

MFN-65

40854

PROGRAMA PARA LA INTENSIFICACION PARA LA PRODUCCION, INDUSTRIALIZACION Y
COMERCIALIZACION DE CARNES OVINAS, SUS SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS - PRIMER
INFORME - *

* Recopilación, análisis y selección de antecedentes y contactos realizados
con los sectores pertinentes.

CONTENIDO:

SUBINFORME 1) PRODUCCION

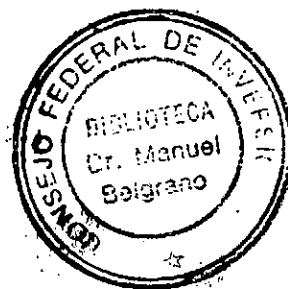
1-1) Aspectos relacionados con programas reali/
zados por el I.N.T.A. (Instituto Nacional de Tecnología Agropecua-/
ria), respecto al producto ovino patagónico.

1-2) Contactos realizados a los fines del estu/
dio.

1-3) Referencia a alguna difusión periodística.

1-4) Preparación (conjuntamente con el Dr. Car
los Diflori- S.E.N.A.S.A) de una hipótesis de alternativa primaria /
positiva, para la reconversión de las majadas ovinas.

1-5) Síntesis y estimaciones.



O/H. 12241
P29
I

1993

H. 12244
H 41121

I

SUBINFORME 1) PRODUCCION

1-1) Aspectos relacionados con programas realizados por el
I.N.T.A., con respecto al producto ovina patagónico.

TITULO: EVALUACION DE LA RAZA TEXEL EN SISTEMAS DE CRUZAMIENTO PARA LA PRODUCCION DE CARNE OVINA EN EL VALLE INF. RIO DEL CHUBUT

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 053 NUMERO CLAVE : 64-1003

RESUMEN

OBJETIVO

Determinar el mérito de la raza texel en sistemas de cruzamiento para la producción de carne y lana en valles bajo riego.

MATERIALES Y METODOS

Se realizó la cría de borregas Merino [M] y F1 Merino x Texel [T] para evaluar performance reproductiva, cría, producción y calidad de lana de ambos genotipos. Se evaluó borregos de la misma camada, en producción y calidad de: res, carne y lana. Se realizó la recría de corderas de ambos genotipos para evaluación reproductiva, carne y lana en el próximo año.

RESULTADOS

	T	M
MADRES Peso Corporal s/vellón [kg.]	40 38.9	37.33
Peso vellón sucio [Kg.]	4.365	4.906
Barriga [gr.]	360	408
Tiempo de esquila [min]	4.8	6.25
Ganancia diaria de esquila a faena [gr.]	212	104
Peso de res [Kg.]	18.5	16.9
Porcentaje de rinde [%]	43.5	43.2
Porcentaje de preñez	92.3	80
Porcentaje de destete [%]	92.3	66.6
Peso nacimiento cordero [kg.]	4.34	3.966
Peso a 30 días [kg.]	14.39	12.29
Ganancia diaria cordero [gr.]	335	277
Peso a 60 días [kg.]	20.54	17.21
Ganancia diaria [gr.]	270	221
Peso a faena [kg.]	25.4	21.12
Peso de la res [kg.]	12.045	9.85
Porcentaje de rinde	47.4	46.6
BORREGAS peso vellón sucio [kg.]	2.222	2.360
Barriga [gr.]	255	260
Peso corporal [kg.]	34.2	31.9
BORREGOS Peso vellón sucio [kg]	1.868	2.118
Barriga [gr.]	206	230
Peso corporal esquilado [kg.]	29.7	28.2
Peso a faena [kg.]	37.6	35.1
"Estado Corporal"	2.46	1.86
Peso de res [kg.]	16.3	14.2
Porcentaje de rinde [%]	43.15	42.5

TITULO: PLAN DE TRABAJO DE LA AER SAN JULIAN
ACION DE EMERGENCIA Y ESTRATEGIA DE OVEJAS PARA EL SUR DE LA
ONIA Y TIERRA DEL FUEGO

ALIMENT
PATAG

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 053 NUMERO CLAVE : 64-0014

RESUMEN

La provincia de Santa Cruz se encuentra afectada con una ciclicidad de tres a cuatro años, por inviernos sumamente rigurosos que en determinadas zonas provocan una pérdida importante de animales.

Lo expuesto encuentra su correlato en la mortandad de animales ocurrida en 1984 cuando se perdieron 1.500.000 cabezas de ovinos sobre un total de 6.000.000 de animales lo que representa un 25% de pérdidas [dpto. de Economía Rural del Consejo Agrario Provincial].

La pérdida de animales ocurre porque no pueden ingerir alimento debido a la combinación de dos factores, presencia de nieve y las bajas temperaturas, ambas provocan que el alimento no se encuentre disponible.

Esto se agrava por la baja disponibilidad [kg.MS/ha] del estrato intercoioral del pastizal, que se registra en la mayoría de los campos santacruceños, generando que los animales ya ingresen a períodos críticos, en condiciones deficientes.

Se debe destacar los bajos niveles de producción en la estepa magallánica [Borrelli 1987] donde los porcentajes de señalada alcanzan al 60%, siendo su principal causa la mortalidad perinatal de corderos, por el bajo peso al nacimiento, además el P.V.S. llega a los 4.500 kg.de promedio p/animal. Para solucionar estos problemas se propone trabajar en etapas. En primer lugar dar respuesta a cuanto alimentos entregar en emergencias y posteriormente investigar soluciones con el propósito de aumentar la producción con la entrega de suplementos de mayor calidad. En una tercera etapa comparar animales sobre una pastura de agropiro alargado no encanado en estado vegetativo contra un campo natural con carga ajustada.

Los objetivos del trabajo son:

- a) Determinar el efecto de dos niveles de alimentación sobre la producción de ovejas durante una etapa de restricción alimentaria.
- b) Determinar el efecto de la suplementación, con una dieta rica en proteínas, energía y minerales sobre la producción de lana y corderos logrados.
- c) Determinar el efecto de dos tipos de alimentación [pastizal natural con carga ajustada [Borrelli 1990] y pastura implantada sobre la performance productiva y reproductiva.

Para poder realizar esto se dividieron los animales en dos grupos que recibirán diferentes tratamientos de acuerdo a la etapa en que nos entramos. A los animales se les medirá la evaluación de Peso Corporal a lo largo del año, el número de corderos logrados, el Peso Corporal de los corderos al nacimiento y su evaluación hasta el destete, también será medida el Peso del vellón sucio.

TITULO: EVALUACION DE LAS RAZAS CORRIEDALE, MERINO, CORMO, Y CORINO Y SUS CRUZAS EN LA ZONA MAGALLANICA.

PROGRAMA : 5

SUBPROGRAMA : 053

NUMERO CLAVE : 64-0009

RESUMEN

A pesar de la existencia de una amplia franja de transición entre las zonas explotadas con las razas Corriedale, Merino, Corino y Cormo, se dispone de escasos resultados sobre productividad comparativa de dichas razas y sus cruza.

Objetivo:

- Estimar las diferencias genéticas directas y maternas, y el vigor híbrido entre las razas" corriedale, Merino, Corino y cormo, en cuanto a caracteres de importación económica y biológica.

Metodología:

- Comprende evaluar cada una de las razas [corriedale, Merino, Cormo y Corino] en cuanto a caracteres de importancia, en un mismo ambiente [Campo Experimental Potrok Aike].

- En el presente año se pudo contar por primera vez con el número mínimo previsto en las cuatro razas.

Las tomas de datos comprendieron:

- Determinación de cobertura de cara, condición corporal y seguimiento de peso vivo a través del año.

- Detección de preñez, control de parición y señalada en ovejas.

- A la esquila, peso de vellón y toma de muestra de lana para análisis de laboratorio.

- En corderas y corderos nacidos en 1990, Corriedale, Merino, Corino y Cormo seguimiento de pesos vivo.

- A la esquila, peso de vellón sucio y toma de muestra individual de lana para análisis de peso vivo.

En el presente año se pudo contar por primera vez con el número mínimo previsto en las cuatro razas.

Para el año 1991 la raza Merino tuvo un porcentaje de señalada del 83,2%; para la raza Corriedale un 100%; la raza Cormo y Corino un 85.8% y 84.1% respectivamente.-

TITULO: EVALUACION DE FORRAJES CON OVINOS

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 053 NUMERO CLAVE : 64-1011

RESUMEN

OBJETIVO

Evaluar el consumo de los distintos forrajes que s están produciendo en la EEA, en ovinos.

METODOLOGIA

Se evaaluó Henilaje de Maíz, Silaje de Girasol (planta entera) y lo que de nominamos Heno Picado Directo de Alfalfa. Se realiza la misma metodología con todos los forrajes. Se comienza con acostumbramiento grupal en corral al nuevo alimento y luego se los aloja en boxes individuales evaluándose el consumo ad-libitum por la suma de las ingestas de mañana y tarde restan do los rechazos respectivos. La cantidad de días de evaluación fue de 21 para maíz, 19 para girasol y 14 para H.P.D. y la cantidad de animales de 5, 8 y 6 respectivamente. Por rechazo a consumir el maíz quedaron sólo 5 animales en vez de 6 [mínimo previsto] aún partiendo de 10, siendo la pri- mera vez que ocurre. La calidad de los ensilados y del Heno fue muy buena.

RESULTADOS

HENILAJE DE MAIZ

Peso promedio de las ovejas a la entrada al ensayo	34.32 kg.
Peso promedio a la salida del ensayo	36.76 kg.
M.S. del oferta	26.25 %
M.S. del rechazo	28.41 %
Consumo promedio diario en M.S	583.5 gr

ENSILAJE DE GIRASOL

Peso promedio de las ovejas a la entrada al ensayo	33.425kg.
Peso promedio a la salida del ensayo	31.775kg.
M.S. de la oferta	23.46 %
M.S. del rechazo	24.47 %
Consumo promedio diario en M.S	821. gr.

ENSAYO DE H.P.D. DE ALFALFA

Peso Promedio de las ovejas a la entrada al ensayo	34.830kg.
Peso promedio a la salida del ensayo	34.800kg.
M.S. de la oferta	93.5 %
M.S. del rechazo	93.5 %

TITULO: FACTORES QUE INCIDEN EN LA EFICIENCIA REPRODUCTIVA OVINA EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ Y TIERRA DEL FUEGO.

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 053 NUMERO CLAVE : 64-0011

RESUMEN

Sin dudas la eficiencia reproductiva es el aspecto más deficiente de los sistemas de producción en la zona. Si bien la información es escasa, el porcentaje promedio de señalada para Santa Cruz y Tierra del Fuego está entre 40 y 70%.

Objetivos:

Realizar un diagnóstico de los problemas que afectan la eficiencia reproductiva en Santa Cruz y Tierra del Fuego.

Objetivos Parciales:

- Cuantificar las pérdidas que se producen a lo largo del ciclo reproductivo.
- Establecer las causas que las originan.
- Desarrollar y adaptar una metodología sencilla, determinando los índices más importantes para evaluar la eficiencia reproductiva en ovinos.

Los establecimientos donde se efectuaron las mediciones durante el año 1991 fueron los siguientes: Ea. La Pava, Ea. La Tercera y Campo Experimental Potrok Aike.

En la Ea. La Pava se formaron dos lotes denominados AJUSTADO y TRADICIONAL para determinar la respuesta de un sistema productivo ante el ajuste de carga animal.

En preservicio [febrero], se registró peso corporal, cobertura de cara y determinación de edad. La segunda medición se realizó en agosto controlándose peso y condición corporal y detección de preñez.

Los efectos de la erupción del volcán Hudson, impidieron que se efectuaran las mediciones previstas para determinar el porcentaje de parición.

En la Ea. La Tercera se realizó un ensayo para analizar el efecto de dos cuadros de parición. Luego de la esquila preparto [octubre], se formaron dos lotes de ovejas preñadas, identificadas con letras pintadas. A un grupo se lo llevó a parir al campo de verano mientras que al otro grupo se lo dejó en el campo de invierno.

Se enfrentarán los valores de producción y reproducción obtenidos para calcular el efecto de dos cuadros de parición.

En el Campo Experimental Potrok Aike se realizaron las mediciones previstas, con la misma metodología empleada en los años anteriores.

TITULO: COMPOSICION BOTANICA DE LA DIETA DE OVINOS EN RELACION CON DISTINTAS INTENSIDADES DE PASTOREO

PROGRAMA : 9

SUBPROGRAMA : 091

NUMERO CLAVE : 64-0019

RESUMEN

El pastoreo produce cambios en los pastizales naturales modificando la composición florística y la densidad poblacional de las especies forrajeras. Cabe esperar entonces, por parte de los animales, una utilización diferencial de las comunidades que lleva a la disminución de la selectividad a medida que disminuye la disponibilidad del alimento.

OBJETIVOS

Conocer la composición botánica de la dieta de ovejas asignadas a potreros sometidos a distintas intensidades de pastoreo y en diferentes épocas del año (marzo-mayo-agosto-noviembre y diciembre).

Conocer las preferencias relativas por especie vegetal, para los distintos tratamientos, en otoño y al final de la primavera.

Evaluar si existen diferencias significativas entre las dietas de distintos tratamientos.

Evaluar las diferencias entre las dietas en las distintas épocas del año e intensidades de pastoreo.

METODOLOGIA

El trabajo se llevará a cabo dentro del marco de un ensayo que estudia el efecto de la intensidad de pastoreo sobre variables del sistema suelo-planta-animal, que desde 1985 mantiene la EEASanta Cruz en un establecimiento ganadero, del dpto. Guer Aike.

El ensayo consta de tres tratamientos: ALTA, MEDIA y BAJA intensidad de pastoreo, con una carga animal de 06 an/ha; 0.4 an/ha y 0.25 an/ha respectivamente. Los tres tratamientos se encuentran bajo un sistema de pastoreo continuo.

En cinco oportunidades (marzo-mayo-agosto-noviembre y diciembre), se extraerán heces directamente del recto de 6 (seis) ovejas de cada tratamiento.

Las muestras se analizarán individualmente según la técnica microhistológica de SPARKS y MALECHECK.-

Se determinará el porcentaje de frecuencia de cada especie vegetal en la dieta y con este dato más el de cobertura por especie en el pastizal, se calculará un índice de preferencia relativo. Se espera así evaluar las diferencias entre épocas e intensidades de pastoreo, teniendo en cuenta los distintos estados fisiológicos del animal: hembra en distintas etapas de crecimiento.

TÍTULO: EVALUACION DE SISTEMAS DE PRODUCCION MEJORADOS IMPLEMENTADOS EN LAS ZONAS ARIDAS Y SEMIARIDAS DEL CHUBUT

PROGRAMA : 9

SUBPROGRAMA : 091

NUMERO CLAVE : 64-1014

RESUMEN

Se continuó con la implementación de las prácticas mejoradoras del sistema de producción en la Ea. "La Clara" ubicada en el Area Ecológica del Monte y se incorporaron al plan el Campo Experimental Río Mayo del INTA ubicado en el Area de las Sierras y Meseta Occidentales y la Ea. "La Filomena" de la Meseta Central (en reemplazo de la Ea. Bellavista).

En todos los casos y como resultado de los relevamientos y evaluación del pastizal natural se efectuaron ajustes de la carga animal y redistribución de las categorías de hacienda de acuerdo a la aptitud de uso en cada cuadro. Se establecieron transectas fijas para el seguimiento de la tendencia del pastizal natural registrándose parámetros de la vegetación y el suelo superficial. También se realizó el levantamiento de la información acerca del manejo de la hacienda y de los resultados de la producción de lana (en cantidad y calidad) y de animales para la venta. El conocimiento de las cantidades vendidas de los distintos rubros y fecha de las ventas permitió determinar los ingresos brutos de los establecimientos.

En la Ea. La Filomena se concentraron los esfuerzos en el manejo reproductivo con la finalidad de aumentar los índices de procreo y recomponer la estructura de edades de la majada, como condición necesaria para encarar otro tipo de acciones. También se logró una importante mejora en el manejo de las ventas de hacienda obteniendo una diferencia de precios del 260% por animal vendido con respecto al ejercicio anterior.

En el CERM se resolvió unificar la majada dejando solo los animales Merino australiano, con el objeto de producir lana fina (19-20 micrones) y se inició la formación de un plantel productor de reproductores Poll Merino. Se inició la práctica de la esquila pre-parto con un significativo resultado en cuanto a la mejora del rinde de la lana (de 58 a 66%).

Se continuaron las acciones iniciadas en la Ea La Clara con el objeto de conformar un plantel productor de carneros de campo. Pese a la mortandad productiva por un temporal de lluvia luego de la esquila pre-parto se obtuvo un porcentaje de señalada superior al de otros establecimientos de la zona.

TITULO: RESERVAS FORRAJERAS PARA LA PRODUCCION ANIMAL INTENSIVA EN VALLES BAJO RIEGO.

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 050 NUMERO CLAVE : 64-1010

RESUMEN

Objetivo

Obtener reservas forrajeras a bajo costo para la época invernal.

Metodología

Se parte del enfardado como único método de obtención de reservas, ventaja so para traslado a grandes distancias como alimento de sobrevivencia. Su transformación en producto animal es de baja a nula rentabilidad. Sólo se enfarda alfalfa de calidad. No hay alternativas de recolección de pasturas y no existen forrajes energéticos.

Se trabajó en la adaptación de la ensiladora convencional transformándola en base a simples accesorios y modificaciones funcionales. Se utiliza como única herramienta versátil a los diversos métodos de obtención de reservas forrajeras, algunos no convencionales, en función a la necesidad de la región y fundamentalmente apropiadas a una producción intensiva de bajo costo.

Se desarrolló la tecnología que denominamos Heno Picado Directo (H.P.D.) acondicionado en contenedores-comedores. Equivalente al sistema de Rollo y posterior picado. La diferencia fundamental es su menor costo integral ya que minimiza maquinaria, tiempo, operatividad, pérdidas y se mejora calidad.

Se simplificó y abarató la realización de henilajes en vez de ensilaje [alimento de mayor densidad de nutrientes y energía adecuado a alta producción en zonas frías].

Se adaptó el cultivo de maíz para Patagonia Templada-fría y el girasol para más fría, como "Autoabastecimiento energético" en forma de ensilado. Restan algunos ajustes para difundir en ambos, la metodología de elaboración de Heno.

Se trabajó en la elaboración de H.P.D. de Mallía, restando aún mejorar algunos detalles para su correcta obtención.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Se han logrado aumentar considerablemente los métodos de reservas forrajeras más diez formas diferentes, ya que sólo se realizan Fardos y su derivado Pellet bajando en varias veces su costo, operaciones y manipuleos, y en algunos casos aumentando la calidad en función a las características y necesidades regionales.

Tanto como la producción como la conservación forrajera, es una condición para la sostenibilidad pecuaria Patagónica.

Se ha logrado elaborar una sólida base de sustentación tanto para el desarrollo de producciones intensivas no convencionales en los Valles, como para desacelerar la desertificación generalizada en una de sus alternativas factibles: Complementando e integrando el Árido con los Oasis.

Se ha publicado por Extensión un Manual sobre obtención de H.P.D.; en revisión se encuentra uno similar sobre Maíz; y con la información recabada se evaluará la situación.

TITULO: VARIACIONES DEL DIAMETRO MEDIO Y CRECIMIENTO DE LA FIBRA DELANA DURANTE EL AÑO EN CUATRO OVINAS, EN RELACION AL MEDIO AMBIENTE Y AL ESTADO FISIOLÓGICO DE LOS ANIMALES

PROGRAMA : 5 SUBPROGRAMA : 053 NUMERO CLAVE : 64-0015

RESUMEN

Una gran variabilidad en el diámetro medio de la lana a lo largo de la mecha, atenta negativamente sobre la calidad de la misma, hasta llegar en algunos casos a un cambio de destino en su manufactura textil. Si se considera la incidencia que tiene el ambiente, la alimentación y el estado fisiológico, sobre el crecimiento y finura de la lana, surge la importancia de cuantificar el grado de variabilidad máximo y mínimo a través del año.

OBJETIVO

Determinar el crecimiento y las variaciones estacionales del diámetro medio de la fibra de lana, en un mismo ambiente, en relación con oferta forrajera, según el estado fisiológico de los animales en cuatro razas ovinas.

METODOLOGIA

Comprende evaluar cada una de las razas, Corriedale, Merino, Corino y Cormo en un mismo ambiente.

En el presente trabajo no se contó con la raza Cormo, por no tener el número de animales ideal para su comparación con las otras razas. Se estima que para el año 1992 se completará el número de animales de la raza faltante.

LAS TOMAS DE DATOS COMPRENDIERON:

- Caravaneo y formación de los lotes.
- Seguimiento de peso vivo.
- Detección de preñez.
- Control de parición
- A la esquila, peso de vellón sucio y toma de muestras de lana individuales para análisis de laboratorio y determinación del crecimiento de las mismas.

SUBINFORME 1) PRODUCCION

1-2) Contactos realizados a los fines del estudio.

Fueron consultados distintas entidades del quehacer agropecuario del Chubut (I.N.T.A. Regional, Ingeniero Julio Fernandez Duque e Ingeniero P. Battro; Cámara de Industria y Comercio de la ciudad de Trelew, Señor Rómulo Liberatti; Sociedad Rural del Este del Chubut, Señor Hamze; Cooperativa / agropecuaria de Este del Chubut y representantes de distintas / agrupaciones menores con relación al tema. De las reuniones / realizadas surge que la única entidad con estructura científica para el estudio de la producción ovina patagónica con trabajos realizados, de los cuales extraje los que estimo convenientes / para el análisis de la reconversión de las majadas ovinas. No obstante de los importantes contactos realizados surgieron los datos que dan lugar a la hipótesis del punto 1-4) y que indican el despertar del productor patagónico al estudio serio de] aprovechamiento integral de su producto ovino y su paulatina con- / vicción de no basar sus expectativas exclusivamente en el sub- / producto lana.

SUBINFORME 1) PRUDUCCION

1-3) Referencia a alguna difusión periodística.

Respecto a la difusión periodística que en el orden Nacional es dable destacar que se refieren mayormente a políticas de comercialización (como los que se adjuntan) y no fundamentalmente a la búsqueda de los procesos que -/ impliquen una real reconversión de las majadas.

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE OVINA

Ing. Agr. Ernesto Barrera
EEA INTA S.C. de Bariloche



1) INTRODUCCION.

La economía argentina afronta un período bastante prolongado de crisis que se traduce en una caída permanente del stock. Esta situación es manifiestamente distinta en otros países, los que están abocados al estudio de políticas expansivas de su producción. Australia estudia la posibilidad de introducir ovinos en sus campos ligueros (1), la Comunidad Económica Europea lleva adelante políticas de promoción de su producción de carne ovina (2), y nuestro vecino, Uruguay, muestra incrementos constantes de su majada, al punto que las estructuras de producción para la zafra 86/87 -en lana limpia- son superiores a la Argentina (3).

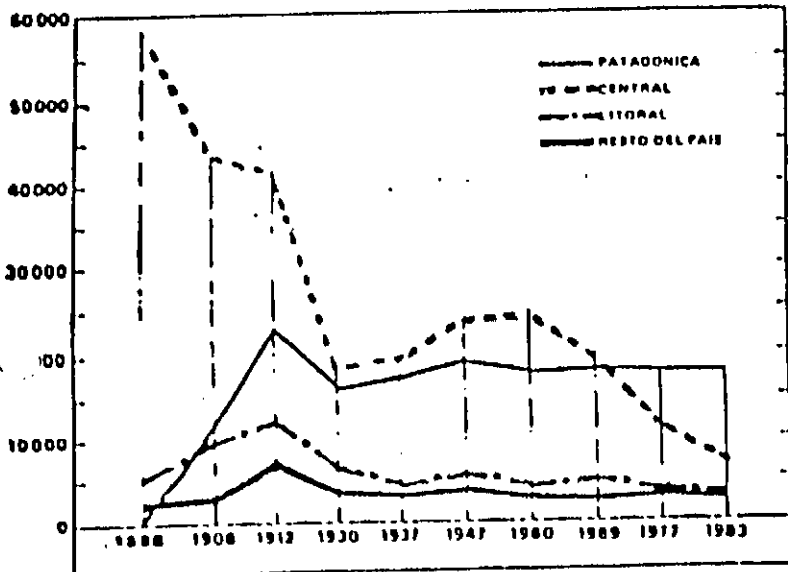
En nuestro país las majadas ovinas se asientan principalmente en la Pcia. de Buenos Aires y en el Litoral y en la Patagonia. Si bien existen ovinos en

casí toda las provincias, sólo en las mencionadas zonas la producción cobra importancia.

En tanto en la Pcia. de Buenos Aires y en el Litoral la producción se integra en un modelo multiproducto, en la Patagonia las condiciones ecológicas determinan la monocultura ovina. Esta característica que asume la producción ha determinado que la evolución de sus existencias permanezca casi constante desde el año 1930, mientras cae en el resto del país. (GRAFICO Nº 1)

Además de la peculiar condición de región monocultora ovina, la Patagonia es la región más despoblada de la Argentina a la vez que la de mayor área de frontera. Bajo tales consideraciones se planteará el análisis con especial atención a esta región.

Gráfico Nº 1: Existencias de laneros por zonas. (En miles de cabezas).



"FUENTE: Revista Conjuntura y Desarrollo", Marzo de 1986. Elaborado con datos de la SAG

- (1) R.A. Richardson - Técnico de la Estación Lanera Australiana - Seminario Técnico de Lanas Septiembre 1985, Montevideo (Uruguay)
(2) CAP Sheepmeat - An explant... EEC, Sheepmeat Inquiry, European... 81/1 January 1981
(3) Conferencia personal del... Laboratorio de lanas de la Federación... Argentina, Ing. Oco M. Elvira

El principal problema ecológico planteado en la Patagonia es la sobrecarga de los establecimientos ganaderos de la región agrava no solamente el problema, y las medidas propuestas existentes principalmente en la descarga de los animales encuentran resistencia por parte de los productores, debido a la supuesta falta de la rentabilidad de los establecimientos.

El funcionamiento de un modelo de carne ovina con estabilidad y rentabilidad al productor, permitiendo la descarga estacional de los animales en un momento clave para el aprovechamiento de los pastizales naturales, esta hipótesis es confluente con la investigación realizada por el Consejo Nacional de Desarrollo en el año 1968, así como los informes calificados que ya se han en estos términos en la década de los sesenta (4).

Una reorientación de la producción agropecuaria hacia una mayor explotación de la carne implicaría encontrar un camino más ligero y profundo en la lucha contra la crisis.

Con seguridad a esta altura del análisis, el lector debe haberse planteado dos interrogantes que creo que son pertinentes:

- 1) Es posible incrementar significativamente la producción de carne ovina en la Patagonia?
- 2) Existe un mercado en el que se pueda lograr un aumento en el precio de la oferta?

Sin más preámbulos que las...

La demanda mundial creció, Argentina perdió mercados

El desafío es modificar la producción de ovinos

El principal consumidor de carnes ovinas es el Medio Oriente y África del Norte: es tan grande su consumo que absorben 50% del total de exportaciones mundiales de ovino. Generalmente compran animales en pie y carne fresca sin ningún tipo de sofisticación en lo que hace a cortes y preparación, además no gustan de carnes magras, son ávidos de carnes grasas. Entre los principales abastecedores se encuentran Australia, Nueva Zelanda y Uruguay; curiosamente los tres tienen altos consumos internos por cabeza.

La segunda área de mayor consumo lanar es la Comunidad Económica Europea junto con Alemania del Este: consumen 1.400.000 t anuales. A pesar de que la CEE tiene productores ovinos, sólo abastece a 85% de su mercado. Dentro de la CEE tenemos países como España que consume mucha carne de oveja y mantiene intactas sus costumbres en celebraciones regionales o religiosas como el "cordero navideño". En España la carne ovina ocupa 7% del total de carnes rojas de consumo. Grecia tiene un alto consumo por habitante: 25 kg y necesita anualmente 135.000 t para su abastecimiento. Italia, gran amante de las pastas, consume 3,6 kg. por persona anualmente y su consumo está aumentando año a año; generalmente se abastece en Escocia y Nueva Zelanda, con cortes muy sofisticados y envasados al vacío, rápidos y listos para servir. Francia es un gran consumidor de ovinos: 5,5 kg. por persona al año, importa anualmente de Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda. Su producción abastece sólo 50% de su mercado. Las sillas de cordero y otros platos tradicionales no han perdido importancia en la cocina francesa. Países como Alemania Occiden-

Escribe
Roberto Fernández Sponchi (*)

tal, Dinamarca, Noruega y Bélgica consumen muy poca carne de ovino. Inglaterra, país que consumía 12 kg. de carne por persona anualmente, ha pasado en los últimos 40 años a consumir 7,6 kg. En Inglaterra está el Lamb Promotion Council, que gasta 8 millones de dólares al año investigando cómo aumentar el consumo de cordero, por lo visto con poco éxito.

• Estilo de vida

El tercer gran consumidor de carnes ovinas es la República Popular China, con un consumo bajo por cabeza: 1 kg. pero con gran población. Normalmente importa la misma cantidad de toneladas que la CEE. Consume todo lo que produce. La carne ovina representa sólo 4% del total consumido. Como todo gran gigante al mejorar su nivel de vida es muy probable que aumente su consumo. En ese caso es muy probable que deba importar carne.

¿Qué es lo que ha ocurrido en casi toda Europa que salvo algunas excepciones cae el consumo ovino? Uno de los factores más importantes es el cambio del estilo de vida. La estructura familiar tradicional desaparece, los chicos viven solos preocupados por sus estudios o trabajos, no esperan a heredar la empresa del padre. Las mujeres que siempre se las encontraban en sus hogares hoy pelean sus puestos, mano a mano con los hombres. El microondas no fue un invento al azar sino producto de una necesidad que muy bien han estudiado las fábricas de electrodomésticos. Esa velocidad de la vida moderna hace que el tiempo que normalmente se dedica a la coc-

na sea el menor posible.

Veamos ahora qué pasó en nuestro país. El advenimiento de la Industria frigorífica y la Segunda Guerra Mundial fueron las dos causas más importantes para el desarrollo de la ganadería argentina que, como es sabido, comenzó por la ganadería ovina y luego se consolidó con la bovina.

• Consecuencias

Se valorizó tanto la carne ovina en el mundo, que la industria frigorífica corrió atrás de ella. Los primeros razos fueron la Merino y luego vino el boom del Lincoln. Los capones argentinos valían la mitad de precio que los australianos. Como dato podemos decir que en cifras la producción de desarrolló así: año 1822, 385 t; 1835, 1118 t; 1850, 7685 t; 1855, 12.455 t; 1858, 18.950 t; 1875, 90.720 t.

¿Qué pasó con toda esta floreciente ganadería ovina? ¿Por qué cae?

Hay varias causas que provocaron esta caída, veamos algunas de ellas. La competencia de la ganadería vacuna. La modificación de políticas económicas a partir de 1940, donde se aplicaron retenciones a la exportación y tipo de cambios diferenciales, junto con las oscilaciones del mercado internacional compitiendo contra el sintético. La alta tasa de crecimiento de las causas y la causa de la pérdida de nuestro principal cliente: Inglaterra; luego, cuando Inglaterra rehabilita las carnes argentinas, sólo lo hace para carne vacuna. Por último la modificación del hábito alimentario pasando a ser el país del filete, quién no recuerda cuando uno pasaba por una obra en construcción, el clásico olor a asado.

En el orden internacional, la demanda en los últimos 20

años se duplicó, pasando de 500.000 t a 1.000.000 t, perdiendo la Argentina peso y presencia en el mercado de ovinos, no llegando a cubrir hoy 1%. Por supuesto dicha caída fue muy bien cubierta por Australia y Nueva Zelanda. En 1979 la reunión de Tokio del GATT, Argentina firma acuerdos de 23.000 t, cuota que no se puede cumplir ya que sólo exportamos entre 7000 a 10.000 t, igual al año 1850.

¿Cómo se veía esta situación? ¿Qué que el ser ovino era una verdadera polifaceta, con un mercado sin retenciones y con cambio libre, como el que tiene hoy; si los acuerdos presidenciales fueran cumplidos para bajar el costo argentino y si además comenzáramos a declarar parte de la Patagonia libre de altares accediendo así a nuevos mercados, se podrían mejorar los precios al productor, se mejoraría la oferta y demanda del producto. Sería por vía de exportaciones o consumo interno que el ovino tendría fácil colocación. En el mercado interno sólo se consume 600 g. por cabeza anualmente. Es un consumo mínimo fácil de remontar sin molestar a la competencia. El producto debe ser atractivo, solicitado, envasado al vacío, con cortes de platos clásicos y en pequeñas bandejas. Mas pasando vimos como preparan los neozelandeses los carnicerías y la verdad su packaging atrae al consumidor, además debe ser fácil para cocinar al horno, parrilla o microondas. En el caso de la exportación, la colocación sería completar las cuotas del GATT. Si se duplica la exportación, el mundo consumidor no lo notaría.

Por último, deben mejorarse Industrias frigoríficas nuevas, modernas, de bajo costo de fuen que las actuales en condiciones favorables en el mercado interno y de exportación; para esto se necesita un apoyo a la industria ovina sobre todo en materia crediticia, tantas veces reclamada.

(*) Director de la Asociación Argentina de Criadores de Ovinos.

AMBITO Financiero, Buenos Aires, viernes 18 de septiembre de 1992

GENOT S.A.

LAVALLE 2542
1052 UENOS AIRES
ARGENTINA

47-1613/8736 48-0575/9466
FAX: (541) 961-7058
TELEX: 21164 BILSII AR

**ARPILLERA DE YUTE
COBERTURAS PARA LANAS - BOLSAS EN GENERAL**

LIENZOS-ARPILLERA PARA ENFARDAR-BOLSONES PATAGONICOS-CAJONES CORRIENTINOS
CONSULTE COTIZACION SIN COMPROMISO-ANOTE NUESTRA DIRECCION Y TELEFONOS
EN EL MOMENTO DE VUESTRA NECESIDAD "CONSULTENOS"

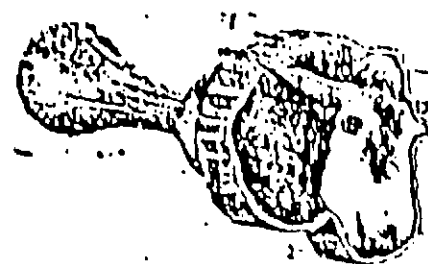
Carne ovina patagónica: Una alternativa contra el desierto

El avance del desierto

Por Ernesto Barrera



Ricardo A. Linares



producción actual y la potencial. Los especialistas realizan por el INIA, a través de, al respecto, muy fructíferas. La puesta en marcha de planes regionales de producción para los valles, es vital para el desarrollo de los productores de la zona.

La demanda externa y el consumo potencial del espinoso de mayor poder adquisitivo del mercado interno permiten ser optimistas.

La demanda externa de carnes ovinas

De poco valdría incrementar la oferta de carne ovina si no hubiera demanda externa, es un hecho. En un primer momento, al menos por ahora, para las carnes patagónicas, una sostenida demanda externa.

Los principales polos de demanda: La Comunidad Económica Europea, el Medio Oriente y la URSS.

La CEE tiene necesidades de abastecimiento que rondan el 20% de su consumo.

Desde 1980 la carne ovina pasa en Europa de un régimen de subsidios similar al de la carne bovina, sin embargo, aun no son autosuficientes e importan por un sistema de cupos; el otorgamiento a nuestro país nunca se cumplió debido a la escasez de carne para exportar.

Señalamos que antes de ir al sistema la CEE importa la alrededor de 400.000 tn, estableció un cupo total para terceros países que pasaba en 320.000 tn y sin embargo sus importaciones reales casi nunca superan las 250.000 tn.

El Medio Oriente: Estos países tienen incorporada a su economía tradicional la carne ovina, al punto que en algunos de ellos se paga más caro que la bovina. Es un mercado con grandes posibilidades aunque con una fuerte presencia neerlandesa, país que tiene asociaciones locales y vende en conjunción.

La URSS importa, pese a ser uno de los principales productores, para satisfacer la demanda de la población de origen musulmán que supera, en las repúblicas del sur, los 60 millones de habitantes.

Salvo el Medio Oriente, el resto de los mercados importantes, incluido Japón, tienen vitalidad el tipo de carne con hueso de países que no han desarrollado la carne ovina; en consecuencia la Patagonia es la única región del país en condiciones de abastecer estos mercados.

El tratamiento otorgado al sector externo en nuestro país ha sido altamente variable. Tipo de cambio, políticas públicas y regulaciones varias han dificultado realizar planes a largo plazo, si a ello le sumamos que en el mercado internacional es habitual la práctica de subsidio a la producción, pareciera arriesgado montar, sólo sobre esa base, la producción regional.

Los austriacos y los neerlandeses importan el 80% de la carne que se consume en el mercado internacional, pero ellos otorgan a su mercado interno una gran importancia. Los austriacos se comen el 80% de los corderos que producen, consumiendo 22 Kg. por persona por año y Nueva Zelanda supera los 32 Kg. habitantes/año. Esta situación es altamente contrastante con nuestro país que, siendo exportador, consume menos de 2,5 Kg. Señalamos que en la Capital el consumo no alcanza los 600 gr.

Mercado interno argentino y la política antinflacionaria

El consumo de carnes en nuestro país es una variable que el Ministerio de Economía debe observar, especialmente cuando se enfrentan planes antinflacionarios. El precio de la carne vacuna tiene variaciones reales que pueden superar el 20%. Como lo sugiere un reciente trabajo del Instituto de Economía del INIA, la elasticidad de la producción explica la mayor parte del fenómeno. En consecuencia, de producir sustitutos, es una vía que contribuye en la solución del problema, en el sentido la ovina presenta importantes ventajas porque también dispone de mercado externo.

Carne ovina patagónica: Marca Registrada

La carne del tener tiene un comportamiento evidente.

La provincia de Santa Cruz tiene 211 establecimientos que producen carne ovina, y otros 211 que en una época de más de 10.000 ha. sólo albergan 333 corderos al año en términos económicos también están fuera de producción, en total 400 campos deshabitados por personas.

Una disminución de 26% en carne, 37% en corderos y 4% en ovejas, entre los años 1988 y 1990, es el resultado de la encuesta diseñada por el INDEC en la provincia de Santa Cruz.

Las causas de los cambios y encuestas señalan una situación de crisis económica. A la caída de los precios externos de la lana se le suma la pérdida de productividad de los recursos naturales producidos por la erosión de suelos.

El avance del desierto de cría de la ganadería agropecuaria en la zona de cría de la lana, es un problema de las carnes patagónicas y junto con los técnicos del INIA y la Nacional de Carne.

Las carnes y el proceso de desertificación de la Patagonia

En la actualidad la mayoría de los trabajos se orientan a la producción de lana, de tal modo que la carne es únicamente un subproducto de ésta.

En los primeros meses del año, luego de la esquila los productores deben deshacerse de aquellos animales que no se adaptan a las condiciones de la zona y que en el estado de su dentadura no pueden acortar un mayor consumo de los recursos naturales de la zona. Son muchos los estancieros que salen al campo a ofrecer sus ovinos en un lapso muy breve, por lo que la actividad se concentra en los primeros meses del año. Durante ese periodo una oveja suele producir un kilo de peso. Contar bayetas de ganadería es un negocio que se hace cada vez más difícil, ya que el año más reciente de la zona, de modo que, si el año viene a ser el mismo tendrá la oveja, más suave y un kilo. Si el año es malo es probable que la misma muera en el campo, en cuyo caso sólo se habrá perdido, en el peor de los casos, el equivalente a un kilo de lana.

En el plazo más mediano se habrá deteriorado seriamente el potencial natural. Detrás de un proceso de desertificación han ocasionado el drama que surge de los datos del INEC.

El desarrollo de un sistema de producción de carne ovina patagónica puede constituirse en un acto de relevancia en el proceso de lucha contra la desertificación, al permitir la explotación de los valles y en los estancieros que hoy no hacen frente a la producción, un mercado adicional para las carnes de la Patagonia.

Un primer supuesto es posible incrementar los rendimientos, pues así se ve y se ve en los valles y en la zona de cría una vegetación pastizal que no es aprovechada adecuadamente por las ovejas. Los técnicos en el área de desarrollo de carnes, especialmente porque promueven la existencia de una amplia oferta de la

mente diferenciada a otras regiones del país. En la Patagonia se están desarrollando y sustituyendo la carne de la vacuna. Un trabajo del INIA muestra que el consumo de mayor poder adquisitivo la carne ovina patagónica que la carne vacuna de mayor precio. Los productores, por las clases altas, consumen cantidades considerables.

En el mercado patagónico de carne ovina, los habitantes de la Capital Federal y del conurbano de Buenos Aires no superan los años de vida útil de la carne ovina como sustituto de la vacuna.

El consumidor de la Capital Federal que desea adquirir carne ovina se sorprenderá al ver que para obtenerla deberá encargarse a su carne ovina con un precio superior a su vez el precio que debe abonar por ella llega a superar el de los cortes similares más caros.

Se ha probado que la carne ovina de origen patagónico, entre los consumidores, más apreciada que la de origen inglés. No se explica porque esta carne de mucha mayor cantidad de peso que la de otras carnes del país y de una distinta composición química, lo que le otorga características organolépticas especiales.

A pesar de lo anterior se vende en el mercado patagónico a precios inferiores a los de la Capital. En una región es un bien escaso, en tanto en la otra es un producto de fácil acceso.

Identificar el origen de la carne patagónica a partir de los datos que se arrojan al productor del sur del país.

Colocar la carne, que actualmente se vende en la Patagonia, en las grandes ciudades del país representa un problema de mayor poder adquisitivo. La industria frigorífica regional está en condiciones de hacerlo. Un programa de un programa y de un acuerdo entre las distintas industrias que utilizan la carne.

La industria frigorífica, que hoy consume menos de 20% de la carne patagónica, podría incorporar más a la carne que actualmente se vende en la región con la misma presentación que hace cuarenta años.

Los productores, si se logra el objetivo, tendrán una vía económica para descargar sus campos.

Elaboramos dado es un importante paso en la lucha contra el desierto y ésta ha de ser una gesta del conjunto de la sociedad, pues los recursos naturales son patrimonio de todos y las generaciones futuras.

Jubilados provinciales

Los jubilados provinciales se dirigen a la opinión pública a los efectos de manifestar su repudio ante la insensibilidad e irresponsabilidad del ejecutivo nacional ante el no pago hasta el día de la fecha de los haberes correspondientes al mes de junio.

Asimismo exigen para los meses sucesivos una fecha de pago inmediata responsable al ejecutivo provincial de los recursos por mora en el pago de los haberes, tasas y servicios de esta jubilado.

SUBINFORME 1-) PRODUCCION

1-4) Preparación (Conjuntamente con el Dr. Carlos Difiori-S.E.N.A.S.A.) de una hipótesis de alternativa primaria positiva, para la reconversión de las majadas ovinas.

Antecedentes y consideraciones

Dadas las características geográficas y climáticas de nuestra provincia la actividad ganadera en gran parte de ella es un monocultivo ovino con fuerte predominancia del rubro "lana", así lo demuestra el tipo de animal explotado y la composición porcentual de las majadas, que, en promedio es la siguiente:

- 30 % de Ovejas(vientres)
- 55 % de Capones
- 15 % de Borregos/as de recría.

Las políticas para el sector, como así también el esfuerzo técnico y financiero del productor, han sido orientados hacia el rubro mencionado con el objeto de mejorar los plantelos, aumentar el rinde y la producción de lana o bien obtener mayor finura en la misma.

La falta de diversificación ha llevado a los campos a transformarse en un monocultivo(lana) de otro monocultivo(ovinos).

Considero que la única alternativa viable para nuestro tipo de explotación pasa por una reconversión parcial o mejor total del sector ovino.

Mi planteo particular es dotar al campo de una majada con el 100 % de vientres Corriedale o cruza, con el objeto de obtener altos rindes en señalada y por lo expuesto, alta oferta de corderos consumo.

A continuación efectúo una somera comparación entre la explotación tradicional y el modelo objeto de mi proyecto:

Modelo A: Composición de la majada: 30 % de madres
55 % de capones
15 % de borregos/as

Producción de lana estimada: Capones: 6 kg por vellón
Ovejas : 4 kg por vellón
Borreg : 3 kg por vellón
Señalada promedio: 65 %.

Modelo B:(Modelo propuesto)

Composición de la majada: 85 % Ovejas
15 % Borregos
Producción de lana estimada: Ovejas : 4 kg por vellón
Borreg : 3 kg por vellón
Señalada promedio: 65 %

COSTOS DE PRODUCCION:

Se considera que los costo de producción son muy similares en los dos modelos de explotación, por lo que, a continuación se determina la facturación estimada para cada modelo, de acuerdo a los supuestos, lo que marca una referencia de la rentabilidad esperada.

A los efectos de dichos cálculos se considera una majada de 4.000 cabezas.

Tabla de valores expresados en U\$S (Enero 1993)

LANA: precio por Kg neto-neto : 1,40
CORDERO DE 9 kg: 18,00
CAPON CONSUMO DE 20 kg: 20,00
OVEJA CONSUMO DE 16 kg: 16,00

MODELO A : Producción: Lana:

1.200 ovejas x 4 kg: 4.800
 2.200 capones x 6 kg: 13.200
 600 Borreg x 3 kg: 1.800

19.800 kg (promedio 4,95 kg)

Corderos: 65 % de 1.200 ovejas: 780 cabezas

Destino: 510 cabezas para reposición
 270 cabezas venta consumo:

Hacienda de refugio (se considera que la hacienda reúne condiciones aceptables para cannicería)

15 % sobre 1.200 ovejas: 180 ovejas
 15 % sobre 2.200 capones: 330 capones

Ingresos por ventas anuales.....U\$S 42.060.=

19.800 kg lana x 1,40....27.720
 270 Corderos x 18,00.. 4.860
 180 ovejas x 16,00.... 2.880
 330 capones x 20,00.... 6.600

MODELO B:

Producción de lana:

3.400 ovejas x 4 kg: 13.600 kg
 600 borreg x 3 kg: 1.800 kg

15.400 kg (Promedio 3,95 kg)

Corderos: 2.210 corderos (65 % de 3.400 ovejas)

Destino: 510 cabezas para reposición
 1.700 cabezas venta consumo.

Hacienda de refugio:

15 % sobre 3.400 ovejas: 510 ovejas.

Ingresos por ventas anuales.....U\$S 60.320.=

15.400 kg lana x 1,40..... 21.560
 1.700 corderos x 18,00.... 30.600
 510 ovejas x 16,00..... 8.160

Tal cual se expone la pérdida en la producción de lana es mínima, obteniéndose un incremento sustancial en los beneficios por venta de carne del orden del 44 %.

Además del mayor beneficio económico se citan a continuación otros factores ponderables, a la hora de la toma de decisiones respecto de la reconversión: 1.-Diversificación 2.-Factores de mercado 3.-Efectos sobre el campo 4.- Rentabilidad

.- DIVERSIFICACION:

Respecto de la diversificación de actividades y de ingresos el modelo B es más aceptable que el A.

Modelo A: el 66 % de los ingresos totales del campo depende del rubro lana, dependiendo su rentabilidad enteramente del valor de la misma.

Modelo B: los ingresos se distribuyen mejor entre los dos rubros principales: carne - lana.

Este modelo permite además un desahogo financiero dado que las ventas se distribuyen en un período algo más largo que en el modelo A.

.- FACTORES DE MERCADO:

Modelo A: el mercado lanero presenta características dignas de mención:

- Variabilidad de los precios de acuerdo a las tendencias que impone la moda a la Industria Textil. Los ciclos de precios son de descenso o recuperación lenta, respecto de la evolución del mercado de carnes.
- El 85 % de la producción lanera tiene destino de exportación, por lo que el precio a campo se ve influido por variables de la misma índole (tipo de cambio, política comercial propia y de terceros países).
- Las proyecciones para el mercado lanero no permiten suponer cambios en el mediano plazo.
- Los terceros países productores colocan lana en el mercado internacional con un componente cada vez mayor de subsidios.
- Es poco lo que puede hacer el ganadero para mejorar lana y eficiencia dada la calidad de los plantales y la situación financiera producto del endeudamiento. Cada vez son más los campos con "tranquero cerrado".

Modelo B: respecto de las ventajas, se apunta:

- Los precios se asemejan con la oferta y demanda, interviniendo dos factores: demanda interna y demanda de exportación. Si bien la demanda de exportación fue tranquila en el último biénio, es de pensar que su activación puede provocar una caída de hasta 10 % en los precios a campo, no obstante ello el mercado de colocación está prácticamente asegurado, no ocurre lo mismo con el rubro lana, cuya demanda es a veces inexistente. Los precios actuales del cordero son fiel reflejo del precio histórico con demanda exportadora.

- Existe un mercado potencial de varios millones de habitantes inexplorado al cual se están volcando con estudios de mercado los grandes frigoríficos de alcance nacional e internacional.

Considerando las ciudades argentinas más populosas (total 18 millones de habitantes) y teniendo en cuenta el consumo per cápita de carne ovina situado en los 2,700 kg hab/año, puede proyectarse que:

1(unos) kg de aumento en el consumo representa la suma de
18.000.000 de kg de cordero al año.

Expresado en oferta de reses serían: 2.000.000 de corderos de 9 kg c/a

La provincia del Chubut, con sus 6.400.000 cabezas ovinas, produce un saldo comercializable de corderos de: 300.000 cabezas.

Esto nos da la pauta sobre la magnitud del mercado potencial y el desafío que ello conlleva.

3.- EFFECTOS SOBRE LOS CAMPOS:

La carga en kg vivos que supone el modelo A es la siguiente:

1.200 ovejas x 35 kgv.....	42.000
2.200 capones x 42 kgv.....	92.400
600 borregos x 25 kgv.....	15.000

149.400 kg vivos

El modelo B supone:

3.400 ovejas x 35 kg.....	119.000
600 borregos x 25 kg.....	15.000

134.000 kg vivos

Esto representa en la práctica una disminución de la carga animal y de las necesidades de agua del campo.

La diferencia en menos de 15.400 kg vivos puede compararse con la disminución en 440 ovejas, ello supone ventajas adicionales como:

- mejor estado del campo.
- menor gasto de mantenimiento en alambres (animales más livianos y tranquilos)
- evita sobrepastoreo y desertificación.
- mejor estado general de la hacienda durante todo el año.
- ventaja en la hacienda: refugada, etc.

4.- RENTABILIDAD:

Ya fue expresada la rentabilidad de ambos esquemas, que sumada a las ventajas adicionales, conforma un cuadro suficientemente demostrativo sobre la viabilidad del proyecto.

SUBINFORME 1) PRODUCCION

1-5) Síntesis y estimaciones.

Teniendo en cuenta que he elevado un programa a consideración al Consejo Federal de Inversiones, que contempla movimientos necesarios para establecer contactos con / otras entidades y expertos que abarcan también el campo de la producción, estimo parcial la tarea realizada, pero puedo deducir que los problemas existentes en el campo de la producción ovina patagónica y específicamente de la reconversión de las / majadas, se basa en tres aspectos fundamentales:

- 1-) El problema de la desertificación.
- 2-) La resistencia del productor a los cambios.
- 3-) La falta de coordinación entre la actividad pública y privada frente al problema.

Si bien no se puede abordar el tema de la producción independientemente de la industrialización y la comercialización, si es dable aislar en primera instancia la producción como tal y definir que con la misma estructura actual de la unidad económica ganadera, se puede efectuar la reconversión (Hipotesis del punto 1-4) , lo que ya implicaría un rédito estimable al productor con lo que se podría considerar solucionable el primer punto, mientras se reúnen las condiciones necesarias para atacar los otros dos problemas.

La forma en que influirían aspectos técnicos, (mejoras de pasturas, eficiencia reproductiva, utilización de otras razas como por Ejemplo la Texel, etc.), como así también las etapas de industrialización y comercialización, trabajando en forma conjunta con el ganadero, son aspectos que merecen este estudio.

SUBINFORME 2) INDUSTRIALIZACION

2-1) Referencia a los frigoríficos localizados en la provincia del Chubut (por categoría).

2-2) Recopilación de antecedentes legales referentes al funcionamiento, habilitación, ingeniería, / higienico sanitaria y entes rectores (Naciona/ les, de otras provincias patagónicas y de la / provincia del Chubut).

2-3) Contactos realizados.

2-4) Continuación de la simulación (punto 1-4), con la participación frigorífica en hipótesis com-/ plementaria.

2-5) Síntesis y estimaciones previas.

SUBINFORME 2) INDUSTRIALIZACION

2-1) Referencia a los frigoríficos localizados en
la provincia del Chubut (por categoría)

La estructura frigorífica de la provincia del Chubut, se resume de la siguiente manera:

a) Frigoríficos habilitados Nacional e Internacionalmente

-) Frigorífico San Jorge S.A. (Comodoro Rivadavia)
-) Frigorífico Siracusa S.A. (Comodoro Rivadavia)

b) Frigoríficos con habilitación : Nacional y convenios

-) M.A.P.A. MATARIFES PATAGONICOS S.R.L. (Trelew)
-) TREVELIN (Trevelin)
-) HERMOSO (Comodoro Rivadavia)

c) Frigoríficos con habilitación Provincial o Municipal

-) Frigorífico Gaiman (Gaiman)
-) Frigorífico Brunt (Gaiman)
-) Frigorífico Peruzotti (Dolavon)
-) Frigorífico Casado (Pto. Madryn)
-) Frigorífico Uribe (Comodoro Rivadavia)
-) Frigorífico Ezquel (Ezquel)
- Frigorífico Garcia (Rawson)

d) Mataderos rurales

-) Sarmiento
-) Gan Gan

SUBINFORME . 2) INDUSTRIALIZACION

2-2) Recopilación de antecedentes legales referentes al funcionamiento, habilitación, Ingeniería, Higiénico Sanitaria y entes rectores (Nacionales, de otras provincias patagónicas y de la provincia del Chubut.

De los antecedentes legales reunidos se puede destacar que:

a) Existe un regimen nacional higiénico sanitario de habilitaciones que categoriza a los frigoríficos en:

-) Habilitados
-) Habilitados con tránsito federal
-) Habilitados en el exterior por convenios
-) Habilitados rurales para pequeñas faenas

b) Existe una relación exigible con la ex Junta Nacional de Carnes, que requiere inscripciones y otras / habilitaciones, no siendo claro la forma en que -/ actuó la desregulación al respecto.

c) Estudios jurídicos provinciales estiman no exigible la aplicación de la Ley Federal de Carnes, si no existe una adhesión plena.

d) Existen normas provinciales que regulan la faena y comercio de carnes.

c) No existe legislación provincial en el Chubut y / tampoco está la provincia adherida a la Ley Federal de carnes.

BUENOS AIRES, 12.12.1971

VISTO el expediente n° 135.051/70 del registro de la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA por el que se solicita la "modificación" del Decreto n° 4238 aprobatorio del "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal" y,

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 4° del citado Decreto prevé, que si fuera necesario, la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA podrá proponer al Poder Ejecutivo las modificaciones necesarias para mantenerlo actualizado en el orden tecnológico, científico o industrial.

Que la promulgación de la Ley n° 18.811 del 13 de octubre del corriente año, hace extensiva la aplicación del Decreto n° 4238/68 a todo el territorio de la Nación.

Que como consecuencia de las disposiciones de dicha Ley y del Decreto n° 1600/70, reglamentario de la misma, quedan involucrados dentro de los alcances de la Reglamentación aprobada por el Decreto n° 4238/68, los establecimientos de regiones, zonas o localidades, con distintas capacidades de absorción, lo que implica considerar la necesidad de disponer de volúmenes de fauna variados.

Que ello lleva a determinar la necesidad de contar con establecimientos que, si bien deberán cumplir con los requisitos de ingeniería sanitaria y los principios higiénicos sanitarios establecidos en el citado Decreto, la capacidad de los mismos tendrá necesariamente, que ajustarse a la demanda real para cada caso.



Que por ello es necesario establecer en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, distintas categorías dentro de las cuales puedan ser incluidos los establecimientos faeneros e industrializados de todo el territorio del país, acordes a las consideraciones señaladas.

Que por todo lo expuesto y de acuerdo a lo solicitado por la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

D E C R E T A :

ARTICULO 1º.- Apruébanse las modificaciones al Decreto nº 4230 del 19 de julio de 1968, que forman parte integrante del presente decreto.

ARTICULO 2º.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, a sus efectos.

DECRETO Nº 1 24

Dr. ALDO MARCHESI
Ministro de Agricultura y Ganadería

BUENOS AIRES, octubre 14 de 1970

VISTO y CONSIDERANDO la Ley nº 18.819, referente a la matanza antenatal de las especies bovina, equina, ovina, porcina y caprina, que se hacen en los mataderos o frigoríficos del país.

Por ello, atento lo dispuesto en el artículo 1º de la citada Ley nº 18.819, lo dictaminado a fojas 39 de la Actuación Nº 4231/65 y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA:

ARTICULO 1º.- La insensibilización de las especies a que se refiere el artículo 1º de la Ley nº 18.819 se obtendrá mediante el empleo de la pistola con proyectil cautivo o pistoloto, el martillo neumático, el choque eléctrico o el bióxido de carbono.

Queda prohibido el uso de instrumentos que penetren en la caja craneana, destruyan la masa encefálica o contaminen los tejidos del sistema nervioso central.

Todos los aparatos deberán ser previamente aprobados por el Servicio de Sanidad Animal.

ARTICULO 2º.- La insensibilización, que se hará en bratos, cajones o recintos individuales, y el sacrificio de los animales, no deben ser efectuados a la vista del resto del ganado. La sangre no podrá llegar al lugar en que se halla confinado este último. Las instalaciones deberán evitar que el estampido de los proyectiles u otro ruido similar llegue a los animales que se sacrificarán a continuación.

ARTICULO 3º.- Comunicase, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, a sus efectos.

DECRETO Nº 1733

(Fdo.) LEVINOSTON

CARLOS HOYANO LIETZKA
Ministro de Economía y Trabajo

WALTER F. KUOLER
Secretario de Estado
de
Agricultura y Ganadería



Buenos Aires, octubre 14 de 1970

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 55 del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1º.- El sacrificio de los animales de las especies bovina, equina, ovina, porcina y caprina, que se hacen en los mataderos o frigoríficos del país deberá ajustarse a los requisitos y procedimientos de insensibilización que establezca el Poder Ejecutivo. Queda prohibido el uso de la mata.

ARTICULO 2º.- El Poder Ejecutivo podrá extender el régimen establecido por el artículo 1º, al sacrificio de las aves, conejos y otras especies menores.

ARTICULO 3º.- La SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA teniendo en cuenta los ritos religiosos existentes en el país podrá autorizar procedimientos especiales, siempre que no desvirtúen el fundamento de la presente ley.

ARTICULO 4º.- Los servicios de inspección veterinaria de la administración pública nacional y de las administraciones provinciales y municipales, efectuarán el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente ley.

ARTICULO 5º.- La presente ley empezará a regir a los CIENTO OCHENTA (180) días del dictado de su decreto reglamentario.

ARTICULO 6º.- Quienes infrinjan las disposiciones de esta ley o de los reglamentos que en su consecuencia se dicten se harán pasibles de multa graduable desde DIEZ PESOS (\$ 10.-) hasta UN MIL VEINTES OCHO (\$ 1.000.-), pudiendo disponerse la suspensión de actividades, las sanciones podrán apelarse dentro del plazo de DIEZ (10) días de notificadas, las multas deberán ser abonadas previamente.

ARTICULO 7º.- Las sanciones serán impuestas por la SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA en los establecimientos sujetos a la inspección veterinaria nacional y podrán apelarse ante dicha Secretaría de Estado, la que una vez acreditado el cumplimiento de los requisitos establecidos en la parte final del artículo 6º concederá el recurso para ante el Juzgado Nacional en lo Federal, en lo Criminal y Correccional - en la ciudad de Buenos Aires - y para ante el Juzgado en lo Federal correspondiente en el resto del territorio de la República. La SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA deberá expedir en el plazo de DIEZ (10) días sobre el recurso de apelación interpuesto. Concedido el mismo, remitirá de inmediato las actuaciones al Tribunal de Apelación.

ARTICULO 8º.- Las provincias determinarán el organismo que aplicará las sanciones establecidas en esta ley y el Tribunal de Apelación que actuará en el ámbito provincial.

ARTICULO 9º.- Deróganse las leyes números 16.888 y 18.060.

ARTICULO 10º.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y Archivos.

LEY Nº 18819

(Pdo.) LEY I N O S T O N

CARLOS HOYANO LISPETTI
Ministro de Economía y Trabajo



BUENOS AIRES, octubre 13 de 1970

VISTO Y CONSIDERANDO las disposiciones de la Ley No 18.811,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA,

ARTICULO 1º.- A los efectos establecidos en el Artículo 1º de la Ley No 18.811, declárase de aplicación en los establecimientos ubicados en jurisdicción de las Provincias o MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, cuyos productos, subproductos y derivados de origen animal se destinan a consumo local, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto No 4.228 de fecha 19 de julio de 1968.-

ARTICULO 2º.- Los establecimientos y medios de transporte ya habilitados en el orden provincial o municipal serán considerados como habilitados provisionalmente.

La adecuación de los mismos a las disposiciones del Reglamento citado en el artículo anterior se llevará a cabo en los plazos que acuerde para cada caso en particular el correspondiente organismo de aplicación y dentro del término máximo de TRES (3) años.

ARTICULO 3º.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la SECRETARÍA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, a sus efectos.

DECRETO No 1600

(Fdo.) LEVINGTON

CARLOS MOYANO LIERENA
Ministro de Economía y Trabajo

Brig.(ve) EDUARDO F. Mc LOUGHLIN
Ministro del Interior

WALTER F. KUGLER
Secretario de Estado de
Agricultura y Ganadería



Decreto Nº 4238

Buenos Aires, 19 de julio de 1968.

Visto el expediente Nº 100.341/68, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 17.160, modificatoria del artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal; y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario reemplazar y actualizar todas las disposiciones vigentes, referentes al contralor higiénico-sanitario integral de las carnes y de todo producto de origen animal, atendiendo a los avances de la tecnología sanitaria y a los modernos procedimientos para su fiscalización;

Que la República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación, atento las exigencias de los mercados compradores;

Que dicha reglamentación debe contemplar fundamentalmente el contralor de las funciones sanitarias y asimismo velar por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población, función altamente social que ejerce, a ese nivel, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por medio de sus organismos especializados;

Que conforme a la dinámica que impera en los actuales momentos en el orden científico sanitario y técnico industrial, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal debe prever su actualización;

Que resulta imprescindible tener en cuenta las normas que rigen en la materia, recomendadas por los organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP) y la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal (Cono Sur), con las que

la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal, de su dependencia, mantiene programas comunes vinculados a la sanidad Animal;

Que estas funciones de contralor sanitario integral deben ser ejercidas por un organismo técnicamente competente, en este caso, la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería;

Por ello, y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería y las facultades acordadas por el artículo 10 de la Ley 3950 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la Ley 17.160,

El Presidente de la Nación Argentina,

Decreta:

Artículo 1º — Apruébese el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifican e industrialicen.

Art. 2º — Deróganse los decretos de fechas 23 de diciembre de 1925 reglamentario de la elaboración y comercio de grasas; del 28 de marzo de 1930 sobre sellado de carnes argentinas; Nº 88083 del 15 de enero de 1937; Nº 13617 del 12 de noviembre de 1943; Nº 24702 del 31 de diciembre de 1946; Nº 31952 del 17 de diciembre de 1949; Nº 10422 del 27 de mayo de 1950; Nº 406 del 16 de enero de 1951; Nº 6494 del 17 de noviembre de 1952; Nº 6243 del 2 de julio de 1962 y Nº 5839 del 4 de agosto de 1961, y déjanse sin efecto las Resoluciones del ex Ministerio de Agricultura de fechas 4 de febrero de 1907; 15 de julio de 1914 y 17 de noviembre de 1927, como así también toda disposición, resolución y decreto que se oponga al presente.

Art. 3º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de su Dirección General de Sanidad Animal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Art. 4º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará al Poder Ejecutivo, cada ciento ochenta (180) días, si fuere necesario, las propuestas que considere conveniente para mantenerlo actualizado de conformidad con las necesidades de orden tecnológico, científico o industriales que rijan la materia, y ajustándose para su mejor identificación al orden establecido por el código numeral de los distintos Capítulos que lo componen.

Art. 5º — El Reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha del presente decreto, con excepción de las normas referidas a "Ubicación" y detalles de construcción que no hagan al aspecto higiénico-sanitario de los mismos.

Art. 6º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el Señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería.

Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

ONGANIA
ADALBERT KRUEGER VASENA
RAFAEL GARCÍA MATA

LEY 18.810 (*)

Servicios sociales — Exclusión de los alcances de las leyes 18.810 y 17.102 a la Policía Federal y a la Dirección de Obra Social y Sanidad Policial.

Sancción y promulgación: 13 octubre 1970.

Publicación: B. O. 22/X/70.

Art. 1° — Exclúyense expresamente a la Policía Federal Argentina y a su Dirección de Obra Social y Sanidad Policial de los alcances de las leyes 18.810 (v. p. 160) y 17.102 [XXVI-C, 1678], como asimismo de la jurisdicción y competencia acordadas al Consejo Coordinador Nacional de Obras Sociales, al Instituto Nacional de Obras Sociales y a cualquier otro orga-

nismo que tenga relación o afinidad directa o indirecta con los mismos.

Art. 2° — Comuníquese, etc.

LEY 18.811 (**)

Carnes — Régimen de habilitación y funcionamiento de establecimientos afectados a faena, comercialización y depósito.

Sancción y promulgación: 13 octubre 1970.

Publicación: B. O. 2/XI/70.

Art. 1° — Facúltase al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el territorio del país el régimen de habilitación y funcionamiento de los es-

Tanto el personal, como la institución en sí, constituyen una fuerza de seguridad sometida a un estricto y rígido régimen de vida que, en manera alguna, puede ni debe repararse, debiendo siempre estar supeditada a sus exclusivos mandos naturales.

El Instituto Nacional de Obras Sociales (ley 18.810) ha emitido opinión adhiriendo al criterio anunciado, prestando su conformidad y estimando que debe procederse en consecuencia.

Es por tales motivos que se clova el adjunto proyecto de ley que excluya a la Policía Federal y a su Dirección de Obra Social y Sanidad Policial de la jurisdicción y competencia de las leyes 18.810 y 17.102, y de las facultades acordadas al Consejo Coordinador Nacional de Obras Sociales y a cualquier otro organismo similar que pueda tener relación o afinidad, directa o indirecta con los mismos.

Dios guarde a V. E. — Eduardo F. McLaughlin. — Francisco G. Maurique.

Con ello no sólo se beneficiará la producción pecuaria, sino que también se logrará la aspiración de establecer normas básicas homogéneas que consideren con criterio nacional las características higiénico-sanitarias, y además se contribuirá positivamente a prestigiar la calidad de nuestras carnes en el exterior, estimulando la actividad de una industria jerarquizada y de un comercio internacional en firme desarrollo, atendiendo a las exigencias de los mercados compradores.

La vigencia de la ley 3950 (1862-1919, 494) modificada por la 17.100 (B. O. 15/2/67) [XXVII-A, 83] ha permitido la aplicación de normas uniformes higiénico-sanitarias en todos los establecimientos donde se elaboran o depositan productos de origen animal, cuando los lugares donde se efectúen las ventas o el sacrificio de

establecimientos donde se elaboran o depositan productos de origen animal en la ciudad de Buenos Aires, en la jurisdicción de la Policía Federal, o al establo, los animales o de otra nación, de otra provincia, o se destinan al consumo humano, pero han quedado al por vez de ser destinados al consumo humano, como en la Ciudad de Buenos Aires.

El proyecto acompaña el depósito de carne en la ciudad de Buenos Aires, el control uniforme para todo el país a norma higiénico-sanitaria de los establecimientos, industrializar carnes, productos, subproductos animal distintos.

Se reserva para los para la Municipalidad de Buenos Aires, el control, aquellas disposiciones, resoluciones y por los organismos de aplicación de las normas con respecto al mejor cumplimiento de la aplicación de la ley en la autoridad concurren en cualquier forma indicados.

La República Argentina de carnes debe reglamentación, siendo los mercados comerciales, mentalmente el control, para velar la básica de la higiene, dueto y destinados a sume nuestra población social en bien de la Secretaría de Estado, a nivel, a especializados.

En otros países, como Estados Unidos de

(*) Nota al Poder Ejecutivo acompañando el proyecto de ley 18.810.

Buenos Aires, 13 de octubre de 1970.

Al Excmo. señor Presidente de la Nación:

Tenemos el honor de dirigirnos al Primer Magistrado sometiendo a su consideración el adjunto proyecto de ley por el cual la Policía Federal solicita su exclusión, así como la de su Dirección de Obra Social y Sanidad Policial, de los alcances de las leyes 18.810 (v. p. 100) y 17.102 [XXVI-C, 1678].

La sanidad policial no puede conceptuarse aislada sino que importa una fusión indestructible con la fuerza de seguridad a que pertenece y, por tanto debe ser integrada por quienes están imbuidos de su régimen y disciplina, amén del espíritu de cuerpo imprescindible de sus integrantes.

(**) Nota al Poder Ejecutivo acompañando el proyecto de ley 18.811.

Buenos Aires, octubre 13 de 1970.

Al Excmo. señor Presidente de la Nación:

El proyecto de ley que acompaña el presente mensaje tiende a la aplicación integral de normas comunes para todo el país en lo concerniente al régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales y se elaboran o depositan productos de origen animal, a fin de mejorar y fomentar en los aspectos higiénico-sanitarios la elaboración e industrialización de los productos de origen animal y los requisitos relativos a una adecuada construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos.

establecimientos donde se faenen animales, se elaboren o depositen productos de origen animal en lo concerniente a los requisitos de construcción e Ingeniería sanitaria y en los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración, industrialización y transporte de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal

destinados al consumo dentro de la misma provincia o de la Capital Federal, los que deberán transitarse con la correspondiente documentación sanitaria.

Art. 2º — Los gobiernos de provincia y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires

animales o donde estén ubicados los establecimientos en que se fabrican, depositan o de que se extraen productos, correspondan a la jurisdicción federal, o si están situados en una provincia, los animales o los productos proceden de otra función, de otra provincia o de otro territorio o se destinan al comercio internacional, interprovincial o al de una provincia con territorios de jurisdicción federal o viceversa, pero han quedado al margen de ese control, por razones de jurisdicción, los demás establecimientos y consecuentemente sus productos destinados al consumo interno, tanto en las provincias, como en la Capital Federal cuya fiscalización la ejerce la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

El proyecto acompañado tiene el evidente propósito de corregir esa falla y para ello encomienda al Poder Ejecutivo una reglamentación uniforme para todo el país en cuanto se refiere a normas higiénico-sanitarias para la construcción de los establecimientos y para la elaboración, industrialización y transporte de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo interno.

Se reserva para los gobiernos de Provincia y para la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, el control del cumplimiento de aquellas disposiciones en sus respectivas jurisdicciones y, por intermedio de sus propios organismos de aplicación y se los autoriza a dictar las normas complementarias que requiera el mejor cumplimiento de la ley. Para obtener la aplicación integral del sistema se faculta a la autoridad sanitaria nacional para concurrir en cualquier parte del país a los fines indicados.

La República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación atendiendo a las exigencias de los mercados compradores y contemplar fundamentalmente el control de las funciones sanitarias, para velar también por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población. Esta función altamente social en bien de la comunidad, la ejerce la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, a ese nivel, a través de sus organismos especializados.

En otros países, como Alemania Federal y los Estados Unidos de América, se han dictado le-

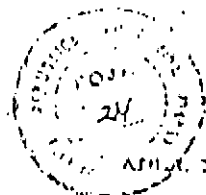
yes similares a la que se propone, resultando oportuno transcribir, con respecto a la última de ellas, sancionada el 15 de diciembre de 1987, ley federal de inspección de carnes, los siguientes conceptos allí expresados:

"La carne y productos alimenticios de la carne son una importante fuente del suministro total de alimento de la Nación. Se consumen en toda la Nación y la mayor parte de ésta se transada en comercio interestatal o exterior. Es esencial al interés público que la salud y bienestar de los consumidores sean protegidos, asegurándoles que la carne y productos alimenticios de la carne, que se les distribuye sean puros, no adulterados y adecuadamente marcados, etiquetados y empaquetados. Carne o productos alimenticios de carne impura, adulterados o etiquetados falso o erróneamente menoscaban la reglamentación efectiva de carne y productos alimenticios de carne en comercio interestatal o exterior, son perjudiciales al bienestar público, destruyen mercados para carne y productos alimenticios de carne puros, no adulterados y adecuadamente etiquetados y empaquetados y resultan en diversas pérdidas para los productores y elaboradores de carne y productos alimenticios de carne, como también en perjuicio de los consumidores. Los artículos impuros adulterados, etiquetados erróneamente o empaquetados engañosamente pueden venderse a precios menores y competir deslealmente con los artículos puros, no adulterados, y correctamente etiquetados y empaquetados, en desmedro de los consumidores y el público en general".

Un régimen similar al de la presente ley es el establecido en el Código Alimentario Argentino, ley 18.284 del 18 de julio de 1959 (XXIX-B, 1456) vigente en todo el territorio del país y cuya aplicación se encuentra a cargo de los organismos provinciales correspondientes y Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

En razón pues, de todo lo expuesto, es que se eleva el adjunto proyecto de ley, con el cual se estima obtener resultados altamente positivos en beneficio de la sanidad y comercio de nuestras carnes.

Dios guarde a V. E. — Carlos M. J. Moyano Llerena. — Eduardo F. Mc Loughlin. — Walter F. Kugler.



ejercerán el control del cumplimiento de dichas disposiciones en sus respectivas jurisdicciones por intermedio de los organismos de aplicación que los mismos determinen, pudiendo dictar las normas complementarias que requiera el mejor cumplimiento de la presente ley. Sin perjuicio de ello la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Art. 3° — Toda infracción a las normas de la presente ley y a las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten serán sancionadas con multas graduables desde \$ 100, hasta \$ 100.000, pudiendo disponerse la suspensión o retiro de la habilitación conferida.

Las sanciones serán impuestas por la autoridad sanitaria de aplicación, previo sumario que garantice el derecho de defensa y conforme al procedimiento de cada jurisdicción.

Las resoluciones que impongan multa serán apelables, previo pago de la misma, dentro de los 10 días de notificadas, ante el Tribunal competente según la jurisdicción en que se hayan dictado.

Art. 4° — Comuníquese, etc.

LEY 18.812 (*)

Organización Mundial de la Salud — Aprobación de una enmienda a los arts. 24 y 25 de su constitución.

Sancción y promulgación: 14 octubre 1970.

Publicación: B. O. 20/X/70.

Art. 1° — Apruébase la enmienda a los arts. 24 y 25 de la constitución de la Organización

(*) Nota al Poder Ejecutivo acompañando el proyecto de ley 18.812.

Buenos Aires, 14 de octubre de 1970.

Al Excmo. señor Presidente de la Nación:

Tengo el honor de dirigirme al Primer Magistrado con el fin de elevar a vuestra consideración el adjunto proyecto de ley aprobatorio de las "enmiendas a los arts. 24 y 25 de la constitución de la Organización Mundial de la Salud, contenidas en la res. WHA 20.30 adoptada en la XI Reunión Plenaria del 23 de mayo de 1967 de la 20ª Asamblea Mundial de la Salud", cuya copia se agrega a la presente.

Las mencionadas enmiendas, que contaron con el apoyo y voto favorable de la Delegación argentina que asistió a la mencionada asamblea, modifican el número de miembros del Consejo Ejecutivo del organismo.

Mundial de la Salud, adoptada por la res. WHA 20.30 de la Asamblea Mundial de la Salud, los que quedan redactados de la siguiente manera:

Art. 24. — El Consejo estará integrado por 30 personas, designadas por igual número de miembros. La Asamblea de la Salud, teniendo en cuenta una distribución geográfica equitativa, elegirá los miembros que tengan derecho a designar a una persona para integrar el Consejo. Cada uno de los miembros debe nombrar para el Consejo a una persona técnicamente capacitada en el campo de la salubridad, que podrá ser acompañada por suplentes y asesores.

Art. 25. — Los miembros serán elegidos por un período de 3 años y podrán ser reelegidos, con la salvedad de que entre los 14 elegidos en la primera reunión de la Asamblea de la Salud celebrada después de entrar en vigor la presente reforma de la constitución, que aumente de 24 a 30 el número de miembros del Consejo, el período será de 1 año para 2 de ellos y de 2 años para otros 2, según lo que resulte del sorteo practicado al efecto.

Art. 2° — Comuníquese, etc.

LEY 18.813

Autorización a la Escuela Superior de Guerra para aceptar una condecoración otorgada por el Perú.

Sancción y promulgación: 14 octubre 1970.

Publicación: B. O. 30/X/70.

Por la enmienda del art. 24 se aumenta de 24 a 30 el número de miembros del Consejo Ejecutivo; se trata con ello de incrementar, dentro del concepto vigente de una representatividad geográfica proporcional, la oportunidad de la región de las Américas que contará así con una banca más. Asimismo otras regiones, actualmente representadas en proporción que no está acorde a la que correspondería resultarán beneficiadas al considerarse el número de países que la componen.

La enmienda del art. 25 establece en 3 años la duración del mandato de los miembros del Consejo Ejecutivo, fijando además el procedimiento para la integración de los primeros 6 miembros adicionales en la mecánica de renovación del órgano.

Dios guarde a V. E. — Luis M. A. de Pablo Pardo.

LEY 18.814

Acuerdo de comercio y...

Sancción y Promulgación:

Art. 1° — El día 1 de marzo de...

Art. 2° —

Acuerdo de comercio y...

Los gobiernos de...

Convenio de...

Considerando...

(*) Nota proyecto...

Al Excmo.

Tengo el honor de...

Lo fundo la formalización...

el examen de las cuentas en, concluyendo las documentaciones y dejando constancia, en diente, de su conformidad o dis-

sido cargados y descargados debidamente; y si han sido rendidas las cuentas respectivas de los mismos.

Art. 9.º — Queda derogada la ley de 14 de agosto de 1873, núm. 123.

Art. 10.º — Comuníquese, etc.

Sanción: 21 de septiembre 1900.

LEY 3957. — Banca Hipotecaria de la Provincia de Córdoba: moratoria por un año (R. N. 1900, L. III, p. 263).

LEY 3958. — Concesión a Jorge Guerrero y Guillermo Martínez para construir un puerto comercial en la Bahía de San Clemente (R. N. 1900, t. III, p. 412).

LEY 3959 (412). — Follera sanitaria animal (R. N. 1900, t. III, p. 383).

Art. 1.º — La defensa de los ganados en el territorio de la República contra la invasión de enfermedades contagiosas exóticas y la acción de las epizootias ya existentes en el país, se hará efectiva por el P. E. por los medios que esta ley indica:

1.º En la Capital de la República, territorios nacionales y lugares sujetos a la jurisdicción exclusiva del Gobierno nacional;

2.º En lo relativo a las operaciones de importación y exportación de ganado del extranjero o para el extranjero;

3.º En lo pertinente al tráfico y comercio de ganados entre una provincia con otra o cualquiera de los lugares mencionados en el inciso primero;

4.º En todos los censos en que los gobiernos de provincia solicitan su acción dentro de los límites de su respectiva jurisdicción, o en que se trate de enfermedades contagiosas extendidas a más de una provincia o que aunque reveladas en una sola, asuman carácter epizootico y ofrezcan el peligro de propagarse fuera de ella.

Art. 2.º — Los gobernadores de provincias, como agentes naturales del Gobierno nacional, deberán contribuir, dentro de los límites de sus respectivos territorios, a los propósitos de esta ley.

El P. E. podrá, no obstante, valerse de su personal propio, revistiéndolo de toda la autoridad necesaria para la realización de sus fines, cuando las circunstancias lo requieran.

Art. 3.º — El P. E. al reglamentar esta ley, hará la nomenclatura de estas enfermedades a que se refiere el art. 1.º, y sobre las cuales ha de recaer su acción, pudiendo variarla cuando lo estime conveniente.

Art. 4.º — Todo propietario o persona que de cualquier manera tenga a su cargo el cuidado o asistencia de animales atacados

— El P. E. remitirá anualmente al P. E. en la primera quincena de junio, las cuentas del ejercicio anterior, en la forma establecida en la ley de contabilidad y el capítulo "De la cuenta de inversión de la inversión", con los libros y comprobantes respectivos.

Dichas cuentas, además de lo prescripto en los arts. 44, 45, 46 y 47 de la ley de contabilidad, contendrán los datos siguientes:

a) El número de las cuentas de cargos civiles y militares en que se encuentran divididas las "cuentas en comisión" que existan al principio y al fin del ejercicio, con especificación de la denominación y del saldo de cada una de ellas en ambas fechas, de las sumas totales del débito y crédito al principio y al fin del indicado ejercicio, saldo con que cierra cada una de las referidas divisiones y el número de cuentas que representan estas;

b) Nómina e importe de las cuentas que no hayan tenido movimiento en el ejercicio a que se refiere la cuenta de inversión y de las que no lo hayan tenido desde el año anterior, expresando el porqué de su paralización;

c) Una lista detallada de las reparticiones que manejan fondos y que no hayan rendido sus respectivas cuentas;

d) Una lista de los contratos vigentes, registrados por orden numérico y con el de la referencia de la Contaduría General, con las siguientes indicaciones: materia del contrato, importe que demanda su ejecución, fecha en que empezó y en la que debe terminar, nombre del contratista, fianza y si el contrato se llevó a efecto con licitación o sin ella.

Art. 3.º — Las comisiones del Congreso las revisarán y dictaminarán respecto de ellas sobre los puntos siguientes:

1.º Si los libros de contabilidad han sido llevados con arreglo a la ley;

2.º Si las partidas anotadas en la memoria de hacienda están conformes con los créditos votados por la ley de presupuesto, leyes especiales y acuerdos de gobierno permitidos por la ley, y si las imputaciones y pagos han sido hechos con arreglo a las mismas;

3.º Si en los contratos y pagos se han observado las prescripciones de la ley de contabilidad;

4.º Si los dineros que han ido a poder de reparticiones nacionales que manejan fondos y a encargados especiales o ad hoc de la inversión de una parte de ellos, han

(412) Ley 3959. — Modificada por la ley 4159. Reglamentación D. del 8 noviembre 1906.

Antecedentes parlamentarios: D. ses. Dip., 1900, t. I, ps. 387, 407, 432, 462, 493, 512, 556, 586, 610; D. ses. Sen., 1900, p. 280; D. ses. Dip., 1900, t. II, p. 4.

por enfermedades contagiosas o sospechosas de tenerlas, está obligado a hacer inmediatamente la declaración del hecho a la autoridad local que los reglamentos sanitarios determinen.

Art. 5º — Sin perjuicio de esta declaración y aun antes de que las autoridades hayan intervenido, desde el momento en que el propietario o su encargado hayan notado los primeros síntomas de la enfermedad contagiosa, deberán proceder al aislamiento del animal enfermo, separándolo de los sanos en cuanto sea posible.

Art. 6º — La misma declaración y aislamiento son obligatorios respecto de los animales muertos o que se supongan muertos de enfermedades contagiosas, debiendo sus despojos ser enterrados o destruidos en la forma que el P. E. determine en sus reglamentos.

Art. 7º — En el momento en que la autoridad local reciba la denuncia del caso o tenga conocimiento de la existencia de la enfermedad, procederá a asegurarse del cumplimiento de las medidas prescriptas en los arts. 5º y 6º proveyendo lo necesario a su ejecución, si no hubiesen sido cumplidas, y disponiendo, cuando sea posible, la visita y examen de los animales enfermos, y de los muertos en su caso, por el peligro de que pueda disponer, para verificar la naturaleza de la enfermedad.

Art. 8º — El hecho será además puesto por la misma autoridad en conocimiento del P. E., en la forma y por el conducto que los reglamentos determinen.

Art. 9º — Si de las informaciones que el P. E. adquiriera resultara que la enfermedad es de las comprendidas en los reglamentos de que habla el art. 3º y que el caso cae bajo alguno de los incisos del art. 1º, el P. E. podrá declarar infestada la propiedad, la circunscripción o la provincia entera, según la gravedad de las circunstancias, y estará autorizado para aislar, secuestrar y prohibir el tránsito de los animales de las zonas infestadas, para desinfectar y aun destruir los animales y las cosas que puedan ser vehículos de contagio y para adoptar las medidas que en cada caso aconsejen la naturaleza y caracteres de la epizootia.

Art. 10º — Queda prohibida la introducción a la Capital federal y territorios nacionales y en general, el tráfico de una provincia a otra y al extranjero, de toda clase de productos de la ganadería elaborados con materias procedentes de animales que, según los reglamentos del P. E. no puedan ser aprobados.

El P. E. establecerá la inspección de los saladeros y establecimientos donde se elaboran productos de aquel género, destinados al consumo interprovincial, internacional y de los territorios de jurisdicción federal.

Art. 11. — Todo empresario de transporte por agua o por tierra, en los casos regidos

por esta ley, deberá ajustarse, en cuanto a las condiciones de comodidad, seguridad e higiene que deben ofrecer sus vehículos para la carga de animales, a los reglamentos sanitarios que el P. E. dicte.

El P. E. determinará asimismo las condiciones en que las empresas deben desinfectar los embarcaderos, corrales, bretes y demás locales que hayan ocupado los animales, así como los en que deben ser las personas y objetos que hayan estado en contacto con ellos.

De la Importación

Art. 12. — Queda prohibida la importación, por cualquier punto de la frontera marítima, fluvial o terrestre de la República, de animales atacados de enfermedades contagiosas o sospechosos de estarlo, así como la de sus despojos y la de cualquier otro objeto que haya estado en contacto con ellos o con otros objetos susceptibles de transmitir el contagio.

Art. 13. — Todos los animales procedentes de ultramar serán sometidos a una observación cuarentenaria por el término que establezca el P. E., al reglamentar esta ley. El tiempo fijado por los reglamentos no podrá ser alterado sino con avisos previos de tres meses de anticipación. Si resultase algún animal atacado de enfermedad contagiosa, podrá ordenarse, según las circunstancias, que sea inmediatamente sacrificado, sin que ello autorice la exigencia de indemnización alguna. La manutención de los animales durante el tiempo de la cuarentena será costada por los propietarios.

Art. 14. — Si en algún buque en viaje para esta República hubiese ocurrido algún caso de enfermedad contagiosa, con muerte o sin ella, de los animales atacados, podrá ser rechazada la totalidad de los animales que traiga, y el buque no podrá atracar a ninguna costa argentina sin haber sido antes desinfectado a satisfacción de las autoridades sanitarias.

Art. 15. — Si el P. E. tuviese noticias de los casos ocurridos antes de la llegada del buque a aguas argentinas, podrá evitar que penetre en ellas, no permitiéndole el menor contacto directo o indirecto.

Art. 16. — El P. E. prohibirá por tiempo determinado la importación de animales de cualquier país donde exista alguna de las enfermedades comprendidas en los reglamentos de que habla el art. 3º.

Art. 17. — Cuando en alguno de los países limítrofes hubiese estallado alguna de las enfermedades a que se refiere el artículo anterior, el P. E. procederá a colocar a ese país, a los efectos de la importación, en las mismas condiciones en que se encuentran los países de ultramar.

Art. 18. — Deberá hacerlo también cuando, estallada una epizootia en algún país ultramarino, el limítrofe no haya tomado a su respecto las medidas precaucionales

En el
caso de

En el
caso de
mod. ley
17160

que el P. E. juzgue necesarias o haya peligro de que por él sean importadas esas enfermedades.

De la exportación

Art. 19. — Queda prohibida la exportación de animales atacados de enfermedades contagiosas o sospechosos de estarlo.

Art. 20. — Todo animal que se intente exportar podrá ser retenido en observación, aislado, desinfectado o rechazado por el P. E., siempre que los inspectores sanitarios lo reputen sospechoso, sin que haya lugar a indemnización alguna.

Art. 21. — Ningún buque podrá cargar animales sin ajustarse, en cuanto a sus condiciones higiénicas, a los reglamentos correspondientes.

El P. E. queda autorizado a suspender el permiso de cargar animales durante un tiempo que durará de seis meses a dos años, según el caso, a todo buque que durante la travesía última no hubiese dado cumplimiento a las disposiciones de esos reglamentos.

Art. 22. — El capitán y agente de todo buque cargado con animales en puertos argentinos, que durante la travesía tuviese casos de enfermedades contagiosas, deberá comunicarlo al gobierno argentino, desde el primer puerto a que el buque llegase después de ocurrida la enfermedad, y el P. E. dará el aviso correspondiente a las autoridades del puerto de destino. La no observación de esta disposición autorizará al P. E. a aumentar hasta cinco años el entredicho establecido en el artículo anterior, o aplicarlo a otros buques de la misma empresa cargadora, y aun a todos ellos, según la gravedad de la falta.

Art. 23. — En el caso de haberse producido en el país alguna de las enfermedades enumeradas en los reglamentos de que habla el art. 3º, el P. E. podrá suspender la exportación de animales de las especies atacadas procedentes de la región declarada infectada, y mandar desinfectar todo animal u objeto del mismo origen que se destine a la exportación.

La suspensión se mantendrá hasta que hayan pasado, después del último caso, los días necesarios para que desaparezcan, a juicio del P. E., los gérmenes de la infección.

Indemnizaciones

Art. 24. — Los propietarios de animales, objetos y construcciones que el P. E. hubiese mandado destruir en virtud de la autorización que esta ley le confiere, tendrán derecho a exigir una indemnización en dinero igual al valor de los animales, objetos y construcciones, en el momento en que la medida hubiese sido ejecutada. Si alguna parte del animal, objeto o construcción pudiera aprovecharse, el valor de esa parte será descontado. Si la enfermedad de que estaba atacado el animal destruido fuese

necesariamente mortal, no habrá lugar a indemnización.

Art. 25. — El valor de los animales, objetos o construcciones destruidos por resolución del P. E. será estimado por el Ministro de Agricultura o los comisionados especiales que el P. E. designe, y el propietario o su representante, debiendo los tribunales federales y los de los territorios resolver sumariamente las discrepancias que pudieran ocurrir al hacerse el juicio.

Art. 26. — El derecho de los propietarios a pedir la indemnización se prescribe a los tres meses de la destrucción ordenada.

Art. 27. — Los animales importados, cuya destrucción se hubiese ordenado, no serán indemnizados, si no hubieran transcurrido tres meses, cuando menos, después de su salida del lazareto cuarentenario.

Art. 28. — Los propietarios que no hubiesen cumplido alguna de las prescripciones de esta ley o de los reglamentos sanitarios emanados del P. E. perderán todo derecho a ser indemnizados por las causas enumeradas en los artículos precedentes.

Finalidades

Art. 29. — Toda infracción a las disposiciones contenidas en los arts. 4º, 5º y 6º y en los reglamentos del P. E., en cuanto a esos artículos se refieran, será castigada con multa de cien a quinientos pesos o arresto de treinta a sesenta días, según la importancia de la infracción.

Art. 30. — Serán castigados con arresto de dos a seis meses o multa de doscientos a mil pesos:

1º Los propietarios o encargados y los funcionarios o los particulares, que desobediendo órdenes de las autoridades competentes, hubiesen dejado comunicar animales enfermos con sanos;

2º Los que aun antes de la clausura de puertos para el país de origen hubiesen, a sabiendas, introducido a la República animales afectados de enfermedades contagiosas o que hubiesen estado expuestos al contagio;

3º Los empresarios de transporte que conduzcan animales en pie, con infracción de los reglamentos a que se refiere el art. 11, debiendo duplicarse la pena cuando, por la omisión de las medidas de desinfección e higiene reglamentarias, se hubiese comunicado una enfermedad contagiosa a otros animales.

Art. 31. — Todo animal que hubiese sido introducido con violación de las cuarentenas establecidas por los reglamentos, caerá en comiso, y su propietario o introductor incurrirá además en una multa de doscientos a mil pesos.

Art. 32. — Las penas impuestas en los artículos anteriores serán duplicadas en cada caso de reincidencia, en la misma violación, sin perjuicio de hacerse efectivas las resoluciones del P. E., a expensas del obligado, si no las cumpliera el mismo.

Art. 33. — Las penas impuestas en los artículos anteriores, serán aplicadas por los jueces federales o de territorio federal, en juicio sumario, o pedido de las autoridades sanitarias, que serán parte en él.
Las resoluciones que pronuncien, serán apelables, en relación.

Lazareto cuarentenario de animales

Art. 34. — El P. E. procederá a levantar un lazareto cuarentenario y un laboratorio bacteriológico en los terrenos de propiedad nacional existentes en el puerto de la Capital.

En los demás puertos y parajes habilitados de la frontera terrestre, el P. E. queda autorizado para constituir los veterinarios y el servicio sanitario que juzgue conveniente para asegurar la ejecución de las disposiciones de esta ley y de los reglamentos que en virtud de ella se dicten.

Art. 35. — El costo total de las construcciones a que se refiere el artículo anterior no podrá exceder de 300.000 pesos y el P. E. queda autorizado para recaudarlos, imputando los gastos que demanden, a la presente ley, debiendo ellos costearse con el producto de las leiras por venta de tierras públicas, depositadas en la tesorería de la Oficina de Tierras.

Art. 36. — Queda autorizado el P. E. para contratar, dentro o fuera del país, al personal técnico que tendrá a su cargo la dirección del lazareto y laboratorio.

Art. 37. — Comuníquese, etc.

Sanción: 5 octubre 1900.

Promulgación: 10 octubre 1900.

LEY 3060. — Remisión de deudas por anticipos, a los habitantes de las colonias Sambacho, Villa Libertad, Santa Ana, Conesa, Caroya, Resistencia, Avellaneda y General Alvear (R. N. 1900, t. III, p. 380).

LEY 3061. — Pazo de créditos suplementarios (R. N. 1900, t. III, p. 382).

LEY 3062. — Permiso al Presidente de la Nación, general Julio A. Roca, para ausentarse de la Capital (D. ses. Sen., 1900, p. 632).

LEY 3063. — Ferrocarril del Oeste de Buenos Aires: aprobación del contrato sobre modificación de sus vías de acceso a la estación terminal Once de Septiembre (R. N. 1900, t. II, p. 423).

LEY 3064. — Puerto comercial en Bahía Blanca y líneas férreas desde el puerto Victoria (Pampa Central) y Rincón (Prov. de Santa Fe): concesión a Guillermo Huidobro (R. N. 1900, t. III, p. 410).

(413) Ley 3072. — Derogada por el art. 305 del código penal, ley 11.179 (Anales de Legislación Argentina, 1920-1910, p. 108).

LEY 3065. — Ferrocarril Buenos Aires al Pacifico: concesión de una línea de estación Salsurada (Prov. de Buenos Aires) hasta el límite Norte de la colonia Isabel (Prov. de Santa Fe) (R. N. 1900, t. III, p. 427).

LEY 3066. — Arrecho de la deuda externa de la provincia de Mendoza: aprobación del convenio del 19 de junio de 1900 (D. ses. Sen., 1900, p. 636).

LEY 3067. — Provisión de agua potable a las ciudades de Jujuy, La Rioja, Santiago del Estero, Salta, Corrientes, Mendoza y Santa Fe, y ampliación de las de San Luis, San Juan y Catamarca (R. N. 1900, t. III, p. 423).

LEY 3068. — Puerto comercial de cabotaje en el río Quequén Grande: concesión a Ángel Gardella y Cia. (R. N. 1900, t. III, p. 437).

LEY 3069. — Ferrocarril Oeste de Buenos Aires: concesión para extender su línea desde el meridiano Quiloto, sesenta kilómetros en dirección al Oeste (R. N. 1900, t. III, p. 737).

LEY 3070. — Ferrocarriles Buenos Aires y Rosario, y Central Argentino: aprobación del convenio con el P. E. sobre levantamiento de las vías a nivel desde Catalinas al arroyo Maldonado, y construcción de una nueva estación en el Retiro (D. ses. Sen., 1900, p. 639).

LEY 3071. — Ferrocarril Gran Oeste Argentino: concesión de una línea desde Estación La Hornada a San Rafael (Prov. de Mendoza) (R. N. 1900, t. III, p. 741).

LEY 3072 (413). — Represión de la falsificación de moneda (R. N. 1900, t. III, p. 487).

Art. 1º. — Serán reprimidos con presidio de diez a veinticinco años y multa de mil a diez mil pesos los que fabriquen, expendan, introduzcan o circulen moneda argentina falsa.

Cuando la introducción, expendio o circulación se hiciere por los fabricantes mismos, la represión será el máximo establecido.

Art. 2º. — El que cercenare o de cualquier otro modo alterare moneda legítima y el que la introdujere, expendiere o pusiere en circulación, cercenada o alterada, será reprimido con presidio de tres a seis años y multa de quinientos a cinco mil pesos.

Art. 3º. — Los que con el fin de engañar aubro la naturaleza del metal o sobre su valor, coloren cualquiera de las monedas a que se refieren los artículos anteriores, y los que las introduzcan, expendan o circulen así coloradas, serán reprimidos con prisión de uno a tres años y multa del décuplo del valor de las plazas.

Antecedentes parlamentarios: D. ses. Dip., 1900, t. II, p. 23; D. ses. Sen., 1900, p. 532; D. ses. Dip., 1900, t. II, p. 427.

de la presente ley, se liquidará en concepto de sueldo, debiendo incorporarse al que perciben como tal en la actualidad.

Art. 3° — La presente ley regirá a partir del 1° de enero de 1967.

Art. 4° — Comuníquese, etc.

Banción y promulgación: 2 febrero 1967.

ANEXO I DE LA LEY 17.150

CATEGORIA	Remuneración mensual total
Juez de la Corte Suprema y Procurador General de la Nación	210.000
Juez de Cámara, Fiscal de Cámara, Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes ante la Corte Suprema y tribunales federales de la Capital, Asesor de Menores de 1° Instancia, Secretario de Superintendencia, Secretario Judicial, Secretario de la Procuración General, Procurador Fiscal de Cámara y Fiscal General Letrado	170.000
Prosecretario de la Corte Suprema, Secretario Letrado de la Corte Suprema, Abogado Principal de la Procuración General, Juez de 1° Instancia y Presidente de la Comisión de Conciliación	150.000
Subsecretario de Superintendencia y Subsecretario Judicial ..	140.000

(*) Nota al Poder Ejecutivo acompañando el proyecto de ley.

Buenos Aires, 2 de febrero de 1967.

Al Excmo. señor Presidente de la Nación:

Tengo el honor de dirigirme a V. E. a fin de someter a vuestra consideración el adjunto proyecto de ley, por el cual se modifica el art. 10 de la ley 3950 de Policía Sanitaria Animal (1869-1919, 494), modificado por el decreto-ley 2872/58 (XVIII-A, 644) y a las sanciones aplicables por violación a sus normas, penalidades éstas que se hallan previstas en las leyes 3950 citada, ley 16.845 (XXI-A, 210) y decreto-ley 8134/03 (XXIII-J, 853).

La modificación que se propone, surge del estudio realizado por la repartición técnica de la Secretaría de Estado de Agri-

cultura y Ganadería, referente a las normas de habilitación de los establecimientos que reciben, producen o elaboran productos de origen animal y a la fiscalización higiénico-sanitaria de las carnes, derivados y subproductos, como así también aves, huevos y pescados que lleva a la conclusión de que es necesario redactar, recopilando en un solo documento, permanentemente actualizado, todas las leyes, reglamentos y disposiciones que en la actualidad normativizan sobre dichos aspectos.

CATEGORIA	Remuneración mensual total
Fiscal de 1° y 2° Instancias, Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes de 1° y 2° Instancias, Vicepresidente de la Comisión de Conciliación, Asesor de Menores de 1° Instancia, Fiscal de 1° Instancia, Defensor de Pobres, Incapaces y Ausentes de 1° Instancia, Fiscal Adjunto Letrado de la Fiscalía de Investigaciones Administrativas, Abogado Auxiliar de la Procuración General, Director Médico, Perito Médico, Perito Químico, Perito Calígrafo, Perito Contador	118.000
Secretario de Cámara, Secretario General de la Comisión de Conciliación de la Justicia del Trabajo y Secretario Letrado	115.000
Secretario de Juzgado, Prosecretario de Cámara y Vocal de la Comisión de Conciliación	110.000

Ley (17.150) — Policía sanitaria animal: modificación de la ley 3950 (E. O. 15/11/67).

Art. 1° — Sustitúyese el art. 10 de la ley 3950 de Policía Sanitaria Animal (1869-1919, 494), modificado por decreto-ley 2872/58 (XVIII-A, 644), en la siguiente forma:

Art. 10. — El Poder Ejecutivo reglamentará por intermedio de la Secretaría de Es-

Es evidente la necesidad de dichas modificaciones por cuanto organismos internacionales, de los que nuestro país es miembro, hacen periódicas recomendaciones para la aplicación de normas higiénico-sanitarias con sus implicancias socio-económicas, cuya falta de prontitud en su adopción y unidad de criterio en su aplicación,

mayor responsabilidad y se hallan sujetos a un riguroso régimen de inhabilidades legales y reglamentarias para el ejercicio de otras actividades retribuidas.

Dios Guarde a V. E. — Antonio R. Lanusse. — Guillermo A. Rorda. — Conrado Elchebarrne (h.). — Francisco R. Aguilar.

Industria de Agricultura y Ganadería toda la relacionada con la habilitación, fiscalización, control e inspección de los mercados de ganado, tabladías, ferias, mataderos, frigoríficos, saladeros, mataderos de aves, acopio, comercialización e industrialización de huevos, industrialización de la carne y de la pesca, y en general de todos los establecimientos donde se elaboren o depositen productos de origen animal, cuando los lugares donde se efectúen las ventas o el sacrificio de animales o donde estén ubicados los establecimientos en que se fabriquen, depositen o de que se extraen productos, correspondan a la jurisdicción federal o al estar situados en una provincia, los animales o los productos proceden de otra nación, de otra provincia o de otro territorio o se destinan al comercio internacional, interprovincial o al de una provincia con territorios de jurisdicción federal o viceversa. Los productos mencionados precedentemente transitarán con la correspondiente documentación sanitaria. Los productos de origen animal no comestibles, procedentes de establecimientos no habilitados en el orden nacional, podrán transitar por el territorio de la República Argentina con destino a un establecimiento habilitado previo cumplimiento de los requisitos que establezca la reglamentación. El Poder Ejecutivo requerirá de los gobiernos de provincia que adecuen sus actuales normas a las exigencias de la presente ley y su reglamentación y formalización.

(*) Nota al Poder Ejecutivo acompañando el proyecto de ley.

Buenos Aires, 2 de febrero de 1967.

Al Excmo. señor Presidente de la Nación:

El Ministerio de Defensa tiene el honor de dirigirse a V. E., para someter a su consideración el proyecto de ley que se acompaña.

producen irreparables daños, tanto al Estado como al sector de la actividad privada.

Es por ello que se considera necesario encomendar a un organismo técnico especializado la realización de esa labor, facultándolo al mismo tiempo para concertar acuerdos con provincias, departamentos y municipios, con el fin de coordinar la tarea futura en todo el ámbito de la Nación.

La elevación de los montos imponibles a los infractores de las disposiciones de la ley 3859, y sus reglamentaciones que se promulgan, tienen por principio proteger nuestra producción pecuaria y de manera especial a las industrias cárnicas que han acreditado ante los países tradicionalmente compradores a través de largos años de trabajo honesto y correcto, la calidad y cantidad de nuestras exportaciones y que en ese sentido les han impartido los servicios técnicos.

rá con las provincias, municipios y demás autoridades provinciales, los acuerdos y convenios que considere necesarios para el logro de los fines enunciados.

Art. 2° — Toda violación a las normas del art. 10 de la ley 3859 y a las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten, será punida por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería con multas graduables desde \$10.000 hasta \$100.000, pudiendo disponerse la suspensión o retiro de la habilitación conferida.

Impuesta la multa, previo aviso de la misma, podrá apelarse dentro de los 10 días ante el juez nacional.

Art. 3° — Dentro de los 30 días de promulgada la presente ley, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará a consideración del Poder Ejecutivo, el decreto reglamentario de la misma.

Art. 4° — Comuníquese, etc.

Sanción y promulgación: 2 febrero 1967.

Ley 17.161. — Autorización a la Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires para erigir un busto de Domingo F. Sarmiento en el Parque Chacabuco (B. O. 15/11/67).

Ley 17.162 (*). — Subsidio a la propiedad de una lancha que naufragara al prestar servicios de utilidad pública (B. O. 15/11/67).

Art. 1° — Líquidese a favor de la "Compañía Argentina del Guano S.R.L.", la suma de \$2.872.300, a título de indemnización.

paña, cuyos fundamentos se expresan a continuación:

Con fecha 26 de diciembre de 1964 se produjo el naufragio de la lancha "Océánica III", perteneciente a la "Compañía Argentina del Guano S.R.L."

Dicho evento sucedió a causa de que la mencionada lancha fue utilizada por la Subprefectura de Comodoro Rivadavia, para

Son conocidos los hechos que en determinado momento provocaron exportadores inescrupulosos al efectuar envíos que determinaban rechazos de los Servicios Técnicos extranjeros y que se hallaban cubiertos por seguros tomados contra todo riesgo. Estas maniobras facilitaron la pérdida del comercio de carnes curadas y en otros casos, trajeron como consecuencia serios reclamos en el orden internacional con grave detrimento del concepto formado en el exterior.

Proceda señalar que las modificaciones que se promueven, han sido sometidas a la discusión de las cámaras que agrupan las distintas especializaciones que hacen las carnes, subproductos y derivados, cuyos componentes manifestaron su beneplácito y apoyo a la labor desarrollada.

Dios guarde a V. E. — Antonio R. Lanusse. — Lorenzo A. Raggio.

Art. 1°

Art. 2°

Art. 3°

Art. 4°

Ley 17.161

Art. 1°

(*) Nota

Bu

Al Excmo.

La Rev

acudie en

De acuerdo a las disposiciones del ARTICULO 1° de la LEY N° 22.375, fue dictado el DECRETO REGLAMENTARIO N° 473/81 el que declara de aplicación en los establecimientos en Jurisdicción de las Provincias, Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires y Territorio Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen animal, DECRETO N° 4238/68 y sus modificatorios, incluyendo el DECRETO N° 489/81.

El ARTICULO 2° de la LEY, dispone la concurrencia del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para hacer cumplir la antes citada Reglamentación en todo el territorio del país, ASISTIENDO a los organismos locales, determinando los sistemas de CONTROL SANITARIO, SUPERVISANDO su ejecución y requiriendo la APLICACION DE LAS SANCIONES pertinentes, acordes a las escalas del ARTICULO 4°.

La implementación de la Ley N° 22.375, requerirá la existencia de una coordinación efectiva entre el organismo Nacional SENASA, al que aquella atribuye precisa competencia y consecuentemente responsabilidades y los organismos provinciales que los distintos Estados determinen como encargados a ejercer el contralor del cumplimiento de la Reglamentación, en sus respectivas jurisdicciones (Art. 2° - Ley 22.375).

Dicha coordinación ha de comprender tres etapas:

A) PROGRAMACION

A este efecto, el organismo técnico correspondiente del SENASA, el Servicio de Inspección de Productos Animales, en base al análisis de la Ley 22.375 y el Decreto 489, ha elaborado el siguiente programa, según el cual cumplirá las prescripciones legales:

Asistiendo a los organismos locales: esta asistencia involucra aquellas actividades destinadas a:

Ley N° 22.375 - ARTICULO 2° - 2do. párrafo



de los Organismos Provinciales.

2. Registrar el personal técnico que efectuará el control higiénico-sanitario directo de los establecimientos, designados por las autoridades locales.

Suministrar el adiestramiento técnico y administrativo necesarios para el cumplimiento de sus funciones, acordes con las normas vigentes, al personal designado por las autoridades locales, para tareas de inspección veterinaria.

EFICACIA

Empero, a la luz de la experiencia recogida en el tiempo que estuvo vigente la Ley 18.811 y en los períodos que se llevaron a cabo acciones conjuntas con los gobiernos de provincia tendientes a su aplicación, se estima necesario complementar esa programación en el marco de la coordinación que se propicia, establecimiento mecanismos que permitan un fluido contacto con las autoridades de los organismos de control designados por cada Estado (Art. 2° de la Ley 22.375) con personal descentralizado del SIPA, con jerarquía de Supervisor o Jefe de Área, que será el encargado de supervisar la ejecución de las pautas fijadas por el SENASA, y asesorará a las autoridades locales en su interpretación, consultando ante cualquier particular no debidamente clarificado; a tal efecto lo hará:

I. Determinando los sistemas de control sanitario.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, lo hará

1. Adequando las normas vigentes (Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto N° 4238/68 y sus

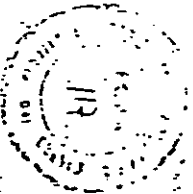
Decreto N° 489/81-ARTICULO 2°- inc. b).

RESOLUCION N° 309/81 y 312/81

Decreto N° 489/81-ARTICULO 2°-inc.b).

RESOLUCION N° 312/81

LEY N° 22.375 - ARTICULO 2° -



modificatorios, especialmente el 489/81 y dictando aquellas normas complementarias de índole operativa higiénico-sanitarias que se comunicarán mediante Circulares.

2. Estableciendo, en consonancia, con la autoridad sanitaria local la fijación de la cantidad máxima de faena diaria, establecida de acuerdo con el "régimen animal-hora", según lo dispone el Cap. I - inc. e) del Decreto 489/81.

3. Estableciendo la dotación del personal técnico y paratécnico necesario con que deberán contar los establecimientos para una correcta inspección veterinaria, así como las operaciones requeridas para una faena con las mínimas garantías higiénico-sanitarias.

4. Estableciendo mecanismos técnicos administrativos en relación con las habilitaciones a que se hace referencia el Artículo 2° - Inc. a) del Decreto N° 489/81 acerca del cual podrían considerarse como alternativas:

a) Planos tipo para cada categoría y especie.

b) Para los casos de los mataderos tipo "B" y "C" considerar la posibilidad de que los interesados sometan a apro

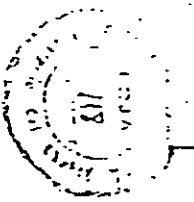
DECRETO N° 489/81 - CAPITULO I - inc. e)

RESOLUCION N° 310/81 - ARTICULO 2°

LEY N° 22.375 - ARTICULO 2° -

RESOLUCION N° 353 /81.-

DECRETO N° 489/81 - ARTICULO 2° - Inc. a)



sobre la base de un plano ya aprobado por SENASA complementando los sectores faltantes.

- c) Entrenar al personal profesional, en la especialidad del estudio de planos,

II SUPERVISANDO SU EJECUCION

EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL lo hará:

- A) Por medio del personal jerárquico del SIPA que establecerá las pautas de aplicación de la legislación sanitaria.
1. Entenderá en los casos previstos en el 2do.párrafo del punto c del Decreto 489/81, referidos a la habilitación de los establecimientos del tipo "B" y "C" que soliciten autorización para realizar tráfico federal.
 2. Entenderá en el caso señalado en el punto 2.5 del Decreto 489/71 relacionado con los casos no previstos en la legislación vigente.
 3. Establecerá las normas a seguir para la confección de los informes que obligatoriamente deben remitir los profesionales designados por las autoridades provinciales y municipales.
 4. Entenderá en los casos previstos en el 2do.párrafo

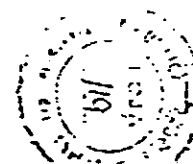
LEY N° 22.375 - ARTICULO 2° -

DECRETO N° 489/81 -2do.párrafo punto c)
RESOLUCION N° 311/81 - ARTICULO 4°

DECRETO N° 489/81 - CAPITULO I-Punto 2.5
RESOLUCION N° 311/81 - ARTICULO 1°

DECRETO N° 489/81 - ARTICULO 2° - inc. b)
RESOLUCION N° 312 - ARTICULO 7° -

DECRETO N° 489/81 - CAPITULO I -2do.párrafo
Inc. e)
RESOLUCION N° 311/81 - ARTICULO 2° -



ción de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor a los mataderos-frigoríficos del tipo "C".

B) Por medio del personal descentralizado del SIPA Con jerarquía de supervisor o Jefe de Área:

1. Interviniendo en el control del cumplimiento de lo establecido en el Cap. I - inc. e) sobre limitaciones a la cantidad máxima de faena.
2. Concurriendo a los establecimientos con el fin de verificar el desempeño del personal de inspectores veterinarios designados por las autoridades provinciales y municipales y que fuera entrenado en los aspectos técnico-administrativos según lo establecido en el Art. 2° inc. B del Decreto N° 489/81.
3. Propiciando el cumplimiento de las medidas incluidas en la resolución por la cual se creó el registro para la inscripción del personal de Inspector Veterinario designado por las autoridades provinciales y municipales, teniendo en cuenta que estos asumieron plena responsabilidad sobre el funcionamiento de los establecimientos a su cargo según el Art. 2° inc. B) del Decreto N° 489/81.
4. Intervendrá por crisis superior en las situaciones previstas en el Art. 2° del Decreto N° 489/81 referidas a las habilitaciones establecidas por parte de los organismos provinciales que se encuentren en marcha.

DECRETO N° 489/81 - CAPITULO I - Inc. 8)

RESOLUCION N° 310/81 - ARTICULO 2° -

DECRETO N° 489/81 - ARTICULO 2° - Inc. b)

DECRETO N° 489/81 - ARTICULO 2° - inc. b)

DECRETO N° 489/81 - ARTICULO 2do. INCISO a)

RESOLUCION N° 310/81 - ARTICULO 1° -

5. Verificar las condiciones bajo las cuales fueron levantadas por las autoridades provinciales las clausuras preventivas a que se refiere el Art. 2° de la Ley 22.375.

LEY N° 22.375 - ARTICULO 3° - Ultimo párrafo.

RESOLUCION N° 310/81 - ARTICULO 4° -

C) EVALUACION

Este aspecto de la acción de coordinación de significativa trascendencia, requerirá establecer mecanismos con la participación de los funcionarios responsables de los organismos de control designados por cada Estado (Art. 2° Ley 22.375) con los funcionarios jerárquicos del SENASA y el personal descentralizado con categoría superior y Jefe de Área, para analizar en conjunto la marcha de las distintas acciones determinadas en B, a fin de decidir el temperamento a seguir en los distintos casos, tales como:

Measures de la aplicación de sanciones:

1. Estableciendo las causas que determinarán la aplicación de apercibimientos, multas, clausuras, suspensiones y clausuras temporarias estableciendo una adecuada gradualidad de las faltas.
2. Estableciendo los procedimientos, teniendo en cuenta los antecedentes del infractor y la naturaleza de la falta.

LEY N° 22.375 - ARTICULO 4°





Ministerio de Economía

ES COPIA 22375



REFOLIADO

FL 1

BUENOS AIRES, 16 ENE 1931

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

Tenemos el honor de dirigirnos al Primer Magistrado, a fin de someter a su consideración un proyecto de ley que tiene por objetos principales, mediante la sustitución de la Ley 18.811, los siguientes:

- a) Reafirmar la vigencia de normas comunes para todo el país en lo concerniente al régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenen animales y se elaboren o depositen productos de origen animal.
- b) Establecer un sistema de castigo a los infractores de dichas normas y el procedimiento para su aplicación, atendiendo a las facultades de las Provincias en la materia.
- c) Asegurar en todos los casos la presencia de la autoridad nacional que contribuya a la vigencia integral de las disposiciones normativas.
- d) Acentuar la actividad de la Nación en materia sanitaria para el sostenimiento de los principios básicos de la higiene de los productos y para el cumplimiento de una alta función social en bien de la comunidad a través de los organismos especializados.

El tema de la sanidad animal ha sido motivo de constante preocupación en la legislación argentina, por hallarse vinculado estrechamente con la calidad de nuestras carnes y su prestigio en el exterior. Desde principio

7
V. M. F.



Ministerio de Economía

MI

REFOLIADO



N. 2

de siglo, la Nación tomó a su cargo el dictado de normas legales uniformes, usando de la facultad constitucional de regular el comercio interprovincial e internacional, atribución necesariamente unida al poder de policía de dicho comercio.

Hacia nuestros días, la Ley 18.811 extendió las facultades de la Nación a los establecimientos industriales y de faena, aunque sus productos se comercializaran dentro de los límites de una misma Provincia, o de la Capital Federal, es decir sin afectar al comercio interjurisdiccional.

Se fundó dicha extensión en las facultades políticas e institucionales del Congreso, ejercidas ante la necesidad de establecer un régimen uniforme en un aspecto de tanta trascendencia para la economía general del país y para la salud pública.

Es de interés general en nuestro país y aún en el ámbito internacional, el conocimiento acerca de nuestras posibilidades de contar con un régimen sanitario en materia de productos de origen animal adecuado a las técnicas actuales, de carácter uniforme y de estricta aplicación integral.

En esta oportunidad, se trata de asegurar esa vigencia, de precisar la actividad de la autoridad sanitaria nacional en la aplicación de la reglamentación uniforme y de actualizar el sistema de sanciones a los infractores, puntualizando algunas reglas de su aplicación.

7
M. H.



Se establece taxativamente que

es el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, la autoridad sanitaria nacional que deberá concurrir, en asistencia de los organismos locales, para hacer cumplir la reglamentación en todo el territorio del país, dejándose así aclarado este punto que ha sido materia de falsas expectativas y logrando, de ese modo, aventarlas para el futuro.

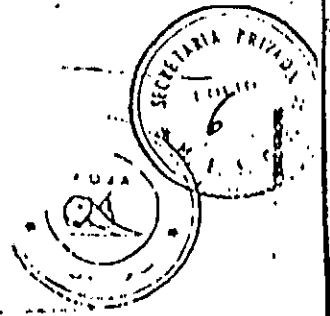
La concurrencia de la autoridad sanitaria nacional no avanza sobre las facultades de sus similares locales, ya que éstas tienen para sí todas aquellas que la misma ley enuncia, pudiendo la primera sólo proceder a la clausura preventiva del establecimiento como medida cautelar, atribución que se le confiere por las razones de urgencia que suponen tal decisión, debiendo comunicar de inmediato a la autoridad sanitaria local la medida adoptada y las razones que la motivaron, a fin de que ésta tome la intervención que le corresponda a los efectos sancionatorios, atienda los descargos que pudieren producir los infractores y aún poder disponer el levantamiento de la clausura preventiva, en el caso de que las causas que la motivaron hubieren desaparecido.

Se propone la derogación de la Ley 18.811 fuente principal del proyecto, que recoge lo esencial de sus disposiciones. Se ha considerado preferible contar con un solo instrumento legislativo referido a la reglamentación sanitaria de los frigoríficos y mataderos en las jurisdicciones locales.

4/7



ME



Ministerio de Economía

RECEBIDO R 4

Con el proyecto de ley que se eleva a la consideración del Primer Magistrado se espera obtener agilidad, coherencia y eficacia en la aplicación de un sistema legislativo impuesto en beneficio de la sanidad de nuestras carnes y de la lealtad en la comercialización de sus productos.

La concurrencia de la autoridad sanitaria nacional tiene en el proyecto un carácter más imperativo e inexcusable, con relación al meramente facultativo de la ley cuya sustitución se propone. La actuación de la autoridad nacional tiene en el proyecto mayor precisión, siendo principalmente tres las finalidades que persigue el cometido que se le asigna: la asistencia a los organismos provinciales en materia de aplicación de las normas generales, la posibilidad de requerir a estos organismos la aplicación de las sanciones previstas en caso de infracción y la facultad de imponer no sólo la clausura preventiva de los establecimientos sino también los sistemas de supervisión y las técnicas de control de acuerdo a las normas sanitarias vigentes, así como de solicitar a ese efecto el auxilio de la fuerza pública en caso necesario.

El proyecto trae una disposición relativa a las sanciones que habrán de aplicarse, ofreciendo un amplio espectro de medidas a fin de poder graduar y adecuar la pena a la magnitud de la infracción cometida y poder aplicar así un castigo efectivo, ejemplificador y moraliz-

H 7
dy



Ministerio de Economía

RESPONSABLE

Pa. 5



zante al infractor tratando, con la previsión del reajuste semestral de los importes de las multas y la aplicación del índice de actualización entre la fecha en que debieran pagarse y aquella en que se hagan efectiva, que las sanciones que se impongan no pierdan su efectividad durante el trámite de su cobro.

Se atiende a las facultades provinciales en materia de sanidad y de poder de policía. A las autoridades provinciales se les reconoce:

- a) La posibilidad de dictar normas complementarias a las de la ley proyectada y su reglamentación.
- b) La facultad de decidir el destino del importe de las multas.
- c) La aplicación de las sanciones.
- d) El dictado de las propias normas de procedimiento.

Previéndose la profunda transformación de las estructuras actualmente vigentes que significará la aplicación de la ley que se propicia, se ha facultado al PODER EJECUTIVO NACIONAL para que, teniendo en cuenta los distintos sectores y regiones del país que inevitablemente se verán afectadas en forma disímil, contemple la posibilidad de dicha aplicación en forma gradual.

También se propone la derogación de la Ley 19.499 ya que la práctica ha demostrado que constituyó un obstáculo para la aplicación de la Ley 18.911, y los objetivos perseguidos por ella se obtendrán mediante la

17
15/11
12 11/11



22375



Ministerio de Economía

REF01135

Fl. 6

aplicación de la ley que se propicia y la modificación simultánea del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto n°4.238 del 19 de julio de 1968, modificado por el Decreto n°24 del 19 de enero de 1971.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.

S.A.yG.

DR. JOSE A. MARTINEZ DE HOZ
MINISTRO DE ECONOMIA

GRAL. DE DIVISION *[Signature]*
MINISTRO DEL INTERIOR

Dr. / /

REFOLIA 133
BUENOS AIRES, 19 ENE 1961

R. 7

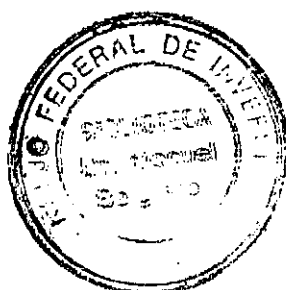
En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto para el Proceso de Reorganización Nacional.

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA

SANCIONA Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1º.- Facúltase al PODER EJECUTIVO NACIONAL a reglamentar en todo el territorio del país el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenen animales, se elaboren y depositen productos de origen animal. Dicho régimen comprenderá los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria, los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración, industrialización y transporte de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo local dentro de la misma provincia, Capital Federal y Territorio Nacional, los que deberán transitar con la correspondiente documentación sanitaria.

ARTICULO 2º.- Las autoridades Provinciales y las competentes de la CAPITAL FEDERAL y del TERRITORIO NACIONAL DE LA TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR, ejercerán el control sobre el cumplimiento de la reglamentación en sus respectivas jurisdicciones, por intermedio de los organismos que ellas determinen, pudiendo dictar las normas complementarias que requiera la mejor aplicación de sus disposiciones. Sin perjuicio de ello el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, concurrirá para hacer cumplir la reglamentación en todo el territorio del país, asistiendo a los organismos locales, determinando los sistemas de control sanitario, supervisando su ejecución y requiriéndoles la aplicación de las sanciones previstas en el Artículo 4º de la presente ley, pudiendo disponer por sí la clausura preven



El Poder Ejecutivo Nacional



REFOLIADO

Pa 8

tiva de los establecimientos, a cuyo efecto se lo faculta para solicitar el auxilio de la fuerza pública.

ARTICULO 3°.- Cuando la autoridad sanitaria nacional clausure preventivamente un establecimiento, informará de inmediato a la autoridad sanitaria local la medida adoptada y las razones que la motivaron, requiriendo su intervención para la aplicación de las sanciones que pudieren corresponder. La autoridad sanitaria local comunicará a la autoridad sanitaria nacional el levantamiento de la clausura, cuando de acuerdo a las normas y reglamentaciones en vigor hayan desaparecido las causas que la provocaron.

ARTICULO 4°.- Toda infracción a las normas de la presente ley y a las reglamentaciones que se dictaren en cumplimiento de sus disposiciones, dará lugar a la aplicación de las siguientes sanciones, las que podrán ser acumuladas:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables entre un mínimo de QUINIENTOS MIL PESOS (\$ 500.000.-) y un máximo de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS (\$ 500.000.000.-).
- c) Suspensión de hasta UN (1) año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros.
- d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos.
- e) Inhabilitación temporaria o definitiva y comiso de los productos involucrados en la infracción. De acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos, podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho.

Los importes de las multas previstas en el inciso b) serán reajustables semestralmente por el MINISTERIO DE ECONOMIA, SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, de acuerdo con

Sejeda
10/11



la evolución del Índice de Precios al Por Mayor Nivel General, suministrado por el INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS, o el organismo que lo reemplazare.

Será de aplicación el mismo índice para la actualización de los montos de las multas impuestas, entre la fecha en que debieron pagarse y aquélla en que se hagan efectivas.

El destino del importe de las multas será establecido por disposiciones locales.

ARTICULO 5°.- Las sanciones serán impuestas por la autoridad sanitaria local, previo sumario y de acuerdo al procedimiento que en cada jurisdicción se establezca, sin perjuicio de la posterior revisión por el órgano jurisdiccional de competencia local.

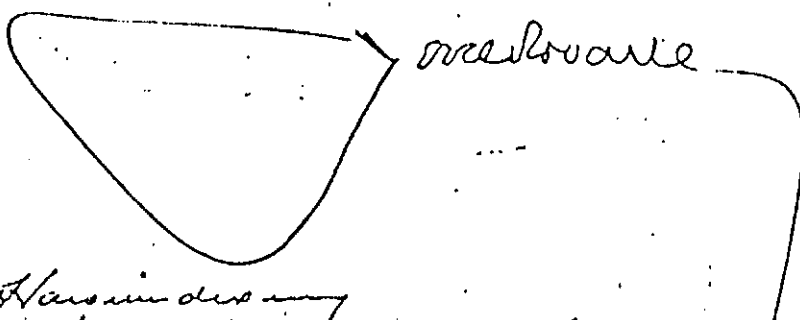
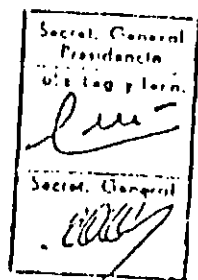
ARTICULO 6°.- El PODER EJECUTIVO NACIONAL (MINISTERIO DE ECONOMIA - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA) queda facultado para suspender temporariamente la vigencia del régimen o para determinar su aplicación progresiva, por razones fundadas y de acuerdo con cada provincia.

ARTICULO 7°.- El PODER EJECUTIVO NACIONAL reglamentará esta ley en el término de TREINTA (30) días contados a partir de su promulgación.

ARTICULO 8°.- Deróganse las Leyes 18.811 y 19.499.

ARTICULO 9°.- Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

LEY N° 22375



ALFARO MARGUINDEGUY
MINISTRO DEL INTERIOR

Dr. JOSE A. MARTINEZ DE HOZ
MINISTRO DE ECONOMIA

ILU. CARRERA
DE PROQ. CRU. Y CONTRA

RIO GALLEGOS,

27 DIC 29

VISTO

El espíritu que acompaña la aplicación de la Ley Federal de Carnes en el ámbito de la Provincia de Santa Cruz; y

CONSIDERANDO

Que es necesario el dictado de normas tendientes a la correcta aplicación de la Ley Federal de Carnes en todo el ámbito Provincial;

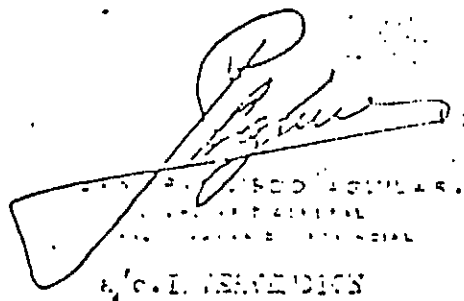
RESUELVO

Y en virtud del artículo tercero del Decreto Provincial 431 de fecha 24 de junio del año en curso;

EL GOBIERNO PROVINCIAL DEL GOBIERNO AGROPECUARIO PROVINCIAL

RESUELVE

- 1º.- El Consejo Agrario Provincial será el único organismo que supervigie el tráfico provincial de carnes e instruirá a las Municipalidades en todo lo referente al mismo.-
- 2º.- No podrá existir otros establecimientos de inferior categoría al que existan en el lugar de destino, salvo especial autorización de este Consejo Agrario.-
- 3º.- El transporte se realizará en vehículos cerrados, sometidos a los reglamentos vigentes con respecto en primer y certificado de tráfico con expresa destinación del lugar de destino.-
- 4º.- 48 horas antes del arribo como mínimo, previa inspección se deberá solicitar la correspondiente autorización ante este Consejo Agrario Provincial o la autoridad que el mismo determine.-
- 5º.- Esta Resolución deja sin efecto las anteriores disposiciones y resoluciones referentes al tema tráfico provincial de carnes.-
- 6º.- PROMULGUESE, Comuníquese y léase a publicidad, fírese a conocimiento de la Dirección de Asuntos Municipales, Dese el Tribunal de Comercio y comercio, PROMULGUESE.-


GOBIERNO AGROPECUARIO PROVINCIAL
GOBIERNO DE SANTA CRUZ
GOBIERNO PROVINCIAL
R. C. I. AGROPECUARIO

1001

RIO GALLEGOS, 2 70

V I S T O :

La Resolución n° 830, del Director General del S.E.N.A.S sobre los recaudos sanitarios destinados a asegurar la indemnidad e fiebre aftosa en la región patagónica, Territorio Nacional de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur; y

CONSIDERANDO:

Que en La Provincia de Santa Cruz no se cumplen estrictamente los recaudos sanitarios, en lo que a carnes se refiere, debido a que existe una dispersa cantidad de normas reglamentarias que hacen necesaria su unificación, a fin de evitar interpretaciones erróneas;

Que no hay todavía un correcto control de la entrada de carnes a la Provincia desde la zona del Paralelo 42° y la zona del Paralelo 42° al Norte;

POR ELLO:

Y en virtud de las facultades conferidas por el art.3° del Decreto Provincial n° 431 de fecha 27/6/76;

EL INTERVENTOR INTERINO DEL CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL
R E S U E L V E :

1°.- PROHIBESE la entrada de carne con hueso de especies susceptibles a la fiebre aftosa, desde cualquier zona situada al Norte del Paralelo 42°.-

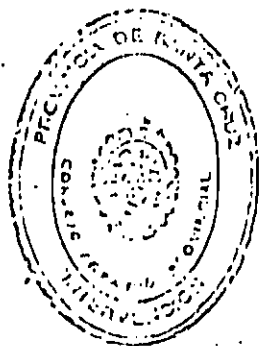
2°.- Autorizar la entrada de carne bovina, ovina y porcina con hueso desde la zona situada al Sur del Paralelo 42°, bajo las siguientes condiciones, de acuerdo a la reglamentación dispuesta mediante Resolución n° 830 del S.E.N.A.S.A.:

- 1) Deben proceder de Establecimientos habilitados por el S.E.N.A.S.A.-
- 2) Deben venir acompañados del correspondiente certificado de origen.-
- 3) Deben venir en transportes precintados en origen y solo podrán ser abiertos estos precintos en lugar de destino y en presencia de las autoridades sanitarias.

//2.

presencia de la autoridad sanitaria competente.-

- 4) Todos los interesados en traer carne bovina, ovina y porcina bajo estas condiciones deberán comunicarlo con la debida antelación a este Consejo Agrario Provincial o autoridad municipal correspondiente.-
- 3°.- En todos los casos de documentar presuntas infracciones a la presente Resolución, por carencia de certificado, alteración de su texto por no corresponder a sus especificaciones, por caducidad de su vigencia o cambio de destino y otras posibles transgresiones, se labrará un Acta de comprobación, la cual se elevará a la Superioridad y a este Consejo Agrario, acompañada de la documentación sanitaria exhibida por sus responsables.-
- 4°.- Las infracciones a la presente Resolución serán penadas con multas de DIEZ MIL PESOS (\$10.000.-) a DOSCIENTOS MIL PESOS - / (\$200.000.-) que aplicará la autoridad sanitaria competente. Las multas serán apeladas dentro de los diez días hábiles de notificadas, previo pago de las mismas, sin perjuicio de que las autoridades sanitarias dispongan el comiso de los productos, - conforme al reglamento de inspección aprobado por Decreto Nacional n° 4238/68.-
- 5°.- Las cláusulas de los artículos 3° y 4° son aplicables a las infracciones a las reglamentaciones de entrada a la Provincia de carne sin hueso de las especies ovina, bovina y porcina.-
- 6°.- REGISTRESE; comuníquese, dése a publicidad; gírese a conocimiento de la Dirección de Asuntos Municipales. Dése al Tribunal de Cuentas y cumplido, ARCHIVESE.-



[Signature]
JUAN FRANCISCO AGUILAR
SECRETARIO GENERAL
CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL
a/c. Intervención Interina

RESOLUCION

N° 1418

V I S T O :

La Resolución n°349 dictada por este Organismo con fecha 9 de marzo ppdo. y;

CONSIDERANDO:

(que su artículo 5° requiere una modificación por cuanto podría sus alcances prestarse a confusión;

Que asimismo, se hace necesario ampliar el instrumento legal citado precedentemente, para su mejor interpretación;

POR ELLO:

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL

R E S U E L V E :

- 1°.- MODIFICAR el artículo 5° de la Resolución n°349/81, el que quedará redactado de la siguiente forma: "LOS CONTROLES DE DESTINO FINAL serán efectuados por personal de las Inspecciones Sanitarias Municipales debiendo dar intervención el Consejo Agrario / Provincial en forma inmediata al producirse irregularidades".-
- 2°.- Las normas establecidas por la citada resolución son aplicables a los productos, subproductos y derivados de origen animal inyectados desde el norte del paralelo 46° latitud Sur cualquiera sea su tipo, calidad y presentación.-
- 3°.- Los MUESTRAJOS serán efectuados por personal de la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios (DIPA). En las localidades donde no hubiera personal de la mencionada dependencia serán efectuados por Inspectores Sanitarios Municipales.-
- 4°.- La copia del CERTIFICADO DE COMERCIALIZACION deberá ser enviado por la Inspección actuante dentro de las veinticuatro (24) horas al Consejo Agrario Provincial.-
- 5°.- Los formularios para certificación y los precintos, serán provistos por el Consejo Agrario Provincial a las distintas Municipalidades.-
- 6°.- REGISTRAR. Toma conocimiento Secretaría General, Dirección General de Ganadería, Dirección de Inspección de Productos Alimenticios y a la Subsecretaría de Interior para su notificación a todos los Municipios Provinciales, éste al Boletín Oficial, y cumplido, ARCHIVARSE.-

JUAN CARLOS NAVARTE
PRESIDENTE
CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL



ES COPIA

JUAN FRANCISCO AGUILAR
SECRETARÍA GENERAL
ALICIA ROSARIO PACHINO

RECEBIDO
E
R
O
A

PROVINCIA DE SANTA CRUZ
GOBIERNO AGRARIO PROVINCIAL

RESOLUCION N.º
RIO GALLEGOS,

55 MAY 1978

VISTO

El Expediente n.º 486.205/78, por el cual la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios propicia el dictado de un instrumento legal, en donde se reglamenten las condiciones de salubridad que deben cumplimentarse para el transporte de productos de carne y derivados; y

CONSIDERANDO:

Que, el cuidado y la higiene que deben reunir todos los vehículos o rodados destinados al transporte de carne tienden a asegurar al máximo la profilaxis contra numerosas enfermedades;

Que, este Ente es el encargado de la aplicación de lo previsto por la Ley Nacional n.º 18.811 y sus reglamentaciones en todos los aspectos;

Que, en consecuencia, ante la obligatoriedad de la observancia del "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal", que rige por Decreto Nacional n.º 4238/68, se estima necesario el dictado de la presente;

POR ELLO:

EL DIRECTOR DEL CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL
RESUELVE:

ESTABLECE que todos los vehículos, rodados o por a la los mismos que se destinan o están destinados al transporte de productos cárnicos y derivados, deberán reunir los requisitos que a continuación se detallan:

- a) Las cajas y puertas serán de hierro galvanizado, aluminio, plástico rígido y revestidas interiormente con material impermeable, zinc o similar, u otro elemento impermeable.
- b) Las paredes internas y todas las demás partes que estén en contacto con los productos, deberán ser lisas, fáciles de limpiar y de desinfectar. Las paredes serán lisas, de fácil limpieza y desinfección.
- c) Todos los receptáculos deberán estar provistos de tapas o cerraduras, para asegurar la protección contra la humedad y el polvo, y construidos de tal forma que impidan la contaminación.



d) En el transporte de reses, medias reses, y cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes, deberán contar con rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo. Tal disposición no rige en caso de ser reses congeladas, con continente (stockinette, plástico) las que podrán ser estibadas previa aislación del piso por medio de rejillas de metal.

e) Las menudencias (corazón, molleja, hígado, bazo, mondongo, intestino delgado, -chinchulines-, recto -tripa gorda-, riñones, pulmones -bofes-, encéfalo -sesos-, lenguas, médula espinal -filet-, cecadillas, páncreas, ubres y las extremidades anteriores y posteriores -patitas de ovinos y porcinos-) deberán ser transportadas en los vehículos habilitados, dentro de recipientes, colgantes o bien acondicionadas en estanterías metálicas, -construidas a ese fin.

f) Las tripas secas o no y las saladas o no, serán transportadas en vehículos acondicionados en recipientes impermeables, cerrados quedando prohibido el transporte a granel.

g) El personal dedicado al transporte de carne, deberá estar cubierto higiénicamente con blusas o delantales blancos, otras prendas de fibra adecuada, que cubran todas las demás partes de su ropa e impida su contacto con los productos manipulados. Estas prendas serán blancas de tela blanca y en caso de que las prendas blancas de regular, llevarán por cada una una y no en sustitución, otra prenda o estufa de color impermeable. Asimismo deberá cubrir su cabeza con gorros, gorras o cofies de color blanco. El personal deberá estar habilitado, mediante un carnet de habilitación.

h) Se fijará un plazo improrrogable de sesenta (60) días para la ejecución de las medidas que se establecen en la presente.

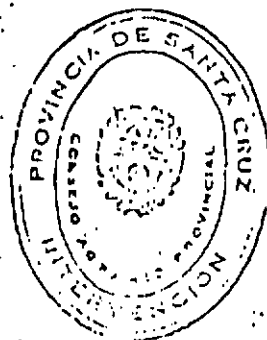
Las infracciones a la presente Resolución serán punibles con multas de \$200.000.000 (200.000.000) a \$500.000.000 (500.000.000) que aplicará la autoridad competente según la gravedad y circunstancia de los hechos. La misma será firmada por el presunto infractor y en su defecto por la constancia de su negativa o del descargo que pretenda ser valer.

Las multas serán impuestas por el Consejo Agrario Provincial.

1173.

y podrán ser apelables dentro de los DIEZ (10) días hábiles de notificada, previo pago de su monto, sin perjuicio de que las autoridades sanitarias dispongan el comiso de los productos, conforme al reglamento de inspección aprobado por Decreto Nacional n°4238/68. Los importes que se recauden serán destinados a mejorar los servicios sanitarios (Art.21 Ley 221 de Sanidad Animal).-

4°.- REGISTRESE; notifíquese para su debida difusión y publicidad en los medios de comunicación y Boletín Oficial, Gírese a conocimiento de la Dirección de Asuntos Municipales. Dése al Tribunal de Cuentas y cumplido, ARCHIVÉSE.-



[Handwritten signature]
MANUEL TROM
SECRETARIO DE ESTADO DE AGRICULTURA Y
GANADERIA
INTERINTE
COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS

SECRETARIA
E
R
C
A

13 ABR 1976

V I S T O :

El desarrollo de distintas obras de mataderos-frigoríficos dentro del Territorio Provincial sin aprobación de proyecto por el Consejo Agrario Provincial; y

CONSIDERANDO:

Que esto ha ocasionado demoras en obras que han requerido modificación de proyecto;

Que estas modificaciones implican graves pérdidas de orden económico a la actividad privada y oficial;

Que crea un estado de confusión en la interpretación de las normas higiénico-sanitarias de construcción;

Que evita un correcto ordenamiento y desarrollo de plantas acordes con las necesidades de la Provincia;

Que por Decreto Provincial N° 421/76 en su Artículo 3°, se confiere al Consejo Agrario Provincial atribuciones para dictar normas complementarias que hagan a la mejor aplicación de la Ley Federal de Carnes;

Por ello:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

D E C R E T A :

Artículo 1°.- Todo proyecto de matadero o frigorífico a construir dentro de la Provincia de Santa Cruz, deberá ser presentado a la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios del Consejo Agrario Provincial, para su estudio y aprobación. Articulo 2°.- Toda obra de tal proyecto que en su aspecto higiénico-sanitario, sea o pueda ser una modificación del mismo, ante cualquier repartición Provincial o Municipal. Articulo 3°.- El Consejo Agrario Provincial no será responsable de las obras que deban a otras oficinas provinciales. -

Articulo 4°.- El presente Decreto será reglamentado por el Consejo Agrario Provincial.

/// - 2-

Ministro en el Departamento de Economía y Obras Públicas.-

Artículo 5º.- Fase al Consejo Agrario Provincial a sus efectos, tome conocimiento Ministerio de Economía y Obras Públicas, dése al Boletín Oficial y, cumplido, archívese.-



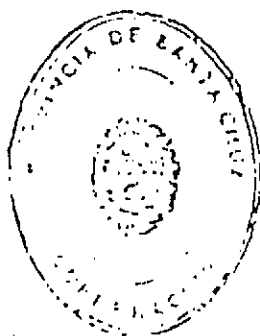
JUAN CARLOS FARIAS
GOBERNADOR (R)
Gobernador

RAUL ADOLFO BARCELA
VICEGOBERNADOR (R)
Ministro de Economía y
Obras Públicas

429

DECRETO

Nº



Don Juan Carlos Fariás
Gobernador

RIO GALLEGOS, - 4 OCT 1977

VISTO:

Las Resoluciones N° 1418/76 referente a entradas de carne con hueso a la Provincia de Santa Cruz y N° 1601/76 referida al tráfico provincial de carnes, emitidas por el Consejo Agrario Provincial; y

CONSIDERANDO:

Que ambas Resoluciones son de aplicación a todo el Territorio de la Provincia de Santa Cruz, por lo tanto, es de suma importancia su pronto conocimiento y aplicación en todo el ámbito de la Provincia;

Por ello:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

D E C R E T A :

Artículo 1°. - PROHIBESE la entrada de carne con hueso de especies susceptibles a la fiebre aftosa, desde cualquier zona situada al Norte del Paralelo 42°.

Artículo 2°. - AUTORIZASE la entrada de carne bovina, ovina y porcina con hueso desde la zona situada al Sur del Paralelo 42°, bajo las siguientes condiciones, de acuerdo a la reglamentación dispuesta mediante Resolución N° 830/76 del Servicio Nacional de Sanidad Animal (S.E.N.A.S.A.):

- a) Proceder de Establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (S.E.N.A.S.A.);
- b) Venir acompañadas del correspondiente certificado de origen.
- c) Venir en transportes adecuados y precintados en origen y solo podrán ser abiertos estos precintos en lugar de destino y en presencia de la autoridad sanitaria competente.
- d) Todos los interesados en traer carne bovina, ovina y porcina bajo estas condiciones, deberán comunicarlo con la debida antelación al Consejo Agrario Provincial o autoridad municipal correspondiente, siendo el tiempo máximo de comunicación...



ción diez (10) días antes del embarque.

Artículo 3°.— En todos los casos de documentar presuntas infracciones al presente Decreto, por carencia de certificado, alteración de su texto, por no corresponder a sus especificaciones, por caducidad de su vigencia o cambio de destino y otras posibles transgresiones, se labrará un Acta de comprobación, la cual se elevará a la Superioridad y al Consejo Agrario Provincial, acompañada por la documentación sanitaria exhibida por sus responsables.—

Artículo 4°.— Las infracciones al presente Decreto serán penadas con multas de PESOS DIEZ MIL (\$ 10.000,00) a PESOS DOSCIENTOS MIL (\$ 200.000,00) que aplicará la autoridad sanitaria competente. Las multas serán apelables dentro de los diez (10) días hábiles de notificadas, previo pago de las mismas, sin perjuicio de que las autoridades sanitarias dispongan el decomiso de los productos, conforme al reglamento de inspección aprobado por Decreto Nacional N° 4.238/68.—

Artículo 5°.— Las cláusulas de los Artículos 3° y 4° son aplicables a toda infracción a las reglamentaciones de entrada a la provincia de carne sin hueso de las especies ovina, bovina y porcina.—

Artículo 6°.— El Consejo Agrario Provincial será el único Organismo que supervise el tráfico provincial de carnes e instruirá a las Municipalidades sobre todo lo referente al mismo.

Artículo 7°.— El tráfico de carnes dentro de la provincia se ajustará a las siguientes normas:

- a) No podrán entrar desde establecimientos de inferior categoría al o los existentes en el lugar de destino, salvo especial autorización del Consejo Agrario Provincial.
- b) El transporte se realizará en vehículo cerrado, adecuado a las reglamentaciones vigentes con precinto en origen y certificado sanitario con expresa constancia del lugar de destino.



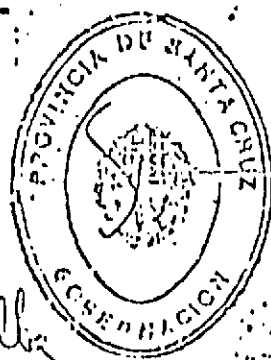
c) Para los casos especiales mencionados en el inciso a), noventa y seis (96) horas antes del envío, como mínimo y previa conformidad de las Municipalidades de destino y origen, se deberá solicitar el correspondiente permiso de embarque ante el Consejo Agrario Provincial, sin perjuicio de la denegación del mismo.-

Artículo 8°.- Este Decreto deja sin efecto las anteriores Disposiciones y Resoluciones referentes al tema tráfico provincial de carnes.-

Artículo 9°.- Los Municipios serán los ejecutores de toda reglamentación que sobre la Ley Federal de Carnes dicte el Consejo Agrario Provincial, ejerciendo éste la supervisión de la aplicación de las mismas.-

Artículo 10°.- El presente Decreto será refrendado por la señora Ministro en el Departamento de Economía y Obras Públicas.-

Artículo 11°.- Pase al Consejo Agrario Provincial a sus efectos, tomen conocimiento los Ministerios de Economía y Obras Públicas y de Gobierno (Dirección de Asuntos Municipales), Contaduría General y Tribunal de Cuentas, dése al Boletín Oficial y cumplido, archívese.-



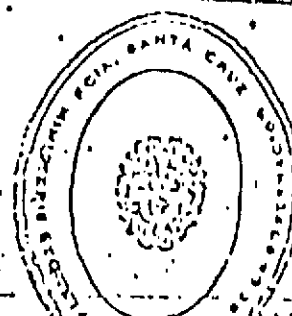
JUAN CARLOS FAVERGIOTTI
COMODORO (R)
Gobernador

Rosa Murro de Rivadella
ROSA MURRO-DE RIVADELLA
Cont. Publ. Nacional
Minist. de Econ. y O. Públicas

1130

DECRETO

N°



Rosa Murro de Rivadella

RESOLUCION-Nº

RIO GALLEGOS,

VISTO:

la nota que en su oportunidad elevara el señor Director General del Servicio Nacional de Sanidad Animal (S.N.S.A.S.A.) a S.E. el señor Gobernador de la Provincia; y,

CONSIDERANDO:

Que las recomendaciones aprobadas en la 1ª Jornada sobre Barrera Sanitaria de Río Colorado, realizada el 29 de noviembre p.p., indican la necesidad de ajustar el sistema de control de entrada de Productos Carneos a la Zona Patagónica;

Que la falta de un sistema de certificación que permita el correcto seguimiento de los embarques de carne desde la zona Norte del Paralelo 40° hasta su destino final en la Provincia de Santa Cruz y descargas intermedias; hace necesaria la implementación de un sistema especial de Certificaciones Provinciales;

POR TANTO:

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO PROVINCIAL

RESUELVE:

1º.- Para el control de envíos de carnes provenientes de la zona Norte del Paralelo 40° (límite Norte de la Provincia de Santa Cruz), se seguirá el siguiente procedimiento:

a) CERTIFICADO DE TRANSITO INTERMEDIO:

Los Inspectores Veterinarios o de Bromatología sean Provinciales o Municipales, no podrán retener el certificado de origen en las descargas intermedias de mercadería procediendo en estos casos a VISTAR el Certificado de Origen al el comercio y entregar un certificado de tránsito hasta el próximo lugar de descarga, por duplicado, quedando:

Original - para el transportista

Duplicado - para el comerciante

Tríplicado para enviar a D.I.S.A.

Cuadruplicado -

En dicho certificado deberá constar el nº del Certificado

//...2

////...3

do de Origen; fecha; procedencia de la carga; kilos transportados; tipos de productos; tipo de transporte; chapas patentes; n° de precinto que se rompe y n° de precinto / que se coloca; hora de despacho y validez del Certificado con clara constancia del próximo destino; nombre del Inspector; firma y sello de la repartición a la cual pertenece.

b) CERTIFICADO DE COMERCIALIZACION

En el destino final será OBLIGATORIO, el control por la Inspección Sanitaria, siendo la UNICA autorizada para abrir los precintos. En poder de ésta quedará el certificado de origen y los originales de tránsito intermedio.

Además esta Inspección deberá expedir una Certificación para la comercialización del producto en la cual deberá constar; n° y tipo del o los certificados que la amparan; procedencia original; descargas intermedias; kilos cargados en Origen y kilos descargados en destino final; vehículo que ha efectuado el transporte; fecha y firma autorizada del Inspector, con sello de la Repartición a que pertenece. Este se confeccionará por triplicado siendo:

Original	- para el Comerciante
Duplicado	- para enviar a B.I.P.A.
Triplificado	- para el Inspector.

2°.- Todos los certificados de Origen y de tránsito intermedio, deberán ser enviados por el funcionario actuante, dentro de las 48 horas, a la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios del Consejo Agrario Provincial.

3°.- REPARTICIONES: Los certificados de destino FINAL a otras localidades de la Provincia, deberán ser efectuado por Autoridad Sanitaria Provincial, mediante Certificado Sanitario, en el cual deberá constar: origen de los productos con los kilos / de fecha de ingreso; kilos originales y n° de CERTIFICADO DE COMERCIALIZACION; destino; características del transporte; / chapas patentes; n° de precinto y validez; firma del funcionario actuante y sello del Organismo al cual pertenece. Este certificado se confeccionará por triplicado con iguales indicaciones que para el de Tránsito Intermedio.

4°.- Se entiende por DESTINO FINAL, el punto en el cual se descarga totalmente el vehículo procedente del Norte del paralelo 40°.-

////...

REPUBLICA DE CHILE

SIL SANITARIO,

1111...3

5°.- Ditos controles serán efectuados por personal de la Dirección de Inspección de Productos Alimenticios (DIPA) y en aquellas localidades donde no lo hubiera, por personal Municipal.

6°.-

Se girará copia de la presente a la Subsecretaría de Interior, para su distribución a los Municipios de la Provincia.

7°.- REGISTRO. Tome conocimiento Dirección General de Ganadería, Dirección de Inspección de Productos Alimenticios y a la Subsecretaría de Interior para su notificación a todos los Municipios Provinciales, dese al Boletín Oficial, y en pliso, ARCHIVAR.

JUAN CARLOS HARVARTER
PRESIDENTE
GOBIERNO AUTÓNOMO PROVINCIAL



ES COPIA

ALDO E. DE CARPENA
SECRETARIO GENERAL
GOBIERNO AUTÓNOMO PROVINCIAL

VISTO :

El Decreto n°429/81 sancionado el día 1 de abril del año en curso; y,

CONSIDERANDO:

Que en su artículo 3° establece que el Consejo Agrario Provincial dictará las normas a que deberán ajustarse las presentaciones para aprobación de proyectos de mataderos;

POR ELLO:

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL

RESUELVE :

1°.- Toda presentación de proyectos de mataderos o Frigoríficos para su aprobación ante este Organismo deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- a) Lugar a instalar la planta proyectada;
- b) Nombre de las personas o sociedades que efectúan la presentación, acompañando los datos correspondientes a la identidad y domicilio real o copia del contrato social;
- c) Capital a afectar al desarrollo del proyecto y origen de los recursos;
- d) Actividad o actividades que desarrollará con especificación de volumen de faena diaria y anual;
- e) Zona de influencia donde piensa desarrollar las actividades;
- f) Características del terreno y vías de acceso;
- g) Fuente de energía y tipo;
- h) Provisión de agua; origen, volumen de abastecimiento, la posesión en almacenaje y análisis de potabilidad;
- i) Memoria descriptiva del proyecto, tanto por locales de la cual puede ser acompañada por el plano de locales donde constan las características constructivas de cada uno de ellos;
- j) Memoria descriptiva de funcionamiento de la planta con referencia a plano numerado;

2°.- Deberán acompañarse los siguientes planos:

//////.....

//////...2

- 2.1. Plano de ubicación de terreno;
- 2.2. Plano de toda la planta en escala 1:2000 con ubicación de la planta en el terreno, vías de acceso, / cursos de agua próximos, pozos de agua (si los hubiera) edificios vecinos;
- 2.3. Plano de planta;
- 2.4. Plano de planta con recorrido de rieles;
- 2.5. Plano de planta acotado;
- 2.6. Plano de cortes;
- 2.7. Plano de planta de desagües cloacales;
- 2.8. Plano de planta de desagües industriales;
- 2.9. Plano de planta de tratamiento de efluentes líquidos;
- 2.10. Plano de planta numerados con referencia a la memoria de funcionamiento;
- 2.11. Plano con recorrido de rieles por especie, indicando con diferente color el trazado de cada una de ellas.

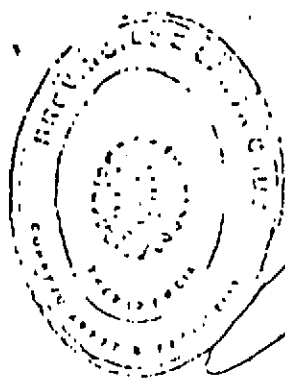
Todos los planos de los puntos 2.3. al 2.11. podrán presentarse en escalas 1:100 o 1:50.

3°.- Se deberá acompañar estudio de factibilidad del proyecto.-

4°.- Toda la documentación deberá ser presentada por duplicado.-

5°.- Las obras de remodelación o ampliación para adecuar plantas ya existentes a las normas higiénico-sanitarias vigentes se considerarán como proyectos nuevos, por lo que deberán cumplir el art. 1° en sus puntos b); c); d); e) y f); el art. 2° en sus puntos 2.2. al 2.11 y art. 4°.-

6°.- REGISTRARSE. Darse conocimiento Secretaría General y Dirección General de Ganadería (Dirección Inspección Productos Alimenticios). Comunicarse a Subsecretaría de Interior, Gobierno e Industria y Comercio. Darse a publicidad por Oficina de Prensa y Empleo, ARCHIVARSE.-



JUAN CARLOS MARGARITA
SECRETARIO GENERAL

-DECRETO N° 292-

VIEDMA, 1 de Julio de 1981.-

VISTO la Ley Nacional N° 22.375,
y

CONSIDERANDO:

Que la misma ha derogado y reemplazado al régimen instituido por la Ley 18811 y sus reglamentaciones, correspondiendo determinar el Organismo de aplicación del nuevo ordenamiento legal en esta Provincia, en concordancia con lo establecido en su Artículo 2°.

Que, asimismo se hace menester reglamentar la aplicación de las normas inherentes a la inspección y contralor sanitario en el ejercicio de la actividad concerniente al manejo de las carnes y sus derivados, en concordancia con las características y naturaleza de los problemas locales en el orden higiénico-sanitario y de abastecimiento de las poblaciones.

Que ello comprende la fiscalización de las etapas de faenamiento, abastecimiento, transporte, elaboración y comercialización de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal.

POR ELLO:

EL GOBERNADOR DE LA
PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C R E T A :

ARTICULO 1°.- El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Minería, a través de la Dirección de Ganadería, será el Organismo de aplicación en el ámbito provincial de la

Ley Nacional N° 22.375, su reglamentación y demás normas nacionales y provinciales que en su concordancia se dicten.

ARTICULO 2°.- El Organismo de aplicación tendrá a su cargo las actividades de Inspección y contralor médico veterinario del ganado y reses, establecimientos de faena y elaboración de productos y subproductos de origen animal.

ARTICULO 3°.- Facúltase al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Minería a dictar las normas necesarias para el mejor cumplimiento de sus funciones, a la par que crear servicios de Inspección Veterinaria en las plantas que por su necesidad e importancia así lo justifiquen.

ARTICULO 4°.- Prohíbese la faena o su comercialización de productos cárneos y sus derivados, de todas las especies ovinos, bovinos, caprinos, equinos, porcinos y aves en establecimientos no autorizados para ello por la autoridad competente.

ARTICULO 5°.- Toda persona física o jurídica que faene animales, elabore, deposite, comercialice y/o transporte carne, productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo, deberá contar con la documentación que acredite la intervención sanitaria de los organismos oficiales competentes.

ARTICULO 6°.- A los fines del cumplimiento de la legislación referenciada en el Artículo 1° del presente, las tareas de inspección y vigilancia, serán ejercidas por el personal médico veterinario y el cuerpo de Inspectores dependientes del Departamento Sanidad Animal de la Dirección de Ganadería, quienes -

ejercerán la función de inspectores de carnes y subproductos.

ARTICULO 7º.- Los inspectores de carnes y subproductos ejercerán su jurisdicción en todo el ámbito provincial debiendo presentar la credencial que los acredite como tales cuando les sea requerida.

ARTICULO 8º.- Son funciones de los Inspectores:

a) Sustanciar actas de infracción y proceder a su formal notificación.

b) Actuar en los locales de comercio, almacenamiento, de preparación, elaboración, industrialización, servicios de transporte y en todo otro lugar de acceso público donde se depositen o pudieren hallarse animales en pie, faenados, sus productos y/o subproductos, para comprobar si los mismos se hallan autorizados para su venta con la documentación y sellos que acrediten la inspección veterinaria nacional, provincial y/o municipal.

c) Detener e inspeccionar vehículos.

d) Penetrar e inspeccionar campos, chacras y/o predios rurales, salvo que se trate de viviendas, en cuyo caso se requerirá orden de allanamiento expedida por el Juez competente.

e) Requerir la colaboración de la fuerza pública toda vez que lo estimen necesario.

f) Acompañado de testigos hábiles, destruir precintos de vehículos que transporten carnes o sus derivados y proceder a precintar nuevamente, una vez inspeccionado, con precintos que al efecto les serán provistos por el Departamento Sanidad Animal.

ARTICULO 9º.- Ante presuntas infracciones los funcionarios actuantes labrarán acta circunstanciada del hecho por triplicado que firmarán conjuntamente con el imputado. Si éste se negare a hacerlo ó no supiere firmar, será firmada — por lo menos por un testigo hábil requerido al efecto. Este documento será elevado al Departamento de Sanidad Animal de la Dirección de Ganadería, dando lugar a la iniciación del sumario pertinente.

ARTICULO 10º.- Cuando se verifique la comisión de una presunta infracción al régimen vigente y se trate de bienes perecederos, el funcionario actuante procederá a requerir los servicios veterinarios oficiales, nacionales, provinciales o municipales destacados en la zona de influencia, quien verificará en forma macroscópica el estado de los mismos, pudiendo, de considerarlo conveniente, recurrir a examen de laboratorio. De comprobarse que los mismos no presentan signos de poner en peligro la salud de la población, procederá a su incautación, destinándolas a entidades de bien público, hospitales, asilos de ancianos, escuelas hogares, u otras dependencias similares. Si presentaren tales signos se procederá a su incautación o incineración, de lo que se dejará constancia bajo acta.

ARTICULO 11.- El imputado, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, deberá producir su descargo, acompañando las pruebas de que intente valerse.

ARTICULO 12.- Concluidas las gestiones administrativas, se dictará resolución ministerial que determinará la existencia o inexistencia de infracción y, en su caso, impondrá las penalidades establecidas por el artículo 4º de la Ley 22.375, cuyos importes ingresarán a

Rentas Generales de la Provincia -
de Río Negro .

ARTICULO 13.- El procedimiento -
de aplicación, cobro o ejecución,
en su caso, de la multa aplicada,
se ajustará a las disposiciones le-
gales vigentes.

ARTICULO 14.- Las municipalidades
en cuyas respectivas jurisdicciones
estén ubicados establecimientos —
clausurados, ó a los que se les hu-
biere impuesto una suspensión de la
habilitación pertinente, controla-
rán el efectivo cumplimiento de las
medidas dispuestas.

Asimismo, comunicarán al Ministerio
de Agricultura, Ganadería y Minería
el funcionamiento de los existentes
ó que se instalen en el futuro sin
contar con la habilitación nacional
o provincial correspondiente.

ARTICULO 15.- Cuando se tratase de es-
tablecimientos faenadores en infracción
que fueren de propiedad municipal, las
resoluciones serán notificadas para su
cumplimiento, por intermedio del Minis-
terio de Gobierno al intendente respec-
tivo.

ARTICULO 16.- Deróganse los Decretos
557/71, 1267/72, 767/73, 1594/75 y las
Resoluciones "MAGM" números 638/74 y —
279/75.

ARTICULO 17.- El presente Decreto se-
rá refrendado por el Señor Ministro Se-
cretario de Agricultura, Ganadería y Mi-
nería.

ARTICULO 18.- Regístrese, comuníquese,
publíquese, tómese razón, dése al Bole-
tín Oficial y archívese.

FDO.: JULIO ALBERTO ACUÑA
Contraalmirante (R.E.)
GOBERNADOR

CARLOS SAN JUAN
Ministro de Agricultura,
Ganadería y Minería.
Provincia de Río Negro.

1018
29
República Argentina
Provincia de Río Negro

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

Viedma,

15 DIC 1981

Nota "SP" Nº

276

/81.-

SEÑOR MINISTRO:

Tengo el agrado de dirigirme a usted en respuesta a vuestra nota Nº 427/SP, remitiéndole la siguiente información:

- 1.- Establecimientos clasificados por categoría, localización capacidad de faena y área de abastecimiento.

CATEGORIA "A"

FRICADER PATABONIA S.A.

Radicado en J.J. Gómez

Capacidad de faena: VACUNOS: 3.500 - OVINOS: 3.300.

Area de Abastecimiento: Provincial e Interprovincial.

FRIGORIFICO COMAHUE S.A.:

Radicado en Villa Regina

Capacidad de faena: VACUNOS: 3.000 - OVINOS: 4.200.

Area de Abastecimiento: Provincial e Interprovincial.

CATEGORIA "B"

MATADERO MUNICIPAL BARILOCHE

Radicado en San Carlos de Bariloche

Capacidad de faena: VACUNOS 1.500 - OVINOS: 3.900.

Area de Abastecimiento: Local.

CATEGORIA "C"

MATADERO MUNICIPAL LUIS BELTRAN:

Radicado en Luis Beltran

Capacidad de faena: VACUNOS 600 - OVINOS: 700.

Area de Abastecimiento: Local.

//

/// CATEGORIA RURAL

MATADERO MUNICIPAL VIEDMA:

Radicado en Viedma.

Capacidad de faena: VACUNOS: 800 - OVINOS: 2.700.

Area de Abastecimiento: Local.

MATADERO MUNICIPAL SAN ANTONIO OESTE:

Radicado en San Antonio Oeste.

Capacidad de Faena: VACUNOS: 700 - OVINOS: 1250.

Area de Abastecimiento: Local.

MATADERO MUNICIPAL GENERAL CONESA:

Radicado en General Conesa.

Capacidad de Faena: VACUNOS: 150 - OVINOS: 500.

Area de Abastecimiento: Local

MATADERO MUNICIPAL RIO COLORADO:

Radicado en Río Colorado.

Capacidad de Faena: VACUNOS: 350 - OVINOS: 650.

Area de Abastecimiento: Local.

MATADERO MUNICIPAL EL BOLSON:

Radicado en El Bolsón.

Capacidad de faena: VACUNOS: 100 - OVINOS: 200

Area de Abastecimiento: Local.

2.- Proyectos de mataderos - frigoríficos en ejecución:

FRIDEVI: Radicado en Viedma - Para ser habilitado en Categoría "A".-

FRIVENTA: Radicado en Viedma - Para ser habilitado en Categoría "B" con proyecto futuro "A".

///

///

3.- Legislación vigente en la Provincia

Se adjunta Ley 22.375 y Decreto Provincial Nº 292/81.

Esperando que la presente información sea de utilidad hago propicia la oportunidad para saludar a usted con atenta y distinguida consideración.



ROBERTO BLANES
MINISTRO DE ECONOMÍA Y HACIENDA
PROVINCIA DE RÍO NEGRO

Al Señor
Ministro de Economía Servicios y Obras Públicas
de la Provincia de Chubut
D. Alfredo C. VILLAREAL.
SU DESPACHO.

10.12.81
rp/nc

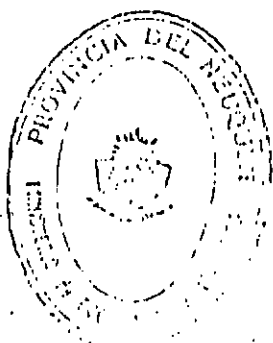
NEUQUEN; 29 de Diciembre de 1981.-

SEÑOR MINISTRO:

Tengo el agrado de dirigirme al Señor Ministro en relación a los términos de su Nota n°427/81 sobre "Política de Mataderos y Frigoríficos de Ganado Menor", conforme los puntos en tratamiento en la Reunión de Rawson.

Al respecto y coincidente con lo convenido en esa oportunidad, remítole por separado la información solicitada, entendiendo que la misma contempla la totalidad de los temas referenciados.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para saludarle con distinguida consideración.-



[Handwritten signature]
DR. GONSTO MARTI REIA
Ministro de Economía y Hacienda

Al Señor
Ministro de Economía, Servicios y Obras Públicas
de la Provincia del Chubut
Dn. ALFREDO C. VILLARREAL
S / D.-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
GOBIERNO AGRARIO PROVINCIAL

PLANTAS FAENADORAS QUE FUNCIONAN EN LA PROVINCIA DE
SANTA CRUZ

Establecimientos tipo "A":

COAGRO - Matadero Frigorífico. Funciona como zafrero - habilitado para faena de ovinos solamente - Capacidad de faena 150.000 cabezas por temporada - situado en Río Gallegos.

COOPERATIVA PROVISION PROPIETARIOS CARNICEROS - Matadero Frigorífico - Funciona como zafrero - Habilitado para faenar ovinos solamente - Capacidad de faena 150.000 cabezas por temporada - situado en Río Gallegos.

CARSA (Ex-CAP. Puerto Deseado) - Matadero Frigorífico - Funciona como zafrero - Habilitado para faenar ovinos - Capacidad de faena : 250.000 cabezas por temporada - Situado en Puerto Deseado.

Establecimientos tipo "B":

FRIGORIFICO FAIMALI - Matadero Frigorífico - Faena todo el año; ovinos, porcinos y bovinos - Capacidad de faena 120.000 lanares - por año - Situado en Río Gallegos.

MATADERO DRAGOSETTI - Matadero Frigorífico - Faena todo el año; ovinos, bovinos y porcinos - Capacidad de faena 100.000 lanares - por año - Situado en Río Gallegos.

MATADERO MUNICIPAL DE LAS HERAS - Matadero Frigorífico - Faena todo el año; ovinos y bovinos - Capacidad de faena de 100.000 lanares por año - Situado en Las Heras.

Establecimiento tipo "C":

MATADERO DE COMANDANTE LUIS PIEDRA BUENA - Matadero Frigorífico - Privado - Faena ovinos - Falta equipar línea de faena de bovinos - Capacidad de faena de 45.000 lanares por año.

MATADERO MUNICIPAL DE PUERTO SANTA CRUZ - Matadero - Faena ovinos y bovinos - Estado deficiente - Capacidad de faena 20.000 lanares por año.

MATADERO MUNICIPAL DE PUERTO SAN JULIAN - Matadero Frigorífico - Faena todo el año ovinos - Capacidad de faena 45.000 lanares por año.

MATADERO MUNICIPAL DE PERITO MORENO - Matadero Frigorífico - Faena todo el año, ovinos y bovinos - Capacidad de faena 15.000 lanares por año.

Además funcionan un Matadero Rural en zona de EL CALAFATE, uno en la zona de LOS ANTIGUOS y un matadero en deficientes condiciones en RIO TURBIO, con una faena anual estimada

///



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL



///-2-

en 45.000 ovinos por año.

Los establecimientos tipo "A" están habilitados para EXPORTACION. Los tipo "B" hacen abastecimiento local y provincial.

Los cuatro establecimientos tipo "C" hacen abastecimiento local, al igual que los dos Rurales y el de Río Turbio.

LOS PROYECTOS EN EJECUCION SON:

Caleta Olivia: Matadero Frigorífico categoría "A" - Mixto ovino y bovino, con capacidad para 150.000 ovinos por año.

Gobernador Gregores: Matadero Frigorífico para ovinos categoría "A" para exportacion - Capacidad estimada 240.000 ovinos por año.



ANTECEDENTES

El 13 de Octubre de 1970 se sanciona la Ley 18.811 que faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el territorio del país el / régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales; se elaboren o depositen productos de origen animal en lo concerniente a los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria y en los aspectos higiénico sanitarios de elaboración, industrialización y transporte de carnes, productos y subproductos de origen animal (art.1º-Ley 18.811).

El artículo 2º de la misma Ley establece que los gobiernos de provincia ejerzan en sus respectivas jurisdicciones el control y cumplimiento de dichas disposiciones a través de los organismos de aplicación que los mismos determinen, quedando facultados para // dictar las normas complementarias que requiera su mejor cumplimiento.

En forma simultánea se dicta el Decreto Nacional N° 1.600 de fecha 14-10-70, reglamentario de la Ley 18.811, que adopta como instrumento legal de aplicación en todo el país el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal / (Dec.4238/68).

El segundo párrafo del art.2º de dicho Decreto establece que la / adecuación de los establecimientos debe efectuarse en un plazo no mayor de tres años.

El 19-1-71 se aprueban, por Dec.N° 24, las modificaciones al Dec.N° 4238/68, ya que era necesario ajustar la capacidad de los establecimientos a la demanda real teniéndose en consideración las distintas regiones o zonas del país.

Se determinan distintas categorías dentro de las cuales se incluyen todos los establecimientos faenadores y/o industrializadores.

En vista de la dificultad para una correcta aplicación de la Ley 18.811 es que con fecha 19-1-81 se sanciona la Ley N° 22.375, la cual deroga la Ley 18.811 y la N° 19.499 y queda reglamentada por Dec.N° 499 de fecha 17-3-81, modificatorio del N° 4238/68 y del N° 24/71.



Resumen Ley N° 22.375

- Art.1°.- Se faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el país el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, se elaboren y depositen productos de origen animal.
- Requisitos de construcción e ingeniería sanitaria
- Aspectos sanitarios de elaboración, industrialización y transporte.
- Art.2°.- Las autoridades provinciales ejercerán el control sobre el cumplimiento de la reglamentación en sus respectivas jurisdicciones.
- El SENASA hará cumplir la reglamentación en todo el país pudiendo efectuar la clausura preventiva de los establecimientos.
- Art.3°.- Si la autoridad sanitaria nacional clausura un establecimiento informará a la autoridad sanitaria local para que esta aplique las sanciones que correspondieren.
- La autoridad sanitaria local comunicará a la autoridad / nacional el levantamiento de las clausuras cuando hayan desaparecido las causas que la motivaron.
- Art.4°.- Fija los distintos tipos de sanciones y montos de multas.
- El destino de las mismas quedará a consideración de las autoridades locales.
- Art.6°.- El Poder Ejecutivo queda facultado para suspender temporariamente la vigencia del régimen o determinar su aplicación progresiva de común acuerdo con cada provincia.



APLICACION GRADUAL DE LA LEY N° 22.375 EN LA PROVINCIA:

Permitir la presencia de pequeños mataderos solo cuando cuentan con las instalaciones mínimas que aseguren las condiciones higiénicas necesarias.

Exigir el control veterinario de las reses faenadas.

Exigir libreta sanitaria de la totalidad del personal que interviene en los procesos de matanza y/o industrialización.

Control periódico de los establecimientos.

Control de los medios de transporte.

Solicitar por parte de los municipios la inspección de locales / expendedores de productos cárneos.

Adjuntan: Ley 18.811 - Dec.1.600 - Dec.4238.

Ley 22.375 - Dec.489 - Dec.24

Copia del Informe sobre ley 18.811 extendido por Municipalidad de Puerto Madryn.



RELEVAMIENTO DE TODOS LOS LUGARES DONDE SE FAENE ANIMALES:

- Registro de inscripción de los mismos.

- Habilitación Temporal

Permanente

- Control sanitario

FORMA OPERATIVA:

Se realizará un relevamiento de todos los lugares donde se faenen y/o industrialicen productos de origen animal.

Se efectuará por medio de inspecciones a los mismos de acuerdo a los registros que existan actualmente en las Municipalidades.

- Se efectuará un registro de inscripción de los mismos.
- Se realizará una visita de inspección a los establecimientos a fin de habilitar o clausurar los mismos.
- En caso de no ajustarse exactamente a las exigencias, pero que cuenten con los requisitos mínimos que aseguren la completa higiene se podrá habilitar temporariamente otorgando plazo para que se ajusten a las disposiciones vigentes.
- Se exigirá Inspección Veterinaria.
- Se inspeccionarán los vehículos de transporte de carnes.
- Se exigirá libreta sanitaria de todo el personal.
- La aplicación de la Ley se hará en forma gradual, se tratarán todos los casos en forma particular, atendiendo a las distintas realidades socio económicas de la provincia, pero en todos los casos será severa y los plazos improrrogables.

RAWSON,

SEÑOR MINISTRO:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., con referencia a los requisitos necesarios para enviar animales faena - dos al Norte del paralelo 42.

Informo a Ud., que se ha tomado contacto con el Dr. Armando Locatelli, Inspector Regional de Servicio de / Inspección de Productos Alimenticios, quien confirmó la información brindada oportunamente por esta Dirección de Ganadería.

Los requisitos necesarios, en el marco de la Ley 22.375, Federal de Carnes, son los siguientes:

1. Establecimiento de faena habilitado por el S.T.P.A., como categorías "A", "B". (En la Provincia solamente se encuentran habilitados Siracusa y San Jorge en Comodoro Rivadavia).
2. El matarife o abastecedor debe estar inscripto como tal en la Junta Nacional de Carnes e inscripto en el régimen impositivo correspondiente. (IVA, Ingresos Brutos, etc).
3. Las reses deben estar amparadas por certificado sanitario de inspección veterinaria.
4. El transporte debe realizarse en vehículos acondicionados de acuerdo a la reglamentación vigente.

A modo de complemento se adjuntan, copia de la Ley Federal de Carnes n° 22.375 y del reglamento de Inspección de Productos Alimenticios, en sus partes que interesan al caso, cual son los capítulos de Régimen de Habilitaciones, Certificados y Transporte.

Esperando satisfacer lo solicitado, me complace saludar a Ud. con atenta y distinguida consideración.

Señor Ministro de Economía,
Servicios y Obras Públicas
Don ALFREDO VILLARREAL
S / D

Dr. ROMANO V. HEINKEN
DIRECTOR DE GANADERIA
SUBSECRETARIA DE ASESORIA AGRARIA

NOTA N° 184 DG.

MEMORANDUM

610

PRODUCIDO POR:

26

Información del SEÑOR MINISTRO DE
ECONOMÍA

SUBSECRETARIO DE ASUNTOS AGRARIOS

RAWSON, 3 DIC. 1981

REF.: Nota Consejo Agrario Provincia - Santa Cruz s/antecedentes que competen a ese organismo que deberán ser tratados por Pcia.s Patagónicas p/su presentación ante autoridades nacionales.-

Entiendo que la información elevada por la Provincia de Santa Cruz responde al compromiso tomado en ocasión de la Reunión de Ministros de Economía de la Región Patagónica, celebrada los días 6 y 7 de Noviembre próximo pasado.-

Específicamente el Punto 5 de los temas que debían seguir analizándose en forma conjunta, manifiesta: Política de mataderos y frigoríficos de ganado menor; habiéndose designado como Coordinador del tema para la región al Ministerio de Economía del Chubut.-

Ahora bien, teniendo en cuenta que el suscripto no asistió al tratamiento del tema en la mesa de Ministros (por encontrarse reunido con los representantes del área Agropecuaria de las provincias), se desconoce cuales serían los compromisos o pautas de trabajo que se elaboraron en la ocasión. En principio, entiendo que (no teniendo nuestra provincia ninguna organización técnico administrativa que atienda los aspectos higiénico-sanitarios y de exigencias de infraestructura, en este Ministerio) posiblemente la coordinación debería ser conducida por la Subsecretaría de Promoción y Desarrollo Económico, en cuyo ámbito funcionan las Direcciones que atienden a temas de: Comercio, Industrias y de Medio Ambiente.-

A los efectos de comenzar a bajar y enfrentar la responsabilidad que le cabe al Gobierno de la Provincia en lo referente a la aplicación de la Ley Federal de Carnes, sus modificatorias, y Decretos complementarios, esta Subsecretaría ha incluido en su Organigrama un Departamento que atendería espe

///...

MEMORANDUM

PRODUCIDO POR: 27



Información de

///... -2-

eficazmente el tema, y que propondría las bases del accionar futuro del Gobierno Provincial (y de los Gobiernos Comunales) en estos aspectos.-

Atentamente.-

ING. AGR. ROBERTO E. CHRISTENSEN
SUBSECRETARIO DE ASUNTOS AGRARIOS

En de DIRECCION DE GANADERIA

SUBSECRETARIO DE ASUNTOS AGRARIOS

RAWSON,

REF. APLICACION LEY FEDERAL DE CARNES EN LA PROVINCIA.

Se sugiere comenzar de inmediato las acciones previstas que informara Ud. oportunamente, y se recomienda especialmente hacer hincapié en las siguientes:

- 1*) Relevamiento de todos los lugares de faena y determinación de su habilitación y controles existentes. Usar para ello al personal médico veterinario de los Centros Regionales mediante formularios tipo.
- 2*) Luego de cumplido el paso anterior, proceder a visitar las comunas y convenir con las mismas respecto controles futuros y niveles o categorías de establecimientos que podrían habilitarse con condiciones mínimas de higiene. Convenir con la SEAG.
- 3*) Asimismo exigir el control veterinario de reses, y libretas sanitarias de personal.
- 4*) Organizar sistema de control periódico de:
 - a) Establecimientos de faena y procesamiento.
 - b) Medios de transporte (En este rubro establecer exigencias mínimas de común acuerdo con las comunas).

Los controles a implementar deberán ser lo con la participación activa y prioritaria de las comunas, reservándose derechos de inspección y control el Organismo de Aplicación.

- 5*) Antes de NOVENTA (90) días deberíamos tener esto organizado y los primeros pasos dados con un sistema en funcionamiento.

Atentamente.-

ING. AGR. FERNANDO S. GUERRERO
SUBSECRETARIO DE ASUNTOS AGRARIOS



LEY FEDERAL DE CARNES

En la provincia a aplicar la Ley Federal de Carnes (Nº 22.375) no ha-

se puede contar con un detalle de los establecimientos que se dedican a la faena

y/o elaboración de productos, subproductos y derivados de origen animal, por lo-

se programa la realización de un Relevamiento de los mencionados establecimientos.

Se desarrollará según las siguientes tareas:

Inspección de los establecimientos, debiéndose presenciar una jornada total de faena -

procesamiento. En este caso se llenará una planilla (Anexo I) en la que constarán -

datos de la inspección así como las observaciones realizadas.

El personal interviniente dejará en la administración del establecimiento un formulario

(Anexo II) el cual especifica los datos y documentación que el interesado deberá presen-

tar ante la Dirección de Ganadería para obtener la habilitación del establecimiento.

La documentación presentada, así como los datos obtenidos mediante la inspección serán

revisados por personal del Área Inspección Veterinaria a fin de seguir un único criterio

en la categorización de los establecimientos.

Considerando que los establecimientos de faena son en general propiedad de los Municipi-

os se establecerá contacto con las autoridades de los mismos a fin de hacerlos conocer

de las observaciones realizadas y adecuar en forma conjunta las medidas higiénico-sanita-

rias a seguir.

Para la habilitación, temporaria o permanente, de los establecimientos será indispensable:

Inspección Veterinaria de las reses.

Empleo de Libreta Sanitaria de todo personal interviniente en las tareas de faena, -

procesamiento y/o transporte de productos alimenticios.

////

///

El transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal entrará acompaña-

do por un certificado sanitario extendido por la Inspección veterinaria del estableci-

miento y se efectuará en vehículos autorizados a tal efecto, los que deberán cumplir -

con las normas higienico-sanitarias en vigencia.

En todos los casos el personal interviniente se ajustará al Reglamento de Inspección

de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal _

ccimiento:.....Propieterio.....

dad: Fecha de Inspección:

16n:.....

4. ACCORD:

perimetral:.....

acción:

arcadero de hacienda:.....

os y anexos:.....

dentado de corrales:.....

Ad de receptividad:

ón en secciones:.....

y desagues:

ción de afluentes:

de los correos:

de los corrales:

acción:

Figure 1. The effect of the concentration of the inhibitor on the rate of polymerization of α -methylstyrene in the presence of SnCl_4 and $\text{SnCl}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ at 0°C .

nd for

The graph plots 'Days since start of study' on both the x and y axes. The x-axis ranges from 0 to 14 with increments of 1. The y-axis ranges from 0 to 14 with increments of 1. Data points are plotted at each integer value of x, and they all lie on the horizontal line where y = 14. This suggests that the variable being measured remains constant at 14 days throughout the 14-day study period.

.....

.....

de acceso a matanza:

de fauna:

para sacrificio de urgencia:

e precio:

e frías:

de colores:

higienico-sanitarias:

vaciones:

Firma funcionario actuante



Datos y documentación requeridos para la habilitación de estableci-

mentos de faena, depósito y/o elaboración de productos, subproductos o derivados de ori-

gen animal.

SOLICITUD: Deberá presentarse en la Dirección de Ganadería, calle 9 de Julio N° 280, y-

contendrá los siguientes datos:

Nombre de la/s persona/s, Sociedad o Municipio que formula el pedido.

Actividad/es para la/s que se solicita habilitación.

Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración -

del establecimiento, detallada por actividades.

Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento.

DOCUMENTACION: La solicitud deberá estar acompañada por la siguiente documentación:

Memoria detallada descriptiva del establecimiento.

Plano de toda la planta en escala, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el es-

talecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento

y principales edificios vecinos.

Planos de las obras del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales

de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones provis-

orias para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los ríolos-

para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corra-

les; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las cañerías de agua, fría y ca-

liente; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para

las distintas operaciones, incluyendo el destinado a la inspección veterinaria.

Iluminación de los distintos lugares de trabajo se expresará en unidades LUX.

DOCUMENTACION PARA HABILITACION DE MATADEROS O FRIGORIFICOS

1RA. ETAPA

Iniciará el trámite en mesa de Entradas con:

- 1- Solicitud de estudio de proyecto con los nombres de las personas o sociedad que formulen el pedido acompañado de los datos de identidad y domicilio real.
- 2- Memoria descriptiva física (Edilicia) y operativa de cada una de las dependencias de la planta por duplicado.
- 3- Planos en escala 1/100 de toda la planta por duplicado.
- 4- En caso de actuar por la firma, un gestor se adjuntará carta poder.

2DA. ETAPA

Una vez aprobada esta documentación presentará :

- 1- Nota solicitando inspección del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cuando las obras estén totalmente concluidas.
- 2- Fotocopia autenticada del contrato social de la empresa.
- 3- Capital en giro.
- 4- Declaración jurada del volumen aproximado de faena anual.
- 5- Compromiso a constituir el Depósito en Garantía que establece el Decreto 4238/68, apartado 2.2.1 ó en su defecto acreditar titularidad del inmueble con fotocopia autenticada de escritura pública y certificado de dominio actualizado.
- 6- Certificado de habilitación municipal.
- 7- Duplicado de boleta de pago del derecho de habilitación.
- 8- Certificado de aprobación de efluentes extendido por Obras Sanitarias de la Nación o Provincial u organismo competente.

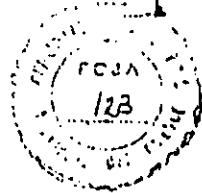


ORDENAMIENTO TEMATICO DEL

REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS

DE ORIGEN ANIMAL

DECRETOS MODIFICATORIOS



DEFINICION

MATADERO FRIGORIFICO TIPO "B" 1.1.30 b)	<p>Se entiende por matadero-frigorífico tipo "B" al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de CIENTO CINCUENTA ANIMALES (150) bovinos. CIEN (100) porcinos y TRESCIENTOS (300) ovinos y/o caprinos.</p> <p>Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que estan establecidos.</p>
LIMITACION DE LA FAENA DTO. 489/81	<p>Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad, dentro de los topes máximos fijados por categoría, teniendo en cuenta lo establecido en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.</p> <p>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 en 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 de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias (apartado 2.2.28).</p>

REGIMEN DE HABILITACIONES

HABILITACION 2.3	<p>La habilitación de los establecimientos tipo "B" corresponderá a los gobiernos de provincia por medio de los organismos de aplicación que cada uno determine sin perjuicio de las facultades y funciones que son de competencia del Servicio de Sanidad Animal de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.</p> <p>La aprobación y habilitación de los establecimientos por parte de los organismos provinciales será comunicada a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, previo a su puesta en marcha.</p> <p>Los establecimientos tipo "B" podrán solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal para poder realizar el tráfico federal, previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho Servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal.</p>
---------------------	--



DOCUMENTACION A PRESENTAR

MEMORIAS
PLANOS
CERTIFICACIONES

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

- a) Memoria detallada descriptiva del establecimiento;
- b) 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 los poseyera, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
- c) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos de edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación y características constructivas de los corrales, ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria y de la Junta Nacional de Carnes, si correspondiera. Estos planos deberán completarse con más detalles cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal 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 las mismas se expresará en unidades Lux.
- d) Planos en escala 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, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes;
- e) Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañar también un certificado otorgando la aprobación del mismo por las autoridades competentes.
- f) Memoria descriptiva de las actividades a realizar por especialidad.
- g) Informe del organismo competente respecto al cumplimiento de sus requisitos sanitarios (Cap. III, ap. 1).
- f) a los efectos de la aprobación de la ubicación del establecimiento.

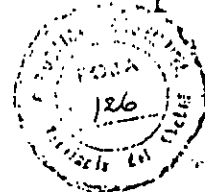
CONDICIONES A CUMPLIR

REQUISITOS
3.13.1

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

UBICACION

- a) Enplazamiento en terrenos normalmente no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Distantes un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residenciales.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) Estar situados en proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
- f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimétral, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento (3.1)

**VÍAS DE ACCESO**

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal (3.1.1).

**CERCO
PERIMETRAL**

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la Dirección General del SENASA, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura, que el cerco y reunirán los mismos requisitos (3.1.2)

ILUMINACION

El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades Lux (3.1.3)

**DESEMBARCADERO
DE HACIENDA**

Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá 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 material y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento (3.1.4).

**LAVADERO DE
CAMIONES
3.14.3**

También dispondrán de un lavadero para camiones que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo.

Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros (3.2.12).

Los desagües responderán a las especificaciones del presente Capítulo (3.2.12).

Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

La presión del agua a la salida del pico no será menor de una (1) atmósfera (3.2.12).



CORRALES

CORRALES Y ANEXOS	Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados. (3.1.5)
AISLAMIENTO DE CORRALES	El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho. (3.1.6)
CAPACIDAD DE RECEPTIVIDAD	La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina, porcina y/o caprina. (3.1.7)
PISOS	Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos. (3.1.10)
DESAGUES	Los pisos de los corrales y 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 corrales, serán francos y eficientes, quedando terminantemente prohibidos los dispositivos que permitan el escape de los líquidos de los pisos de los corrales hacia el exterior, hacia los pisos de las mangas o a otros locales o al exterior de las dependencias. (3.1.11). Ver página 4 Diagrama número y ver párrafo.
VALLADO DE CORRALES	El vallado de los corrales será de construcción de madera tipo, o de material equivalente, o de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, que fuere aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o de material semejante, siempre que el mismo este completamente revestido 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 cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y de un metro (1) para ovinos y porcinos (3.1.12).

TECHOS DE
CORRALES

Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables.
Se empleará material atérmico e incombustible.
La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros (3.1.13).

VENTILACION

Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un (1) metro con setenta (1,70) de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes (3.1.14).

BEBEDEROS

Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construídas con ese propósito.
Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, deteniendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde de tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe.
El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro por cada cincuenta (50) metros cuadrados 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 (3.1.15).

COMEDEROS

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 (3.1.16).

CANTIDAD MINIMA
3.14.4

Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. la cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

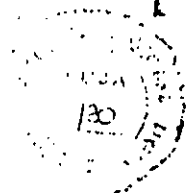
CORRAL DE
OBSERVACION
Y CEPO

Próximo al área de faena, se construirán corrales y vallados a éstos deberá anexarse un corral para inspección y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Al mismo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades Lux. (3.2.4)

COMPLEJO SANITARIO

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. (3.2.5)
VALLADO DEL CORRAL DE AISLAMIENTO	El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o de material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre la pared y el piso y de las paredes entre sí, será redondeado. (3.2.6).
PUERTA DE ACCESO	La puerta de acceso será de hoja lлена y material impermeable. (3.2.7)
DESAGUE	<p>El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo.</p> <p>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 afluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto mas elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo (3.2.8).</p>
OTRAS EXIGENCIAS	Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierro. (3.2.10).
PLAYA PARA SACRIFICIO DE URGENCIA	La existencia de la playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria.

3.13.2



SALA DE NECROPSIA UBICACION	La sala de necropsia esta ubicada en las proximidades del corral de aislamiento. (3.3)
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. (3.3.1)
PISOS, PAREDES Y TECHOS	Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie. (3.3.2)
PUERTA DE ACCESO	La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento. (3.3.3)
PROTECCION ANTI-INSECTOS	Todas las aberturas estarán dotadas de malla anti-insectos de material inoxidable. (3.3.4)
DESAGUES	Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico. (3.3.5)
AGUA	La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera. (3.3.6)
ILUMINACION	La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades Lux. (3.3.7)
VENTILACION	La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora. (3.3.8)
VEHICULO 3.15.6	El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.
CATRES	Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso. (3.3.9)
ELEMENTOS LABORALES	Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable piletta de igual material, botiquín y armarios afines

para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres (3.3.10).

UBICACION DE LOS ELEMENTOS LABORALES

Los elementos e instrumental descriptos deberá permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria (3.3.11).

FILTRO SANITARIO

En la entrada se instalará un dispositivo manual o mecánico que permita la perfecta higienización del calzado. Posterior a este existirá un pediluvio de dos (2) centímetros de profundidad como mínimo — con solución de un desinfectante aprobado. A continuación habrá lavamanos que se ajustarán a lo expresado en este Reglamento (3.8.36)

ANTISEPTICOS

En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del Establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (3.3.12).

HIGIENE DEL PERSONAL

El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa. (24.14.6)

DIGESTOR

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 proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales (3.4).

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 adulto entero (3.4.1).

PRESION Y TEMPERATURA

En el digestor deberá producirse una reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetros y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos (3.4.2).

INSTALACIONES PARA LA FAENA

BAÑADERO 3.13.10

Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inme-



diatamento. El mismo podrá construirse con vallados de caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad.

RAMPA DE ACCESO A PLAYA

En los casos 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).

Piso

El piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento (3.6.2).

Pasadizo de la Rampa

Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales (3.6.1).

PLAYA DE FAENA División en Zonas

3.13.13

La playa de faena estará dividida en tres zonas definidas: zona sucia o séptica encuadrada en un local independiente y zonas intermedia (semilimpia) y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente (3.7.2). Las zonas semilimpia y limpia podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente si entre el lugar del desollado y el eviscerado media una distancia mínima en línea recta de CINCO (5) metros.

Comunicación entre Zonas Sucia e Intermedia

La comunicación entre la zona sucia y la intermedia se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel mas alto del piso (3.7.13).

Sector de Reinspección y Local para Comisos

Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se haga la Reinspección Veterinaria (sector de reinspección) existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Si las carnes se transportan por riel se dispondrá de un pasillo exclusivo para ese fin (3.7.28).

PISO

Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al 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 de uno y medio (1,5) por ciento,

hacia las bocas o canales de desagüe (3.7.12).

Desnivel en
Playas en Pisos
Bajos

Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de las playas en la planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa (3.7.8).

Desnivel en
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 o elevación de animales (3.7.9).

Sector de
Noqueo

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, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros (3.7.10).

Sector de
Degüello

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).

Sector de
Lavado de Medias
Reses

En el lugar de lavado de las 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).

Para evitar que las aguas se expandan al resto de la playa de faena la pileta poscerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico (3.8.33).



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)

Las Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre automático. (3.7.20)

Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta una altura de tres (3) metros. (3.13.18). Previa aprobación por el Servicio Nacional de Sanidad Animal, podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro (3.7.15).

La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro. (3.7.16).

En el encuentro de las paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados. (3.7.17)

Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados. (3.7.18)

La cubierta o techo, podrá ser hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. (3.7.22).

En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso o con lino con material caleórico metálico de superficie lisa y plana protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el paso de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Por cada sesenti (60) metros cúbicos de local, deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante aberturas cenitales o ventanas. (3.7.23). Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de fagna 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).

Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático. (3.7.23).

Protección Anti-insectos Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc. deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire. (3.7.24)

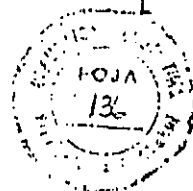
ILUMINACION Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades Lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses. (3.7.26)
En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. (3.8.7)
La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades Lux Sin cambiar la coloración normal de la res. (3.8.34).

Conductores Eléctricos Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. 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 expuesto.

MANGA O CAJÓN DE SACRIFICIO La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento destinado a bovinos podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales. (3.8)

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)

CORRAL DE MANEO PARA LANARES Para lanares se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría. (3.8.4)
Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descritos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura para la pared que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo. (3.8.5)



CORRAL O MANGAS
PARA CERDOS

Para cerdos, según el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de laneros o reducir el mismo a una simple manga de la pared que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo (3.8.6).

TANQUES DE ESCALDA
DO Y MAQUINAS
PELADORAS

El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada, acoplada a la red de efluentes (3.8.38).

SOportes DE
RIELES

Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles serán de materiales que no se alteren o descascaren (3.8.17).

MATERIAL DE
RIELES

Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido de biendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses (3.8.18).

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 (3.8.21).

RIELES DE SANGRIA

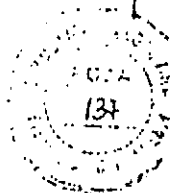
Los rieles de sangría para bovinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna (3.8.20)

RIELES EN ZONA
SUCIA

El riel en la zona sucia, tendrá para la especie bovina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies, En el lugar de inspección la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí realizan (3.8.19).

RIELES PARA
BOVINOS

Los rieles para bovinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical por no menos de treinta (30) centímetros, del borde de las mismas (3.8.22).

**SIERRAS**

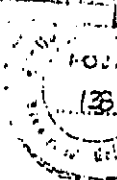
Las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado (3.8.23).

3.13.22

En todos los casos deberán contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente a vapor para este fin, se hará de acuerdo con las normas del presente Reglamento.

PLATAFORMA

La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, es calonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto de aserrado. En el piso se dispondrá de un re cipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea (3.8.23).



Catres
3.15.10

Los catres para el desollado de bovinos tendrán una altura mínima de CINCUENTA (50) centímetros, considerada desde los laterales del piso, serán totalmente metálicos y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo. (3.13.14).

PALCO DE
EVISCERADO

La plataforma en que se desempeñan los operarios que practican el eviscerado deberá reunir disposiciones tales que eviten que las vísceras arrastren sobre las mesas y sus características constructivas respondan en general a las siguientes:

Estará construída de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante (3.8.23) y dotado de zócalo sanitario (3.8.25). Además ofrecerán suficiente comodidad para que al practicar el despanzado se reduzca al mínimo la posibilidad de rupturas de las panzas de modo que ni aún accidentalmente el contenido ruminal llegue a las bandejas que contienen las vísceras, al piso de la plataforma ni a las reses.

CARROS PARA
INSPECCION

Para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar la inspección sanitaria de rigor se usarán carros especiales individuales. (3.8.12).

CONFORMACION
DE LOS CARROS

Los carros deberán tener una conformación tal que permitan ubicarlos debajo de la res. (3.8.13).

COMPARTIMIENTO
PARA VISCERAS
VERDES

Los carros tendrán en la parte inferior un compartimiento especial de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal. (3.8.14).

BANDEJAS PARA
OTROS ORGANOS

Las bandejas de los carros para inspección de vísceras tendrán una conformación tal que facilite una correcta inspección sanitaria de aquellas a cuyo efecto la altura de los bordes no superará los doce (12) centímetros.

Las bandejas para depositar las llamadas vísceras rojas, dispondrán de dos sectores, uno para ubicar en él, el hígado y el corazón y otro para el pulmón.

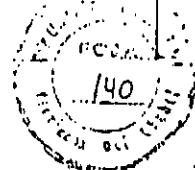
La cabeza deberá suspenderse de un gancho especial asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. (3.8.15).

Transporte y
Limpieza de
Carros

Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir estos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas un local que posca un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo que no podrán volver a circular sin cumplir satisfactoriamente este requisito. (3.8.16).



PALCOS PARA LA INSPECCION VETERINARIA 3.13.23	Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar un examen de las linfoglándulas 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. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos. (3.8.24).
Piso	El piso será de tipo antirresbaladizo y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad. (3.8.25).
Mesa y Bancos	La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos. (3.8.26).
ZORRAS O CARROS DE USO GENERAL 3.13.24	Las zorras o carros de uso general, serán construídos 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 identificados con la palabra "incomestible", pintada de color violeta (3.8.27).
Material	Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener mas de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni más de un centésimo (0.01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva (3.8.2)
ZORRAS O CARROS PARA COMISOS	Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además con la tapa o bisagra y una identificación especial con la palabra "Comisos" bien visible, pintada de color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria. (3.8.28)
TUBOS PARA LA EVACUACION DE SUEPRODUCTOS	En los establecimiento 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 contruados en metal o material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Los que no utilicen para productos incomedibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene (3.3.29).

Serán desarmables, con ventanas para inspección o contruados en media caña (canaleta) y otro medio que permita la limpieza integral.

Los destinados a la evacuación de productos y subproductos comedibles serán de metales u otros materiales que no deben contener mas de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni más de un (1) centésimo por ciento (0,01) de arsénico u otra sustancia nociva (16.3.2).

BANDEJAS 3.13.20

Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio aprobado para la industria alimentaria u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal y su conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes que no permita el escurrimiento de los mismos.

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener mas de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni mas de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva. (16.3.2)

GANCHOS

Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán ser de metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no contengan mas de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni mas de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva. (16.3.2)

LAVAMANOS 3.13.28

En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente Reglamento.

La salida de los grifos estará colocada convenientemente a treinta (30) centímetros sobre el borde exterior del artefacto, debiendo ser accionados a pedales o palancas de fácil manejo.

Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso.



La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico (3.8.36), no pudiendo hacerlo directamente en el piso.

ESTERILIZADORES

Llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar herramientas y utensilios. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de agua a (100) cien 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 las mismas, con uno de estos lavamanos e higienizadores (3.8.36).

**Equipos de
Grifos de Agua
Potable**

Como mínimo deberá disponer 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 la salida continua (3.8.37).



LOCALES ANEXOS A PLAYA DE FAENA

ESCALDADO DE PORCINOS 3.13.29 La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de man posterioria aislado del ambiente de la playa, aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona suola para su depilado. La sala en que se encuentran instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor. (3.8.38).

LOCAL PARA LIMPIEZA DE CARROS Deberá contarse, para los casos de transporte de vísceras decomisadas, con un local que posea un dispositivo para la desinfección del carro respectivo que no podrá volver a circular sin cumplir satisfactoriamente con este requisito (3.8.16).

TRIQUINOSCOPIA 3.13.30 Se contará asimismo, con un local adecuado (Ap. 3.7.15; 3.7.16; 3.7.17 y 3.7.18) para practicar las operaciones indicadas en el apartado 3.13.30.

LOCAL PARA LAVADO DE BANDEJAS-GANCHOS 3.13.21 Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueran contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo, deberán lavarse con agua fría y jabón o un detergente aprobado, complementándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.

LAVADERO DE ROLDANAS Los establecimientos deberán contar con un local de características adecuadas a la función a cumplir, de acuerdo a lo descripto en el Capítulo VI, Ap. 6.1, destinado al lavado de roldanas.

LAVADO DE ROLDANAS La limpieza de roldanas se deberá efectuar mediante el siguiente procedimiento:

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

En todos los casos se emplearán productos aprobados por SENASA.

LOCAL PARA CUEROS 3.8 Contarán con un local destinado al trabajo de los cueros procedentes del desollado de los animales de capacidad suficiente con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento (Cap.XXV) y abundante provisión de agua.



**ORGANOS NO
ELABORADOS
3.13.7**

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

**Entrega a
otras
Plantas
3.13.4**

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

**Dependencia
para Acondi-
cionar Vísceras
3.13.5**

La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida totalmente de mampostería, con pisos impermeables, antideslizantes, resistentes a los ácidos grasos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del DOS (2) por ciento hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blancos, cemento portland blanco alisado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal, hasta una altura mínima de TRES (3) metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir puertas y ventanas, serán las que fija el presente Reglamento.

Los mataderos-frigoríficos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el Capítulo DUODECIMO (XII) del presente Reglamento.

TRIPERIA Y MONDONGUERIA

**Aislamiento
3.13.6**

La tripería y mondonguería no tendrán comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.

TRIPERIA

El local debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

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

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 drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

- b) Paredes con friso de azulejos, u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3,00) metros y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

- c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.

- d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.



- e) Aberturas cerradas con tejidos anti-insectos.
- f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

La sala contará con suficiente agua fría y caliente. Cap.XII

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

MONDONGUERIA

Condiciones

El local debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

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

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 drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.

- b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3,00) metros y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
- d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
- e) Aberturas cerradas con tejidos anti-insectos.
- f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

La sala contará con suficiente agua fría y caliente. Cap.XII

Mesas y Piletas

Las mesas y piletas serán de acero inoxidable, aluminio aprobado para la industria alimentaria u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada.

Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el acúmulo del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.



MENUDENCIAS

Local Independiente	Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de la menudencias (12.2).
Condiciones	<p>El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado hasta una altura mínima de tres (3,00) metros y el resto cubierto de revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo deben ser redondeados.e) Aberturas cerradas con tejidos anti-insectos.f) Debe evitarse la acumulación condensación de vapores (12.2.1).
Mesas y Piletas	<p>Las mesas y piletas serán de acero inoxidable, aluminio aprobado para la industria alimentaria u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.</p> <p>Tendrán doble fondo, siendo la lámina superior cribada. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida el acúmulo del agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes. El lavado del producto se hará bajo lluvia.</p> <p>La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente (12.2.3).</p> <p>La luz puede ser natural o artificial con un mínimo de doscientos (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales (12.2.4).</p>
Transporte de Menudencias	<p>El transporte de las menudencias se hará por rutas o zonas reservadas a ese fin y que respete las condiciones que determina el Capítulo XVI (12.2.5).</p> <p>Los metales y otros materiales en contacto con alimentos y sus primeras materias no deben tener mas de un (1) por ciento de plomo, antimonio, arsénico u otras impurezas, ni mas de un (1) centésimo (0,01) por ciento de arsénico, u otra sustancia nociva (12.3.2).</p>

PLAYA DE OREO

Exigencias
3.13.31

Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta (50) por ciento de la capacidad de matanza para la que están habilitados. (3.11).

Condiciones

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

- a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
- b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado hasta TRES (3,00) de altura como mínimo 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) Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos redondeados.
- e) Ventilación suficiente.
- f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado. (3.11.1).

Rieles

Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas. (3.11.2).

Uso de la Playa de Oreo

La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina. (3.11.3), pero cada especie se transportará por un riel distinto (3.13.27).

CAMARAS FRIGORIFICAS

EXIGENCIAS
3.13.9

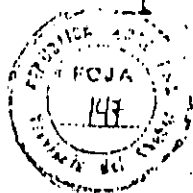
Los mataderos-frigoríficos deberán contar, como mínimo, con dos cámaras frigoríficas en relación con la índole de producción; una de ellas para reses y otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para menudencias procedentes de las mismas (3.13.5).

Definición

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

Capacidad

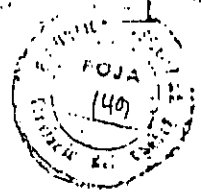
La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere será fijada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto (5.1.2)



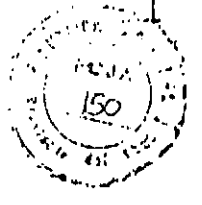
- Pisos** El piso estará construido con material impermeable, anti-deslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores. (5.2)
- Parêdes** Las paredes de las cámaras frigoríficas 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 de hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enlucido de cemento natural o blanco o revestidas de azulejos u otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado, aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. El exterior se hallará también revocado en forma de evitar el paso de humedad. (5.2.1).
- 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. (5.2.2).
- 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 (5.2.3).
- 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 (5.2.4).
Queda prohibido su uso al descubierto. Las puertas de las cámaras que estén en contacto con los productos comestibles estarán recubiertas o construidas con material metálico inoxidable (acero o aluminio).
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. (5.2.4).
- Columnas** Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes. (5.2.5).



- Antecámaras** Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas. (5.2.6).
- Iluminación** Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de la cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades, Lux. (5.2.7).
- 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 Reglamento. (5.2.8).
- Ventilación** La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada. (5.2.9).
- Rieles para Ovinos y Porcinos** Para cerdos y ovinos la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo. (5.2.10).
- Separación de Rieles 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. (5.2.11).
- Alarma Interna** Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal (5.2.12).
- Sistemas 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).
- Protección Contra el Goteo de Agua de Condensación** Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados. (5.3.2).



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 airoación (5.4).
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". (5.4.5).
Limpieza, y Desinfección	Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin detritorios y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. La limpieza y desinfección se efectuará cada vez que lo determina la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías. (5.5)
Reses Vacunas en Oreo	Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos. (5.7).
Reses Ovinas	<p>Para las reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel.</p> <p>La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.</p>



VESTUARIOS Y SERVICIOS SANITARIOS

Vestuarios

El personal obrero de los establecimientos deberán contar con un local apropiado para vestuario con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos y estar separados según sexo de los usuarios.

- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración.
- b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados.
- c) Deberán estar contruídos en mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, con pisos impermeables con declive de dos (2) por ciento hacia las bocas 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 tres (3,00) 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 estarán redondeadas.
- d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.
- f) Las aberturas estarán protegidas con telas anti-insectos. Las puertas serán de cierre automático.
- f) Ventilación. Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanas 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) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.
- h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decí metros 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) Los vestuarios deberán contar con un sistema de perchero aéreo con una separación física entre ropa de calle y ropa de trabajo, pudiendo existir pequeñas cajas de seguridad donde el personal podrá depositar efectos personales.



**Servicios
Sanitarios**

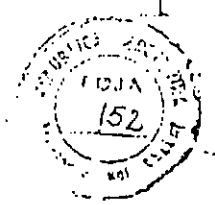
Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

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

- a) Los servicios sanitarios para el personal masculino contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.
- c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
- d) Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada (20) veinte operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

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.

- e) Los lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
- f) Las canillas serán por los menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal, o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
- g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o en su defecto equipos de aire caliente.
- h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.
- i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de afluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos de los establecimientos.



j) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación.

k) A la salida de los servicios sanitarios, como así también a la entrada de las dependencias donde se manipuleen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente deba pasar el personal deberán instalarse dispositivos, manuales o automáticos que permitan la perfecta higienización del calzado, posterior a este, existirá un pediluvio de una profundidad de dos (2) centímetros con solución desinfectante aprobada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. A continuación deberán colocarse lavamanos que se ajustarán a lo expresado en el inciso g).



AFLUENTES

Condiciones del Agua	<p>El agua a utilizar en los establecimientos deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos <u>contaminaciones</u> o alteraciones de cualquier naturaleza que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción (4.3).</p> <p>El agua para consumo humano deberá reunir condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales. (4.3.2).</p>
Análisis Químicos Bacteriológicos	<p>Los análisis químicos y bacteriológicos podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de La Nación o en los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal autorice para tal efecto. (4.3.3).</p>
Periodicidad de Análisis	<p>Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar al Servicio Nacional de Sanidad Animal, las características del agua en uso respecto a su potabilidad. (4.3.1).</p>
Disponibilidad total de agua	<p>La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de depósitos mas la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo. (3.4.6).</p>
Cálculo de necesidad de agua	<p>El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenan e industrialicen vacunos se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (4.3.7).</p>
Depositos y Circuitos de Aguas no Potables	<p>Cuando se utilizan aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, por ejemplo aquella utilizada en los servicios mecánicos, retraveses y singitorios los depósitos serán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables. (4.3.4).</p>
Identificación de Cañerías	<p>Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores:</p>



Agua potable: Fría: Verde
" " Caliente: Verde con franjas Naranja.
Agua no potable: Rojo
Aguas Servidas: Gris con franja Violeta.



EFLUENTES

Tratamiento y purificación de gases	Todos los establecimientos deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación adecuados que impidan la difusión de la atmósfera de gases, humo y/o vapores tóxicos o malolientes, polvo u hollín. (4.1.2)
Evacuación de las aguas residuales 3.13.32	La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo a lo dispuesto en el presente Capítulo. (4.1.3).
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 el Servicio Nacional de Sanidad Animal y los organismos a cargo del control de cuerpos de agua y/o canalizaciones receptoras de desagües. (4.2.)
Separación de desagües	<p>Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamientos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.b) Desagües grasos.c) Desagües no grasos.
Separación de sólidos y líquidos	<p>Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el apartado 4.2.1 deberán ser sometidas a los siguientes pretratamientos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Aquellas a que se refiere el inciso a) pretratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.b) Aquellas a que se refiere el inciso b) serán pretratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.c) Aquellas a que se refiere el inciso c) serán pretratadas mediante tamizado o sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos. (4.2.3).

Separación de sangre En todos los casos deberá separarse la sangre proveniente de la matanza cuya descarga a desagües no se admitirá bajo ningún concepto. (4.1.9).

Sangre
3.14.18

Los establecimientos deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes:

- a) Secado de la misma utilizando medios mecánicos.
- b) Cocción para consumo por animales los que en ningún caso penetrarán en la planta de faena.
- c) Colección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación de altura suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente.
- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Desagües Pluviales

Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y cloacal; se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua y/o canalizaciones receptoras de los desagües. (4.2.2)

Cámaras Sépticas o plantas purificadoras

Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que ellos se desarrollen lo requieran, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas. (4.1.4).

Adopción de normas de Obras Sanitarias de La Nación

En las jurisdicciones provinciales y/o municipales donde no existan reglamentaciones que fijen condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible el Servicio Nacional de Sanidad Animal aplicará provisionalmente las exigencias de Obras Sanitarias de la Nación. (4.1.7).

OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS

Los establecimientos están obligados a:

- a) Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el Servicio Nacional de Sanidad Animal (9.1.4).
- b) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
- c) 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.
- d) 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 del Servicio Nacional de Sanidad Animal (9.1.3) u otro que corresponda.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos, que le fueran solicitados.
- h) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria (9.1).



- i) 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. (9.1.8).
- j) Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento (9.1.9).
- k) Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso industrial (9.1.7).
- l) 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 el Servicio Nacional de Sanidad Animal y tendrá una validez máxima de un (1) año (8.2.4).
- ll) 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 (8.2.5).
- m) Todo personal que trabaje 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 en forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan estar 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 substituyendo la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo (8.2.6).
- ñ) Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente, para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas (8.2.7).
- o) Esta 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 goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá ser perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera (8.2.9).

- p) 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 (8.2.11).
- q) A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboran o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria (8.2.10).



OPERATIVIDAD

CORRALES
Limpieza
Periódica

Cada veinticuatro horas (24) horas como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una atmósfera y media (1,5) de presión. (3.2).

Desinfección en
caso de enferme
dades

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 alguno de los agentes aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal:

a) Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve (29) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza una solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente.

b) 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 del dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;

c) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón.

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

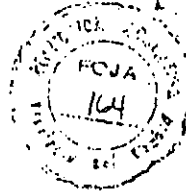
d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;

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

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

g) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando constantemente 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;

h) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada



La cabeza deberá llegar al punto de inspección libre de restos de cuero alrededor de los ojos, nariz, labios, etc., así como de los cuernos y el testuz, a fin de evitar contaminaciones durante el proceso de inspección posterior.

**EVISCERADO
DE
BOVINOS
3.9.9.**

Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales, procediéndose en este momento a efectuar la ligadura de la vejiga urinaria y a extraer el recto, masa intestinal, estómago, esófago, bazo, hígado, vejiga, útero en las hembras y próstata en los machos.

En caso de verificarse la existencia de úteros grávidos de primer o segundo período de gestación, deberá contarse con dispositivos (carros o tubos) para la evacuación de los mismos hacia digestor en forma directa.

Inmediatamente otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea.

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

Si en la playa de faena se produce la separación de la masa intestinal de los proventrículos, previo a ello deberá efectuarse la doble ligadura duodenal, una próxima al píloro y otra a una distancia aproximada a los cinco (5) centímetros para permitir la separación posterior del intestino delgado y grueso, incluido el recto, por medio de un corte entre ambas.

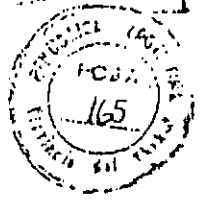
El esófago acompañará en todos los casos a las "vísceras verdes", unido al rumen o al estómago, según los casos.

Las vísceras deberán depositarse directamente en las bandejas que dando prohibido el uso de planos inclinados, toboganes y canaletas para conducir las hacia aquéllas.

Una vez finalizada la Inspección Veterinaria y previo al lavado de las reses, se procederá al desprendimiento de los riñones, rabos y testículos, que serán conducidos mediante zorras u otros medios a la sección menudencias, para su posterior elaboración.

**TIEMPO DE
EVISCERADO**

La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. (11.1.2)



DEGUELLO DE OVINGS
3.13.13

En la especie ovina el degüello se hará con el animal suspendido en la zona sucia. Queda permitido el uso del disco para la elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar. El Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá disponer de la insensibilización previa al sacrificio (3.9.17).

DESOLLADO DE OVINOS
3.13.14

Obligatoriamente el desollado de los ovinos se hará con el animal colgado.

EVISCERADO

El eviscerado de los ovinos debe hacerse en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras puedan identificarse con la res (3.9.18).

INSPECCION DE
VISCERAS
3.13.19

Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas, quedando prohibido el empleo de toboganes, canaleras u otros medios para conducir las hacia aquellas. Se contará con una bandeja para los órganos del aparato digestivo y otra dividida en dos sectores uno para el corazón y el hígado y otro para el pulmón, correspondientes a un mismo animal. La cabeza deberá suspenderse de un gancho especial, asegurándose la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria.

Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses en el instante de la inspección sanitaria.

No es obligatorio el seccionado de medias reses (3.9.19).

DEGUELLO DE PORCINOS
3.13.29

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 pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial. Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales suspendidos al riel de sacrificio, previo lavado, lavado y cecero, es luchado anterior a la sangría.

SANGRADO, ESCALDADO
Y DEPILADO

Esta operación se realizará en todos los casos por el método de sangrado por punción en el cuello. Después de la sangría se procederá a lavar con agua fría. Después de lavar se procederá a escaldar inmediatamente, debe estar a una temperatura adecuada para que el depilado pueda hacerse por flameado.

EVISCERADO

Terminada esta operación, la res pasará a la zona de depilado, previo lavado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descrita para la especie bovina (3.9.6).



EXAMEN DE VISCERAS 3.13.19

Las vísceras deberán depositarse directamente en bolsas, quedando prohibido el empleo de toboganes, canchales u otros medios para conducirlos hacia aquellas. Se contará con una bandeja para los órganos del aparato digestivo y otra dividida en dos sectores uno para el corazón y el hígado y otro para el pulmón, correspondientes a un mismo animal.

Las vísceras deberán hallarse frente a las respectivas reses en el instante de practicarse la inspección sanitaria de las mismas.

TRIQUINOSCOPIA 30

Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones serán sometidos al examen triquinoscópico.

Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras de los músculos maseteros, tres (3) muestras de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras (11.5.57).

Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento (11.5.58).

La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina (11.5.59).

Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa con el doble número de muestras (11.5.61).

Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado que se halle, se decomisará a la res con destino a digestor (11.5.56).

La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico (11.5.60).

EXAMEN 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 y efectos de facilitar el examen de las serosas.

EXAMEN DE RESES Y

13.26

El lavado a que se refiere el apartado anterior será completado con el lavado de la res que se hará por aspersión y sin cepillo, después de haberse practicado la inspección sanitaria queda prohibido el empleo de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también el empleo del aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidables.



MARCADO Y SELLADO**3.13.27**

Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número del establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo "B".

La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (Resolución N° 112 del 5-3-81).



MODALIDADES DE
LA FAENA
3.13.11

Los mataderos del tipo "B" podrán optar por efectuar la matanza de dos o mas especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.

BAÑADERO
3.13.16

La faena simultánea de bovinos y porcinos, determinará la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie).

USO DE LA PLAYA
3.13.12

Cuando la faena de dos o mas especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas.

En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desollado.

3.13.15

En la zona limpia (eviscerado y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto.

FAENA NO SIMULTANEA
3.13.17

Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos podrán utilizarse los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies debiéndose proceder a una perfecta limpieza al terminar el faenamiento de cada una de ellas.

PLAYA DE OREO
3.11.3

La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.



INCOMESTIBLES

CUEROS
3.13.8

Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento. Capítulo XXV.

PRODUCTOS
INCOMESTIBLES
3.13.38

Cuando se depositaren o elaboraren productos y subproductos incomedibles, no contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente Reglamento, para cada producto. (6.1.17).

DEPENDENCIAS
AUXILIARES
3.13.34

Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente Reglamento.



ELECTRICIDAD Y VAPOR

- Grupo electrogéneo** Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas. (6.1.2).
- Disponibilidad de Energía** La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal. (6.1.4)
- Sala de Calderas** La construcción del local para sala de máquina y/o calderas, será de material incombustible; con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio. (6.1.3)
- Disponibilidad de Vapor** 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. (6.1.5).



de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento.

1) Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza una solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento (3.2.2).

Lavado de Camiones Responsabilidad

El titular de la habilitación del establecimiento deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la Inspección Veterinaria el incumplimiento de dicha obligación (3.2.14).

DIGESTORES

Reducción de los Comisos

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 cinco veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos. (3.4.2).

BAÑO

3.13.16

3.13.17

La faena simultánea de bovinos y porcinos determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos uno para cada especie.

Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos, podrán utilizarse el mismo bañadero.

FAENA DE VACUNOS

Zona Sucia

Las operaciones que se efectuarán en la zona de las playas destinadas a faena de la especie bovina serán volteo, suspensión de la res y vómito, degüello y sangría (3.7.3).

Zona intermedia

En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría y desuello de manos y cabeza y 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).

FAENA DE

OVINOS

Zona Sucia

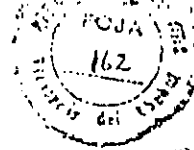
En ésta se realizarán la insensibilización, degüello y sangría (3.7.5).

Zona Intermedia

En esta zona 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).



FAENA DE BOVINOS na Sucia	Se practicarán en ella la insensibilización, degüello, sangría, escaaldado y pelado (3.7.4)
na Inter dia	Se realizarán aquí todas las operaciones comprendidas desde el pelado hasta el eviscerado inclusive (3.7.6.)
na Limpia	En ella se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la <u>playa de faena</u> (3.7.7)
SENSIBILI ACION	Se efectuará por conmoción, electricidad, gases inertes u otro sistema aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL(3.9.2). En el primer caso será de aplicación lo establecido por la Ley N° 18.819 en cuanto a la prohibición del uso de la maza y su Decreto Reglamentario N° 1733 del 14 de octubre de 1970 relativo a los métodos aprobados para tal fin.
IZADO AL RIEL DE SAN- GRIA	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 o izado al riel de sangría, operación que en <u>to</u> dos los casos deberá hacerse con el animal suspendido (3.9.3)
ANSANGRADO	La res deberá ser transportada al sitio de sangría donde se efectuará la incisión de caracter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón. (3.9.4)
TIEMPO DEL DESANGRADO	El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.
DESOLLADO DE BOVINOS 3.9.8	A partir de su entrada en la zona intermedia, la res puede ser desollada por el sistema de riel aéreo o bien por el sistema de catres. En ambos casos y antes de descender la res al catre se procederá a debridar el esófago mediante el empleo del implemento llamado "tirabuzón", y efectuar la ligadura respectiva tratando de hacer lo lo más hacia craneal posible. Descendida la res por medio de un guinche a los catres móviles, se procederá a su desollado en decúbito dorsal. Al comenzar el desollado de los miembros anteriores y posteriores, el corte longitudinal inicial que se realiza en la parte distal de los mismos no deberá extenderse más arriba de las articulaciones del carpo y del tarso respectivamente, que serán separados por sus articulaciones.

Con la res en decúbito dorsal, 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 sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.

Finalizada esta operación, se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares.

Al iniciar el desollado de la región prepúbica o inguinal, se procederá a extraer las ubres de las hembras en producción láctea, evitando el derrame de la leche, y la verga en los machos. Terminadas estas 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, instante en el que se procederá a realizar en el macho la ligadura del recto, y en la hembra la del recto y la vulva.

Siguiendo la operación se efectuará íntegramente el desprendimiento del cuero del rabo, que se sujetará a la res mediante un elemento recuperable y esterilizable para evitar que se contamine con la parte exterior del cuero.

A continuación se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral.

Con la res suspendida de los rieles se continuará con el desollado de las tablas del cuello y la cabeza, debiendo proceder al desprendimiento total del cuero, antes de realizar la sección de la sínfisis púbica y la desarticulación de la cabeza.

El cuero deberá ser retirado de la playa por medio de canaletas o zorras especiales, de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.

Desarticulada la cabeza e identificada correlativamente con la res a que pertenece, se adoptarán dispositivos especiales para que acompañen a la misma hasta la inspección final.

LAVADO DE CAEZAS

Desarticulada la cabeza deberá ser sometida a un lavado en instalaciones "ad hoc" que permitan condiciones para que cada una de ellas sea lavada individualmente, evitando toda posibilidad de que el agua de lavado de una de ellas contamine a la anterior o a la siguiente.

Las cabezas serán sometidas a un doble lavado con agua a presión primeramente con la cabeza colgada del agujero occipital, con el fin de que la ingesta, coágulos de sangre y cualquier suciedad, sean eliminadas por la boca y ollares.

A continuación se hará un nuevo lavado en posición invertida vale decir con la cabeza colgada del espacio intermandibular, haciendo penetrar el agua, a presión, por los ollares y cavidad bucal mediante un adminículo especialmente diseñado a tal efecto.



LEY FEDERAL DE CARNES

Situación Actual



TEMARIO

1. Introducción
2. Antecedentes
 - 2.1. Resumen de la Ley 22.375
3. Características de la Provincia
 - 3.1. Precipitación media anual.
 - 3.2. Vegetación
 - 3.3. Existencia ganadera
 - 3.3.1. Ovinos
 - 3.3.2. Bovinos
 - 3.3.3. Caprinos
 - 3.4. Establecimientos agropecuarios
 - 3.5. Infraestructura vial
 - 3.6. Infraestructura aérea
 - 3.7. Infraestructura eléctrica
 - 3.8. Red de frío provincial
 - 3.9. Población
 - 3.10. Disponibilidad de agua potable
4. Consumo total de carnes rojas
5. Carne extraprovincial introducida para consumo
6. Faena controlada de ganado
7. Disponibilidad de faena
 - 7.1. Ovinos
 - 7.2. Bovinos
 - 7.3. Porcinos
8. Establecimientos de faena
9. Abastecimiento de carne
10. Capacidad operativa de los establecimientos de faena
11. Consideraciones
 - 11.1. Aplicación de la Ley 22.375
 - 11.2. Forma operativa
 - 11.3. Inspección veterinaria
 - 11.4. Comercialización y transporte.



1. INTRODUCCION:

El presente trabajo tiene por objeto reunir elementos de juicio que permitan evaluar la mejor forma de iniciar la aplicación de la Ley N° 22.375 (Ley Federal de Carnes) en el ámbito provincial.

El mismo ha sido elaborado en base a datos estadísticos suministrados por distintos Organismos Provinciales y a la información recogida por personal de la Dirección de Ganadería, de propietarios de establecimientos faenadores, profesionales del área y / productores.

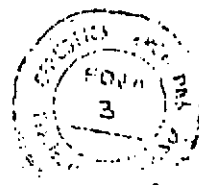
2. ANTECEDENTES:

El 13 de Octubre de 1970 se sanciona la Ley 15.811 que faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el territorio del país el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales; se elaboren o depositen productos de origen animal en lo concerniente a los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria y en los aspectos higiénico sanitarios de elaboración, industrialización y transporte de carnes, productos y subproductos de origen animal (art.1° Ley 15.811).

El artículo 2° de la misma Ley establece que los gobiernos de / Provincia ejerzan en sus respectivas jurisdicciones el control y cumplimiento de dichas disposiciones a través de los Organismos de aplicación que los mismos determinen, quedando facultados para dictar las normas complementarias que requiera su mejor cumplimiento.

En forma simultánea se dicta el Decreto Nacional N° 1.600 de / fecha 14-10-70, reglamentario de la Ley 15.811, que adopta como instrumento legal de aplicación en todo el país el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (dec.n° 4.235/68).

El segundo párrafo del artículo 2° de dicho Decreto establece que la adecuación de los establecimientos debe efectuarse en un



1/2.

plazo no mayor de tres (3) años.

El 19-01-71 se aprueba por Decreto N° 24 las modificaciones al Decreto N° 4235/65, ya que era necesario ajustar la capacidad de los establecimientos a la demanda real, teniéndose en consideración las distintas regiones del país.

En vista de la dificultad para una correcta aplicación de la Ley N° 13.811 es que con fecha 19-01-81 se sanciona la Ley N° 22.375 la cual deroga la Ley anterior y la Ley N° 19.499 y queda reglamentada por Decreto N° 459 de fecha 17-03-81, modificatorio del Decreto N° 4.238/65 y el Decreto N° 24/71.

2.1. RESUMEN DE LA LEY N° 22.375:

Artículo 1°.: Se faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el país el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, se elaboren y depositen productos de origen animal.

Requisitos de construcción e ingeniería sanitaria. Aspectos sanitarios de elaboración, industrialización y transporte.

Artículo 2°.: Las autoridades provinciales ejercerán el control sobre el cumplimiento de la reglamentación en sus respectivas jurisdicciones. El SENASA hará cumplir la reglamentación en todo el país pudiendo efectuar la clausura preventiva de los establecimientos.

Artículo 3°.: Si la autoridad Sanitaria Nacional clausura un establecimiento informará a la autoridad sanitaria local para que ésta aplique las sanciones que correspondieren. La autoridad sanitaria local comunicará el levantamiento de la clausura cuando hayan desaparecido las causas que la motivaron.

Artículo 4°.: Fija los distintos tipos de sanciones y de multas; el destino de las mismas quedará a consideración de las autoridades locales.

Artículo 5°.: El Poder Ejecutivo queda facultado para suspender temporariamente la vigencia del régimen o determinar su aplicación progresiva de común acuerdo con cada provincia.



1/3.

3. CARACTERISTICAS DE LA PROVINCIA:

Por características geográficas y climáticas se puede dividir a la provincia en dos regiones, una región húmeda ubicada al oeste del meridiano 71°20' y otra semidesértica que abarcaría el resto de la provincia.

Estas dos regiones contrastan en diversos aspectos climáticos y ecológicos y presentan notables diferencias entre sí en lo que respecta a niveles de rendimiento en términos de producción agropecuaria.

La región oeste o zona precordillerana y cordillerana, con un régimen de lluvias invernales que superan los 300 mm. anuales poseen pastizales aptos para todo tipo de ganado, es por lo tanto, la que presenta mayor receptividad de animales por hectárea.

En la zona semidesértica el promedio de lluvias es de 150 mm. anuales, siendo algo mayor en la zona costera por la influencia de los vientos húmedos del océano atlántico.

3.1. PRECIPITACION MEDIA ANUAL





//4.

3.2. VEGETACION:

Domina el tipo de vegetación arbustiva, caracterizados por arbustos bajos y achaparrados. Hacia la precordillera la vegetación se hace progresivamente más rica, con predominio de diversas especies de gramíneas, no obstante podemos decir que la provincia se ve limitada en su producción ganadera por la escasa disponibilidad de forraje.

Contribuyen a esta situación, diversos factores tales como: erosión por sobre-pastoreo, erosión eólica, desaparición de especies forrajeras de alto nivel nutritivo por el hábito selectivo del ganado ovino, etc..

3.3. EXISTENCIA GANADERA:

El censo del año 1979 arrojó las siguientes cifras:

Departamento	Vacunos	Ovinos	Caprinos	Equinos	Cerdos
Biedma	417	296.273	36	797	31
Cushamen	28.753	379.672	40.778	11.554	665
Escalante	1.110	342.205	1.530	2.995	1.127
Florent. Ameghino	337	376.034	646	1.705	400
Futaleufú	35.642	250.452	1.627	4.636	814
Gaiman	3.595	168.462	308	1.038	1.197
Gastre	2.153	356.450	40.886	7.581	6
Languineo	12.531	444.489	23.632	8.508	15
Mártires	298	274.187	9.848	1.814	21
Paso de Indios	1.556	494.755	15.393	6.525	13
Rawson	790	128.262	209	510	1.329
Río Senguerr	11.525	954.400	3.172	10.186	93
Sarmiento	4.947	282.742	2.939	3.199	221
Tehuelches	14.995	627.561	2.163	7.709	30
Telsen	1.044	411.239	12.124	5.653	12
TOTALES	127.240	5.784.184	154.987	74.417	5.700

Siendo los Departamentos de mayor existencia de ganado por especies:

Departamento	Bovinos	Ovinos	Caprinos	Equinos
Futaleufú	35.442			
Cushamen	28.753		40.478	11.554
Tehuelches	14.997	627.561		
Languineo	2.351	444.489	23.632	8.508
Río Senguerr	11.525	954.400		10.186
Paso de Indios		494.755	15.393	
Gastre			40.886	



115.

La explotación porcina está cobrando importancia.

Existen en la actualidad cuatro establecimientos de cría / porcina en Trelew, uno en Rawson, uno en Gaiman y uno en / Comodoro Rivadavia, siendo interesante destacar la predisposición que muestra el productor a volcarse a este tipo / de explotación.

En las comunicaciones efectuadas por los ganaderos en virtud de la Campaña de Lucha contra la Sarna, la existencia de ovinos y caprinos sería de 6.779.030 y 217.718 cabezas respectivamente.

En los cinco Departamentos de la zona precordillerana se / encontrarían el 46% de los ovinos y aproximadamente el 30% de los vacunos del stock ganadero provincial.

3.3.1. OVINCOS:

La tendencia general de las explotaciones es la producción de lana, siendo destinado a faena los animales de rechazo del establecimiento. La cría se efectúa en forma extensiva dada las características geográficas y climáticas de la provincia con un nivel tecnológico que varía generalmente en forma proporcional al tamaño de las explotaciones.

El estado sanitario de la hacienda podría llamarse bueno, los principales problemas serían las ectoparasitosis, (sarna) y endoparasitosis, estas últimas en la zona de la precordillera y los valles de Sarmiento e inferior del Río Chubut. Solo algunos establecimientos llevan a cabo programas sanitarios intensivos.

En cuanto a la sarna, existe una Ley provincial que obliga a efectuar un baño entre la fecha de esquila y el 30 de marzo de cada año, lo que ha llevado a / una considerable disminución de la cantidad de animales afectados por esta parasitosis.



//6.

La raza más difundida es el Merino, lo que marca la tendencia a la producción lanera de las explotaciones. La raza Corriedale y sus cruas no inciden en forma considerable en el tipo de la majada provincial.

OVINOS CANTIDAD DE EXPLOTACIONES CLASIFICADAS SEGUN NUMERO DE CABEZAS:

Nº de Ovinos por Establecimiento	Nº de Explotación
de 500	2.030
500 a 1.000	584
1.001 a 2.500	921
2.501 a 5.000	513
5.001 a 10.000	154
10.001 a 20.000	39
más de 20.000	13
Sin especificar	1.198

3.3.2. BOVINOS:

La raza más difundida es la Hereford de buena calidad y sus cruas; su explotación se concentra en la zona cordillerana y precordillerana.

El nivel tecnológico empleado es en general regular por la falta de apotreramiento, aguadas, pasturas / artificiales, etc., vendiéndose los animales sin // terminar para faena o engorde en los valles.

3.3.3. CAPRINOS:

La cría del caprino constituye una economía de subsistencia, llevada a cabo por productores de bajo nivel socio económico y en condiciones muy precarias; el nivel tecnológico empleado es nulo.



117.

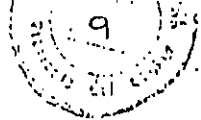
EXISTENCIA GANADERA AÑO 1979

Nº 1

Departamento	Vacas	Vaquillonas	VACUNOS					Total vacunos	Vacas lecheras.
			Terminos y Terneros.	Novillitos.	Novillos.	Toros y toritos	Bueyes y torunos		
BIEDMA	188	75	83	47	—	24	—	417	—
CUSHAMEN	12261	3.934	8.148	2.172	550	905	783	28.753	267
ESCALANTE	439	290	232	33	97	19	—	1.110	37
F. AMECIPIO	166	35	84	41	—	10	—	337	2
PUTALEVU	16.190	4.232	10.590	2.124	560	1.039	707	35.442	341
CAIHAN	1.666	390	1.199	172	22	147	—	3.596	459
CASTRE	359	301	493	181	107	93	19	2.153	32
LANGUINED	5.858	1.485	3.428	860	186	499	215	12.531	30
MARTIRES	153	38	76	9	14	8	—	298	—
PASO DE INDIOS.	713	223	389	118	49	61	1	1.556	6
RAWSON	334	82	245	52	6	21	—	790	115
RIO SENGUER	5.654	1.470	3.425	452	117	335	72	11.525	80
SARMIENTO	2.457	668	1.235	463	10	114	—	4.947	205
TEINELCHES	6.844	2.111	4.426	745	255	428	188	14.997	35
TELSEN	457	163	237	104	31	50	2	1.044	—

Nº 2

Departamento	Ovejas	Borregos	LANARES				Total lanares
			Borregos	Corderos	Capones	Carneros	
BIEDMA	102.090	29.887	29.202	34.060	96.201	4.836	296.276
CUSHAMEN	195.320	36.849	33.158	49.449	53.200	11.686	379.662
ESCALANTE	156.669	34.960	33.466	32.843	74.571	9.696	342.205
F. AMECIPIO	159.328	41.926	40.702	29.597	94.910	9.571	376.034
PUTALEVU	131.128	25.078	22.814	21.415	41.424	8.593	250.452
CAIHAN	68.896	16.167	15.006	17.242	48.265	2.886	168.462
CASTRE	151.377	34.953	35.174	41.581	85.592	6.773	356.450
LANGUINED	205.854	29.784	29.240	75.862	91.549	12.200	444.489
MARTIRES	107.206	29.717	28.350	26.819	78.055	4.040	274.187
PASO DE INDIOS	200.922	52.994	49.643	44.946	135.895	10.355	494.755
RAWSON	49.701	13.008	11.806	15.309	35.806	2.732	128.262
RIO SENGUER	410.166	109.574	93.625	145.376	172.203	23.434	954.408
SARMIENTO	135.734	31.610	28.565	30.459	50.149	6.225	282.742
TEINELCHES	255.272	57.833	54.406	87.554	151.715	17.721	627.561
TELSEN	161.093	42.442	41.044	27.233	123.373	6.054	411.739



1/8.

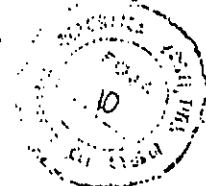
EXISTENCIA GANADERA AÑO 1979

N° 3

Departamento	Cabras	CAPRINOS			Chivos	Total Caprinos
		Cabrinas	Cabrillas	Capones		
BIEDMA	30	—	—	—	2	32
CUSHAMEN	24.916	5.574	6.562	3.258	1.068	40.478
ESCALANTE	1.214	99	126	50	41	1.530
F. AMEGHINO	480	88	25	70	23	646
FUTALEUFU	1.099	147	282	68	31	1.627
GAIMAN	220	51	22	9	6	308
MASTRE	20.197	7.714	5.448	6.066	1.461	40.886
LANGUIÑED	12.922	4.271	3.324	2.452	663	23.632
MARTIRES	4.959	1.292	905	2.302	390	9.848
PASO DE INDIOS	9.244	2.207	3.004	1.471	467	15.393
RAWSON	149	10	45	—	5	209
R. SENGUER	1.838	671	357	198	108	3.172
SARMIENTO	1.307	429	454	212	37	2.939
TEINELCHES	1.252	348	292	169	102	2.163
TELSEN	7.622	1.514	1.574	1.154	260	12.124

N° 4

Departamento	Caballos	YEGUARIZOS					Total Yeguarizos
		Yeguas	Potras	Potranzas	Potrillos	Padrillos	
BIEDMA	489	186	33	41	35	13	797
CUSHAMEN	3.989	3.931	1.013	1.098	1.240	283	11.554
ESCALANTE	1.059	1.135	287	213	249	52	2.995
F. AMEGHINO	864	385	197	126	105	28	1.705
FUTALEUFU	1.843	1.483	402	344	469	95	4.636
GAIMAN	542	316	45	55	53	27	1.038
MASTRE	2.557	2.655	621	717	858	180	7.538
LANGUIÑED	2.978	2.652	826	795	1.067	190	8.508
MARTIRES	814	526	156	131	142	45	1.814
PASO DE INDIOS	2.411	2.268	495	465	734	151	6.525
RAWSON	270	145	28	35	27	7	510
R. SENGUER	3.890	3.075	1.083	822	1.140	177	10.186
SARMIENTO	1.246	1.041	267	262	310	73	3.199
TEINELCHES	2.875	2.334	863	645	865	127	7.709
TELSEN	2.350	1.758	435	472	517	113	5.653



1/9.

EXISTENCIA GANADERA AÑO 1979

CUADRO N° 5

Departamento	Cerdas Madres	PORCINOS		Capones	Cerdos padres	Total de porcinos
		Lechones y cachorros	Hembras sin servicio			
BIEDMA	25	30	—	4	2	61
CUSHAMEN	190	302	18	113	42	665
ESCALANTE	409	514	146	10	48	1.127
F. AMECHINO	2	1	—	—	1	4
FUTALEUFU	226	314	58	120	36	814
GAIJAN	376	555	89	124	53	1.197
GASTRE	1	7	—	—	—	8
LANGUIÑED	8	2	1	1	3	15
MARTIRIS	7	10	1	2	1	21
PASO DE INDIOS	2	10	—	—	1	13
RAKSON	375	802	31	158	23	1.389
R. SENCUER	25	34	5	9	10	93
SARMIENTO	66	105	32	10	8	221
TEMVELCHES	17	25	1	10	7	60
TELSEN	4	4	—	3	1	12



//10.

3.4. ESTABLECIMIENTOS AGROPECUARIOS:

El total de la explotación agropecuaria sería de 5.491 establecimientos, distribuidos por Departamento de la siguiente manera:

Biedma	152
Cushamen	997
Escalante	177
Ameghino	108
Futaleufú	501
Gaiman	836
Gastre	297
Languineo	345
Mártires	128
Paso de Indios	296
Rawson	389
Río Senguerr	341
Sarmiento	341
Tehuelches	246
Telsen	298

En los Departamentos de Rawson y Gaiman en el número total de explotaciones están incluidas las chacras del Valle Inferior del Río Chubut.

La distribución de los establecimientos ganaderos según su superficie puede observarse en el cuadro N° 6.

CLASIFICACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS GANADEROS SEGUN SU SUPERFICIE:

• 6

	Biedma	Cushamen	Escalante	Ameghino	Futaleufú	Calafén	Gastre	Languineo	Mártires	Paso de Indios	Rawson	Río Senguerr	Sarmiento	Tehuelches	Telsen
- 500 Ha	-	378	43	-	281	759	15	95	2	5	337	19	140	19	-
500 a 1000	1	153	2	-	53	2	23	28	5	14	-	19	20	22	-
1000 a 2500	22	141	24	5	77	3	131	114	17	83	13	54	45	74	-
2501 a 5000	41	62	34	16	22	12	57	47	11	58	12	79	45	53	-
5001 a 10000	55	19	35	38	14	13	41	25	37	57	17	69	47	55	-
+ de 10.000	33	14	36	49	5	46	27	18	55	71	10	73	35	51	-
TOTALES...	152	997	177	108	501	836	297	345	128	296	389	341	341	246	298

Sin especificar: 169

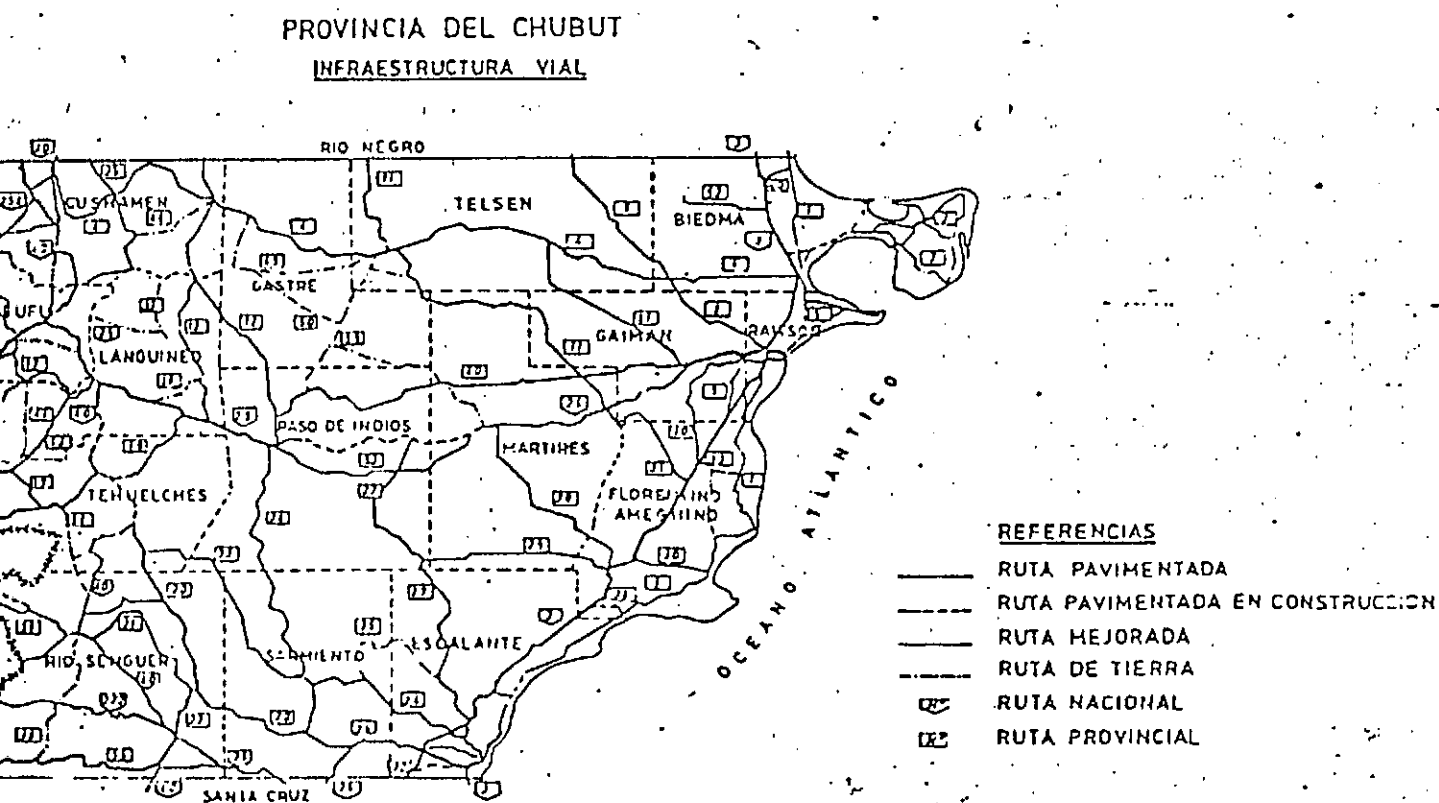


//11.

3.5. INFRAESTRUCTURA VIAL:

La provincia se encuentra recorrida de Norte a Sur por la ruta Nacional N° 3 que une los distintos centros poblados de la costa atlántica (Puerto Madryn, Trelew, Rawson, Comodoro Rivadavia). La ruta provincial N° 25 une las ciudades de Trelew y Esquel pasando por Gaiman, Dolavon, Las Plumas, Paso de Indios y Tecka.

La ciudad de Comodoro Rivadavia se une con la localidad de Esquel por medio de rutas asfaltadas, tramo de las rutas 20 y 25; el tramo Gobernador Costa, Tecka se encuentra en construcción.



The map illustrates the electrical infrastructure of the Rio Negro province. It features several power plants (Central Hidroeléctrica and Central Térmica) and substations (Subestación) connected by a network of transmission lines. The lines are color-coded and labeled with their respective capacities in KVA.

Legend:

- CENTRAL HIDROELÉCTRICA
- CENTRAL TÉRMICA
- SUBESTACIÓN
- == LÍNEA 2 = 220 KVA
- LÍNEA 132 KVA
- LÍNEA 33 KVA
- LÍNEA 13,2 KVA

Key Locations and Capacities:

- PAGO PUELO 126 KVA
- EL MATIEN 575 KVA
- EPUTÉN
- CHOUA
- LELEQUE
- GUALJAINA 52 KVA
- ESQUEL 7.205 KVA
- ES ALERCES 500 KVA
- PUTALEUFÚ 640.000 KVA
- TECKA 110 KVA
- COCHOVADO 171 KVA
- CARRERLEUFÚ 33 KVA
- RIO PICO 120 KVA (Term.) 180 KVA (Hidroel.)
- ALTO RIO SENGUER 212 KVA
- ALDEA BELIRO 45 KVA
- LAGO BLANCO 57 KVA
- R. ROJAS 65 KVA
- RIO MAYO 121 KVA
- SARMIENTO 11.340 KVA
- BUEN PASTO 50 KVA
- FACUNDO 65 KVA
- COR. COSTA 457 KVA
- J. DE SAN MARTÍN
- PASO DE INDIOS 112 KVA
- CAN. CAN 28 KVA
- TELSEN 68 KVA
- LAS PLUMAS 127 KVA
- DIQUE AMESMHO 41.700 KVA
- COMODORO RIVADAVIA 183.000 KVA
- CAIMAN
- DOLAYON
- TRILEN
- PAWSON 4.000 KVA
- CAMARONES 211 KVA
- PTO. MADORTH
- P. PIRAMIDES 120 KVA



//13.

3.8. RED DE FRIO PROVINCIAL - 1976

Localidad	CAMARAS		Capacidad Neta (kg)		DESTINO	OBSERV.
	Priv.	Est.	Enfriado	Congelado		
Gob.Costa	-	-	-	-	-	-
Dolavon	-	-	-	-	-	-
Trevelin	4	-	8.760	25.860	carne	-
Rawson	4	-	14.130	35.325	carne	-
Rawson	5	-	57.600	57.600	pescados	-
Pto.Madryn	8	1	76.600	76.600	carne y varios	(1)
Trelew	19	-	106.320	272.190	-	-
Gaiman	1	-	1.800	4.500	carne	-
J.de S.Martin	-	1	100.000	-	carne	(2)
Calet.Córd.	3	-	3.802	9.500	carne	-
Rfo Senguer	1	-	6.750	16.875	carne	(3)
Com.Rivad.	61	13	316.602	791.505	carne	-
El Maitén	-	-	-	-	-	-
Tecka	-	-	-	-	-	-
Camaronas	-	-	-	-	-	(4)

(1) La Cámara Municipal consiste en realidad en una serie de módulos aptos para recibir diversos productos. Su capacidad (en conjunto) es de 38.000 kg., no se cuenta con datos para discriminar la capacidad por destino.

(2) Esta cámara no estaba aún en funcionamiento al momento de recibir la información (14/5/76).

(3) Permanece parte del día inactiva por falta de energía eléctrica

(4) Está previsto adquirir cámara por parte de la Comuna.

Existen en la actualidad otras cámaras frigoríficas / en funcionamiento distribuidas en distintos puntos / de la Provincia.



//14.

3.9. POBLACION:

En base al último censo poblacional el número de habitantes en la provincia es de 262.653 discriminados de la siguiente forma:

POBLACION POR DEPARTAMENTO AÑO 1980

Departamento	Habitantes
<u>Total</u>	<u>262 653</u>
Biedma	21 631
Cushamen	11 936
Escalante	100 871
Florentino Ameghino	1 253
Futaleufú	23 950
Gaiman	7 872
Gastre	2 143
Languiñeo	3 411
Mártires	1 042
Paso de Indios	2 212
Rawson	67 490
Río Senguer	4 843
Sarmiento	7 398
Tehuelches	4 676
Telsen	1 925

POBLACION DE OTRAS LOCALIDADES Y PARAJES

Localidades y parajes	Departamento	Habitantes
Aldea Beleiro	Río Senguer	100
Buen Pasto	Sarmiento	89
Cushamen	Cushamen	170
Dr. Ricardo Rojas	Río Senguer	259
Epuén	Cushamen	107
Facundo	Río Senguer	118
Gan Gan	Telsen	436
Gastre	Gastre	289
Lago Blanco	Río Senguer	180
Las Plumas	Mártires	358
Paso de Indios	Paso de Indios	572
Telsen	Telsen	295



//15.

3.10. DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE POR LOCALIDAD:

Localidad	Metros cúbicos	Sist.de Adminíst.
Rfo Mayo	155.200	Cooperativa
Corcovado	54.000	Cooperativa
Rfo Pico	64.800	Cooperativa
El Maitén	173.200	Cooperativa
José de San Martín	73.800	Cooperativa
Gobernador Costa	140.800	Cooperativa
Tecka	50.400	Cooperativa
Trevelin	250.200	Cooperativa
Rfo Senguerr	72.000	Cooperativa
Los Cipreses	9.000	DAPS
Carreleufú	7.200	DAPS
Lago Rosario	7.200	DAPS
Ricardo Rojas	19.800	Cooperativa
Lago Blanco	14.400	Cooperativa
Aldea Beleiro	7.000	Municipal
Cholila	28.800	Cooperativa
Lago Puelo	22.400	Municipal
Hoyo de Epuyén	14.500	DAPS
Epuyén Ruta	9.000	DAPS
Epuyén Lago	17.500	DAPS
Lago Rivadavia	9.000	DAPS
Buenos Aires Chico	12.600	Cooperativa
Facundo	14.400	Cooperativa
Gualjaina	18.000	Cooperativa
Cushamen	10.800	DAPS
Gastre	18.500	Municipal
Gan-Gan	25.200	Cooperativa
Telsen	36.000	Cooperativa
Paso de Indios	45.000	Municipal
Las Plumas	34.200	Cooperativa
Los Altares	10.080	DAPS
Cerro Cándor	5.400	DAPS
Buen Pasto	11.000	Cooperativa



//14.Bis

POBLACION DE EJIDOS MUNICIPALES CENSO 1960

Ejidos Municipales	Departamento	Habitantes
Alto Río Senguer	Río Senguer	1 365
Camarones	Florentino Ameghino	583
Comodoro Rivadavia	Escalante	96 855
Corcovado	Futaleufú	802
Cholila	Cushamen	1 352
Dolavon	Gaiman	2 674
El Hoyo	Cushamen	1 081
El Maitén	Cushamen	2 853
Esquel	Futaleufú	17 271
Gaiman	Gaiman	4 096
Gobernador Costa	Tehuelches	1 642
Gualjaina	Cushamen	306
José de San Martín	Tehuelches	1 297
Lago Puelo	Cushamen	1 959
Puerto Madryn	Biedma	20 825
Puerto Pirámides	Biedma	96
Rada Tilly	Escalante	1 618
Rawson	Rawson	13 797
Río Mayo	Río Senguer	1 732
Río Pico	Tehuelches	843
Sarmiento	Sarmiento	6 904
Tecka	Languileo	943
Trelew	Rawson	53 510
Trevelin	Futaleufú	3 520
28 de Julio	Gaiman	327



//17.

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS:

Ovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovi.
1978				
Comodoro Rivadavia	3 156 642	2 826 608	287 374	42 660
Esquel	318 156	217 957	100 199	-
Puerto Madryn	715 763	405 941	302 822	7 000
Rawson	509 558	509 558	-	-
Carmiento	628 273	628 273	-	-
Trelew	1 165 547	1 066 833	85 252	13 462

1979				
Comodoro Rivadavia	3 084 201	2 590 180	489 244	4 777
Esquel	456 385	291 797	164 588	-
Puerto Madryn	525 404	471 404	54 000	-
Rawson	324 187	324 187	-	-
Carmiento	821 794	821 794	-	-
Trelew	1 978 018	1 457 348	405 881	114 789

1980



//15.

4. CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS:

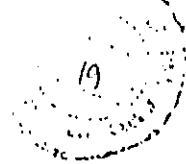
Total

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
1978				
Comodoro Rivadavia	7 919 472	3 548 035	1 022 476	3 348 961
Esquel	1 226 279	1 040 780	157 325	28 174
Puerto Madryn	1 339 450	438 742	587 858	312 850
Rawson	957 498	657 122	-	300 376
Sarmiento	1 090 209	1 090 209	-	-
Trelew	3 235 529	1 357 246	434 785	1 443 498

1979				
Comodoro Rivadavia	7 082 656	3 205 911	1 452 735	2 424 010
Esquel	1 362 348	1 088 702	256 817	16 829
Puerto Madryn	1 062 932	505 312	273 060	284 560
Rawson	714 701	433 049	-	281 652
Sarmiento	1 288 114	1 288 114	-	-
Trelew	4 794 171	1 733 082	1 153 294	1 907 795

1980

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
Comodoro Rivadavia	7 029 485	2 758 603	1 609 736	2 661 146
Esquel	1 485 148	1 255 198	212 980	16 970
Puerto Madryn	1 087 025	454 103	346 992	285 930
Rawson	1 040 401	422 694	414 220	203 487
Sarmiento	1 219 536	1 219 536	-	-
Trelew	5 096 264	2 155 679	1 153 590	1 786 995
Trevelin	1 646 175	1 628 585	-	17 590



//17.

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS:

Ovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovi:
1978				
Comodoro Rivadavia	3 156 642	2 826 608	287 374	42 660
Esquel	318 156	217 957	100 199	-
Puerto Madryn	715 763	405 941	302 822	7 000
Rawson	509 558	509 558	-	-
Armiento	628 273	628 273	-	-
Trelew	1 165 547	1 066 833	85 252	13 462

1979				
Comodoro Rivadavia	3 084 201	2 590 180	489 244	4 777
Esquel	456 385	291 797	164 588	-
Puerto Madryn	525 404	471 404	54 000	-
Rawson	324 187	324 187	-	-
Armiento	821 794	821 794	-	-
Trelew	1 978 018	1 457 348	405 881	114 789

1980



11/18.

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS:

Bovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
1978				
Comodoro Rivadavia	4 657 088	637 967	712 820	3 306 301
Esquel	886 980	803 450	55 356	28 174
Puerto Madryn	621 167	32 801	282 516	305 850
Rawson	439 006	138 630	-	300 376
Sarmiento	457 566	457 566	-	-
Trelew	1 961 415	181 846	349 533	1 430 036

1979				
Comodoro Rivadavia	3 935 899	571 499	945 167	2 419 233
Esquel	888 515	781 424	90 262	16 829
Puerto Madryn	537 528	33 908	219 060	284 560
Rawson	381 033	99 381	-	281 652
Sarmiento	457 123	457 123	-	-
Trelew	2 695 226	160 300	743 117	1 791 809

1980

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
Comodoro Rivadavia	4 029 284	485 311	885 552	2 658 421
Esquel	966 637	874 097	75 570	16 970
Puerto Madryn	540 300	12 320	242 050	285 930
Rawson	378 383	59 488	117 718	201 177
Sarmiento	364 320	364 320	-	-
Trelew	2 727 415	204 545	799 716	1 723 154
Trevelin	1 336 170	1 318 500	-	17 590



1979.

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS:

Porcinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
1978				
Comodoro Rivadavia	105 742	83 460	22 282	-
Esquel	21 143	19 373	1 770	-
Puerto Madryn	2 520	-	2 520	-
Rawson	8 934	8 934	-	-
Sarmiento	4 370	4 370	-	-
Trelew	108 567	108 567	-	-

1979				
Comodoro Rivadavia	62 556	44 232	18 324	-
Esquel	17 448	15 481	1 967	-
Puerto Madryn	-	-	-	-
Rawson	9 481	9 481	-	-
Sarmiento	9 197	9 197	-	-
Trelew	120 927	115 434	4 296	1 197

1980.

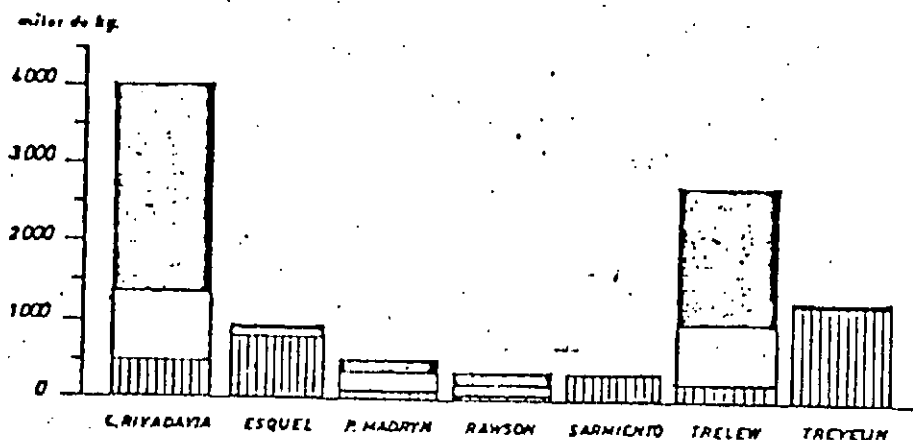
Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
Comodoro Rivadavia	82 173	41 508	37 940	2 725
Esquel	21 143	19 373	1 770	-
Puerto Madryn	4 412	-	4 412	-
Rawson	17 060	3 742	13 318	-
Sarmiento	14 984	14 984	-	-
Trelew	195 096	192 440	595	2 061
Trevelin	11 714	11 714	-	-



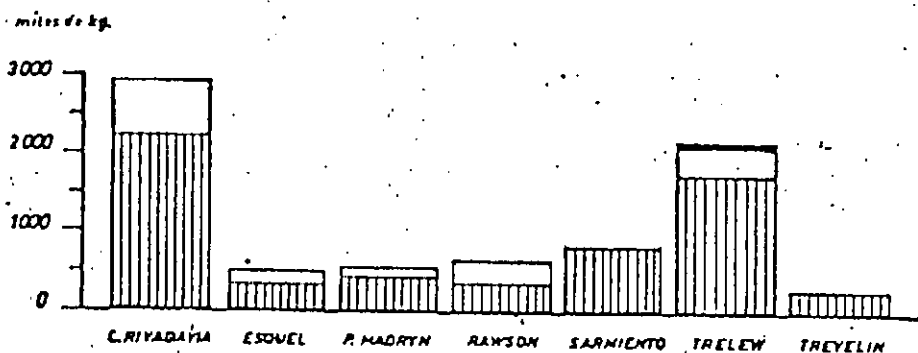
//20.

Consumo por Especie y localidad según procedencia. Año 1980

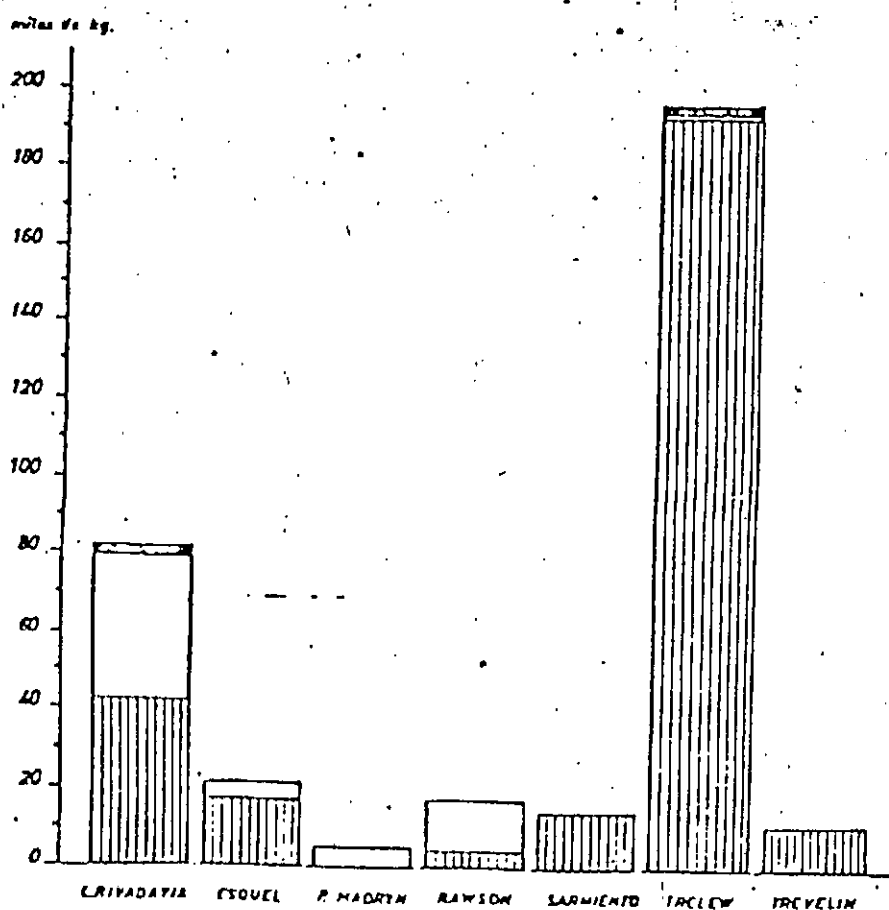
Bovinos

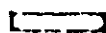
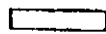
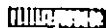


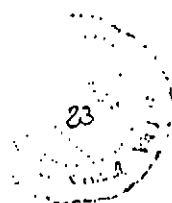
Ovinos



Porcinos



-  PROCEDENTE DE OTRAS PROVINCIAS
-  PROCEDENTE DE OTRAS LOCALIDADES DE LA PROVINCIA
-  ABASTECIMIENTO EN MATADERO MUNICIPAL



//21.

5. CARNE EXTRAPROVINCIAL INTRODUCIDA PARA CONSUMO:

Localidad	Bovinos	Ovinos	Porcinos
1978			
<u>Total</u>	<u>5 373 922</u>	<u>63 122</u>	-
Comodoro Rivadavia	3 306 301	42 660	-
Esquel	28 174	-	-
Puerto Madryn	305 850	7 000	-
Rawson	200 376	-	-
Sarmiento	-	-	-
Trelew	1 430 036	13 462	-
Trevelín	2 328	-	-
Río Mayo	857	-	-

1979			
<u>Total</u>	<u>4 794 958</u>	<u>119 566</u>	<u>1 197</u>
Comodoro Rivadavia	2 419 233	4 777	-
Esquel	16 829	-	-
Puerto Madryn	284 560	-	-
Rawson	281 652	-	-
Sarmiento	-	-	-
Trelew	1 791 809	114 789	1 197
Trevelín	875	-	-

1980			
Localidad	Bovinos	Ovinos	Porcinos
<u>Total</u>	<u>4 903 242</u>	<u>64 090</u>	<u>4 786</u>
Comodoro Rivadavia	2 658 421	-	2 725
Esquel	16 970	-	-
Puerto Madryn	285 930	-	-
Rawson	201 177	2 310	-
Sarmiento	-	-	-
Trelew	1 723 154	61 780	2 061
Trevelín	17 590	-	-



//22.

6. FAENA CONTROLADA DE GANADO:

Departamento	Bovinos		Ovinos		Porcinos	
	Cab.	k	Cab.	k	Cab.	k
1978						
Total	27 451	4 297 948	372 811	6 233 922	9 384	260 015
Biedma	250	32 801	24 497	405 941	-	-
Cushamen	1 007	163 663	2 476	44 087	81	4 516
Escalante	4 419	637 967	166 832	2 826 608	3 359	83 460
F. Ameghino	1	150	240	5 299	-	-
Futaleufú	15 040	2 351 506	21 327	339 739	941	27 733
Gaiman	1 269	214 587	10 363	162 958	1 765	20 973
Languiñeo	60	9 640	1 272	22 956	3	55
Rawson	1 765	320 476	94 677	1 576 391	2 835	117 501
Río Senguer	345	58 919	7 938	134 934	68	1 407
Sarmiento	2 970	457 566	37 957	628 273	332	4 370
Tehuelches	325	50 673	5 232	86 736	-	-

1979						
Total	27 799	4 224 044	412 341	6 825 608	8 810	250 472
Biedma	224	33 908	29 658	471 404	-	-
Cushamen	924	143 716	2 237	40 146	75	3 810
Escalante	3 541	571 499	159 074	2 590 180	2 499	44 232
F. Ameghino	7	1 176	954	18 912	-	-
Futaleufú	14 851	2 225 181	33 602	530 562	605	24 591
Gaiman	2 448	401 577	21 626	340 420	2 385	41 054
Languiñeo	58	10 113	1 605	25 537	1	135
Rawson	1 602	259 681	102 301	1 781 535	2 706	124 915
R. Senguer	433	68 895	7 372	129 381	177	2 502
Sarmiento	3 352	457 123	48 712	821 794	358	9 197
Tehuelches	359	51 175	5 200	85 737	4	36



//23.

FAENA CONTROLADA DE GANADO:

Departamento	1980					
	Bovinos		Ovinos		Porcinos	
	Cabezas	K	Cabezas	K	Cabezas	K
Total	26 848 310	4 030 996	455 746	7 341 358	8 352	324 187
Biedma	82 310	12 320	25 611	441 783	-	-
Cushamen	879 339	139 878	2 948	51 097	37	2 829
Escalante	3 461 340	485 311	147 739	2 231 784	2 434	41 508
Florentino Ameghino	-	-	-	-	-	-
Futaleufú	14 541 311	2 202 933	43 718	667 630	784	28 906
Gaiman	2 705 356	422 320	39 140	726 425	1 736	38 225
Gastre	-	-	-	-	-	-
Languileo	68 340	9 541	1 933	33 036	2	240
Mártires	-	-	-	-	-	-
Paso de Indios	-	-	-	-	-	-
Rawson	1 627 362	264 033	127 506	2 118 158	2 729	196 182
Rio Senguer	418 330	71 199	7 268	125 657	130	1 313
Sarmiento	2 683 333	364 320	53 827	840 232	500	14 984
Tehuelches	373 315	57 936	5 329	94 078	-	-
Telsen	11 309	1 205	727	11 478	-	-

1981

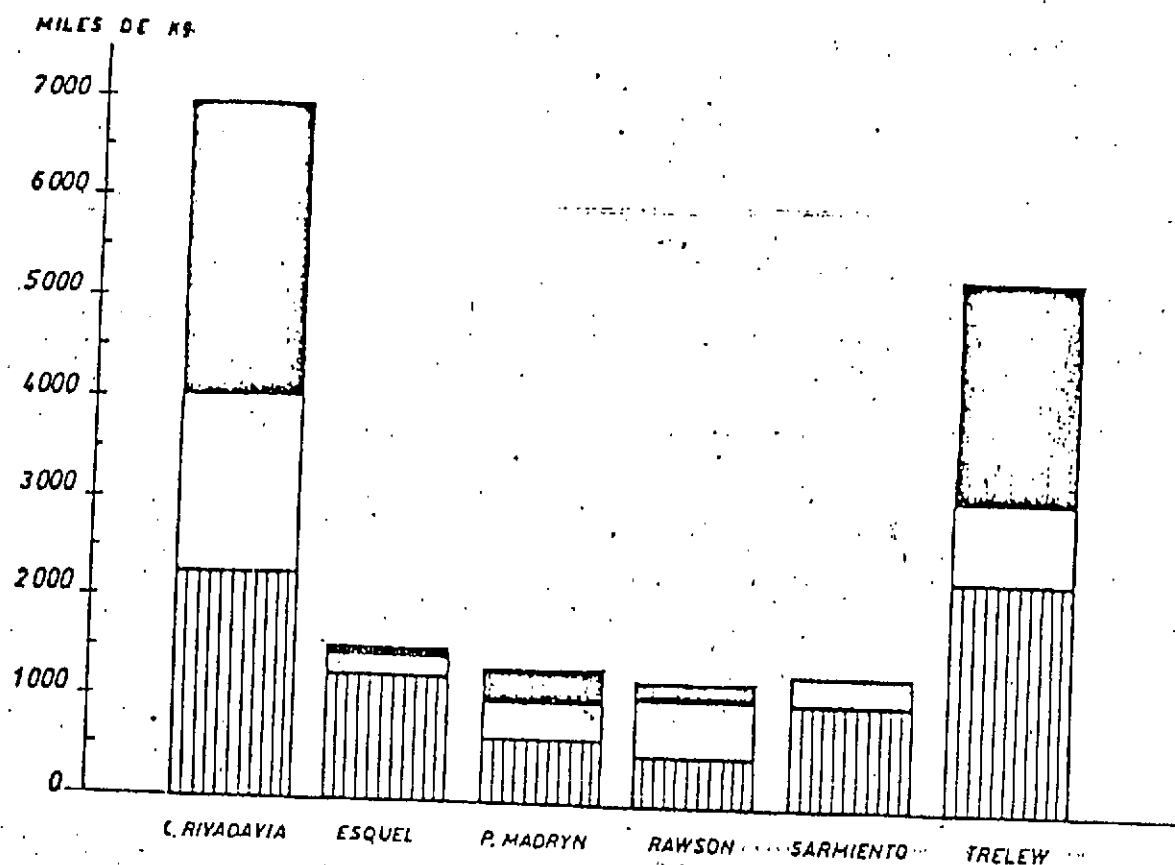
Departamento	Bovinos		Ovinos		Porcinos	
	Cabezas	k	Cabezas	k	Cabezas	k
TOTAL	25 408	3 967 680	438 128	6 960 236	8 289	354 568
Biedma	56	7 600	39 182	642 092	-	-
Cushamen	991	166 646	3 874	66 729	52	3 326
Escalante	3 090	401 794	129 871	1 838 360	2 049	48 452
Florentino Ameghino	-	-	-	-	-	-
Futaleufú	11 960	1 967 509	47 310	751 201	946	34 180
Gaiman	2 554	389 901	34 707	619 595	2 585	77 711
Gastre	-	-	-	-	-	-
Languileo	44	6 727	1 590	27 418	11	315
Mártires	-	-	-	-	-	-
Paso de Indios	-	-	-	-	-	-
Rawson	3 394	566 582	120 130	2 016 713	2 339	183 307
Rio Senguer	601	81 028	8 912	144 660	110	1 631
Sarmiento	2 174	293 033	45 432	733 096	182	5 496
Tehuelches	533	84 970	6 134	103 329	15	150
Telsen	11	1 090	906	17 043	-	-



//24.

FAENA POR LOCALIDAD, SEGUN PROCEDENCIA:

1981



- PROCEDENTE DE OTRAS PROVINCIAS
- PROCEDENTE DE OTRAS LOCALIDADES DE LA PROVINCIA
- FAENAMIENTO EN MATADERO MUNICIPAL



//25.

7. DISPONIBILIDAD DE FAENA:

7.1. OVINOS:

A pesar de que las existencias ganadera de la provincia se mantienen estables, existe una disminución progresiva de la receptividad de los campos debido básicamente a la dependencia exclusiva de los pastizales naturales, a la falta de apotreramiento, al mal aprovechamiento de las aguadas, a la erosión, y a la pérdida de especies vegetales más nutritivas debido al hábito selectivo del ganado.

Sumado al problema de receptividad de los campos y a la idiosincracia del productor, aferrado a sistemas tradicionales de producción, el clima riguroso y la falta de precipitaciones hacen más difícil el progreso en producción de carne.

Las condiciones enumeradas limitan entonces la ganadería provincial a la producción lanera, hecho comprobado por la gran difusión de la raza merino. Esto, sumado a razones de mercado y comercialización, va en detrimento de la producción de carne.

7.2. BOVINOS:

Según el censo ganadero realizado en el año 1979 el número de bovinos en la provincia era de 127.240 cabezas, cifra que ha ido incrementándose en años posteriores merced a la introducción de reproductores provenientes del Norte.

La zona con mayor existencia de ganado vacuno es la precordillera, siendo la que reúne condiciones climáticas y fitogeográficas aceptables para el desarrollo de la especie.

En la actualidad la explotación del vacuno para carne se realiza en forma deficiente dado que se destina a faena animales sin terminar, perdiéndose en suma gran cantidad de kilos de carne para el consumo.

Es interesante destacar que si bien en la actualidad faltan zonas para la terminación del ganado, existe la posibilidad de integrar, para este propósito, a las áreas bajo riego, lo que sumado a un manejo racional y a un sistema de comerciali-



7/26.

zación adecuada, permitiría lograr el mayor rendimiento de la explotación y por ende, el incremento de la oferta bovina para faena.

7.3. PORCINOS:

La explotación porcina está constituida por siete u ocho establecimientos de importancia, existiendo gran cantidad de explotaciones de tipo familiar, las cuales desde el punto de vista sanitario, constituyen un gran problema por la prevalencia de triquinosis y otras enfermedades, derivadas de la falta de control municipal.

La puesta en funcionamiento de establecimientos aptos para la faena de porcinos constituiría una ayuda invalorable para el diagnóstico y erradicación de la mencionada zoonosis.

8. ESTABLECIMIENTOS DE FAENA:

Comodoro Rivadavia:

Posee seis establecimientos de faena, dos aprobados por el SENASA y encuadrados en el tipo "A"; los cuatro restantes, aceptados de hecho por la Municipalidad, presentan las siguientes particularidades:

1. Antonio Hermoso: Matadero tipo rural ubicado dentro del ejido urbano, ha presentado proyecto de adecuación al tipo "B" ante el SENASA, siendo aprobado. Se comprobó el inicio de la obra.
2. Pedro Grandson: Establecimiento de faena recuperable al tipo rural, sin disponibilidad de agua potable.

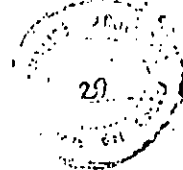
La presencia de mataderos frigoríficos tipo "A" y la construcción de uno tipo "B", no permitirían que este establecimiento funcione como matadero tipo rural, debiendo como mínimo adecuarse a las exigencias de matadero-frigorífico tipo "C" para efectuar abastecimiento local.

3. Uribe Illnos. y Gallo: No serían recuperables.

Esquel:

Existe un matadero municipal situado dentro del ejido urbano, tipo rural; el cual por el régimen de faena debería ser al menos un matadero frigorífico tipo "C".

Existe además, un matadero en construcción con un diagrama de habi-



//27.

litación tipo "A", y un matadero propiedad de CORFO en iguales // condiciones (faltan las cámaras). El primero de ellos está en juicio y tendría que salir a venta, eventualmente podría terminarse y reemplazar al municipal.

Trevelin ubicado a 25 km. posee un matadero en construcción tipo "B", que al terminarse obligaría, por razones de zona de influencia, al matadero municipal de Esquel a adecuarse al tipo "C" al menos.

Rawson:

Existe un matadero tipo rural en buenas condiciones, pero al habilitarse los mataderos-frigoríficos tipo "B" de Trelew y Gaiman, debería adecuarse a los tipos "C"; de cualquier manera por el régimen de faena de ovinos que posee supera el máximo permitido para el tipo rural.

Puerto Madryn:

Existe un matadero municipal dentro del ejido urbano, en funcionamiento hasta tanto se termine el que está en construcción.

Este matadero es del tipo rural y el municipio entiende que no reúne las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para abastecer / el consumo local, por lo que ha fijado plazo máximo de funcionamiento al mismo.

Trelew:

Posee un matadero municipal enclavado en pleno ejido urbano, sus concesionarios (M.A.P.A) están construyendo un matadero tipo "B" que una vez terminado ejercería influencia sobre las localidades de Gaiman, Rawson, Dolavon y Puerto Madryn.

Sarmiento:

Existen catorce mataderos en total, de los cuales tres se encuentran en condiciones higiénico-sanitarias aceptables pero sin superar el tipo rural.

La razón de la existencia de tan alto número de mataderos es que gran parte de la matanza se destina a la localidad de Comodoro Rivadavia, situación ésta que no puede seguir avalándose por la existencia de mataderos-frigoríficos de los tipos "A" y "B" en la la-



//26.

calidad mencionada, lo que obligaría a los establecimientos de car-
miento a adecuarse al tipo "B" o "C", ya sea para seguir abastecien-
do a Comodoro Rivadavia, o para efectuar abastecimiento local exclu-
sivo.

Gaiman:

Existen tres establecimientos de faena no recuperables, pero a los
cuales se les tendría que otorgar plazo para adecuarse al tipo "C",
como mínimo.

Existe en construcción un matadero-frigorífico exclusivo para cer-
dos que reuniría las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Es
te establecimiento es construido para efectuar faena de animales de
propia producción.

Asimismo se encuentra en construcción un matadero-frigorífico encu-
drable dentro del tipo "B", el cual una vez terminado ejercerá in-
fluencia sobre Trelew, Puerto Madryn, Rawson y Dolavon.

Trevelin:

Existe en la actualidad en funcionamiento un establecimiento de fae-
na, el cual no reúne las características higiénico-sanitarias exigi-
das.

La firma Winter y Evans posee en avanzado estado de construcción un
matadero-frigorífico tipo "B". La puesta en marcha de este estable-
cimiento llevaría a que el Municipio de Esquel adecue las instala-
ciones de su matadero al tipo "C", al menos.

Dolavon:

Existen dos mataderos en condiciones higiénico-sanitarias no acepta-
bles. Al estar bajo la zona de influencia de los establecimientos /
del tipo "B" de Trelew y Gaiman, todo matadero que se instale debe-
ría adecuarse al tipo "B" o "C". Para el caso especial de los matade-
ros existentes corresponde otorgar la posibilidad de que los mismos
puedan adecuarse al tipo "C".

Todos los demás Municipios de segunda categoría, Comisiones de Femen

ESTABLECIMIENTOS DE FAENA - Número y condiciones higiénico-sanitarias.

Localidad	Recuperables	No recuperables	En condiciones	En construcción	TOTAL
Comodoro Rivadavia	2	2	2 (tipo "A")	- - -	6
Trelew	1*	- - -	- - -	1	2
Puerto Madryn	1*	- - -	- - -	1	2
Rawson	1	- - -	- - -	- - -	1
Esquel	1*	- - -	- - -	2**	3
Sarmiento	3	10	- - -	1**	14
Trevelin	- - -	1	- - -	1	2
Gaiman	- - -	3	- - -	2	5
Dolavon	- - -	2	- - -	- - -	2
Gobernador Costa	1	- - -	- - -	- - -	1
J. de San Martín	1	- - -	- - -	- - -	1
Rfo Mayo	- - -	3	- - -	- - -	3
Rfo Senguerr	- - -	2	- - -	- - -	2
Telsen	1	- - -	- - -	- - -	1
Paso de Indios	- - -	- - -	- - -	1	1
Corcovado	1	- - -	- - -	- - -	1
TOTAL	13	23	2	9	47

* Dentro del ejido urbano

** Obra paralizada

República Argentina
PROVINCIA DEL CHUBUT
MINISTERIO DE ECONOMÍA,
SERVICIOS Y OBRAS PÚBLICAS

//25 BIS.





//29.

to y Juntas Vecinales deberán adecuar su matadero al tipo Rural, la situación actual en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de faena (ver tabla de establecimientos de faena), se resume a un 4,2% de establecimientos encuadrados dentro de lo dispuesto por la Ley Federal de Carnes; un 27,6% de establecimientos / que con mejoras podrían encuadrarse dentro de lo exigido por la mencionada Ley; y un 48,9% de establecimientos en condiciones higiénico-sanitarias no aceptables en mayor o menor grado.

Es necesario aclarar que existe un porcentaje importante (19,1%) de establecimientos en construcción, los cuales, según lo observado y los datos recogidos de sus propietarios, se encuadrarían dentro de la Ley N° 22.375.

Debe considerarse que en la actualidad los mataderos-frigoríficos / que cumplen con la reglamentación vigente son exclusivamente para faena de ovinos, existiendo en construcción establecimientos para faena de vacunos y cerdos.

9. ABASTECIMIENTO DE CARNE:

Considerando que la provincia posee 262.653 habitantes y un consumo de 95 kilos de carne roja por habitante/año el consumo total / asciende a 24.952.033 kilos de carnes.

Teniendo en cuenta una población rural de aproximadamente 21.400 / habitantes, podemos considerar que los mismos se autoabastecen, / representado este consumo 2.033.000 kilos de carne, integrado en casi su totalidad de carne ovina. La faena que abastece este consumo no tiene registros.

De acuerdo a lo antedicho tendríamos una población urbana de 241.25 habitantes con un consumo aproximadamente de 22.919.035 kilos, a - bastecidas según registros de faena de la siguiente manera:

	OVINOS	BOVINOS	PORCINOS	TOTAL
Faena controlada	7.341.350	4.030.990	324.107	11.696.447
Carne Extraprovincial introduc.p/consumo	64.000	4.903.242	4.786	4.972.028
TOTAL	7.405.350	8.934.232	328.893	12.668.475



//30.

Vemos que la mayor incidencia de carne extraprovincial introducida para consumo está dada por la especie bovina, cantidad que supera a la faenada en la provincia.

La carne ovina y porcina introducida a la provincia no es significativa.

En relación a la población y la disponibilidad de carne podemos observar que el total de kg. de carne representado por la faena en la provincia y carne extraprovincial, no alcanza a cubrir el total del consumo, por lo que debemos suponer que esa diferencia de 6.250.376 kg. de carne está representada por faena no registrada y clandestina.

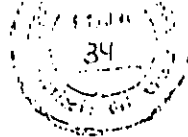
Es necesario destacar que si bien no se poseen datos sobre la cantidad de animales introducidos en pie para faenar en la provincia, los mismos están incluidos en los registros de faena controlada.

CONSUMO POBLACION RURAL		CONSUMO POBLACION URBANA		TOTAL
Faena Rural	2.033.000	Faena controlada	11.696.541	13.729.541
		Carne Extraprov.	4.972.118	4.972.118
		Faena no reg. y clandestina	6.250.376	6.250.376
TOTAL	2.033.000		22.919.035	24.952.035

El stock ganadero provincial, según datos del corriente año es de aproximadamente 6.700.000 ovinos y 150.000 bovinos.

Dichas cifras permiten realizar una extracción de 1.000.000 de ovinos y 30.000 vacunos anuales para faena, sin alterar la disponibilidad de hacienda.

Si consideramos el rendimiento al gancho de 15 kg. por ovino y // 150 kg. por vacuno, la oferta de carne provincial sería de quince millones de kilos (15.000.000 kg.) de carne ovina y 4.500.000 kg. de carne vacuna que sumada a los 5.000.000 de kg. de carne que ingresan a la provincia anualment aseguran el abastecimiento total de la población.



//31.

10. CAPACIDAD OPERATIVA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE FAENA:

De acuerdo al relevamiento efectuado, observamos que existen dos mataderos-frigoríficos tipos: "A"; cinco mataderos-frigoríficos tipo "B" en construcción; dos mataderos-frigoríficos que por su régimen de faena deberán adecuarse al tipo "C" y cinco mataderos "Rurales" recuperables.

Sin tener en cuenta el porcentaje de carne que los establecimientos tipo "A" puedan disponer para abastecimiento interno, la capacidad operativa del resto de los establecimientos, con un régimen de faena de 270 días al año sería de:

CAPACIDAD OPERATIVA TEORICA EN KG.DE CARNE/AÑO:

	OVINOS	BOVINOS	TOTAL
Mataderos-frigoríf."B"	6.075.000	30.375.000	36.450.000
Mataderos-frigoríf."C"	1.296.000	6.480.000	7.776.000
Mataderos-frigoríf.Rurales	607.000	3.037.500	3.644.500
TOTAL	7.978.000	39.892.500	47.870.500

Teniendo en cuenta que los mataderos rurales podrán abastecer únicamente su localidad de asiento y dada la población existente en ellos tendríamos para estas localidades un tope de producción de 437.760 kg/año, considerando una población de 4.600 habitantes y un consumo de 95 kg. por habitante/año.

Tomando como referencia las cifras anteriores la capacidad operativa real sería de 44.063.760 kg. de carne roja/año.

Comparando la capacidad operativa real con la disponibilidad de faena (15.000.000 kg.de carne ovina y 4.500.000 kg.de carne bovina) observamos la oferta ovina atiende la demanda, no así la vacuna por lo que quedaría para esta especie una gran capacidad operativa ociosa de faena diaria.

Considerando que la infraestructura provincial en cuanto a establecimientos de faena acorde a la Ley 22.375 sea la mencionada //



//32.

sin tener en cuenta que puedan adecuarse o construirse mayor número de establecimientos, el abastecimiento de carnes rojas a la población estaría asegurado incrementando el número de ovinos a faenar a expensas de la capacidad ociosa de faena bovina. (en // principio aumentar al doble la capacidad de faena de ovinos).

Teniendo en cuenta que de acuerdo a los datos presentados los / establecimientos de faena absorben la totalidad de la oferta bovina, es lógico suponer que la faena no registrada y clandestina se compone casi exclusivamente de ovinos; por lo tanto al incrementar el número de ovinos a faenar en establecimientos habilitados, no solo quedaría restringida la oferta de ovinos para la faena clandestina, sino que la población podría ser abastecida en su totalidad de carnes en buen estado higiénico-sanitario.

II. CONSIDERACIONES:

II.1. APLICACION DE LA LEY N° 22.375:

La aplicación de la Ley se hará en forma gradual, tratándose se los casos en forma particular, atendiendo a las distintas realidades socio económicas de la provincia, pero en todos los casos será severa y los plazos improrrogables.

La Subsecretaría de Asuntos Agrarios a través del Departamento de Sanidad Animal e Inspección Veterinaria de la Dirección de Ganadería, implementará los medios administrativos y técnicos que juzgue necesarios para la correcta aplicación y fiscalización de la Ley 22.375, su Decreto reglamentario y modificatorias.

II.2. FORMA OPERATIVA:

El Organismo de aplicación llevará un registro permanentemente actualizado de los establecimientos de faena de la / Provincia, considerándose la inscripción en el mismo, obligatoria.

Por medio de inspecciones, se determinarán las condiciones higiénico sanitarias que posee cada establecimiento y posteriormente se elaborará un programa de adecuación puntual



//33.

otorgándose un plazo viable para cada caso.

Sólo se permitirá el funcionamiento de aquellos establecimientos que cumplan con las condiciones mínimas de higiene y cuenten con inspección veterinaria.

11.3. INSPECCION VETERINARIA:

La existencia de inspección veterinaria será indispensable para el funcionamiento de cualquier tipo de establecimiento de faena; la misma estará a cargo de profesionales veterinarios los cuales serán responsables ante el / Organismo de aplicación por el incumplimiento de la Ley 22.375 en cuanto a operatividad se refiere.

En aquellas localidades, en las que razones de distancia y régimen de faena lo justifiquen, la autoridad de aplicación podrá autorizar en forma provisoria el control de faena por parte del personal paratécnico previamente capacitado por la citada autoridad.

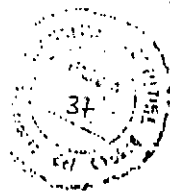
La inspección veterinaria será aportada por las personas, entes particulares o estatales responsables del establecimiento.

El Organismo de aplicación llevará un registro de profesionales actuantes en el área en toda la provincia, en el cual será obligatoria la inscripción.

11.4. COMERCIALIZACION Y TRANSPORTE:

El control de transporte y comercialización de productos cárneos y derivados se realizará con la participación activa y prioritaria de las comunas, las que en todo momento exigirán el cumplimiento de las normas establecidas en la Ley 22.375, su Decreto reglamentario y modificatorias.

A efectos de lograr la ejecución y cumplimiento de lo expuesto con solvencia y dentro de un nivel homogéneo y con criterios semejantes para todo el territorio provincial,



//34.

el Organismo de aplicación implementará los medios necesarios para capacitar el personal responsable, coordinando con los Gobiernos Municipales la forma, los plazos y los medios que se arbitrarán para el mejor logro de los fines propuestos.



CENSO GANADERO 1979- NUMERO DE CABEZAS POR DEPARTAMENTO

Departamento	Vacas	Vaquillonas	VACUNOS					Total vacunos	Vacas lecheras.
			Terneros y Terneras.	Novillitos	Novillos.	Toros y toritos	Bueyes y torunos		
BIEDMA	188	75	83	47	—	24	—	417	—
CUSHAMEN	12261	3.934	8.148	2.172	550	905	783	28.753	267
ESCALANTE	439	290	232	33	97	19	—	1.110	37
F. AMÉGHINO	166	36	84	41	—	10	—	337	2
FUTALEUFU	16.190	4.232	10.590	2.124	560	1.039	707	35.442	344
GAIMAN	1.666	390	1.199	172	22	147	—	3.596	459
CASTRE	359	301	493	181	107	93	19	2.153	32
LANGUINEO	5.858	1.485	3.428	860	186	499	215	12.531	30
MARTIRES	153	38	76	9	14	8	—	298	—
PASO DE INDIOS.	713	223	389	118	49	61	1	1.556	6
RAWSON	334	82	245	52	6	21	—	790	115
RIO SENGUER	5.654	1.470	3.425	452	117	335	72	11.525	80
SARMIENTO	2.457	668	1.235	463	10	114	—	4.947	205
TEHUELCHES	6.844	2.111	4.426	745	255	428	188	14.997	35
TELSEN	457	163	237	194	31	50	2	1.044	—



CENSO GANADERO 1979- NUMERO DE CABEZAS POR DEPARTAMENTO

Nº de Orden	Departamento	Ovejas	Borregas	LANARES		Corderos	Capones	Carneros	Total lanares
				Borregos					
1	BIEDMA	102.090	29.887	29.202		34.060	96.201	4.836	296.276
2	CUSHAMEN	195.320	36.849	33.158		49.449	53.200	11.686	379.662
3	ESCALANTE	156.669	34.960	33.466		32.843	74.571	9.696	342.205
4	F. AMECHINO	159.328	41.926	40.702		29.597	94.910	9.571	376.034
5	FUTALEUFU	131.128	25.078	22.814		21.415	41.424	8.593	250.452
6	GAIMAN	68.896	16.167	15.006		17.242	48.265	2.886	168.462
7	GASTRE	151.377	34.953	36.174		41.581	85.592	6.773	356.450
8	LANGUINEO	205.854	29.784	29.240		75.862	91.549	12.200	444.489
9	MARTIRES	107.206	29.717	28.350		26.819	78.055	4.040	274.187
10	PASO DE INDIOS	200.922	52.994	49.643		44.946	135.895	10.355	494.755
11	RAWSON	49.701	13.008	11.806		15.209	35.806	2.732	128.262
12	RIO SENGUER	410.196	109.574	93.625		145.376	172.203	23.434	954.408
13	SARMIENTO	135.734	31.610	28.565		30.459	50.149	6.225	282.742
14	TEHUELCHES	255.272	57.893	54.406		87.554	154.715	17.721	627.561
15	TELSEN	161.093	42.442	41.044		37.233	123.373	6.054	411.239



CENSO GANADERO 1979 - NUMERO DE CABEZAS POR DEPARTAMENTO

Nº de Orden	Departamento	Cabras	CAPRINOS				Total Caprinos
			Cabritos	Cabrillas	Capones	Chivos	
1	BIEDMA	30	—	—	—	2	32
2	CUSHAMEN	24.916	5.574	6.562	3.258	1.068	40.478
3	ESCALANTE	1.214	99	126	50	41	1.530
4	F. AMEGHINO	480	88	25	70	23	646
5	FUTALEUFU	1.099	147	282	68	31	1.627
	GAIMAN	220	51	22	9	6	308
7	GASTRE	20.197	7.714	5.448	6.066	1.461	40.886
8	LANGUINEO	12.922	4.271	3.324	2.452	663	23.632
9	MARTIRES	4.959	1.292	905	2.302	390	9.848
10	PASO DE INDIOS	9.244	2.207	3.004	1.471	467	15.393
11	RAWSON	149	10	45	—	5	209
12	R. SENGUER	1.838	671	357	198	108	3.172
13	SARMIENTO	1.307	429	454	212	37	2.939
14	TEHUELCHES	1.252	348	292	169	102	2.163
15	TELSEN	7.622	1.514	1.574	1.154	260	12.124



CENSO GANADERO 1979 - NUMERO DE CABEZAS POR DEPARTAMENTO

N° de Orden	Departamento	Y E G U A R I Z O S						Total Yeguarizos
		Caballos	Yeguas	Potros	Potrancas	Potrillos	Padrillos	
1	BIEDMA	489	186	33	41	35	13	797
2	CUSILAMEN	3.989	3.931	1.013	1.098	1.240	283	11.554
3	ESCALANTE	1.059	1.135	287	213	249	52	2.995
4	F. AMEGHINO	864	385	197	126	105	28	1.705
5	FUTALEUFU	1.843	1.483	402	344	469	95	4.636
6	GAIMAN	542	316	45	55	53	27	1.038
7	GASTRE	2.557	2.655	621	717	858	180	7.588
8	LANGUINEO	2.978	2.652	826	795	1.067	190	8.508
9	MARTIRES	814	526	156	131	142	45	1.814
10	PASO DE INDIOS	2.411	2.268	496	465	734	151	6.525
11	RAWSON	278	145	28	35	27	7	510
12	RIO SENGUER	3.890	3.075	1.083	822	1.140	177	10.186
13	SARMIENTO	1.246	1.041	267	262	310	73	3.199
14	TEHUELCHES	2.875	2.334	863	645	865	127	7.709
15	TELSEN	2.358	1.758	435	472	517	113	5.653



CENSO GANADERO 1979 - NUMERO DE CABEZAS POR DEPARTAMENTO

Nº de Orden	Departamento	Cerdas Madres	P O R C I N O S			Cerdos padres	Total de porcinos
			Lechones y cachorros	Hembras sin servicio	Capones		
1	BIEDMA	25	30	—	4	2	61
2	CUSILAMEN	190	302	18	113	42	665
3	ESCALANTE	409	514	146	10	48	1.127
4	F. ANEGHINO	2	1	—	—	1	4
5	FUTALEUFU	286	314	58	120	36	814
6	GAIMAN	376	555	89	124	53	1.197
7	GASTRE	1	7	—	—	—	8
8	LANGUINEO	8	2	1	1	3	15
9	MARTIRES	7	10	1	2	1	21
10	PASO DE INDIOS	2	10	—	—	1	13
11	RAWSON	375	802	31	153	23	1.389
12	R. SENGUER	35	34	5	9	10	93
13	SARGENTO	66	105	32	10	8	221
14	TEPUELCHES	17	25	1	10	7	60
15	TELSEN	4	4	—	3	1	12



ANTECEDENTES

El 13 de Octubre de 1970 se sanciona la Ley 18.811 que faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el territorio del país el / régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales; se elaboren o depositen productos de origen animal en lo concerniente a los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria y en los aspectos higiénico sanitarios de elaboración, industrialización y transporte de carnes, productos y subproductos de origen animal (art.1º-Ley 18.811).

El artículo 2º de la misma Ley establece que los gobiernos de provincia ejerzan en sus respectivas jurisdicciones el control y cumplimiento de dichas disposiciones a través de los organismos de / aplicación que los mismos determinen, quedando facultados para // dictar las normas complementarias que requiera su mejor cumplimiento.

En forma simultánea se dicta el Decreto Nacional N° 1.600 de fecha 14-10-70, reglamentario de la Ley 18.811, que adopta como instrumento legal de aplicación en todo el país el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal / (Dec.4238/68).

El segundo párrafo del art.2º de dicho Decreto establece que la / adecuación de los establecimientos debe efectuarse en un plazo no mayor de tres años.

El 19-1-71 se aprueban, por Dec.N° 24, las modificaciones al Dec.N° 4238/68, ya que era necesario ajustar la capacidad de los establecimientos a la demanda real teniéndose en consideración las distintas regiones o zonas del país.

Se determinan distintas categorías dentro de las cuales se incluyen todos los establecimientos faenadores y/o industrializadores.

En vista de la dificultad para una correcta aplicación de la Ley 18.811 es que con fecha 19-1-81 se sanciona la Ley N° 22.375, la cual deroga la Ley 18.811 y la N° 19.499 y queda reglamentada por Dec.N° 489 de fecha 17-3-81, modificatorio del N° 4238/68, y del N° 24/71.



Resumen ley N° 22.375

Art.1°.- Se faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar en todo el país el régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, se elaboren y depositen productos de origen animal.

Requisitos de construcción e ingeniería sanitaria

Aspectos sanitarios de elaboración, industrialización y transporte.

Art.2°.- Las autoridades provinciales ejercerán el control sobre el cumplimiento de la reglamentación en sus respectivas jurisdicciones.

El SENASA hará cumplir la reglamentación en todo el país pudiendo efectuar la clausura preventiva de los establecimientos.

Art.3°.- Si la autoridad sanitaria nacional clausura un establecimiento informará a la autoridad sanitaria local para que esta aplique las sanciones que correspondieren.

La autoridad sanitaria local comunicará a la autoridad / nacional el levantamiento de las clausuras cuando hayan desaparecido las causas que la motivaron.

Art.4°.- Fija los distintos tipos de sanciones y montos de multas.

El destino de las mismas quedará a consideración de las autoridades locales.

Art.6°.- El Poder Ejecutivo queda facultado para suspender temporariamente la vigencia del régimen o determinar su aplicación progresiva de común acuerdo con cada provincia.



APLICACION GRADUAL DE LA LEY Nº 22.375 EN LA PROVINCIA:

Permitir la presencia de pequeños mataderos solo cuando cuentan con las instalaciones mínimas que aseguren las condiciones higiénicas necesarias.

Exigir el control veterinario de las reses faenadas.

Exigir libreta sanitaria de la totalidad del personal que interviene en los procesos de matanza y/o industrialización.

Control periódico de los establecimientos.

Control de los medios de transporte.

Solicitar por parte de los municipios la inspección de locales / expendedores de productos cárneos.

Adjuntan: Ley 18.811 - Dec.1.600 - Dec.4238.

Ley 22.375 - Dec.489 - Dec.24

Copia del Informe sobre ley 18.811 extendido por Municipalidad de Puerto Madryn.

RED DE FRIO PROVINCIAL

Localidad	C A M A R A S		Capacidad neta (kg)		DESTINO	OBSERV.
	Priv.	Estat.	Enfriado	Congelado		
Alta	-	-	-	-	-	-
San	-	-	-	-	-	-
San	4	-	8.760	25.850	carne	-
	4	-	14.130	35.325	carne	-
	5	-	57.600	57.600	pescados	-
Madryn	8	1	75.600	75.600	carne y varios	(1)
	19	-	105.320	272.190		
	1	-	1.800	4.500	carne	-
San Martín	-	1	100.000	-	carne	(2)
Córdoba	3	-	3.802	9.500	carne	-
Guaymas	1	-	6.750	15.875	carne	(3)
San Riva de	61	13	316.602	791.505	carne	-
San	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
San	-	-	-	-	-	(4)

Cámara Municipal consiste en realidad en una serie de módulos aptos para recibir diversos productos. Su capacidad (en conjunto) es de 38.000 kgs.; no se cuenta con datos para discriminar capacidad por destino.

La cámara no estaba aún en funcionamiento al momento de recibir la información (14/5/76).

Quedó parte del día inactiva por falta de energía eléctrica.

Se prevé adquirir cámara por parte de la Comuna.

LISTA CAMARAS FRIGORIFICAS TRELEW - FUENTE MATADERO MUNICIPAL TRELEW

Razón Social	Capacidad	Dirección
El Vargel	10.000 kgs	Maipú y A.P. Bell
El Abasto	20.000 "	Mitre 47
Irigoyen	10.000 "	Irigoyen y Jenkins
Ameghino	60.000 "	Ameghino 730
Matadero Municipal	50.000 "	Rivadavia y Colombia
Elisco Velasco	20.000 "	México 283
El Novillito	10.000 "	Irigoyen y San Martín
Revelin	60.000 "	Ruta 3
Las Golondrinas	5.000 "	Mitre y Escalada
Centura	50.000 "	San Martín 972
Álvarez Insúa	10.000 "	25 de Mayo 1896
Gasón	5.000 "	25 de Mayo 1951
Justaquio Sanz	10.000 "	Urquiza 95
AP	60.000 "	Buenos Aires 225
APA	10.000 "	Buenos Aires y Cruz del Sur

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS

Total

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
	1978			
ro Rivadavia	7 919 472	3 548 035	1 022 476	3 348 961
	1 226 279	1 040 780	157 325	28 174
Madryn	1 339 450	438 742	587 858	312 850
	957 498	657 122	-	300 376
nto	1 090 209	1 090 209	-	-
	3 235 529	1 357 246	434 785	1 443 498

	1979			
ro Rivadavia	7 082 656	3 205 911	1 452 735	2 424 010
	1 362 348	1 088 702	256 817	16 829
Madryn	1 062 932	505 312	273 060	284 560
	714 701	433 049	-	281 652
nto	1 288 114	1 288 114	-	-
	4 794 171	1 733 082	1 153 294	1 907 795

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS

Ovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovin
1978				
odoro Rivadavia	3 156 642	2 826 608	287 374	42 660
uel	318 156	217 957	100 199	-
erto Madryn	715 763	405 941	302 822	7 000
on	509 558	509 558	-	-
ento	628 273	628 273	-	-
lew	1 165 547	1 066 833	85 252	13 462

1979				
odoro Rivadavia	3 084 201	2 590 180	489 244	4 777
uel	456 385	291 797	164 588	-
erto Madryn	525 404	471 404	54 000	-
son	324 187	324 187	-	-
ento	821 794	821 794	-	-
lew	1 978 018	1 457 348	405 881	114 789

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS

Bovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
1978				
Comodoro Rivadavia	4 657 088	637 967	712 820	3 306 301
Esquel	886 980	803 450	55 356	28 174
Puerto Madryn	621 167	32 801	282 516	305 850
Rawson	439 006	138 630	-	300 376
Sarmiento	457 566	457 566	-	-
Trelew	1 961 415	181 846	349 533	1 430 036

1979				
Comodoro Rivadavia	3 935 899	571 499	945 167	2 419 233
Esquel	888 515	781 424	90 262	16 829
Puerto Madryn	537 528	33 908	219 060	284 560
Rawson	381 033	99 381	-	281 652
Sarmiento	457 123	457 123	-	-
Trelew	2 695 226	160 300	743 117	1 791 809

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS

Ovinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovi:

1978

ro Rivadavia	3 156 642	2 826 608	287 374	42 660
	318 156	217 957	100 199	-
Madryn	715 763	405 941	302 822	7 000
	509 558	509 558	-	-
ento	628 273	628 273	-	-
	1 165 547	1 066 833	85 252	13 462

1979

ro Rivadavia	3 084 201	2 590 180	489 244	4 777
	456 385	291 797	164 588	-
Madryn	525 404	471 404	54 000	-
	324 187	324 187	-	-
ento	821 794	821 794	-	-
	1 978 018	1 457 348	405 881	114 789

DOCUMENTACION PARA HABILITACION DE MATADEROS O FRIGORIFICOS

1RA. ETAPA

Iniciará el trámite en mesa de Entradas con:

- 1- Solicitud de estudio de proyecto con los nombres de las personas o sociedad que formulen el pedido acompañado de los datos de identidad y domicilio real.
- 2- Memoria descriptiva física (Edilicia) y operativa de cada una de las dependencias de la planta por duplicado.
- 3- Planos en escala 1/100 de toda la planta por duplicado.
- 4- En caso de actuar por la firma un gestor se adjuntara carta poder.

2DA. ETAPA

Una vez aprobada esta documentación presentará :

- 1- Nota solicitando inspección del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cuando las obras esten totalmente concluidas.
- 2- Fotocopia autenticada del contrato social de la empresa.
- 3- Capital en giro.
- 4- Declaración jurada del volumen aproximado de faena anual.
- 5- Compromiso a constituir el Depósito en Garantía que establece el Decreto 4238/68, apartado 2.2.1 ó en su defecto acreditar titularidad del inmueble con fotocopia autenticada de escritura pública y certificado de dominio actualizado.
- 6- Certificado de habilitación municipal.
- 7- Duplicado de boleta de pago del derecho de habilitación .
- 8- Certificado de aprobación de efluentes extendido por Obras Sanitarias de la Nación o Provincial u organismo competente.

RAWSON,

SEÑOR MINISTRO:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., con referencia a los requisitos necesarios para enviar animales faena - dos al Norte del paralelo 42.

Informo a Ud., que se ha tomado contac - to con el Dr. Armando Locatelli, Inspector Regional de Servicio de / Inspección de Productos Alimenticios, quien confirmó la información brindada oportunamente por esta Dirección de Ganadería.

Los requisitos necesarios, en el marco de la Ley 22.375, Federal de Carnes, son los siguientes:

1. Establecimiento de faena habilitado por el S.T.P.A., como cate - gorías "A", "B". (En la Provincia solamente se encuentran habilita - dos Siracusa y San Jorge en Comodoro Rivadavia).
2. El motarifo o abastecedor debe estar inscripto como tal en la Jun - ta Nacional de Carnes e inscripto en el régimen impositivo corres - pondiente. (IVA, Ingresos Brutos, etc).
3. Las reses deben estar amparadas por certificado sanitario de Ins - pección veterinaria.
4. El transporte debe realizarse en vehículos acondicionados de a - cuerdo a la reglamentación vigente.

A modo de complemento se adjuntan, copia de la Ley Federal de Carnes n° 22.375 y del reglamento de Inspección de Productos Alimenticios, en sus partes que interesan al caso, cual son los capítulos de Régimen de Habilitaciones, Certificados y Trans - porte.

Esperando satisfacer lo solicitado, me / complazo saludar a Ud. con atenta y distinguida consideración.

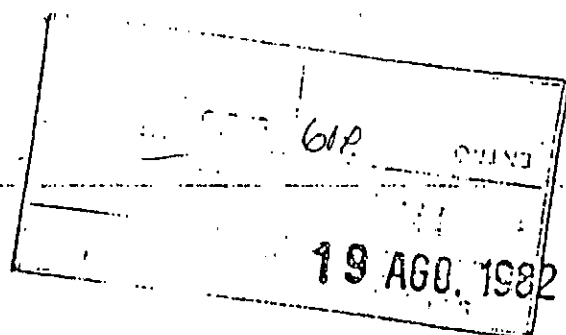
Señor Ministro de Economía,
Servicios y Obras Públicas
Don ALFREDO VILLARREAL
S D

Dr. ARMANDO V. HEINKEN
DIRECTOR D. GANADERIA
SUBSECRETARIA DE ASUNTOS AGRARIOS

NOTA N° 189 DG.



RAWSON,



SEÑOR MINISTRO:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., con referencia a los requisitos necesarios para enviar animales faenados al Norte del paralelo 42.

Informo a Ud., que se ha tomado contacto con el Dr. Armando Locatelli, Inspector Regional de Servicio de Inspección de Productos Alimenticios, quien confirmó la información brindada oportunamente por esta Dirección de Ganadería.

Los requisitos necesarios, en el marco de la Ley 22.375, Federal de Carnes, son los siguientes:

1. Establecimiento de faena habilitado por el S.T.P.A., como categorías "A", "B". (En la Provincia solamente se encuentran habilitados Siracusa y San Jorge en Comodoro Rivadavia).
2. El matarife o abastecedor debe estar inscripto como tal en la Junta Nacional de Carnes e inscripto en el régimen impositivo correspondiente. (IVA, Ingresos Brutos, etc).
3. Las reses deben estar amparadas por certificado sanitario de Inspección veterinaria.
4. El transporte debe realizarse en vehículos acondicionados de acuerdo a la reglamentación vigente.

A modo de complemento se adjuntan, copia de la Ley Federal de Carnes n° 22.375 y del reglamento de Inspección de Productos Alimenticios, en sus partes que interesan al caso, cual son los capítulos de Régimen de Habilitaciones, Certificados y Transporte.

Esperando satisfacer lo solicitado, me / complace saludar a Ud. con atenta y distinguida consideración.

Señor Ministro de Economía,
Servicios y Obras Públicas
Don ALFREDO VILLARREAL

S / D

DR. ROLANDO V. HEINKEL
DIRECTOR DE GANADERIA
SUBSECRETARIA DE ASUNTOS AGRIKOLAS

NOTA N° 189 DG.

CARNE EXTRAPROVINCIAL INTRODUCIDA PARA CONSUMO

Localidad	Bovinos	Ovinos	Porcinos
1978			
<u>Total</u>	<u>5 373 922</u>	<u>63 122</u>	-
Comodoro Rivadavia	3 306 301	42 660	-
Esquel	28 174	-	-
Puerto Madryn	305 850	7 000	-
Rawson	300 376	-	-
Sarmiento	-	-	-
Trelew	1 430 036	13 462	-
Trevelín	2 328	-	-
Rfo Mayo	857	-	-
1979			
<u>Total</u>	<u>4 794 958</u>	<u>119 566</u>	<u>1 197</u>
Comodoro Rivadavia	2 419 233	4 777	-
Esquel	16 829	-	-
Puerto Madryn	284 560	-	-
Rawson	281 652	-	-
Sarmiento	-	-	-
Trelew	1 791 809	114 789	1 197
Trevelín	875	-	-

CONSUMO TOTAL DE CARNES ROJAS

Porcinos

Localidad	Total	Faenamiento por origen		
		Local	Provincial	Extraprovincial
1978				
Comodoro Rivadavia	105 742	83 460	22 282	-
Esquel	21 143	19 373	1 770	-
Puerto Madryn	2 520	-	2 520	-
Rawson	8 934	8 934	-	-
Sarmiento	4 370	4 370	-	-
Trelew	108 567	108 567	-	-
1979				
Comodoro Rivadavia	62 556	44 232	18 324	-
Esquel	17 448	15 481	1 967	-
Puerto Madryn	-	-	-	-
Rawson	9 481	9 481	-	-
Sarmiento	9 197	9 197	-	-
Trelew	120 927	115 434	4 296	1 197

SUBINFORME 2)INDUSTRIALIZACION

2-3) Contactos Realizados

Se han efectuados reuniones con:

-) Frigorífico M.A.P.A. S.R.L. (Sr. Del Rio)
-) Frigorífico San Jorge (Sr. Vizental)
-) Intendente de la localidad de Sarmiento
-) Representantes de la Intendencia de General San Martín.

Representantes de los frigoríficos manifestaron su interés en estudiar la posibilidad de revertir sus políticas de gestión a los fines de dar participación al ganadero en los resultados de la faena en aras de una mayor y sostenida producción. Así mismo se manifestó la necesidad de instrumentar estructuras / industriales para el procesamiento de los subproductos ovinos.

Los representantes de las intendencias mencionadas exteriorizaron los trabajos que conjuntamente con los ganaderos están dispuestos a realizar para las obras frigoríficas que hagan a que los ganaderos puedan faenar sus propias / haciendas & industrializarlas.

SUBINFORME 2) INDUSTRIALIZACION

2-4) Continuación de la simulación (Punto 1-4), con la participación frigorífica en hipótesis complementaria.

Teniendo en cuenta la simulación realizada en el subinforme 1) punto 1-4) se agregó la hipótesis de participación del / ganadero en la industrialización de carnes según el modelo que sigue:



Interesado el Industrial frigorífico en una mayor faena contra una reducción en los ingresos por animal, lo que redundaría en mayor beneficio, el esquema sería, de los siguientes efectos:

MODELO "B"

Corderos: 2.210 (65% de 3.400 ovejas)
Destino: 510 cabezas para reposición
 .700 cabezas venta consumo
Hacienda de refugio:15% s/3.400 ovejas:510

Ingresos por ventas anuales.....	U\$A	60.320
15.400 Kg.Lana x 1.40(prom.)	U\$A	21.560.
1.700.corderos x U\$A 18.....	"	30.600.
510 ovejas x U\$A 16.....	"	8.160.-

Recordemos que el incremento de los beneficios del productor por venta de carnes eleva en un 44% los mismos con respecto al modelo tradicional. En la hipótesis de que al industrial frigorífico se le incremente la faena en un 200% (780 cabezas en el Modelo "A", contra 2.210 cabezas en el Modelo "B"), bien puede resignar un 30% y hasta un 50% en algunos subproductos, de acuerdo al siguiente esquema:

Subproductos Ovinos (por animal)

Cueros:	Promedio	U\$A 3.-30%...	U\$A	0,90
Tripales:	"	" 1,20.....	30%...	"	0,36
Sangre:.	"	" 0,18	50%...	"	0,09
Otros desp.	"	" 0,90.....	30%...	"	0,27
					U\$A 1,62

U\$A 1,62 x 2.210 ovejas U\$AU\$A 3.580,20

Ingresos por ventas anuales (Modelo "B") U\$A 60.320 + U\$A 3.580.20U\$A 63.900.2

Conclusión

Incorporando la participacion industrial primaria, el redito ganadero se eleva en 51,92 con respecto al modelo tradicional.(*)

(*), Decimos participacion industrial primaria, pues no se consideró la industrializacion integral del subproducto.(ej.se trata de tripales denominados verdes, es decir sin ningun tratamiento, si a estos se los prepara para la industria del chasinado o la de sutura quirúrgica los rendimientos se elevan mas que considerablemente.)

SUBINFORME 3) COMERCIALIZACION

3-1) Referencia al proyecto de creación del sello patagonia,
para las carnes de la región. ...

3-2) Contactos realizados

3-3) Difusión Periodística

3-4) Síntesis y estimaciones previas.

3-1), Con referencia al proyecto para la creación de un sello identificatorio de las carnes patagónicas se pueden extraer a priori las siguientes conclusiones:

a) No se hace referencia a las etapas de producción e industrialización, en forma profunda por cuanto estos factores están indisolublemente unidos al problema..

b) Estan bien determinados los factores que hacen al marketing (difusión, precio, cortes etc..

c) Es necesario profundizar en el aspecto de la incorporación a la dieta argentina de la carne de cordero (un solo kilo que por cápita incrementara la demanda, haría difícil satisfacerla)

d) Sería importante replotar la gestión que no fue posible concluir..

2.- CARACTERIZACION DE LA SITUACION INICIAL

2.1.- CRITICA SITUACION DEL SECTOR OVINO PATAGONICO

El sector agropecuario de la Patagonia, que con las excepciones de los valles irrigados se caracteriza por la monocultura lanar, atraviesa una profunda crisis estructural.

A la caída de los precios internacionales de la lana, se le suma un avanzado estado de desertificación de los campos, que cuestiona seriamente la posibilidad de continuar produciendo de muchos de ellos.

Cuatrocientos campos fuera del circuito productivo en la Provincia de Santa Cruz y una reducción del stock ganadero de alrededor del 40 % en la Provincia de Río Negro son los indicadores verificables de la situación descripta.

2.2.- VALOR DE CAMBIO Y DESERTIFICACION

Luego de la esquila, la inmensa mayoría de los productores ofrecen en el mercado los animales que han cumplido su ciclo de vida en el campo y que a pesar de tener intacta su capacidad reproductiva, es probable que mueran durante el invierno ya que los duros pastos de la meseta patagónica han desgastado sus dientes, haciendo difícil su alimentación. Es lógico entonces que se asista a una sobreoferta estacional de hacienda y a la consiguiente caída de los precios. Algunos años el precio del ganado es infimo y llega a canjearse un ovino por un fardo de pasto.

Como el valor de cambio de los animales es tan insignificante, muchos productores optan por quedárselos. Razonan así: si el año es bueno, al término del mismo tendrán su oveja, la lana y un cordero; si el año es malo, sólo habrán perdido, en el corto plazo, el equivalente a un fardo de pasto.

Décadas de repetirse el proceso han conducido a una situación que es motivo de desvelo para la dirigencia y los técnicos de la región patagónica.

El establecimiento de un sistema de producción de carne ovina puede contribuir a frenar el proceso de deterioro de los campos, porque al incrementar el costo de oportunidad de los ovinos alentará la descarga de los mismos.

2.3.- PROBLEMA DE OFERTA

En el mercado de carne ovina, el primer problema es que la estructura actual de producción de la Patagonia no está en condiciones de sostener un incremento importante de la demanda de carne ovina.

En el mediano plazo es posible incrementar sustancialmente la oferta, porque:

a) Existe un sustrato importante en los ovinos de la meseta patagónica. Anualmente alrededor del 20% de las existencias ovinas patagónicas deberían refugarse por edad. La causa del refugo es una mala dentadura, pero estos animales están aún en condiciones de reproducirse y por ello sería posible, montar a partir de este capital de vientres, una actividad orientada específicamente a la carne. De hecho ya existe un desarrollo incipiente en algunos valles.

b) Es posible generar nuevas e intensivas formas de producción en los valles. Existen algunos irrigados ociosos, y también es posible desarrollar la actividad en los cordilleranos.

c) La zona sur de la Provincia de Santa Cruz y Tierra del Fuego cuentan con un elevado potencial para la producción cárnica por tener posibilidades de desarrollar pasturas en secano y bajo riego. Sólo se requiere que la actividad tenga rentabilidad para desenvolver las inversiones necesarias.

Mover la curva de oferta requiere movimientos en los precios. Hasta el momento los precios relativos y la rentabilidad de la producción cárnica no han favorecido el desarrollo de la actividad.

La matriz de insumos no es posible alterarla favorablemente en el corto plazo, al menos con las técnicas conocidas, por ello es necesario detectar nichos de mercado que resistan incrementos de precios.

2.4.- EL MERCADO EXTERNO

2.4.1.- La oferta mundial

CUADRO N°1				
EXPORTACIONES DE CARNE OVINA				
Millares de Tm, equivalente en peso en canal				
PAIS	1986	1987	1988	1989
ARGENTINA	10	10	10	14
AUSTRALIA	215,8	215,4	200,2	188,5
N. ZELANDA	538,0	518,5	479,7	472,7
URUGUAY	22,3	5,7	10,0	23,0
FUENTE: GATT (1)				

(1) Los mercados internacionales de la carne. 1990/91. Acuerdo General Sobre Aranceles Aduaneros. Ginebra Enero de 1991.

Como un espejo del mercado de la lana, la oferta de carne ovina se halla altamente concentrada (ver CUADRO N°1).

Australia y Nueva Zelanda ofertan en el mercado mundial más del 80% de la carne ovina comerciada. El producto que ofrecen las dos naciones está bien diferenciado, en tanto los primeros son grandes exportadores de ovinos adultos, los segundos están más especializados en la oferta de corderos.

Argentina y Uruguay son los países de América cuya participación tienen cierta significación en el mercado mundial. Es evidente, sin embargo, que su oferta es tomadora de precios, ya que participan con volúmenes muy pequeños como para modificarlos.

Si bien la Comunidad Económica Europea es importadora de carne ovina, no puede obviarse que es exportadora de carne vacuna, la que compite con la del lanar por sus precios subsidiados, especialmente en los países de Medio Oriente.

2.4.2.- La demanda mundial

CUADRO N°2				
IMPORTACIONES DE CARNE OVINA				
Millares de Tm, equivalente en peso en canal				
PAIS	1986	1987	1988	1989
C.E.E.	249,0	259,0	248,0	258,0
JAPON	159,0	153,0	128,0	117,0
EEUU	25,6	20,0	23,0	25,0

FUENTE: GATT(1). Este informe no brinda cifras de Medio Oriente ni de la URSS

En el CUADRO N°2 pueden apreciarse los volúmenes de carne importados por los principales demandantes.

Tres son los polos de demanda: La Comunidad Económica Europea, el Medio Oriente y la URSS-Japón.

(1) Los mercados internacionales de la carne. 1990/91. Acuerdo General Sobre Aranceles Aduaneros. Ginebra Enero de 1991.

2.4.2.1.- Comunidad Económica Europea

La CEE se diferencia del resto de los países con importantes existencias de ovinos, en la especialización de sus rebaños. En todo el mundo, con excepción de Europa, la cría del ovino tiene una orientación mayormente lanera, en la CEE el 90% de las majadas se orientan a la producción de carne y el 10% restante a la leche.

En octubre de 1980, la CEE genera para la producción y comercialización de carne ovina un régimen similar al existente para la vacuna y otorga a terceros países cupos de importación. La producción a partir de ese momento comienza a crecer.

A pesar de 10 años de vigencia del régimen de subsidio, la CEE aún no es autosuficiente. Su déficit de abastecimiento alcanza al 20% del consumo.

Nuestro país tiene un cupo de colocación de carnes que con variaciones en cada renegociación ronda las 20.000 Tm. Habitualmente tenemos dificultades para cumplir con el 25% del mismo. Aunque con ciertos miembros de la comunidad se cumple totalmente, como con Francia.

La Argentina no es el único país que no cumple con la totalidad del cupo. La CEE ha concedido cuotas de importación de carne ovina a terceros países por un total aproximado a las 320.000 Tm., sin embargo sus importaciones reales no superan las 250.000 Tm. Exportar a la CEE, tiene algunas dificultades que se evidencian en las siguientes cifras: antes de la implementación de los cupos las importaciones de los países miembros totalizaban, aproximadamente, 400.000 Tm. Luego de iniciada la política comunitaria, las mismas oscilan en las 250.000 Tm.

2.2.4.2.- Medio Oriente

Las pautas culturales tienen una gran importancia en el consumo de alimentos.

Algunas costumbres religiosas de los pueblos obligan a adoptar ciertas prácticas rituales durante la faena, requiriendo instalaciones especiales para efectuarla. La religión musulmana, la judía y la práctica del brahmanismo imponen hábitos de consumo de alimentos particulares.

Los países árabes muestran una elevada propensión al consumo de carne ovina. La carne del lanar está tan incorporada a la cocina tradicional que llega a precios superiores a la bovina.

Es un mercado con amplias posibilidades, en el que existen también oportunidades de colocación de ovinos en pie ya que las pautas religioso-culturales favorecen el consumo de carne fresca. Las dificultades que padecen las cadenas de comercialización y de frío también alientan a los consumidores en el mismo sentido.

Por la fuerte presencia de la carne ovina en la cocina de los países árabes, estos deben ser especialmente considerados en la planificación de una política comercial de largo plazo. Como el ingreso de la población es el que determina la capacidad importadora del país debe notarse que este mercado tiene el riesgo de la inestabilidad propia de los países subdesarrollados.

2.4.2.3.- La ex URSS Y Japón

La ex URSS pese a ser uno de los principales productores de carne ovina, importa para satisfacer la demanda de la población de origen musulmán que supera, en las repúblicas del sur, los 60 millones de habitantes. En el Japón la mayor parte de las importaciones tienen por destino la fabricación de embutidos.

2.4.2.4.- Sanidad: una ventaja competitiva

Excepto el Medio Oriente todos los mercados importantes tienen vedado el ingreso de carne con hueso de países que no han erradicado la fiebre aftosa. La Patagonia, que al sur del paralelo 42 es considerada zona libre de aftosa, es la única región del país en condiciones de abastecer los mercados más exigentes.

2.4.2.5.- Conclusiones

Las restricciones que existen en el comercio internacional le otorgarían alto riesgo a un sistema de producción de carne ovina diseñado únicamente para atender el mercado externo, máxime si este no responde a algún tipo de especialización.

Un desafío para la producción cárnica patagónica es generar una oferta especializada que evite competir en el segmento de los commodities, área en el que otros países tienen ventajas comparativas.

OBJETIVO: Como la oferta regional tiene la particularidad de ser un producto naturalmente ecológico ó que tendría un bajo costo convertirse en tal y además no es de gran volumen, un objetivo de mediano plazo es el de acceder a los mercados externos de las producciones orgánicas.

2.5.- EL MERCADO INTERNO

El consumo mundial de carne ovina muestra que los países que más consumen son aquellos que disponen las mayores existencias y son también los principales exportadores. Como en casi todos los mercados, se verifica que la fuerte presencia de un producto en el mercado externo tiene el correlato de una importante participación en el mercado doméstico.

Los australianos y los neocelandeses aportan el 80 % de la carne que se comercia en el mercado internacional. Sin embargo su mercado interno tiene una importancia fundamental. Los australianos se comen el 80 % de los corderos que producen, consumiendo 22 Kg por persona por año y Nueva Zelanda supera los 32 Kg/habitante/año. En el CUADRO N°3 se aprecia el consumo de algunos países seleccionados.

El consumo de carne ovina de los argentinos no muestra correspondencia alguna con el nivel de las existencias.

En relación al escaso consumo doméstico de carne ovina pueden señalarse dos argumentos en favor de diseñar políticas que tengan por objetivo su incremento. Uno de ellos vinculado a los intereses del sector industrial y el otro en relación a la política económica:

CUADRO N°3	
CONSUMO PER CAPITA DE CARNE OVINA	
PAISES	KILOS/AÑO
NUEVA ZELANDA	32.0
AUSTRALIA	22.0
CEE (PORMEDIO)	3.5
GRECIA	14.0
URUGUAY	12.4
REINO UNIDO	7.0
IRLANDA	7.0
ARGENTINA	2.5
FUENTE: USDA Y JNC	

a) Una perspectiva de política económica: las variaciones del precio de la carne bovina, que actúa como un bien salario constituyen una preocupación permanente del Ministerio de Economía. Ahora bien, como sugiere un estudio(2) las condiciones estacionales explican variaciones reales del precio de la carne en torno al

(2) Parellada Gabriel. (1991) Algunas reflexiones en torno a los aumentos del precio de la carne. Julio de 1991.Documento de Coyuntura N°5. Instituto de Economía y Sociología Rural. INTA

20%. Es evidente que la magnitud de las mismas generan dificultades para cualquier plan antiinflacionario. Por esta circunstancia tiene interés alentar el consumo de carnes sustitutas, más aún de aquellas que como la ovina tienen también demanda externa.

b) El sector industrial se vería favorecido con un incremento del consumo interno, pues este mercado podría actuar, como en otros países, contribuyendo a estabilizar las oscilaciones del mercado externo.

2.5.1.- Mercado segmentado

El mercado interno de la carne ovina tiene un comportamiento segmentado.

En la Capital Federal y en el Gran Buenos Aires se comporta como un bien de lujo y es adquirido en los supermercados ubicados en las zonas donde habitan los sectores de mayores ingresos, tal como señalaban técnicos de la JNC⁽³⁾.

El consumo promedio de la Capital Federal no alcanza los 500 gramos por persona y por año.

CUADRO N°4

ESTIMACION DE CONSUMOS ANUALES DE CARNES. AÑO 1986

CORREGIDA POR ESTACIONALIDAD (Kg/Año)

CIUDAD	TOTAL	VACUNA	OVINA	POR.	CAPR.	AVIAR
VIEDMA-NEUQUEN PATAGONES	84,7	57,7	11,3	0,8	0,2	14,7
.....
TRELEW-MADRYN	96,6	60,0	16,4	2,0	-	18,2
.....
CRO RIVADAVIA	105,4	62,2	24,5	1,2	2,4	15,1
.....
RIO GALLEGOS	110,9	66,9	30,1	0,9	-	13,0
.....
ESQUEL-CALAFAT PERITO MORENO	84,6	43,2	33,2	0,5	0,8	6,9
.....
USHUAIA	125,4	81,3	22,0	1,7	-	20,4
.....
PROMEDIO PAIS	100,0	90,6	2,7	6,7	-	
.....

FUENTE: CFI DURINI et al 1985 Y JNC

(3) Racioppi Federico. (1991) Junta Nacional de Carnes. Area jurados de ganados y carnes. Seminario sobre la producción y comercialización de carne ovina patagónica. IESR INTA 3 y 4 de Julio de 1991.

Un aspecto que tiene interés señalar es que la demanda está muy independizada del precio y que este, dada la escasa oferta, supera en numerosas oportunidades los cortes bovinos más valiosos. De él surge inmediatamente el justificativo para la principal estrategia de este proyecto: aprovechar el comportamiento de un mercado segmentado para diferenciar el producto con destino a los consumidores de más altos ingresos.

Los habitantes de la Patagonia están muy habituados a la carne ovina, sustituta casi perfecta de la bovina, preparándose con ambas los mismos platos. El consumo en esta región alcanza cifras muy altas. Una interesante encuesta, que forma parte de un estudio realizado por el CFI sobre el mercado de carnes patagónicas⁽⁴⁾, confirma que si bien es elevado en todos los sectores sociales se asocia muy fuertemente a los de menores ingresos. Los resultados se aprecian en el CUADRO N°4.

El precio histórico de un cordero, al productor, es de \$ 12.

El precio promedio al consumidor, en la Patagonia, es de \$ 3,5 el Kg.

Los escasos supermercados que ofrecen carne ovina tienen las siguientes ventas anuales:

CUADRO N°5				
VENTA DE CARNE OVINA EN SUPERMERCADOS DE BUENOS AIRES				
(Kg/año)				
LUGAR	VACUNA	PORCINA	OVINA	AVIAR
CARREFOUR	1.440.000	14.400	48.000	S/D
JUMBO	1.800.000	72.000	288.000	570.000
NORTE	1.920.000	96.000	7.200	480.000
TOTAL	5.160.000	182.400	343.200	1.056.000
FUENTE: RACIOPPI F.-1 ⁽⁵⁾ Encuesta a Supermercados				

Todos estos supermercados están ubicados en la zona Norte de la Capital Federal, donde reside el sector de mayor poder adquisitivo.

(4) Durini A. et al (1987). Estudio del mercado y del sistema de comercialización de carnes en la región Sur Patagonia. Consejo Federal de Inversiones. 4 Vol.

(5) Seminario de producción y comercialización de carne ovina patagónica. IESR INTA 3 y 4 de Julio de 1990.

La carne ovina se comercializa a un precio promedio al consumidor de \$ 5 y se estima que un producto de calidad puede obtener precios entre \$ 7 y \$ 8,5 (6).

Coincidentemente una encuesta de la SAGYP, realizada a supermercados de la Capital Federal sugiere que el precio al público puede superar el valor de \$ 6,50 en tanto la carne ovina en cortes comunes, sin identificar y sin envasado al vacío se ofrece a \$ 5 (7).

En la encuesta señalada, los responsables del sector carne de los supermercados, también reconocieron que la carne ovina de origen patagónico supera, en las preferencias de los consumidores avezados, a la de otro origen.

Del análisis de los datos de la faena patagónica que están registrados en el CUADRO N°6 surge que la destinada al mercado regional es entre 3 y 5 veces superior que aquella que es volcada al mercado externo.

Es preciso aquí señalar dos aspectos de importancia:

a) Existe el convecimiento general que la faena registrada es inferior a la real, especialmente en lo que se refiere a la hacienda cuyo destino es el del mercado regional. De modo que puede afirmarse que la faena total es mayor. La participación relativa de la exportación es mucho menor a la que surge del CUADRO N°6.

b) Es evidente que la industria regional dedicada a la exportación, tiene una presencia muy pequeña en el negocio global de la carne ovina patagónica. Paradójicamente estos frigoríficos son los que tienen la mayor inversión en el sector.

CUADRO N°6		
FAENA REGISTRADA (TONELADAS)		
AÑO	EXPORTACION	CONSUMO INTERNO
70-74	3.738	20.130.
75-79	4.843	18.503
80-84	6.077	15.808
85	3.441	13.918
FUENTE: CFI Durini et al 1985		

(6) Estimación realizada por GRACE SA 22-10-92.

(7) Estiz M. Encuesta realizada a los jefes de compras de diversos supermercados.

2.6.- CARNES "ORGANICAS" Y DE BAJO COLESTEROL

La explotación de los segmentos de mercado que demandan las producciones más exigentes y que permitirían aprovechar las ventajas comparativas con que cuenta la Patagonia, se vinculan a la posibilidad de generar una producción cárnica "orgánica".

El tipo de explotación extensiva que se realiza en la región permitiría desarrollar, casi naturalmente, una clase de producto que tiene un mayor valor de mercado y que permitiría salir del segmento de los commodities.

Carnes, como las argentinas o las patagónicas en particular, pueden atrapar el segmento de público dispuesto a abonar un adicional de precio por los productos "orgánicos" o que estén libres de contaminación. Además, en este mercado cuenta con ventajas la región sureña, porque el mayor demandante de las producciones ecológicas, la CEE tiene vedado el ingreso de carne con hueso provenientes de zonas aftósicas.

Un trabajo realizado por técnicos del Instituto de Tecnología de Carnes del INTA Castellar⁽⁸⁾ que evaluó la calidad sensorial de carnes ovinas de distinto origen concluye que la de la región patagónica es más magra que todas las otras.

La tendencia mundial a consumir productos con menor contenido de colesterol genera para las carnes de la Patagonia otra ventaja comparativa de importancia.

2.7.- POLITICAS PATAGONICAS

Ante la aguda crisis del sector agropecuario patagónico el Poder Ejecutivo de la Nación estableció una serie de medidas destinadas a mejorar la situación, las que están contenidas en el programa de la Secretaria de Agricultura Ganadería y Pesca, denominado: "Políticas para el sector agropecuario de la Patagonia".

El programa, entre las medidas de largo plazo, contempla la creación de un sello de certificación de origen para la carne ovina de origen patagónico. Medida que se sustenta en el mismo plan de trabajo del INTA que dió origen al presente proyecto.

2.8.- ANTECEDENTES

2.8.1.- Marcas en el mercado externo e interno

El desarrollo de identificaciones de origen y de sellos de calidad o marcas registra una tendencia creciente en el mercado de los alimentos.

(8) Gallinger, M.M.; Garriz, C.A. (1990) Evaluación de calidad sensorial en carne ovina. EXPOVINA '90. INTA SRA.

Los productores de distintos países y regiones, que perciben una mayor demanda por la calidad de sus producciones, se proponen identificarla de modo de lograr, a través de la segmentación del mercado, el máximo precio que los consumidores están dispuestos a abonar por su producto.

Las primeras experiencias de identificación del origen de productos agropecuarios se hicieron en el campo de la industria vitivinícola y crecientemente se trasladan a otros bienes. Actualmente existen numerosas producciones que comienzan a ser identificadas por el origen y también por su calidad especial.

La Industria frigorífica argentina ha comenzado a desarrollar marcas y en nuestro país ya existen varias en la carne vacuna; las más difundidas son "Las Lilas" y "Frigorífico Rioplatense".

Los australianos y los neocelandeses están haciendo lo propio, casi contemporáneamente con este proyecto y con un importantante papel del estado como catalizador han desarrollado sus propias marcas como el "Prime lamb" ó el "Award lamb" de Nueva Zelanda y Australia respectivamente.

2.8.2.- Seminario: Producción y comercialización de carne ovina patagónica

Con el marco del plan de trabajo 1082 "Estudio del mercado interno de la carne ovina" se realizó el "Seminario sobre la producción y comercialización de carne ovina patagónica".

El seminario se desarrolló el 3 y 4 de Julio de 1991, en instalaciones de el Instituto de Economía y Sociología Rural del INTA, contando con la participación activa de técnicos del IESR y de las EEA del INTA Bariloche, Trelew, Santa Cruz y de la EEA Convenio INTA-IDEVI y también el Instituto de Tecnología de Carnes del INTA Castelar.

Del seminario participaron, más de 150 dirigentes, todas las entidades de los productores con representación en la Patagonia, la industria frigorífica, la SAGYP, Directores de la ex JUNTA NACIONAL DE CARNES y el presidente del INTA.

2.8.3.- Comisión de Estudios de la SAGYP

Para llevar adelante la propuesta de crear el sello de certificado de origen, la SAGYP, creó en su ámbito una comisión de estudios, la que solicitó la elaboración de este proyecto.

La comisión está integrada de la siguiente manera:

- INTA:

EEA Bariloche
Instituto Tecnología Carnes de Castelar

- SAGYP:

Dirección de Producción Ganadera
SENASA
Dirección de Mercados de la Carne
Dirección Nacional de Economía y

Planificación

- CONADEPA

- SRA

- CRA

- CONINAGRO

- Unión Nacional de la Industria de la Carne.

3.- ESTRATEGIA DE INTERVENCION

En la descripción realizada en 2.- Caracterización de la Situación Inicial, se han señalado los problemas del sector cárnico ovino de la Patagonia, se han mencionado los antecedentes que dan origen a este proyecto, y consecuentemente se sugirió la estrategia de intervención.

Las principales acciones que surgen son de promoción y gestión e involucran la participación de numerosos organismos oficiales y privados.

Se parte del trabajo que viene realizándose en forma conjunta con las entidades de los productores y de la industria en el ámbito de la SAGYP, en el que participan el INTA, la Comisión Nacional para el Desarrollo de la Patagonia y el SENASA.

La implementación del proyecto pretende atender a los siguientes objetivos generales y particulares:

3.1.- FINALIDAD

3.1.1.- Mejorar los ingresos del productor ovino patagónico.

3.1.2.- Contribuir a la lucha contra la desertificación en la Patagonia a partir de convertir en rentable la producción cárnica.

3.1.3.- En el mediano plazo generar divisas por la exportación de carne ovina patagónica a los mercados de productos orgánicos.

3.2.- PROPOSITO

3.2.1.- Diferenciar la carne ovina de origen patagónico.

3.2.2.- Obtener para la carne ovina de origen patagónico el mejor precio del mercado.

3.3.- ACTIVIDADES E INSUMOS

3.3.1.- Crear Comisión de la Carne Ovina Patagónica (COP).

3.3.1.1.- Gestionar integración Comisión, mediante búsqueda de acuerdos sectoriales. Efectuar propuesta a la SAGYP.

3.3.1.2.- Delimitar las funciones de la Comisión COP.

3.3.1.3.- Contribuir en la búsqueda de financiamiento.

3.3.2.- Crear sello "Carne Ovina Patagónica".

3.3.2.1.- Definir el producto "Carne Ovina Patagónica".

3.3.2.2.- Crear el sello "Carne Ovina Patagónica".

3.3.2.3.- Generar un flujo de fondos que permita promocionar la carne ovina patagónica, sin nuevos aportes del Estado.

3.3.2.4.- Precisar los mecanismos para el uso de la marca por parte de la industria frigorífica.

3.3.3.- Mejorar la comercialización

3.3.3.1.- Facilitar el acercamiento de los distintos sectores que intervienen en la cadena de comercialización.

3.3.3.2.- Determinar mecanismos de muestreos en bocas de expendio e industrias.

3.3.4.- Promocionar la CARNE OVINA PATAGONICA.

3.3.4.1.- Organizar el ASADO DEL CORDERO PATAGONICO.

3.3.4.2.- Elaborar base concurso del logo que identificará a la "Carne Ovina Patagónica".

3.3.4.3.- Gestionar elaboración del PLATO PATAGONICO.

3.3.4.4.- Gestionar organización CADENA RESTAURANTES PATAGONIA

3.3.4.5.- Proponer campaña publicitaria.

3.3.4.6.- Organizar campaña degustación en Supermercados.

3.3.4.7.- Gestionar espacios institucionales en programas radiales y de TV.

4.- RESULTADOS ESPERADOS

El proyecto proveerá al sector agropecuario de la región patagónica de una alternativa productiva que actualmente no es viable porque los precios que percibe el productor no estimulan la producción cárnica.

Al finalizar el proyecto (año 5), la situación estará caracterizada por:

4.1.- RESULTADOS QUE PODRAN VERIFICARSE

4.1.1.- Los productores percibirán un incremento del precio del cordero -sobre el precio promedio histórico- superior al 50%.

4.1.2.- Estará creada y funcionando la Comisión de la "Carne Ovina Patagónica" la que financiará su accionar con recursos propios.

4.1.3.- Existirá en el mercado un nuevo producto: la "Carne Ovina Patagónica", las que tendrá precisas normas de calidad.

4.1.4.- Existirá un mecanismo de control de calidad del producto. Las empresas que no lo cumplan podrán perder el derecho al uso de la marca.

4.1.5.- Existirán industrias frigoríficas que faenan e industrializan bajo licencia de la Comisión de la "Carne Ovina Patagónica".

4.1.6.- Las industrias licenciatarias abonarán un canon por la utilización de la licencia, con el que se financiará la promoción de la "Carne Ovina Patagónica".

4.1.7.- Existirán cadenas de supermercados que comercialicen la "Carne Ovina Patagónica".

4.1.8.- Se promocionará en forma continuada y con distintos mecanismos la "Carne Ovina Patagónica".

4.1.8.1.- Existirá un evento anual: El asado del cordero patagónico

4.1.8.2.- Existirá un plato del cordero patagónico -creado por un chef de prestigio- que caracterizará a la Cadena de Restaurantes Patagonia.

4.1.8.3.- Existirá una campaña publicitaria en medios de la Capital Federal.

4.1.8.4.- Se harán degustaciones especiales en bocas de expendio.

4.1.8.5.- Se publicarán notas en medios especializados promoviendo el consumo de la "Carne Ovina Patagónica".

4.1.9.- Se publicará el "Manual de producción de carne ovina" conteniendo toda la información tecnológica desarrollada en la Patagonia.

4.2.- HIPOTESIS DE PRECIOS

A partir de la información proveniente de registros históricos de la Provincia de Río Negro y de encuestas realizadas a supermercados de la Capital Federal, se efectuó una hipótesis de precios al productor, partiendo de un precio de \$ 22 el cordero pagado al productor en estancia.

Según la información proporcionada por distintas fuentes minoristas, un precio al público de \$ 6,50 es perfectamente realizable en la Capital Federal.

Debe señalarse que el proyecto no contempla ningún mecanismo regulatorio respecto a la apropiación de la renta que generará la marca. Se estima que existen suficientes empresas frigoríficas para garantizar la competencia, incluso algunas de ellas son cooperativas de productores.

Por otra parte si los productores están disconformes con los precios que paga la industria, podrán agruparse y contratar frigoríficos "a facon" para faenar su hacienda y así lograr la totalidad de la renta que proporciona el sello.

4.2.1.- Precios promedios en la Patagonia

PRECIO CORDERO EN ESTANCIA.....	\$ 12.00
FAENA + FLETE.....	\$ 3.00
TOTAL.....	\$ 15.00
PRECIO POR KG (Cordero 8 Kg).....	\$ 1.88
20 % MARK-UP FRIGORIFICO.....	\$ 2.25
IMPUESTOS Y OTROS.....	\$ 2.40
20 % MARK-UP MINORISTA.....	\$ 2.88
PRECIO FINAL (18 % IVA)	\$ 3.40

4.2.2.- Hipótesis de precios con sello de calidad. Venta en Buenos Aires

PRECIO CORDERO EN ESTANCIA.....	\$ 22.00
FAENA + FLETE.....	\$ 3.57
TOTAL.....	\$ 25.57
PRECIO POR KG (Cordero 8 Kg).....	\$ 3.20
25 % MARK-UP FRIGORIFICO.....	\$ 4.00
IMPUESTOS Y OTROS.....	\$ 4.30
30 % MARK-UP MINORISTA.....	\$ 5.59
PRECIO FINAL (18 % IVA)	\$ 6.59

4.3.- MEDIOS DE VERIFICACION

- Documentos de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca.
- Documentos de las Secretarías de Agricultura y Ganadería de la Provincias Patagónicas.
- Estadísticas de la Dirección de Mercados de la SAGYP.
- Estadísticas de la industria frigorífica.
- Medios de comunicación.
- Documentos de la Comisión de la "Carne Ovina Patagónica".

4.4.- BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

4.4.1.- El país

Crece la producción agropecuaria y los productores podrán descargar sus campos ya que será más rentable hacerlo.

El país incursionará en los nuevos mercados agropecuarios que demandan productos orgánicos.

4.4.2.- El Productor ovino

Mejorarán sustancialmente los ingresos provenientes de la venta de animales.

4.4.3.- La industria frigorífica

Se favorecerá frente a la competencia desleal que soporta desde mataderos y colgaderos, ya que para hacer uso de la licencia será necesario contar con la Autorización de Tránsito Federal otorgada por el SENASA.

4.4.4.- Los proveedores de insumos de la industria

Algunas industrias deberán modernizarse y todas deberán utilizar modernos sistemas de envasado que actualmente sólo utilizan para el mercado externo.

4.2.5.- El sector comercial

Dispondrá de un nuevo producto.

4.2.6.- Los consumidores de la Capital Federal

Dispondrán de una mayor información y de un nuevo producto.

3-2) Contactos realizados

- a) Frigorífico BISA (Bolivar y Cap..Federal)
- b) COTO-Supermercados integrados(Capital Federal)
- c) Arias e hijo-Distribuidores de Carnes (Capital federal)

De los contactos realizados (recordemos que no fue posible incrementar los movimientos), surge en principio, la importancia de la incorporacion del producto al menu ofrecido por los distribuidores, que en principio requieren seguridad en las cantidades y precios estables.

Tambien los entrevistados en su calidad de exportadores, estiman que el Mercosur es mercado potencial de gran importancia y propugnan la reunion con la integración ganadero-industrial, para el establecimiento de programas conjuntos.

Se giraron notas a la Consrgeria Argentina en Brasil a los efectos de conocer acerca de los distribuidos de carnes en esa y los transportes existentes para su cotejo con los locales.~

3-3 DIFUSION PERIODISTICA

patagonia

vez centro de atención de la opinión pública.

SIERRA GRANDE

El presidente Carlos Menem tuvo ayer un párrafo aparte para Sierra Grande durante su discurso en Puerto Madryn donde anunció las medidas promocionales para la Patagonia austral. Inicialmente, el mandatario nacional hizo extensas esas medidas a la localidad rionegrina, como así también, ratificó que "muy pronto" se instalará un asentamiento militar con aproximadamente un millar de efectivos.

HIPASAM

Durante su alocución, Menem se refirió a "los hermanos pobladores de Sierra Grande" recordándoles que "no podíamos seguir con Hipasam funcionando como venia". "Poco a poco iba a parar" añadió, a la vez que sostuvo que "había que tomar medidas y las estamos tomando" diciendo la situación con "habilidad, no con demagogia populista".

Remató luego que "las medidas para la Patagonia incluyen a Sierra Grande, pero ade-

más, en el marco del proceso de la reestructuración viciosa y viciosa de las Fuerzas Armadas, como comandante en jefe haré que un asentamiento militar se instale en Sierra Grande".

El titular del Ejecutivo Nacional dijo que "sólo falta la disposición del gobernador provincial para los servicios fundamentales como agua, luz, y electricidad", pero "apenas tengamos solucionado este problema, que va a ser pronto, inmediatamente cerca de 1.000 efectivos de otros regimientos llegarán a Sierra Grande".

Precisó además que "si el gobierno rionegrino lo quiere la zona franca de la provincia se puede asentar en esa localidad".

Finalmente, reclamó "más paciencia" a los habitantes de Sierra Grande y estimó que "el sólo asentamiento militar creará un fuerte polo de desarrollo y eso puede constituir una solución definitiva para los vecinos de Sierra Grande".



Edgardo Gagliardi

Gagliardi, enojado, se inclina por patear el tablero

BARILOCHE. El vicegobernador de Río Negro, Edgardo Gagliardi, señaló que dentro del radicalismo hay sectores que "consideran que hay que patear el tablero", al aludir a la "división" de la Patagonia.

Gagliardi dijo que "el trabajo de pinzas del gobierno nacional nos tiene sumamente preocupados porque es "un apuro", bastante importante, sobre todo, a las provincias de Neuquén y de Río Negro".

Al comentar el titular que publicó LA MAÑANA DEL SUR, "Menem divide hoy la Patagonia" el vicegobernador señaló que "exactamente, en la Patagonia se da la casualidad de que el justicialismo tiene solamente la gobernación de Santa Cruz; ellos dijeron que la revolución productiva iba a comenzar desde el socavón de Sierra Grande, pero están propiciando una serie de hechos para dividir la Patagonia".

"Hay necesidades urgentes de ciertas provincias, como Sierra del Fuego, pero los gobernadores, ante la necesidad imperiosa de subsistir, transan con el gobierno central en algún tipo de "dávitas".

Así se rompe "continuo" con una homogeneidad que es necesaria para defender temas cruciales.

Gagliardi, en relación a la frustrada reunión de gobernadores, dijo que "el primero que se "borró" fue el de La Fama, después Sobisch, que primero quería ir contra la Nación porque no tenía solucionado su problema, pero como arregló las cuentas con Economía, lo llamó a Estabillio y le dijo: si querés hacer la reunión, igual hacela, y vos si voy...". Y pareció Manzano, el día que nosotros estábamos reunidos en Ushuaia con un millón y medio de dólares para los pro-

CREDITOS

• Habrá una línea de crédito de 20 millones de dólares del Banco Nación para la reconversión del sector ovino, la expansión frutihortícola de los valles de Río Chubut, Los Antiguos y Gregores; y la producción de frutas finas en la zona cordillerana. La tasa de interés será del 10% anual, con plazos de amortización de acuerdo al proyecto.

• Se otorgarán créditos por 10 millones de dólares para financiar importaciones de bienes de capital (equipos y maquinarias) de Japón y de la Comunidad Europea. La tasa de interés será entre el 6% y el 11% anual, con un plazo de hasta 48 meses, pagaderos en cuotas trimestrales.

• Línea de créditos por 6 millones de dólares para la promoción de exportaciones de bienes de todo tipo, con plazos de hasta 12 meses.

• Línea de créditos por 5 millones de dólares para la post-financiación de exportaciones para empresas radicadas o que se radiquen en la región.

• Créditos para incrementar la producción del sector agropecuario, por un cupo total de 4 millones de dólares, con un plazo de 10 años de amortización.

SECTOR OVINO

• Se eliminan aranceles a la importación de equipos y vehículos utilitarios destinados a los productores.

• Prórroga de la desgravación de impuesto a los activos y ganancias.

• Creación de sello patagónico, con denominación de origen controlado para carne ovina.

• Creación del Laboratorio Nacional de Lanas, para la tipificación de lanas.

• Programa de asistencia subsidiada para 3.000 productores minifundistas.

SECTOR FORESTAL

• Forestación anual de 6.000

Las medidas

hectáreas en Chubut y Santa Cruz, destinándose para tal fin 2 millones de pesos por año.

• Financiamiento para pequeños productores, a razón de 3.000 pesos por año y por productor durante 4 años, a 100 familias de Santa Cruz y 300 familias de Chubut, para la implantación de 3.000 hectáreas de especies forestales que complementen su actividad ganadera.

SECTOR FRUTIHORTICOLA

• El objetivo es expandir la producción frutihortícola del valle del río Chubut, 600 hectáreas; Los Antiguos, 300 hectáreas; Gregores, 300 hectáreas; añadiéndose 1.500 hectáreas bajo riego.

• Para lograr ese fin, se otorgarán créditos supervisados, se promoverá la conformación de asociación de productores y se organizarán cursos de capacitación.

SANIDAD ANIMAL

• Lograr el reconocimiento internacional de zona libre de aftosa.

• Proyecto de mantenimiento de zona libre de sarna ovina.

SANIDAD VEGETAL

• Lograr el reconocimiento internacional de que la Patagonia es área libre de la mosca de los frutos.

• Instalación de una barrera fitosanitaria en el río Colorado.

SECTOR PESQUERO

• Promoción del desarrollo de la pesca en el litoral marítimo patagónico.

• Aplicación de la reglamentación del decreto 2236/91 para el otorgamiento de permisos de pesca que eleva el puntaje de los proyectos de la región patagónica.

• Proyecto Centro Nacional de

de Salmonicultura en San Carlos de Bariloche.

REDUCCION DEL PRECIO DE LOS COMBUSTIBLES LIQUIDOS

• Eliminación del impuesto a los combustibles desde la Línea Sur de Río Negro hasta Tierra del Fuego (ver recuadro). Para gozar de este beneficio las provincias beneficiarias deberán adherir al régimen de coparticipación del impuesto a los combustibles y eliminar en consecuencia el gravamen a los ingresos brutos sobre la actividad de combustibles líquidos.

POLITICA DE TARIFAS DE GAS

• Se mantendrán como máximo los actuales niveles de tarifas de gas para consumos domiciliarios.

POLITICA DE ENERGIA ELECTRICA

• Abaratamiento paulatino de la energía eléctrica en las provincias de Río Negro, La Pampa y Neuquén.

• Instrumentación de un fondo para compensar mayores costos en el sistema eléctrico de Santa Cruz.

• Las tarifas de ventas a las cooperativas de distribución de Río Negro, Chubut y Santa Cruz se mantendrán en valores similares a los actuales (25% inferior a los del sistema nacional interconectado).

REDUCCION DE COSTOS PORTUARIOS

• Mejoramiento de la competitividad de los puertos patagónicos.

• Proyecto de decreto de desregulación de puertos para el otorgamiento del reembolso por puerto patagónico para la exportación de bunker para embarcaciones de bandera extranjera.

REGIMEN DE TRANSPORTE AEREO

• El gobierno nacional se compromete a tramitar en forma expeditiva la autorización a empresas de capital nacional para el transporte aerocomercial de carga y pasajeros.

REDUCCION DEL COSTO LABORAL

• Se declara la emergencia ocupacional en la Patagonia Sur.

MEJORA EN EL INGRESO DE LOS SUELOS

• Elevase a 4 el coeficiente zonal de asignaciones familiares para Santa Cruz, equiparándolo con Tierra del Fuego, y a 3 el correspondiente a Chubut.

POLITICA DE FINANCIAMIENTO EXTERNO CON JAPON

• Se solicitará a Japón apoyo financiero por 15 millones de dólares para proyectos de inversión con localización en Patagonia Sur, con especial destino al desarrollo de obras de infraestructura económica con alta significación en la economía regional.

PROGRAMA DE INVERSION PUBLICA

• Programa de inversión pública para el periodo 92-94.

• Las obras a encarar serán las siguientes:

- Terminación de 90 kilómetros de la ruta 3, en Tierra del Fuego.
- Pavimentación de la ruta 3 hasta Ushuaia.
- Mejoramiento y repavimentación de la ruta 3, entre Trelew y Río Gallegos.
- Pavimentación de 68 km., entre Río Gallegos y Monte Aymond.
- Tramo de la ruta 40, entre Río Gallegos y Calafate.
- Aeropuerto de Ushuaia.
- Puerto de Ushuaia.
- Aeropuerto de Calafate.
- Provisión de agua potable para Comodoro Rivadavia.

EN LA CIUDAD DE NEUQUEN

AVIS
\$ 150
RENT
48 Hs.

AVIS

le ofrece desde hoy, un nuevo servicio en alquiler de automóviles. Desde el viernes a la noche hasta el domingo a la noche, un Renault 12 con todos los seguros incluidos y con hasta 300 kilómetros libres a un precio inmejorable: \$ 150.

Adquiese a **AVIS**
AVIS ALQUILER DE AUTOS

Nos estamos esforzando más que nunca. Diag. 9 de Julio 140 Tel. 30216/44926

Suíte sobre el lago por

US\$ 100

3 DIAS Y 2 NOCHES

INCLUYEN:

Media Pensión, Desayuno Continental, Traslado doble y al Aeropuerto, Suite con TV, Módelos funcionales, Calefacción central, Fridgebar y coque de seguridad, Trago de bienvenida, Playa y Cancha de paddle.

• POR PERSONA:

BASE CUADRUPLE

DOBLE O TRIPLE: US\$ 110

QUINTO PASAJERO: US\$ 120

HOSTERIA DEL LAGO

San Carlos de Bariloche

AV. BEXQUEL DUSTILLO

KM. 7,00 PLAYA BONITA

PRODUCTORES OVINOS SANTACRUCEÑOS RECLAMAN POR SU SUBSISTENCIA

SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA
DR. CARLOS SAUL MENEM

La Federación de Instituciones Agropecuarias de la Provincia de Santa Cruz no conciliando eco a sus continuos reclamos de medidas prometidas que no se implementaron, quiere reiterar al Señor Presidente y a la opinion publica en general la situación de quebranto actual, los factores que han llevado a ello y las consecuencias que tendrán.

A raíz de los distintos reclamos se han anunciado medidas como ser:

- 1.- **DECRETO 2080/81:** Ausilio a los productores afectados por la erigición del Volcán Hudson. Fueron prometidos recursos no reasignados en agosto de 1981 que se implementaron a partir de diciembre 91 y entregado en cuenta gotas.
- 2.- La metodología utilizada para la entrega de este aporte financiero, lejos de significar una ayuda para los productores afectados por este fenómeno, representó un mayor grado de endeudamiento y quebranto ante la falsa expectativa creada.
- 3.- **LEY 24.014:** Por la misma se destinaron pesos cinco millones (\$ 5.000.000) a la Provincia para ser distribuidos a través de los Municipios con el fin de aliviar los efectos del Volcán Hudson. A la fecha al sector de la producción no se le ha pagado los fondos que le corresponden de acuerdo a la legislación de la ley, habiendo recibido ya la Provincia las dos primeras cuotas.
- 4.- En el marco de las políticas para el desarrollo de la Patagonia Sur anunciadas el 27 de mayo en Rio Gallegos y en el capítulo titulado "Para el sector ovino" se enumeraron una serie de medidas que a continuación pasamos a analizar.
- 5.- **REDUCCION DEL VALOR DE LOS COMBUSTIBLES:** Se cumplió en las áreas y con menor significación en el gas oil y kerosene.
- 6.- **PRORROGA DE LA DESGRAVACION DEL IMPUESTO A ACTIVOS Y GANADERIA:** (Leyes 22.465 y 22.813). El decreto reglamentario correspondiente a la prórroga aún no ha sido implementado.
- 7.- **ELIMINACION DE LOS ARANCELES A LA IMPORTACION DE EQUIPOS Y MATERIALES DESTINADOS A PRODUCTORES:** Aún sin cumplir.
- 8.- **ABOLICION DEL SELLO PATAGONICO DE ORIGEN PARA LA CARNE:** Aún sin cumplir.
- 9.- **PROGRAMA DE ASISTENCIA SUBSIDIADA A PRODUCTORES MINIFUNDIADOS:** De un total destinado de pesos cinco millones seiscientos mil (\$ 5.600.000) a este fin, a la Provincia de Santa Cruz correspondieron solamente 1.000.000 (\$ 1.000.000) (-2 % del total).

10.- **CONSTITUCION DEL LABORATORIO NACIONAL DE LANAS Y CAPACITACION EN TECNICAS DE ESQUELA, ADICIONAMIENTO Y CLASIFICACION DE LANAS:** No implementado.

11.- **CREDITOS IMPLEMENTADOS A TRAVES DEL BANCO NACION ARGENTINA DESTINADOS A RECONVERSION Y DESARROLLO PRODUCTIVO:** Han resultado inadecuados en su instrumentación, a tal punto que a la fecha se han pagado quince (15) millones de los cuales hay diez (10) millones de los cuales se han pagado solo tres (3) millones.

12.- **ZONA FRANCA:** Su implementación, para producir el abastecimiento de los costos de producción, no se ha cumplido.

En reunión mantenida con el Ministro del Interior Dr. J. L. Manzana el 12 de agosto del corriente año, a la que concurren los señores provinciales, dirigentes agropecuarios nacionales y las federaciones locales patagónicas, el citado Ministro comprometió su apoyo político para la instrumentación de un régimen de compensación lanera, que cubra el desfase entre costos de producción y precios de venta del producto. Posteriormente el Ministro del Interior desmintió este compromiso. Creemos, señor Presidente, que actitudes como la del Ministro Manzana generan mayor descreimiento en el sector.

De no revertirse este cuadro de situación las consecuencias inmediatas serán las graves como:

- 1.- Continúa y crecienta caída de la producción y la explotación de inactivos. A la fecha en Santa Cruz existen 450 establecimientos ganaderos que representan aproximadamente 8.000.000 (ochos millones) de hectáreas, que en total de 1.100 (mil cien) establecimientos con aproximadamente 22.000.000 (veintidos millones) de hectáreas y se estima que al finalizar el año el número de campos cerrados se podrá duplicar. Asimismo los productores pierden la posibilidad de la venta en masa de establecimientos, a través de mercados nacionales e internacionales.
- 2.- Esta falta de producción crea problemas sociales de muy difícil solución.
- 3.- La segunda provincia en extensión del País que más está desocupada.

Señor Presidente, sus buenas intenciones para el sector ovino, al no haber sido efectivizadas en la implementación de las medidas antes mencionadas, nos hacen esta reiterar esta situación.

Puerto San Julian, 31 de octubre de 1982
Federación de Instituciones Agropecuarias de Santa Cruz

¿Clarín o Nación?

30-10-92

Urgente ☐
Normal ☐

INTA

RECIBO 27 de noviembre de 1992

NOTA Nº

03515

DIRECCION FEA TREFEW

ORIGEN

A

ING. ERNESTO BARRERIA

IDENTIFICACION

DESTINATARIO

Para su conocimiento ☐

Para su aprobación ☐

Para señalar ☐

Para informar ☐

Para tomar nota ☐

Para control ☐

Para devolver ☐

Para archivar ☐

Que no especificado ☐

TILDAR EL O LOS TRAMITES DEBEADOS

Asunto: PROYECTO CARNE OVINA PATAGONICA

Esta Estación Experimental ha analizado el proyecto de referencia y está, básicamente, de acuerdo con el mismo.

Por lo tanto, esta unidad se compromete a participar del mismo desde las definiciones de Estrategias de Intervención hasta las actividades concretas que se establezcan de común acuerdo.

Ato.

[Signature]
ING. AGR. RAUL A. COPPA
DIRECTOR E.F. TREFEW
REEMPLAZANTE

BUDGET	
INVENTARIO	
L. TREFEW	
SALIO	
20/11/92	



H. Cámara de Diputados de la Nación

Buenos Aires, 10 de Noviembre de 1972.

Ingo_Agro_Ernesto BARRERA
Estación Experimental Agropecuaria
Área de Desarrollo Rural
S _____ / _____ D

Por la presente envío copia del Proyecto de Ley elaborado, con relación al tema Sello Ovino Patagónico.

El objeto es consensuar las diferencias que pudieran existir entre el promotor de la idea y lo que se plasmó realmente en el proyecto.


La idea es de ninguna manera trabar, ni perjudicar el mismo, pues se trata de una interesante propuesta que traerá, sin duda, desarrollo a la región, y mejoras en la producción agropecuaria. Por ello se trabajó fundamentalmente con su propuesta y con datos de la misma.

Esto no quiere decir que esté totalmente de acuerdo, ya que existen divergencias respecto fundamentalmente a la integración de la Comisión Ovina Patagónica, pues mi opinión respecto a la cuestión es que debería ser integrada, y tal como lo considera el Proyecto de Denominaciones de Origen Controlado, que será tratado próximamente en la Comisión de Economías Regionales, de la que soy autoridad, por representantes de las entidades intermedias que agrupan y representan los intereses del Productor Agropecuario, a quien en definitiva pretendemos mejorar.

De cualquier modo enviamos la copia que no ha sido presentada todavía, pues se desea previamente llegar a un acuerdo, y tratar de coincidir al máximo posible, con el fin de contar con su opinión y divergencias si las hubiera respecto al mismo.

Simultáneamente, he mantenido reuniones con la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, concretamente con el Subsecretario Licenciado Ingaramo con el objeto de consensuar con el PEN, ya que de esta manera se da más fuerza al proyecto, no encontrando oposición alguna.

Sin otro particular y a la espera de vuestra respuesta en relación a este tema, así como al Proyecto enviado oportunamente relacionado con la protección del medio ambiente de las actividades petroleras, saludo a Ud. muy atentamente.


ALBERTO PARADA
DIPUTADO DE LA NACIÓN

Cooperativa Agropecuaria Río Santa Cruz Ltda.

J.M. Gregores 438 - C. Correo 108 - 9400 Río Gallegos (Santa Cruz) - Teléfono 20410 - 24748

Fax 21.001 - Direc. Teleg. COAGRO - Télex 88459 COGRU AR - Matrícula Nro. 8120 - JEP. ARGENTINA



RIO GALLEGOS, 10 de julio de 1992.-

ING. ERNESTO BARRERA

INTA BARILOCHE

S _____ / _____ D

REF.: IDENTIFICACION CARNE OVINA PATAGONICA

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., a los efectos de poner en su conocimiento, el contenido de la nota enviada a la Ing. Ana Amador de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca.

Además de esto queremos expresarle que compartimos totalmente el criterio de "Marca Registrada" para la carne ovina Patagónica, ya que es la única forma de poner este producto al alcance del consumidor con sus verdaderas y óptimas cualidades, diferenciado de los otros productos de Provincia de Buenos Aires, Entre Ríos y el vecino país Uruguay, que son distintos.

Desde hace varios meses, iniciamos pruebas de cortes de corderos, envasados al vacío, en CRYOVAC, termocontraído por agua, a 90°C, siendo el resultado del mismo, una línea de productos ya lista para su lanzamiento en el mercado interno. Al respecto, estamos realizando un estudio para ver la forma de introducir los mismos, a dicho mercado.

Sin más por el momento, quedamos a su disposición para recibir cualquier sugerencia que estime conveniente.

Sin otro particular, le saludo muy atentamente.


EDUARDO C. NÚÑEZ
GERENTE

Cooperativa Agropecuaria Rio Santa Cruz Ltda.

J.M. Gregores 438 - C. Correo 106 - 9400 Rio Gallegos (Santa Cruz) - Teléfono 20410 - 24748

Fax 21.001 - Direc. Teleg. COAGRO - Télex 88450 COGRO AR - Matricula Nac. 6126 - REP. ARGENTINA



RIO GALLEGOS, 07 de julio de 1992.-

ING. ANA AMADOR
DIRECTORA DE PRODUCCION GANADERA
SECRETARIA DE AGRICULTURA
GANADERIA Y PESCA
S _____ / _____ D

REF.: IDENTIFICACION CARNE OVINA PATAGONICA

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., con motivo de poner en su conocimiento un pequeño informe sobre nuestra planta industrial, radicada en Rio Gallegos, con relación al proyecto de marca para la carne ovina Patagónica.

Nuestra planta industrial posee las siguientes características: 1-7.800 metros cuadrados cubiertos.

2-Faena máxima un turno 8 horas 3.500 cabezas.

3-Capacidad de congelado: 70 Ton por día.

4-Depósito de frío para 500 Ton de reses con huesos enteras.

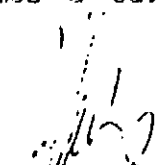
5-Despostada para 1.500 reses por día para cortes ovinos con hueso y sin hueso equipada con noria de trabajo, sierras de cortes especiales, máquinas envasadoras al vacío, máquinas peladoras de bifés y lomos, túneles de termocontraído con aire caliente y agua caliente.

Nuestra planta posee el número de establecimiento oficial 2066 (SENASA) y cuenta con habilitación para exportar a varios países del mundo y en especial a los países de la Comunidad Económica Europea.

En esta zona, sur del Rio Santa Cruz, existe una de las mayores cuencas de ovinos de toda la patagonia, con un stock aproximado a los dos millones de cabezas.

En la presente zafra, nuestra planta ha faenado más de 216.000 cabezas, con aproximadamente 3.000.000 de kilos, queriendo decir con esto, que nuestra empresa está muy interesada en el proyecto de Marca Patagónica a fin de poseer una mejor e identificable penetración en el mercado interno argentino.

Sin otro particular saludamos a Ud. muy atentamente.


EDUARDO C. NUÑEZ
GERENTE



UNION DE LA INDUSTRIA CARNICA ARGENTINA

EX-CAMARA DE FRIGORIFICOS REGIONALES DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Buenos Aires, 16 de Mayo de 1991

Señores
INSTITUTO DE ECONOMIA DEL
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL
PRESENTE

De nuestra mayor consideración:

Nos dirigimos a Uds. en relación a las noticias periodísticas aparecidas en el diario La Nación del día de la fecha, en las que se informa sobre un seminario cuyo tema será "Las carnes ovinas patagónicas" a desarrollarse el 3 y 4 de julio próximos.

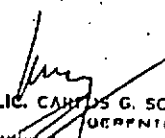
Si mal no entendemos, este seminario sería el que oportunamente nos informara el INTA Bariloche el pasado 7 de marzo de 1991.

Como representantes de los frigoríficos ovineros patagónicos, deseamos hacer conocer a Uds. nuestro deseo de participar en dichas jornadas para poder informar sobre las posibilidades reales de la industria frigorífica ovina de la Patagonia, en relación al posible desarrollo de una marca de carne ovina patagónica.

En oportunidad de hacernos llegar la invitación al INTA Bariloche, hemos tomado conocimiento de un informe del plan de trabajo que esta estación experimental venía llevando a cabo, en el cual se afirma que "...la producción de carne ovina en la Patagonia, guarda las características de su producción de la lana...", opinión que la Unión de la Industria Carnica Argentina, si bien reconoce como realidad, no comparte.

Al proponer nuestra participación como única Cámara representativa de la industria frigorífica patagónica ovina, expresamos nuestro deseo de debatir adecuadamente la aguda crisis a que está sometido este sector industrial, entre otras razones por la falta de materia prima, lo que hace peligrar nuestra permanencia en los mercados internacionales.

Sin otro particular, saludamos a Uds. muy atentamente y aguardamos vuestra respuesta.


LIC. CARLOS G. SCHWARTZ
PRESIDENTE
UNION DE LA INDUSTRIA CARNICA
ARGENTINA

AV. DE MAYO 981 - 2º P. - CAP. FED. - C.P. 1084 - TEL. 38-0314/2418/1993 - 37-1864 - T.F. 17301 CPR AR

Trelew, 16 de Abril de 1991

Ing. Ernesto Barrera
E.E.A. S. C. de Bariloche
San Carlos de Bariloche
Provincia de Río Negro

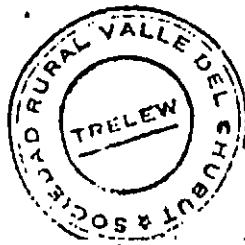
De nuestra consideración:

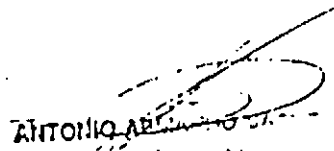
En respuesta a vuestra atenta de fecha 7 de Marzo referida a la realización de un seminario de trabajo sobre la comercialización de carne ovina, le comunicamos que en nuestra opinión, es esta una excelente iniciativa a la que adherimos plenamente. Asimismo, compartimos las consideraciones que con respecto al tema / efectúan en la nota apuntada.

Nos indican en dicha comunicación que este seminario se desarrollará en el mes de Mayo y que no está fijado aún el lugar en el que se llevará a cabo, por lo que le hacemos saber que / ponemos a vuestra disposición nuestras instalaciones. Consideramos / que Trelew se encuentra equidistante con respecto a las zonas produc- / toras / cuenta con la infraestructura hotelera y de comunicaciones / necesaria para tal fin.

A la espera de nuevas noticias, aprovechamos la ocasión para saludarlo muy atentamente.


JUAN JOSE TRUCCO
Secretario




ANTONIO ARCE
Presidente



E.E.A. RIO GALLEGOS
E.E.A. IDEVI
E.E.A. TRELEW
E.E.A. S.C. DE BARILOCHE

SEMINARIO SOBRE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE OVINA PATAGONICA

3 y 4 de julio
de 1991

Sede:
Instituto de Economía
y Sociología Rural del INTA
(IESR)

Carrilfo 3101 - 2º piso
Buenos Aires
Tel. 802-5155/5106

ENTIDADES PARTICIPANTES

Cámara Argentina de Supermercados

Cámara de la Industria de la Carne de
Río Negro y Neuquén

Confederación Rural Argentina

Federación de Cooperativas Laneras
(CONINAGRO)

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

Junta Nacional de Carnes

Sociedad Rural Argentina

Unión de la Industria
Cármica Argentina

Finalidad

- ◆ Analizar la problemática en el contexto de la monoproducción ovina patagónica.
- ◆ Debatir una política regional de carnes que contribuya a superar la grave crisis del sector.
- ◆ Identificar las características de calidad de la carne ovina patagónica.
- ◆ Generar las bases para implementar una cadena de comercialización en el segmento de mercado de mayor poder adquisitivo de los grandes centros urbanos.

◆ ◆

Organizadores:

EEA del INTA Bariloche, Trelew, Río Gallegos y EEA Convenio INTA-IDEVI.

Sede:

Instituto de Economía y Sociología Rural del INTA (IESR).

Fecha:

3 y 4 de julio de 1991

Horario:

9:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 hs.

◆ ◆

PROGRAMA

3 de julio

Mañana:

Palabras de recepción del Director del IESR del INTA, *Dr. Aldo Biondolillo*.
Presentación de las Jornadas a cargo del Presidente del INTA, *Ing. Félix Cirio*.
Las carnes ovinas en la política agropecuaria patagónica, por el *Ing. Ernesto Barrera*.

Panel 1: Oferta de Carnes.

La oferta de carnes ovinas. Incorporación de ovinos en los valles de regadío patagónicos.
Río Negro y Neuquén: *Ing. Guillermo Durañona*, EEA INTA IDEVI.
Chubut: *Ing. Pablo Batro*, EEA INTA Trelew.
Santa Cruz y Tierra del Fuego: *Ing. Carlos Paz*, EEA INTA Río Gallegos.

Comentaristas:

Horacio Foster, Sociedad Rural Argentina.
Juan Mauricio Caminos, Confederaciones Rurales Argentinas.
Francisco Anglesio, Federación de Cooperativas Laneras (CONINAGRO)

Tarde:

Panel 2: Demanda y comercialización.

Carne ovina patagónica. Una calidad diferenciada.
Dr. Alberto Garriz, Instituto de Tecnología de Carnes INTA Castelar.

La demanda de carnes, *Lic. Silvia Cardarelli*, Instituto de Economía y Sociología Rural.
Sistemas de presentación de la carne ovina, *Lic. Marcelo Sánchez*, Grace S.A.

Comentaristas:

Representante de la Cámara Argentina de Supermercados.
Representante de UNICA.

Trabajo en comisiones.

4 de julio

Mañana:

Panel 3: La industria frigorífica patagónica.

Una perspectiva industrial de la carne ovina patagónica.
Rubén González, Unión de la Industria Cárnica Argentina.
Vicente Naim Pérez, Cámara de la Industria de la Carne de Río Negro y Neuquén.
Juan Carlos Pistolesi, Frigorífico San Jorge.

Comentarista:

Técnico de la Junta Nacional de Carnes.

Tarde:

Trabajo en comisiones.

Cierre de las Jornadas.

Dr. Rolando García Lenzi, Presidente de la Junta Nacional de Carnes.

ANEXO II

DIFUSION: Artículos periodísticos

Nuevas alternativas para la Patagonia

Carne ovina marca registrada

Por Ernesto Barrera (*)
(Para LA NACION)



un bien salario y sustituto casi perfecto de la vacuna; un consumo de alrededor de 30 kg/hab/año lo prueba. En la Capital Federal, en cambio, el precio que abonan por ella llega a superar al de los cortes bovinos más caros y su intervención en la dieta no supera los 500 gramos.

Australia y Nueva Zelanda, los principales países exportadores, consumen 22 y 32 kg, respectivamente, por habitante por año, en tanto en Uruguay supera los 12 kg.

En la Argentina el consumo promedio no alcanza los 2,5.

Mercado potencial

Estas diferencias nos sugieren, inmediatamente, que existe un mercado potencial interesante, más aún cuando verificamos que la escasa oferta en los supermercados de la Capital Federal se ubica entre los consumidores de mayores ingresos.

Se ha probado que la carne ovina de origen patagónico es menos

grasa que la de otras procedencias y también sabemos que los consumidores están dispuestos a pagar un sobreprecio por un producto con menor contenido en colesterol.

Actualmente, en el mercado falta información. Los compradores no pueden distinguir la carne patagónica de la de otro origen y por lo tanto los productores patagónicos no pueden obtener la renta que la calidad de su carne permitiría.

A pedido de las entidades de los productores y de la industria frigorífica patagónica se está elaborando con la participación de técnicos del INTA, de la Junta Nacional de Carnes (JNC) y de la Comisión para el Desarrollo de la Patagonia un proyecto para presentar ante la JNC tendiente a promocionar una marca patagónica, que contemple la necesidad de garantizar la oferta.

Nos proponemos desenvolver la idea de modo que la renta que produce la identificación de origen

sea apropiada por los productores patagónicos. Aquellos frigoríficos que deseen utilizar la marca regional de algún modo deberán abonarles la ganancia extraordinaria que la calidad de la hacienda patagónica genere y que la diferenciación que se desarrolle permita capturar.

Vía económica

Los productores, si se logra el objetivo, tendrán una vía económica para descargar sus campos. Los frigoríficos de la región dispondrán de hacienda para faenar, la que actualmente escasea poniendo en riesgo la supervivencia de varias empresas.

Como la carne ovina puede convertirse en sustituto de la vacuna, el éxito del proyecto excedería el marco regional.

El precio de la carne bovina tiene variaciones reales que pueden superar el 20 %, explicando la estacionalidad de la producción la mayor parte del fenómeno. Es evidente, desde una perspectiva de política económica, la necesidad de difundir sustitutos, especialmente cuando se desenvuelven planes antinflacionarios, ya que la gran participación de la carne en la canasta familiar determina que sus variaciones de precios provoquen impactos importantes en el índice general.

Si se logra imponer la carne ovina patagónica entre los consumidores de mayores ingresos, la posterior transferencia de las pautas de consumo a otros sectores sociales creará un mercado para las carnes ovinas de menor costo que provienen de Buenos Aires y del Litoral.

Estamos convencidos de que es posible incorporar la carne ovina a la dieta de los argentinos. Si lo logramos, habremos ganado un valioso aliado contra la inflación.

(*) Economista del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

La provincia de Santa Cruz tenta antes de la erupción del volcán Hudson 400 campos abandonados. No existe otra información que refleje tan dramáticamente la erosión de los suelos. Con algunas diferencias, la situación se replica en toda la Patagonia.

La desertificación es una enfermedad originada en el aparato productivo y regular, por lo tanto, la terapia eminentemente económica.

La búsqueda de alternativas a la producción ovina es un sendero que por fuerza hemos de recorrer: producciones intensivas de fauna como el dandú y el guanaco, agro-turismo, llamas, ovejas y cabras leoneras son algunas actividades que y que desenvolver aceleradamente.

En la actualidad, la inmensa mayoría de los productores tiene haciendas ovinas orientadas a la producción de lana. En consecuencia, la carne es, también, paradójicamente, una producción alternativa. Nos interesa desde el punto de vista de la lucha contra el desierto, porque otorga atractivo económico a la descarga de los campos.

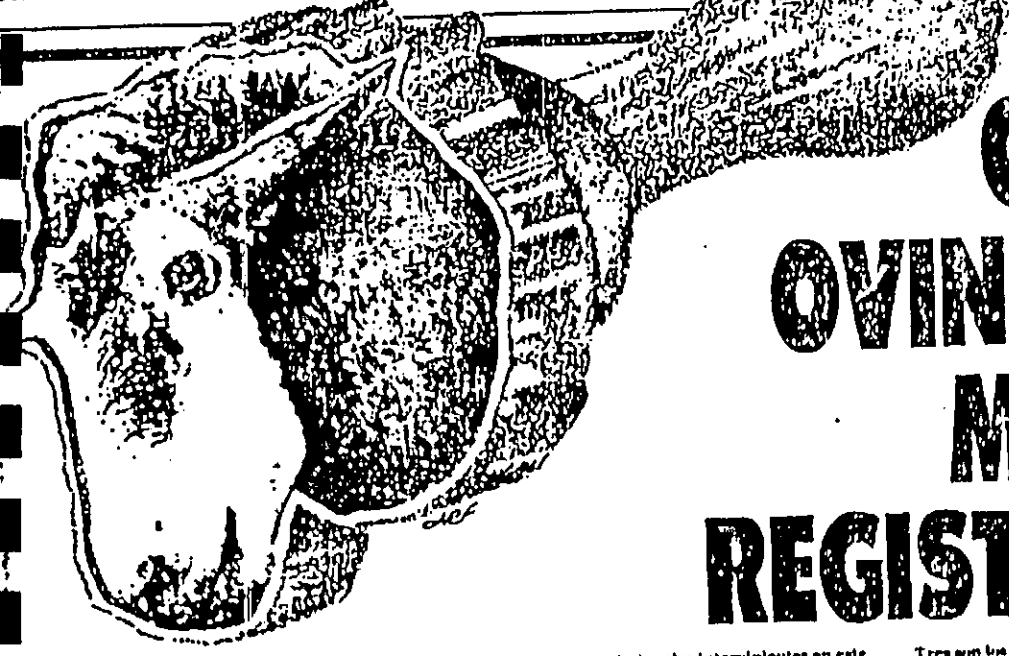
Proyecto

El proyecto de carne ovina patagónica que estamos desarrollando tiene por finalidad incrementar el valor de la hacienda en la tranquera para que el productor esté incentivado a producir.

La demanda externa de carne ovina es firme, y seguramente por un problema de precios no cumplimos los cupos otorgados por la CEE. El proyecto no podrá dejar de lado la perspectiva de colocar "carnes ovinas orgánicas" en el mercado externo, las que como tales pueden obtener un importante diferencial de precios.

En el mercado interno la carne ovina tiene un comportamiento diferenciado. En la Patagonia es

Clarín RURAL



CARNE OVINA CON MARCA REGISTRADA

Los argentinos consumen muy poca carne ovina, unas 2,5 kilogramos por persona al año, pero, si se considera la poca que entra tiene en la dieta verdaderamente un valor de prestigio, más consumida de lo que el consumo en la Patagonia supera los once kilogramos, mientras que el registro correspondiente a patifidos y novillos alcanza los 800 gramos anuales por persona.

Esta se explica porque la carne ovina tiene un comportamiento diferenciado a ambas márgenes del río Colorado.

Altiplano que en la Patagonia resulta un "blanco y negro" y sustituye casi por completo la carne vacuna, en el área pampeana (donde habita gran parte de la población del país) en cambio nunca resultó una opción carnica de trascendencia, ni siquiera durante las épocas de sequía.

Esta ausencia de la carne ovina en una plaza de abastecimiento mundialmente a la escasa oferta existente. Cualquiera sea el caso de la Capital Federal o sus alrededores que desde adquirir cordero, cuando muere, debe esperar con anticipación a su proveedor habitual, y a su vez, abonarlo a un precio elevado, pebato al de los cortes vacunos más caros.

Ante este complejo panorama, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) ha impulsado el proyecto "Carne Ovina Patagónica: Marca Registrada", que servirá para revertir la cuestión planificada y dinamizar el sector.

Durante la primera semana del mes de julio se efectuó un encuentro para tratar la temática en el que participaron entre otros, el ingeniero Félix Ciro, presidente del INTA, el doctor Eduardo García Lenti, titular de la Junta Nacional de Carnes, y destacados profesionales de entes oficiales y privados.

El propósito del evento fue analizar la problemática de carnes en el contexto de la monoexportación ovina patagónica, debatir una política regional de carnes que contribuya a superar la grave crisis del sector, mejorar las características de calidad del producto carnes argentino y generar los bases para implementar una cadena de comercialización en el mercado de mayor poder adquisitivo de la zona centro-urbana.

Para los pocos profesionales intervinientes en este plan, al se trabaja para incrementar la producción preservando la calidad con puntos productivos homogéneos, puede pensarse en un futuro de exportación externa a la zona que beneficiaría en mucho las alifaldas atacas de productores y de la industria frigorífica regional.

La iniciativa oficial —que cuenta con el apoyo de la Sociedad Rural Argentina, Confederación Rural Argentina, Comisagro, la Unión de la Industria Alimentaria Argentina y la Cámara Argentina de Supermercados, entre otras entidades— se sustenta a través de muestras a consumidores y también en evaluaciones efectuadas por un panel de degustadores.

Las conclusiones a que arribaron estos profesionales fue: "No puede comer carne de cordero patagónico o cualquiera sea su preparación culinaria, en contrario no resulta agradable el consumo frecuente de carne ovina de otro origen".

El ingeniero Ernesto Barrera, del INTA, en su análisis sobre carne ovina patagónica expresó: "Si con estas bases objetivas los productores rurales desarrollan una marca regional, pueden obtener un mejor precio de su producto e incrementar la oferta mediante la puesta en marcha de planes de producción en los numerosos valles y áreas de regadío.

"En la conjunción de la inmensa oferta y los valles de la región se atraen en potencial insuperable para producir carne ovina de una calidad especial y muy apreciada en el circuito comercial.

"Evidentemente —agrega Barrera—, identificar el origen de la producción cárnica obtenida en la Patagonia permitirá que los productores mejoren su rentabilidad, se dinamice una serie de establecimientos ganaderos sin explotación alguna y se consolide la industria frigorífica regional."

Demanda externa de carnes ovinas

De poco valdría incrementar la oferta de carne ovina si no se consigue colocarla. Sin embargo este es un tema preocupante, al menos por ahora —afirman los profesionales del INTA—, pues actualmente existe para las carnes patagónicas una sostenida demanda externa.

Tres son los polos de demanda:

1) La Comunidad Económica Europea, que presenta necesidades de abastecimiento que rondan el 20 por ciento de su consumo. Desde 1961 la carne ovina goza en Europa de un régimen de subvenciones al de la carne bovina; sin embargo, aun no son autosuficientes e importan por un sistema de cuotas. El abastecimiento a la Argentina nunca se cumplió debido a la necesidad de carne para exportar.

2) Oriente Medio resulta una plaza atractiva para exportar corderos, pero los volúmenes de esta región del otro hemisferio incorporados a su dieta tradicional la carne ovina. Tanto es así que en algunos de ellos se paga mucho más caro que la carne bovina.

3) La Unión Soviética también importa grandes volúmenes para ser uno de los principales productores mundiales, ello ocurre para satisfacer la demanda de la población de origen musulmán (más de 80 millones de personas).

No obstante estas posibilidades en la exportación la Argentina, tal como lo hacen australianos y neozelandeses, debería otorgar más importancia al consumo interno.

La Patagonia estaría en condiciones de ofrecer al consumidor argentino la más alta calidad de carne: salubre, magra, tierna, sabrosa, jugosa, libre de antibióticos, hormonas de crecimiento y otros contaminantes.

La carne ovina local es totalmente confiable, aliamándose a todas y las más severas regulaciones sanitarias derivadas de los países importadores, además se adapta a las más rigidas exigencias del consumidor nacional e internacional dentro del marco de las tendencias modernas que hacen a una sana, agradable y racional alimentación.

Otro parámetro significativo es que aun en Oriente Medio el resto de los mercados importantes tiene vedado el ingreso de carne con hueso de naciones que no han erradicado la fiebre aftosa; en consecuencia, la Patagonia es la única región del país en condiciones de abastecer estos mercados.

Oswaldo Smolensky

Quando Ud.
elige Duotin
está
eligiendo

PRECIO Y
CONFIABILIDAD

Duotin
Antiparasitario Interno y Externo
Le da más

VACUNOS, PORCINOS, AVES, FRUITHORTICOLAS

Mercado Central Bs. As.

OFERTAS

Producto	Unidad	Oferta	Precio
Carne de vaca	kg	1.200	2.500
Carne de cerdo	kg	1.500	2.100
Carne de pollo	kg	4.000	1.500

PRECIOS

Producto	Unidad	Precio
Carne de vaca	kg	2.500
Carne de cerdo	kg	2.100
Carne de pollo	kg	1.500

Producto	Unidad	Precio
Carne de vaca	kg	2.500
Carne de cerdo	kg	2.100
Carne de pollo	kg	1.500

Producto	Unidad	Precio
Carne de vaca	kg	2.500
Carne de cerdo	kg	2.100
Carne de pollo	kg	1.500

Huevos

Producto	Unidad	Precio
Huevo de gallina	kg	3.500
Huevo de pavo	kg	3.800

Precios en moneda constante

Producto	Unidad	Precio
Carne de vaca	kg	2.500
Carne de cerdo	kg	2.100
Carne de pollo	kg	1.500

Se espera mayor oferta y precios apenas sostenidos en Liniers

Ratificando todas nuestras previsiones, la oferta de hacienda vacuna se redujo notoriamente durante la semana pasada, como consecuencia del feriado del lunes, pero, no obstante, el repunte de los precios no fue apreciable, como se prevé, sino insignificante, para lo que influyó en buena medida, el derrumbe de los tipos de cambio, que desalentaron a los representantes de la exportación.

Se enviaron 44.578 vacunos, cantidad inferior en un 19,3% a la del ocho precedente, cuando se había enviado con una elevada cantidad de cabezas, concretamente con 55.380.

Respecto del promedio vendido semanalmente en lo que va del año, que es de 47.019 vacunos, la menor oferta del 5,2%, parece de casi el 10% con relación a la media del bienio 1987/89, que se ubica en 49.079 animales.

Estos datos reflejan que se contó con mucha menos hacienda que la usual para una comunidad de alta oferta estacional.

Sin embargo, el precio promedio que se pagó por la novillada fue de 2.840 australes, sólo 1,4% superior a los 2.800 de la semana anterior.

Tan moderada mejora, sólo nominal a la luz de los cálculos inflacionarios predominantes, fue conse-

cuencia de que la semana climática, no fue tan favorable como se esperaba, y, al mismo tiempo, se verificó un paulatino retroceso del dólar. Así fue como los precios de los novillos pesados, adquiridos por los frigoríficos exportadores, se vendieron con bajas de por lo menos 100 a 150 australes por kilo respecto de las semanas más livianas destinadas al consumo interno.

De esta manera el promedio del novillo para lo que va del mes resultó de 2.780 australes, sin que se acentúen algunas de que se manifestaron de manera considerable en la muy poca que resta del mes. Ese promedio representa una suba del 8,8% respecto del promedio del mes pasado.

Si se estima una inflación del 10% para el mes en el índice de precios mayoristas no agropecuarios, el precio de 1990 actualizado sería de 4.070 y el promedio histórico de 4.213 australes por kilo.

Los 2.840 australes de los últimos días representan un nivel de 69 para una base 100 en 1960 y de 66 respecto del promedio histórico, que con igual base es de 101.

Las perspectivas para esta semana eran de una mejora apreciable de la oferta (pudiera compararse con más de 50.000 vacunos en Liniers) y una oferta de unos 90.000.

Sin carne ovina para cumplir con la demanda externa ni con el consumo

El consumo de carne ovina se ha derrumbado en la Argentina, para ubicarse actualmente en menos de dos kilos y medio anuales por habitante.

El Comité del IICA en Bahía de los Hornos, al proporcionar estos datos comentó los intentos por promover la producción de carne ovina en el Valle de Río Negro, región que presenta un gran potencial al contar con una gran superficie de pasturas regadas y fertilizadas sin aprovechar.

A pesar del hecho de que el mercado europeo y los países andinos son los principales importadores de esta carne, persistiendo además que la carne ovina que se produce en la mayoría de los países agropecuarios en la Comunidad Europea, aún no se ha visualizado en este producto. Comentó seguidamente que si se analiza lo que ha sucedido en la CEE con otras producciones, no puede esperarse que se autoabastezcan de este tipo de carne cuando se lo propongan.

Pero la oferta se sigue dando a la industria blanda referenciada Bastera. "Actualmente se cuenta con un cupo de exportación de alrededor de 23.500 toneladas, de las cuales se cubre el 25%, debido a que en el país no se produce la suficiente".

Debe agregarse a las declaraciones del Udela, la inexistencia de mantenerse niveles de exportación para la carne ovina, ovina y caprina del 24%, que aparece como el más claro factor de desaliento para la producción, juntamente con las retrocesos a las lanas, que prevalecen aproximadamente el 10%.

Reñó también Bastera que los países andinos han cumplido en el mundo sin la ayuda del 79 como consecuencia del aumento del precio del petróleo, que pasó de 3 a 12 dólares, llegándose en 1981 a 34 dólares por barril.

Dijo que el mercado de Medio Oriente es especialmente cálido por Nueva Zelanda, país que alude de ofrecer las ventajas de la venta a consigna, lo que cuenta con líneas regulares de buques y barcos con talares, además de un adecuado programa de planificación de stock.

Mientras en la Patagonia la carne ovina es considerada un elemento de la economía, en las regiones del consumo es de sólo 11 kilos anuales por habitante, en los grandes centros de consumo de la zona húmeda aparece ahora como un bien de lujo, finalizó la firma.

Pollos

Producto	Unidad	Precio
Pollo de corral	kg	3.500
Pollo de granja	kg	3.800

Sin carne ovina para cumplir con la demanda externa ni con el consumo

El consumo de carne ovina en el país es de 14 mil toneladas anuales, pero sólo se producen 10 mil toneladas. El déficit se cubre con carne importada de Australia y Nueva Zelanda.

El déficit de carne ovina en el país es de 14 mil toneladas anuales, pero sólo se producen 10 mil toneladas. El déficit se cubre con carne importada de Australia y Nueva Zelanda.

El déficit de carne ovina en el país es de 14 mil toneladas anuales, pero sólo se producen 10 mil toneladas. El déficit se cubre con carne importada de Australia y Nueva Zelanda.

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

COBLAJEROS DE CUCINA

ESTÁ COMPLETO

El déficit de carne ovina en el país es de 14 mil toneladas anuales, pero sólo se producen 10 mil toneladas. El déficit se cubre con carne importada de Australia y Nueva Zelanda.



Ing. Agr. Ernesto Herrera, director de la revista "Patagonico".

Celebración de la Independencia "La patria se hizo a caballo"

Con motivo de conmemorarse un nuevo aniversario de nuestra Independencia, la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

Salutaciones por el Aniversario de EL PATAGONICO

Comenzando esta noche a las 21 horas, en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera, se realizará una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

El grupo cultural de la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

Con la firma de la presidente María Elena, la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

El grupo cultural de la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

Con la firma de la presidente María Elena, la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

El grupo cultural de la Agrupación de Matías del Barrio Mariano Moreno, bajo la dirección de la "La patria se hizo a caballo", ha programado la realización de un festival de rodeos y una exposición de cuadros que se realizará en el predio de deportes que pertenece al Club Deportivo "El Estrella" en el barrio de Matías y al barrio de la Torre, entre Rodas y Sotera.

GRAN LIQUIDACION EN EL REY DEL ONCE

DAMAS

- Zapatilla paño, por sólo A 34 999
- Chinelas muy lindas A 34 999
- Bola vaquera A 89 999
- Zapato vestir A 49 999
- Zapato vestir última moda A 59 999
- Bola vaquera de cuero A 219 999
- Bollín gamuza con abrigón A 59 999
- Zapato vestir cuero desde A 89 999
- Cartera cuero, increíble A 59 999

CABALLEROS

- Zapatilla paño por sólo A 44 999
- Mochasin cuero, increíble A 59 999
- Zapato Timberland gamuza A 99 999
- Bollín cuero forrado A 79 999
- Bola vestir, londo suela A 149 999
- Bola gamuza, londo goma A 39 999
- Bola gamuza con corderito A 69 999
- Chinelas de paño A 34 999

NINOS

- Zapatillas del 18 al 26 A 19 999
- Zapato vestir por sólo A 29 999
- Bola Rigazzi londo creep A 49 999
- Bola gamuza, londo creep A 49 999
- Bollín gamuza del 21 al 26 A 24 999
- Borsigueros del 21 al 26 A 79 999

KICKERS

ANTES DE COMPRAR VISITE EL REY DEL ONCE

San Martín 389 Comodoro Rivadavia
Rivadavia y Patagonia Com. Rivadavia
San Martín 2296-99 Caleta Olivia

Comercio mundial de carnes

Fuerte demanda y altos precios aumentan la oferta

Deberíamos producir más

Los llaños que producen los ovinos (lana, carne, leche, etc.), a diferencia de otros productos agropecuarios que participan en mercados internacionales, se encuentran poco afectados por políticas proteccionistas.

A raíz de ello en Australia se están publicando los ovinos, campos antes destinados a cultivar lino.

En Buenos Aires, que es Argentina desde 1984 el ovinos está en excelentes condiciones, incluso en los de más países productores de este tipo de carne.

Al producir distintos llaños, el ovinos permite la especialización productiva, así en Europa occidental se usa especial llaño en la cría de ovinos lecheros y carniceros, mientras que en los principales países productores del hemisferio sur, incluido el nuestro, la lana tiene prioridad.

Cuando en el mercado de llaños, si de la carne ovinos, se genera el grueso de sus exportaciones en países como Australia y Nueva Zelanda, la oferta es alta y la demanda, baja. Esto produce un exceso de oferta, lo que obliga a los productores a buscar alternativas de comercialización de sus productos y que obligó a los países de origen a recurrir a subsidios para mantener la producción de alternativas productivas.

Europa, el mercado más exigente

Nueva Zelanda es el principal exportador mundial de ovinos, los que en más grande proporción se venden en la Comunidad Económica Europea (CEE) y en Medio Oriente. El más importante abastecedor de "mutton" es Australia, que le vende al medio mundo en los países de Japón y Europa. Entre Australia y Nueva Zelanda cubren el 80% de la oferta mundial.

Esto hace que los países de carne ovinos en el mundo, como Argentina y Uruguay, no han producido en las últimas décadas importantes cantidades de los productos, por ejemplo, con los carnes ovina y ovina.

La producción por la carne ovinos responde significativamente a pocas categorías de algunos países. En los últimos años, el aumento de consumo registrado de este alimento en los países norteamericanos y de Europa, ha generado importantes incrementos de producción.

En Nueva Zelanda, debido al incremento de la comercialización de carne de sus productores, están también aumentando su demanda. Esto es un tipo de mercado que se ha desarrollado en el mundo, y a pesar de que Uruguay y Argentina suministran carne ovina a los países de la CEE, el alto precio de la carne ovina en el mundo, obliga a los países de origen a recurrir a subsidios para mantener la producción de alternativas productivas.

Argentina, Francia, Alemania e Italia son los grandes consumidores europeos y el mayor de los demandantes que desde 1980 se han convertido en los países ovinos al norte de la frontera agrícola común. A partir de entonces los países miembros de la CEE, decidieron avanzar la comercialización de estos productos a través de cupos de autoimportación.

Argentina posee un cupo de provisión para el Mercado Común de 33.000 toneladas anuales, que se debe a Australia y Uruguay de 750 toneladas más, lo que le permite, por lo tanto, poder aumentar la oferta.

Los países europeos han aumentado algo su nivel de consumo para carne, pero mantienen un importante nivel de oferta, que obliga a los países de origen a recurrir a subsidios para mantener la producción de alternativas productivas.

Previsión de oferta para

carne ovina

En general el mercado europeo ofrece mejores precios para la carne ovina que el mundo. Esto se debe a que los consumidores europeos tienen mayor poder adquisitivo y que la carne ovina, que es un producto de alta calidad, es más demandada que la carne de otros tipos de animales.

Argentina, por su parte, ha aumentado su producción de carne ovina en los últimos años, lo que le permite competir en el mercado internacional por la oferta.

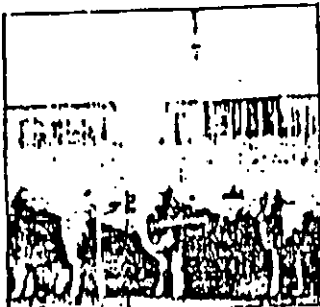
De acuerdo con los precios del mercado internacional, la carne ovina es un producto que se vende a un precio alto, lo que obliga a los países de origen a recurrir a subsidios para mantener la producción de alternativas productivas.

EXPORTACION TOTAL ARGENTINA DE CARNES OVINAS REFRIGERADAS

	VOLUMEN EN TONELADAS	VALOR PROMEDIO EN DOLÁRES POR TONELADA
1983	14.902	1.189
1984	10.160	1.208
1985	7.438	1.271
1986	8.915	1.273
1987 (*)	3.390	1.243

(*) Sólo en el primer semestre.

FUENTE: INC.



Tanto en llaños como en carnes, existen en el mundo altos precios y fuerte demanda.

En embargo, se debe exportar cada vez menos llaños, sino que se concentran en otros países para satisfacer un mercado creciente de carne ovina.

Esto es consecuencia de una equitativa política para el sector que llevó a los productores a buscar alternativas de comercialización de sus productos y que obligó a los países de origen a recurrir a subsidios para mantener la producción de alternativas productivas.

(*) Inc. agr. INTA Bar Saño.

IMPORTACIONES DE CARNE OVINA EN DETERMINADOS PAISES (*)

	ESTIMACIONES 1986	ESTIMACIONES 1987	VARIACION PORCENTUAL (1986/87)	VALOR PORCENTUAL (1986/87)
CE	249.8	249.8	- 0.1	253.8
Japón	199.9	155.0	- 22.5	199.9
URSS	99.0	42.0	- 57.6	99.0
Egypt	9.0	7.0	- 22.2	9.0
Otro	41.0	52.0	26.8	41.0
Total	499.7	505.8	1.2	499.7

EXPORTACIONES DE CARNE OVINA EN DETERMINADOS PAISES (*)

	ESTIMACIONES 1986	ESTIMACIONES 1987	VARIACION PORCENTUAL (1986/87)	VALOR PORCENTUAL (1986/87)
Nueva Zelanda	519.0	519.0	- 0.0	501.0
Australia	159.0	155.0	- 2.5	159.0
Francia	41.0	45.0	9.8	41.0
Inglaterra	35.0	35.0	0.0	40.0
Bélgica	30.0	30.0	0.0	20.0
Italia	15.0	21.0	40.0	15.0
Reino Unido	14.0	14.0	0.0	15.0
Otro	42.0	40.0	- 4.8	42.0
Total	855.0	861.0	0.7	855.0

(*) Datos de importación de carne ovina en el mundo, con los datos de producción de carne ovina en el mundo, se puede observar que la oferta mundial de carne ovina es suficiente para satisfacer la demanda mundial.

(*) Datos de exportación de carne ovina en el mundo, con los datos de producción de carne ovina en el mundo, se puede observar que la oferta mundial de carne ovina es suficiente para satisfacer la demanda mundial.

ACUERDOS DE AUTOLIMITACION DE CARNE OVINA A LA CEE.

— En toneladas —

PAISES	CARNE OVINA CEE - 8	SUPLEMENTO POR CEE	EQUIV. POR VINICULTA	TOTAL
Nueva Zelanda	230.000	11.500	—	241.500
Argentina	20.000	3.000	—	23.000
Australia	15.000	2.500	—	17.500
Uruguay	5.000	1.000	—	6.000
Inglaterra	1.150	—	10.000	11.150
Francia	—	—	5.800	5.800
Polonia	200	500	2.000	2.700
Dinamarca	750	100	—	850
Dirección total	276.800	18.500	17.800	313.100



CONSUMO PER CAPITA
DE CARNE OVINA (1983)

País	kg/año
Argentina	10,5
Brasil	10,5
Chile	10,5
Colombia	10,5
Costa Rica	10,5
Cuba	10,5
Ecuador	10,5
El Salvador	10,5
Guatemala	10,5
Honduras	10,5
Paraguay	10,5
Panamá	10,5
Paraguay	10,5
Perú	10,5
Puerto Rico	10,5
Uruguay	10,5
Venezuela	10,5

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

En Uruguay, el consumo de carne ovina también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.



El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

Iniciativas para exportar

Vuelos al Medio Oriente

Un pequeño número de productores argentinos se están preparando para la exportación de carne ovina al Medio Oriente. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

Importaciones de la CEE
Estudian reducciones

Las autoridades argentinas están estudiando la posibilidad de reducir las importaciones de carne ovina de la Comunidad Económica Europea (CEE). Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Chile también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Argentina es el más alto de la región, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

El consumo de carne ovina en Uruguay también es alto, con un promedio de 10,5 kg/año. Esto se debe a la gran tradición de la cabaña ovina en el país, que ha permitido el desarrollo de una industria cárnica muy importante.

COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA (CEE)
PRODUCCION DE CARNE Y AUTOSUFICIENCIA

País	Producción (M. kg)	Valor (M. \$)	Autosuficiencia (%)
Argentina	10,5	10,5	100
Brasil	10,5	10,5	100
Chile	10,5	10,5	100
Colombia	10,5	10,5	100
Costa Rica	10,5	10,5	100
Cuba	10,5	10,5	100
Ecuador	10,5	10,5	100
El Salvador	10,5	10,5	100
Guatemala	10,5	10,5	100
Honduras	10,5	10,5	100
Paraguay	10,5	10,5	100
Panamá	10,5	10,5	100
Paraguay	10,5	10,5	100
Perú	10,5	10,5	100
Puerto Rico	10,5	10,5	100
Uruguay	10,5	10,5	100
Venezuela	10,5	10,5	100

Fuente: Organización Mundial de Comercio y Organización de Países Exportadores de Carne (O.P.E.C.).

Mercado Central

VENTAS EN EL MCBA
PRECIOS MAYORISTAS DE FRUITS Y HORTALIZAS
Diciembre '88

— En A/kg. —

Producto	Variedad	Origen	Salida	Fecha	Precio	Unidad	Valor	Unidad	Valor
Manzana	Golden	Argentina	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Brasil	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Chile	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Colombia	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Costa Rica	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Cuba	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Ecuador	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	El Salvador	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Guatemala	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Honduras	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Paraguay	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Panamá	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Paraguay	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Perú	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Puerto Rico	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Uruguay	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Manzana	Golden	Venezuela	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.

Los precios mayoristas de frutas y hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires para el mes de diciembre de 1988.



COMPRA PERMANENTE DE
LANARES, VACUNOS
Y PORCINOS

San Carlos de Bariloche

Una gran oferta en el Valle

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

BOMBAS SUMERGIBLES

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

HIDRO-TECNO S.R.L.

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

ENCUENTROS

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

MADERA

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

ENTRE RIOS SA

TIENE PARA VENDER
CERCA DE 1000
HECTÁREAS DE
TIERRA PARA
CULTIVAR.

Exportación de carne ovina

Decir que en situaciones de aguda crisis económica como la que venimos atravesando la consigna es producir más e incrementar nuestras exportaciones, parecería una verdad de Perogrullo. No obstante, en un país como el nuestro, en el que la balanza comercial es favorable (o sea que vendemos más de lo que compramos), la circunstancia de que el volumen del intercambio mercantil sea considerablemente inferior a nuestras posibilidades, impone la obligación de incrementar la explotación de nuestros recursos, y de elevar consecuentemente la participación competitiva en los grandes mercados internacionales.

En este sentido, no pueden dejar de tenerse en cuenta las sugerencias formuladas recientemente por un experto del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), quien encomió las ventajas de aumentar la producción y ulterior venta de carne ovina, que lamentablemente han mermado en los pasados años. Explicó que el Valle del Río Negro presentaba "un gran potencial por contar con una gran superficie de pasturas regadas y fertilizadas sin aprovechar".

Como quiera que los países árabes y

algunos europeos —unos y otros tienen excelente poder adquisitivo— son los principales importadores de este tipo de carnes, especialmente si se tiene en cuenta que la sobreoferta de artículos agropecuarios de la CEE, todavía no lo incluye en ella, la idea es interesante. Actualmente nuestro país cuenta con un cupo de exportación en este rubro; de alrededor de 23.500 toneladas anuales, de las cuales apenas si se cubre una cuarta parte, precisamente por la falta de producción que se viene observando y a la que se refería el funcionario en las declaraciones que dan pie a este comentario.

A la luz de estos antecedentes, no cabe duda alguna de que las condiciones básicas para fomentar el incremento de tan deseable como remunerativa explotación, se encuentran dadas. Acaso sería suficiente con remover los siempre desalentadores inconvenientes burocráticos, y aún algunas cargas de tipo fiscal, para estimular tan alicaída actividad pecuaria. Con la experiencia que nuestros productores ya poseen, un mínimo de inversión con créditos en condiciones aceptables, bastaría para poner en marcha este descuidado sector de nuestra economía.

LA PRENSA 28-06-70.

claves en materia de

grupos. Fue la certeza que le permitió salir del marabotto de esos Comités — más — apurados a destruirlo que a construirlo — y a apartarse de los especuladores.

[illegible][illegible]

Los problemas internacionales sur-
de las presiones que se ejercen, si-
duando el pensamiento hacia el exterior.

Hecho dentro de la dificultad, sea con tra-
ras u sin ellas, los Estados se ven obligados a
representar los intereses de la pobla-
ción en su política exterior, con la co-
industria y la economía.

Segundo afirma o autor, os resultados da sua pesquisa são importantes para todos os latino-americanos, embora os argumentos estabelecidos por ele não são aplicáveis para todos os países da América Latina, pois a situação econômica e social de cada país é diferente.

Além disso, ele afirma que a América Latina é o único continente no mundo que não conseguiu superar a crise econômica dos anos 80, e que isso se deve ao fato de que os países latino-americanos não conseguiram implementar as reformas necessárias para superar a crise.

Segundo o autor, a América Latina é o único continente no mundo que não conseguiu superar a crise econômica dos anos 80, e que isso se deve ao fato de que os países latino-americanos não conseguiram implementar as reformas necessárias para superar a crise.

El jueves se reunió en la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Fomento Político con representantes de los cuatro Estados de los productores. El diálogo tuvo como eje central un tema que está preocupando particularmente al Gobierno: el tema de las crisis de las que han sufrido los productores, el tema de la explotación agropecuaria de muchos países y también el tema de las explotaciones familiares de los campesinos de algunos países. A partir de allí, la dirección estuvo enfocada al estudio de los grandes problemas que aquejan al sector de la producción.

El pedido de reducción de las retenciones que gravan las exportaciones, el tratamiento que a juicio de los miembros de campo debe recibir el precio de los productos a valor bruto y las quejas por las excesivas retenciones de la generalización del IVA, fueron los temas que despertaron la mayor atención. Sólo en el quinto y último día hubo una reunión sobre las directivas de exportación que rigen para los grandes comercios.

para las carnes

Rin embañ, actualmente se enfrenta con un rufo de exportación de alrededor de 24,50 toneladas, de los cuales se rubren unos del 23 por ciento de lo que en sí pule no se produce la suficiente.

Los pulcres rubres arruñen en el mercado en la década del 70 a tal de la suba del precio del barril de petróleo, que temp de 3 a 12 dólares, alcanzando en 1981 los 24 dólares.

A su vez, esta bonanza económica internava la producción ovina local. Actualmente, con una gran acenhuada por cultural entre las que encuentro el consumo carne ovina, esta cultura una gran tradición, que además representa el 20 por ciento del consumo, a causa de la baja del precio barril de petróleo.

El mercado de M. Ombre se "enfriaba" cuando por Nueva Zelandia, país que además

**Repuestos
originales**
Tractores
INTERNATIONAL
60 ACHIEVE
4000 millones de pesos.
Cambio de modernos.
Cambio de modernos.
Cambio de modernos.
Cambio de modernos.


[illegible]

1^o Jornada de Actualización de los
de docentes
Escuela de Agronomía, Ciudad del
15, 16 y 17 de agosto de 2008
Presentación por el profesor
Antonio de la Cruz, director de la
Escuela de Agronomía
18 de agosto de 2008
19 de agosto de 2008
20 de agosto de 2008
21 de agosto de 2008
22 de agosto de 2008
23 de agosto de 2008
24 de agosto de 2008
25 de agosto de 2008
26 de agosto de 2008
27 de agosto de 2008
28 de agosto de 2008
29 de agosto de 2008
30 de agosto de 2008
31 de agosto de 2008
1 de septiembre de 2008
2 de septiembre de 2008
3 de septiembre de 2008
4 de septiembre de 2008
5 de septiembre de 2008
6 de septiembre de 2008
7 de septiembre de 2008
8 de septiembre de 2008
9 de septiembre de 2008
10 de septiembre de 2008
11 de septiembre de 2008
12 de septiembre de 2008
13 de septiembre de 2008
14 de septiembre de 2008
15 de septiembre de 2008
16 de septiembre de 2008
17 de septiembre de 2008
18 de septiembre de 2008
19 de septiembre de 2008
20 de septiembre de 2008
21 de septiembre de 2008
22 de septiembre de 2008
23 de septiembre de 2008
24 de septiembre de 2008
25 de septiembre de 2008
26 de septiembre de 2008
27 de septiembre de 2008
28 de septiembre de 2008
29 de septiembre de 2008
30 de septiembre de 2008
1 de octubre de 2008
2 de octubre de 2008
3 de octubre de 2008
4 de octubre de 2008
5 de octubre de 2008
6 de octubre de 2008
7 de octubre de 2008
8 de octubre de 2008
9 de octubre de 2008
10 de octubre de 2008
11 de octubre de 2008
12 de octubre de 2008
13 de octubre de 2008
14 de octubre de 2008
15 de octubre de 2008
16 de octubre de 2008
17 de octubre de 2008
18 de octubre de 2008
19 de octubre de 2008
20 de octubre de 2008
21 de octubre de 2008
22 de octubre de 2008
23 de octubre de 2008
24 de octubre de 2008
25 de octubre de 2008
26 de octubre de 2008
27 de octubre de 2008
28 de octubre de 2008
29 de octubre de 2008
30 de octubre de 2008
31 de octubre de 2008
1 de noviembre de 2008
2 de noviembre de 2008
3 de noviembre de 2008
4 de noviembre de 2008
5 de noviembre de 2008
6 de noviembre de 2008
7 de noviembre de 2008
8 de noviembre de 2008
9 de noviembre de 2008
10 de noviembre de 2008
11 de noviembre de 2008
12 de noviembre de 2008
13 de noviembre de 2008
14 de noviembre de 2008
15 de noviembre de 2008
16 de noviembre de 2008
17 de noviembre de 2008
18 de noviembre de 2008
19 de noviembre de 2008
20 de noviembre de 2008
21 de noviembre de 2008
22 de noviembre de 2008
23 de noviembre de 2008
24 de noviembre de 2008
25 de noviembre de 2008
26 de noviembre de 2008
27 de noviembre de 2008
28 de noviembre de 2008
29 de noviembre de 2008
30 de noviembre de 2008
1 de diciembre de 2008
2 de diciembre de 2008
3 de diciembre de 2008
4 de diciembre de 2008
5 de diciembre de 2008
6 de diciembre de 2008
7 de diciembre de 2008
8 de diciembre de 2008
9 de diciembre de 2008
10 de diciembre de 2008
11 de diciembre de 2008
12 de diciembre de 2008
13 de diciembre de 2008
14 de diciembre de 2008
15 de diciembre de 2008
16 de diciembre de 2008
17 de diciembre de 2008
18 de diciembre de 2008
19 de diciembre de 2008
20 de diciembre de 2008
21 de diciembre de 2008
22 de diciembre de 2008
23 de diciembre de 2008
24 de diciembre de 2008
25 de diciembre de 2008
26 de diciembre de 2008
27 de diciembre de 2008
28 de diciembre de 2008
29 de diciembre de 2008
30 de diciembre de 2008
31 de diciembre de 2008

Posibilidades para las carnes ovinas

Por tanto, realmente se está iniciando a las producciones a probar nuevas alternativas dentro de sus esquemas productivos muchas de ellas propias, en y mediante el acceso al crédito de manera de permitir la creación de nuevas y posibles colocación en los mercados.

El ingeniero agrónomo Renato Herrera, titular del Instituto Nacional de Tecnología Agraria, en la INTA en Pasto, comenta que, visto el impulso que se quiere dar a la producción de carne vacuna en las zonas de Alta Sierra, sería oportuno analizar si el producto a desarrollar (carne vacuna) tendría un buen comportamiento en el

<p>DEPUESTOS</p> <p>63-13100 63-13120 A. TUDOR MORA AT-11100</p> <p>ACRUCAR</p> <p>R. O. DEL MONTE 4103 (1154) SAN JUAN 4-6. A1</p>	
---	---

**COMPAÑIA PRODUCCION
PLANTAS MEDICINALES Y
AROMATICAS**
Muestras medicinales representativas, certificadas
disponibles y frescas
Natural Herbs & Seeds S.R.L.
Carretera 314 y Carretera 20, P.O. Box 11000, Chetumal, Quintana Roo, P.R. 20000

Ahora el Antiparasitario de SENDRO

ESTACION EXPERIMENTAL SANTA CRUZ
CONVENIO
INTA - PROVINCIA DE SANTA CRUZ

En nuestro país, dice Navarro, el consumo interno

escasa producción aparece como limitante.

En nuestra país, dice Barro, al consumo interno
ha ido declinando junto con la producción, tan es así
que hoy se consumen menos de 2,8 kilos por habitante
por año.

Ahuj el mercado es muy variado y segmentado; tal vez que en la patagonia la carne ovina se considere un alimento de inferior calidad se consumen 35 kilos por habitante por año, en los grandes polifabos de la pampa húmeda se comporta como un bien de lujo. El bien es difícil cambiar los hábitos alimenticios, se podría decir que el potencial del mercado interno puede llegar a ser inagotable. Para poder comercializar primero hay que producir.

de las que, la zona de Rio Negro presenta un
nivel de producción, tanto así que cuenta con
excedentes de pasturas regulares y fortísimas.

entre los Comunes Europeos y los países Árabes con importantes importaciones de carne ovina. El incremento que la autosuficiencia que se observa en la leche rubia se agrava por el hecho de que la carne rubia se exporta más de la CEE sin su lactación en este producto, pero si se considera la carne rubia por su producción se puede inferir que el Común Europeo tardaría en llegar a la autosuficiencia. Actualmente en cuenta con un tipo de producción de 23.500 toneladas, de las cuales en menos del 10 por ciento debido a que la carne se produce en la agricultura.

El **E** conómico de la INTA - Promotorio de Santa Fe, informó a través de sus publicaciones que La Unión Austral todos los jueves, a las 10.30 horas, transmite el programa de radio "Campo y Círculo" por Radio Hita Gallegos todos los martes entre las 11.30 y las 12.30.

MENÚ
 TRONCOS
 121A
 121B
 121C
 121D
 121E
 121F
 121G
 121H
 121I
 121J
 121K
 121L
 121M
 121N
 121O
 121P
 121Q
 121R
 121S
 121T
 121U
 121V
 121W
 121X
 121Y
 121Z
 121AA
 121AB
 121AC
 121AD
 121AE
 121AF
 121AG
 121AH
 121AI
 121AJ
 121AK
 121AL
 121AM
 121AN
 121AO
 121AP
 121AQ
 121AR
 121AS
 121AT
 121AU
 121AV
 121AW
 121AX
 121AY
 121AZ
 121BA
 121BB
 121BC
 121BD
 121BE
 121BF
 121BG
 121BH
 121BI
 121BJ
 121BK
 121BL
 121BM
 121BN
 121BO
 121BP
 121BQ
 121BR
 121BS
 121BT
 121BU
 121BV
 121BW
 121BX
 121BY
 121BZ
 121CA
 121CB
 121CC
 121CD
 121CE
 121CF
 121CG
 121CH
 121CI
 121CJ
 121CK
 121CL
 121CM
 121CN
 121CO
 121CP
 121CQ
 121CR
 121CS
 121CT
 121CU
 121CV
 121CW
 121CX
 121CY
 121CZ
 121DA
 121DB
 121DC
 121DD
 121DE
 121DF
 121DG
 121DH
 121DI
 121DJ
 121DK
 121DL
 121DM
 121DN
 121DO
 121DP
 121DQ
 121DR
 121DS
 121DT
 121DU
 121DV
 121DW
 121DX
 121DY
 121DZ
 121EA
 121EB
 121EC
 121ED
 121EE
 121EF
 121EG
 121EH
 121EI
 121EJ
 121EK
 121EL
 121EM
 121EN
 121EO
 121EP
 121EQ
 121ER
 121ES
 121ET
 121EU
 121EV
 121EW
 121EX
 121EY
 121EZ
 121FA
 121FB
 121FC
 121FD
 121FE
 121FF
 121FG
 121FH
 121FI
 121FJ
 121FK
 121FL
 121FM
 121FN
 121FO
 121FP
 121FQ
 121FR
 121FS
 121FT
 121FU
 121FV
 121FW
 121FX
 121FY
 121FZ
 121GA
 121GB
 121GC
 121GD
 121GE
 121GF
 121GG
 121GH
 121GI
 121GJ
 121GK
 121GL
 121GM
 121GN
 121GO
 121GP
 121GQ
 121GR
 121GS
 121GT
 121GU
 121GV
 121GW
 121GX
 121GY
 121GZ
 121HA
 121HB
 121HC
 121HD
 121HE
 121HF
 121HG
 121HH
 121HI
 121HJ
 121HK
 121HL
 121HM
 121HN
 121HO
 121HP
 121HQ
 121HR
 121HS
 121HT
 121HU
 121HV
 121HW
 121HX
 121HY
 121HZ
 121IA
 121IB
 121IC
 121ID
 121IE
 121IF
 121IG
 121IH
 121II
 121IJ
 121IK
 121IL
 121IM
 121IN
 121IO
 121IP
 121IQ
 121IR
 121IS
 121IT
 121IU
 121IV
 121IW
 121IX
 121IY
 121IZ
 121JA
 121JB
 121JC
 121JD
 121JE
 121JF
 121JG
 121JH
 121JI
 121JJ
 121JK
 121JL
 121JM
 121JN
 121JO
 121JP
 121JQ
 121JR
 121JS
 121JT
 121JU
 121JV
 121JW
 121JX
 121JY
 121JZ
 121KA
 121KB
 121KC
 121KD
 121KE
 121KF
 121KG
 121KH
 121KI
 121KJ
 121KK
 121KL
 121KM
 121KN
 121KO
 121KP
 121KQ
 121KR
 121KS
 121KT
 121KU
 121KV
 121KW
 121KX
 121KY
 121KZ
 121LA
 121LB
 121LC
 121LD
 121LE
 121LF
 121LG
 121LH
 121LI
 121LJ
 121LK
 121LL
 121LM
 121LN
 121LO
 121LP
 121LQ
 121LR
 121LS
 121LT
 121LU
 121LV
 121LW
 121LX
 121LY
 121LZ
 121MA
 121MB
 121MC
 121MD
 121ME
 121MF
 121MG
 121MH
 121MI
 121MJ
 121MK
 121ML
 121MM
 121MN
 121MO
 121MP
 121MQ
 121MR
 121MS
 121MT
 121MU
 121MV
 121MW
 121MX
 121MY
 121MZ
 121NA
 121NB
 121NC
 121ND
 121NE
 121NF
 121NG
 121NH
 121NI
 121NJ
 121NK
 121NL
 121NM
 121NN
 121NO
 121NP
 121NQ
 121NR
 121NS
 121NT
 121NU
 121NV
 121NW
 121NX
 121NY
 121NZ
 121OA
 121OB
 121OC
 121OD
 121OE
 121OF
 121OG
 121OH
 121OI
 121OJ
 121OK
 121OL
 121OM
 121ON
 121OO
 121OP
 121OQ
 121OR
 121OS
 121OT
 121OU
 121OV
 121OW
 121OX
 121OY
 121OZ
 121PA
 121PB
 121PC
 121PD
 121PE
 121PF
 121PG
 121PH
 121PI
 121PJ
 121PK
 121PL
 121PM
 121PN
 121PO
 121PP
 121PQ
 121PR
 121PS
 121PT
 121PU
 121PV
 121PW
 121PX
 121PY
 121PZ
 121QA
 121QB
 121QC
 121QD
 121QE
 121QF

VENDE

CASA W CODEPRO 2 - FACILITATE
CONSTRUCCION - CALLE Mc Ninley
por. Barroil
Svp. Cto.
136,76 m² - 3
Dorm. c/clo.
Card - 8' com-
plam - 10'30'
Com. - Cdc.
Com. Garaje
Wall - Ingt
Pegol - Ingt
Soc. a tra'
Serv. Quince

8 - Lev. 2, 10 e 300 - Teléfonos - Paga 100
de Capital por intereses.

... DON LUIS BELLA A DON TELFONHO
US\$ 38.000
CODEPRO 2 N° 58 - T.E. 24282

NOMINE CIENTIFICO: *ducrum culpeum*.

DISPERSIÓN: Su distribución abarca toda la región cordillerana del país, desde Jujuy hasta Tierra del Fuego. El hábitat favorito de la especie para la patagonia, son los ambientes quebrados con cañadones, afloramientos rocosos y linderos de nival, particularmente en la estepa patagónica. Evidentemente es la lista de especies que se adaptan naturalmente a diversos ambientes ecológicos, demostrando una alta resistencia biótica frente a los distintos climas y cobertura vegetal, hallándose presentes tanto en el llano como en la montaña.

REPRODUCCION: Son animales monestros, el ciclo sexual se caracteriza por una parición por año; siempre desde octubre hasta julio. Se ha calculado que la preñanza dura entre 55 a 60 días; la época de apareamiento son durante los meses de agosto - octubre; la época de parición siempre los meses de octubre, diciembre; el número de cachorros por camada es de 3 a 5 ejemplares.

Diferencias sexuales: no existen caracteres sexuales secundarios que permitan distinguir ambos sexos; solamente existe una diferencia de peso entre el macho y la hembra.

ALIMENTACION: En términos generales, puede decirse que el cerro colorado basa su alimentación en productos de origen animal, como por ejemplo roedores en general, incluyendo aquí a la liebre europea, aves

alivestros, ovinos, vacunos, yeguaris, saliendo una salvedad que se puede observar que la mayoría de las veces los reos de ovino, vacuno, yeguaris se eran fuertes sino de carne, en estas especies con los otros alimentos, especialmente de hielos. La actividad del ser colorado se acentúa, con muy pocas excepciones alivestros.

Que ocurriría si desaparecieran los zorros? La desaparición de los zorros en una región, puede traer como consecuencia un excesivo aumento de tuercos, ratones de campo, liebres, etc. que se alimentan de los cultivos y pastos, y por ende competirían con el ganado ovino.

Importancia de estas especies como recurso? La Argentina es el principal país latinoamericano productor de pieles finas, ya que a raíz de su extensa y variada de ambientes ofrece una alta diversidad de especies animales entre ellos están el zorro colorado y gris. Los principales países compradores en la actualidad son: Alemania, Italia, Estados Unidos, Suiza, Francia y España.

Responsabilidad del estado provincial. La provincia donde el tigre muere es responsable, que es la Dirección de Fauna. El leonero debe estar por lo menos varón y aporachamillero nacional de estas especies por parte de la sociedad. La casa controlada permitirá el uso y perpetuidad de este recurso que es parte de los linajes naturales propios de nuestra región.

RUTA 3

**UNA EMPRESA DE SERVICIOS
A SU SERVICIO**

shors to leva 2:

VILLA CARLOS PAZ Y
CIUDAD DE CORDOBA.
en llave regular.

✓ **SIN TRANSPORT**

✓ SIN COMBINACIONES

Salidas desde Río Gallegos los martes y viernes a las 20 hs.
Indicarse en la terminal de pasajeros locales 3 y 4 T.E. 24939

SECRET

El representante exclusivo
de colchones

Una entrega en destino

ALL INFORMATION CONTAINED
HEREIN IS UNCLASSIFIED
DATE 11-13-2010 BY 60322

LE OFFICE DE L'ÉVALUATION
D'INVESTISSEMENT

FOUR FIVE SIX SEVEN EIGHT NINE TEN ELEVEN TWELVE THIRTEEN FOURTEEN FIFTEEN SIXTEEN SEVENTEEN EIGHTEEN NINETEEN TWENTY TWENTY ONE TWENTY TWO TWENTY THREE TWENTY FOUR TWENTY FIVE TWENTY SIX TWENTY SEVEN TWENTY EIGHT TWENTY NINE THIRTY THIRTY ONE THIRTY TWO THIRTY THREE THIRTY FOUR THIRTY FIVE THIRTY SIX THIRTY SEVEN THIRTY EIGHT THIRTY NINE FORTY FORTY ONE FORTY TWO FORTY THREE FORTY FOUR FORTY FIVE FORTY SIX FORTY SEVEN FORTY EIGHT FORTY NINE FIFTY FIFTY ONE FIFTY TWO FIFTY THREE FIFTY FOUR FIFTY FIVE FIFTY SIX FIFTY SEVEN FIFTY EIGHT FIFTY NINE SIXTY SIXTY ONE SIXTY TWO SIXTY THREE SIXTY FOUR SIXTY FIVE SIXTY SIX SIXTY SEVEN SIXTY EIGHT SIXTY NINE SEVENTY SEVENTY ONE SEVENTY TWO SEVENTY THREE SEVENTY FOUR SEVENTY FIVE SEVENTY SIX SEVENTY SEVEN SEVENTY EIGHT SEVENTY NINE EIGHTY EIGHTY ONE EIGHTY TWO EIGHTY THREE EIGHTY FOUR EIGHTY FIVE EIGHTY SIX EIGHTY SEVEN EIGHTY EIGHT EIGHTY NINE NINETY NINETY ONE NINETY TWO NINETY THREE NINETY FOUR NINETY FIVE NINETY SIX NINETY SEVEN NINETY EIGHT NINETY NINE

Hasta el próximo jueves
LA OPINION MEXICAL EUBAN

ISTITUTO LOMBARDO DI SCIENZE E LETTERE
CONVENIO
PROVINCIA DI SANTA CRISTINA
VIALE DELL'INDUSTRIA 200 00100
00100 ROMA

• Eugenio DALL'HELA

MARXISMO
JANUARIANO

El programa del partido
La doctrina de Jovis
Una crítica al clero
Los sindicatos
Intervención del Estado

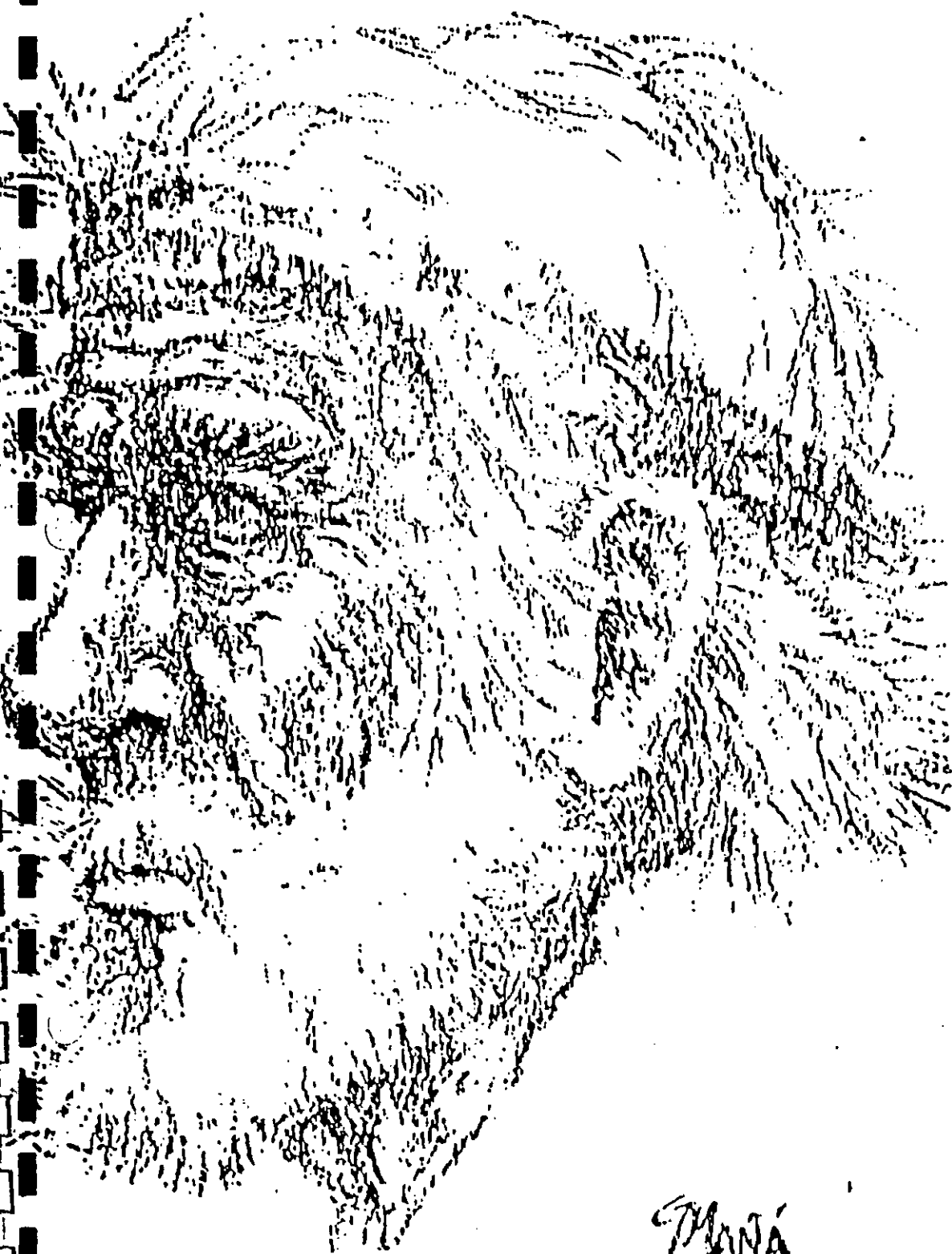
LEGISLACIÓN
PLATEADO

Dormir

PATAGONIA AGROPECUARIA

REVISTA DE LA SOCIEDAD RURAL DE COMODORO RIVADAVIA
AÑO 3 - N° 8

OCTUBRE DE 1986



Maria
EC

PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE OVINA

Ing. Agr. Ernesto Barrera
EEA INTA S.C. de Bariloche



1) INTRODUCCION.

La economía argentina afronta un período bastante prolongado de crisis que se traduce en una caída permanente del stock. Esta situación es manifiestamente distinta en otros países, los que están abocados al estudio de políticas expansivas de su producción. Australia estudia la posibilidad de introducir ovinos en sus campos Ingueiros (1), la Comunidad Económica Europea lleva adelante políticas de promoción de su producción de carne ovina (2), y nuestro vecino, Uruguay, muestra incrementos constantes de su majada, al punto que las estimaciones de producción para la zafra 86/87 -en lana limpia- son superiores a la Argentina (3).

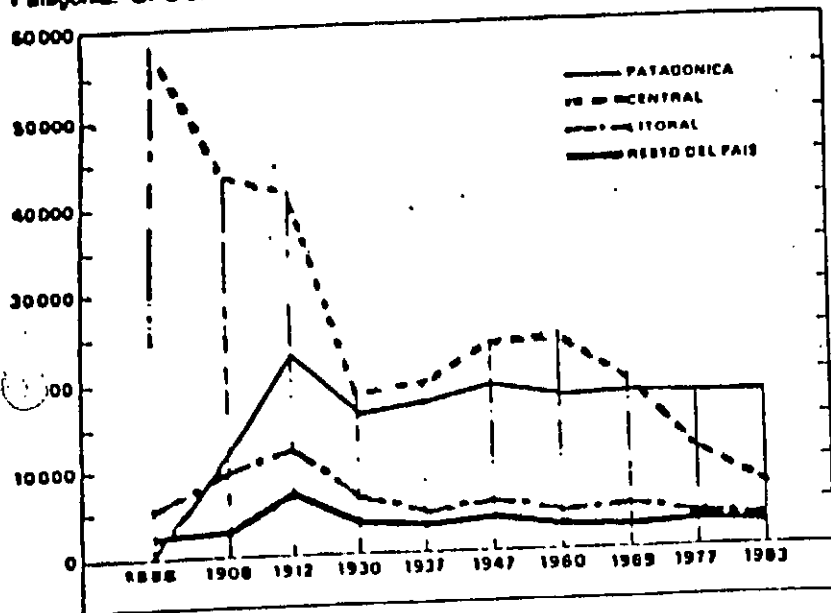
En nuestro país las majadas ovinas se asientan principalmente en la Pcia. de Buenos Aires y en el Litoral y en la Patagonia. Si bien existen ovinos en

casi toda las provincias, sólo en las mencionadas zonas la producción cobra importancia.

En tanto en la Pcia. de Buenos Aires y en el Litoral la producción se integra en un modelo multiproducto, en la Patagonia las condiciones ecológicas determinan la monocultura ovina. Esta característica que asume la producción ha determinado que la evolución de sus existencias permanezca casi constante desde el año 1930, mientras cae en el resto del país. (GRAFICO Nº 1)

Además de la peculiar condición de región monocultora ovina, la Patagonia es la región más despoblada de la Argentina a la vez que la de mayor área de frontera. Bajo tales consideraciones se planteará el análisis con especial atención a esta región.

Gráfico Nº 1: Existencias de laneros por zonas. (En miles de cabezas).



"FUENTE: Revista Coyuntura y Desarrollo", Marzo de 1986. Elaborado con datos de la SAG

- (1) R.A. Richardson - Técnico de la Estación Lanera Australiana - Seminario Técnico de Lanas Septiembre 1985, Montevideo (Uruguay)
(2) CAP Sheepmeat. An explanation of EEC Sheepmeat Program. European Commission, January 1981
(3) Comunicación personal del Director del Laboratorio de Lanas de la Federación Argentina de Laneros, Ing. Oco M. Elvira.

El principal problema ecológico planteado en la Patagonia es la sobrecarga de los establecimientos ganaderos de la región agraria, lo que plantea el problema, y las propuestas existentes consisten en la descarga de los productores, debido a la supuesta falta de rentabilidad de los establecimientos.

El funcionamiento de un modelo de carnes ovinas con estabilidad y rentabilidad al productor, permitiendo la descarga estacional de los canales en un momento clave para el recupero de los pastizales naturales, esta investigación es confluente con la investigación realizada por el Consejo Nacional de Desarrollo en el año 1968, así como los informes calificados que ya existen en estos términos en la década de los sesenta (4).

Una reorientación de la producción agropecuaria hacia una mayor explotación de la carne implicaría un camino más profundo en la lucha contra la crisis.

Con seguridad a esta altura del artículo, el lector debe haberse planteado dos interrogantes que creo que son pertinentes:

1) Es posible incrementar significativamente la producción de carne ovina en la Patagonia?

2) Existe un mercado en el que se satisficiera un aumento considerable de la oferta?

Sin más preámbulos que las

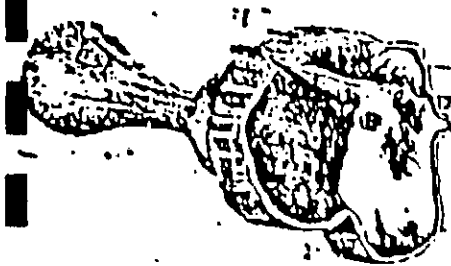
Carne ovina patagónica: Una alternativa contra el desierto

El avance del desierto

Por Ernesto Barrera



Fig. Agr. Ernesto Barrera



producción actual y la potencial. Las experiencias realizadas por el INTA Trelew son, al respecto, muy ilustrativas.

La puesta en marcha de planes regionales de producción para los valles, es posible si se logran mejorar los precios locales de la hacienda.

La demanda externa y el consumo potencial del segmento de mayor poder adquisitivo del mercado interno permiten ser optimistas.

La demanda externa de carnes ovinas

De poco valdría incrementar la oferta de carne ovina si no tenemos comprador, sin embargo esto no es un tema preocupante, al menos por ahora existe, para las carnes patagónicas, una sostenida demanda externa.

Tres son los polos de demanda: La Comunidad Económica Europea, el Medio Oriente y la URSS.

1) La CEE tiene necesidades de abastecimiento que rondan el 20% de su consumo.

Desde 1980 la carne ovina goza en Europa de un régimen de subsidios similar al de la carne bovina, sin embargo, aun no son autosuficientes e importan por un sistema de cupos; el otorgado a nuestro país nunca se cumplió debido a la escasez de carne para exportar.

Señalamos que antes de repicar el sistema la CEE importaba alrededor de 400 000 Tn., estableció un cupo total para terceros países que oscila en 320 000 Tn. y sin embargo sus importaciones reales casi nunca superan las 250 000 Tn.

2) Medio Oriente: Estos países tienen incorporada a su carne tradicional la carne ovina, el punto que en algunos de ellos se paga más cara que la bovina. Es un mercado con amplias posibilidades aunque con una fuerte presencia neozelandesa, país que tiene asociaciones locales y vende en consorcio.

3) La URSS importa, pese a ser uno de los principales productores, para satisfacer la demanda de la población de origen musulmán que supera, en las repúblicas del sur, los 60 millones de habitantes.

Salvo el Medio Oriente, el resto de los mercados importantes -incluido Japón- tienen vedado el ingreso de carne con hueso de países que no han erradicado la fiebre aftosa; en consecuencia la Patagonia es la única región del país en condiciones de abastecer estos mercados.

El tratamiento otorgado al sector externo en nuestro país ha sido altamente variable. Tipo de cambio, políticas públicas y regulaciones varias han dificultado realizar planes a largo plazo, al a ello sumamos que en el mercado internacional es habitual la práctica de subsidiar la producción, por lo que el productor, al menos en esa base, la producción regional.

Los australianos y los neozelandeses exportan el 80% de la carne que se consume en el mercado internacional, pero ellos otorgan a su mercado interno una gran importancia. Los australianos se comen el 60% de los corderos que producen, consumiendo 22 Kg. por persona por año y Nueva Zelanda supera los 32 Kg./habitante/año. Esta situación es altamente contrastante con nuestro país que, siendo exportador, consume menos de 2,5 Kg. Señalamos que en la Capital el consumo no alcanza los 500 gr.

Mercado interno argentino y la política antinflacionaria

El consumo de carnes en nuestro país es una variable que ningún ministro de economía dejó de observar, especialmente cuando se enfrentan planes antinflacionarios.

El precio de la carne vacuna tiene variaciones reales que pueden superar el 20%. Como lo sugiere un reciente trabajo del Instituto de Economía del INTA, la estacionalidad de la producción explica la mayor parte del fenómeno. En consecuencia, desarrollar sustitutos, es una vía que contribuiría en la solución del problema, en tal sentido la ovina presenta importantes ventajas porque también dispone de mercado externo.

Carne ovina patagónica: Marca Registrada

La carne del tener tiene un comportamiento evidente-

mente diferenciado a ambas márgenes del Río Colorado. En la Patagonia es un bien selecto y sustituido por el cerdo de la vaca. Un trabajo del INTA Trelew muestra que el segmento de mayor poder adquisitivo la carne ovina patagónica que los consumidores de menor ingreso. Sin embargo, aun las clases altas, consumen cantidades considerablemente.

Exteriormente paulina de consumo sustituyendo a la carne de res, los habitantes de la Capital Federal y del Gran Buenos Aires ni aun durante los años de veda ubiaron a la carne ovina como sustituto de la vacuna.

El consumidor de la Capital Federal que desee adquirir carne ovina se sorprenderá al ver que para obtenerla deberá encargarse a su carnicero con cierta anticipación, a su vez el precio que debe abonar por ella llega a superar el de los cortes bovinos más caros.

Se ha probado que la carne ovina de origen patagónico tiene, entre los consumidores, más aceptación que la de otra región. Esto se explica porque este tipo de carne tiene mayor cantidad de grasa que la de otras zonas del país y de una distinta composición química, lo que la otorga características organolépticas especiales.

A pesar de lo anterior se vende en el mercado patagónico a precios inferiores a los de la Capital. En una región es un bien selecto, en tanto en la otra es un producto de baja calidad.

Identificar al origen de la carne patagónica es importante para los productores que permiten al productor del sur del país.

Colocar la carne, que actualmente se vende en la Patagonia, en las grandes ciudades del país requiere de una presentación adecuada, especialmente si se aspira a tener un segmento de mayor poder adquisitivo. La industria frigorífica regional está en condiciones de hacerlo. Se requiere de un programa y de un acuerdo entre las distintas industrias que usufructúan la marca.

La industria exportadora, que hoy procesa menos del 20% de la carne patagónica, podría incorporar valor a la carne que actualmente se vende en la región con la misma presentación que hace cuarenta años.

Los productores, si se logra el objetivo, tendrán una viabilidad económica para descargar sus camiones.

Habríamos dado así un importante paso en la lucha contra el desierto y ésta ha de ser una gesta del conjunto de la sociedad, pues los recursos naturales son el patrimonio de generaciones futuras.

Jubilados provinciales

Los jubilados provinciales se dirigen a la opinión pública a los efectos de manifestar su repudio ante la insensibilidad e irresponsabilidad del ejecutivo onegrino ante el no pago hasta el día de la fecha de los haberes correspondientes al mes de junio.

Asimismo exigen para los meses sucesivos una fecha de pago haciendo responsable al ejecutivo provincial de los recargos por mora en el pago de impuestos, tasas y servicios de cada jubilado.

La provincia de Santa Cruz tiene 200 establecimientos ganaderos en explotación alguna, y otros 210 que en una superficie de más de 10 000 Has. sólo albergan 200 ovinos. Esto tanto en términos económicos también están fuera del círculo productivo, en total 400 campos deshabitados por ovinos y personas.

Una disminución de 36% en vacas, 37% en caprinos y 46% en ovinos, entre los años 1988 y 1990, es el resultado por la encuesta diseñada por el INDEC en la provincia de Río Negro.

Las cifras de los censos y encuestas reflejan una situación dramática. A la caída de los precios internacionales de la lana se le suma la pérdida de productividad de los recursos naturales producidos por la erosión de los suelos.

Se necesita un mercado de carne de urgencia agropecuaria y en el que se encuentre analizando la problemática de las carnes patagónicas junto con los técnicos del INTA y la Comisión Nacional de Carnes.

Las carnes y el proceso de desertificación de la Patagonia

La actividad la inmensa mayoría, de los rebaños se dedica a la producción de lana, de tal modo que la carne es únicamente un subproducto de ésta.

Los primeros meses del año, luego de la esquila los productores deben deshacerse de aquellos animales que no pueden su ciclo reproductivo en la medida y que en el ciclo del estado de su penitencia no pueden afrontar la cría: consumiendo los duros pastos naturales de la zona. Son muchísimos los estancieros que salen al campo a ofrecer sus ovinos en un lapso muy breve, por lo que la estacionalidad ocasiona los picos mínimos de precios del año. Durante ese período una oveja suele floquear por un tardo de pasto. Con tan bajo costo de oportunidad los ganaderos optan por correr el riesgo de dejar en el campo más hacienda de la debida, de modo que, si el año siguiente al fin del mismo tendrán la oveja, más lana y un cordero. Si el año es malo es probable que la misma muera en el campo, en cuyo caso sólo se habrá perdido, en el cortísimo plazo, el equivalente a un tardo de pasto.

El plazo más mediano se habrá deteriorado seriamente el pasto natural. Decadas de un proceso como el desertificación han ocasionado el drama que surge de los datos del INTA.

Desarrollar un sistema de producción de carne ovina en la Patagonia puede constituirse en un hito de relevancia, en el proceso de lucha contra la desertificación, al generar en los valles cordilleranos y en los valles que hoy necesitan a la producción, un mercado adicional para las ovejas de la Patagonia.

En estos lugares es posible incorporar los ovinos patagónicos, pues allí se riega y fertiliza en los frutales y crece de alta una vigorosa pastura que no es aprovechada. Se renueva con los lugares técnicos en el área de producción de carnes, especialmente porque favorece la existencia de una amplia brecha entre la

Conclusiones sobre el Seminario de Carne Ovina

A comienzos de julio se realizó en Buenos Aires el Primer Seminario Carne Ovina Patagónica. Marcó Registrada en el ámbito del Instituto de Economía y Sociología del INTA.

El tema era la problemática de las carnes ovinas patagónicas.

De su organización, participaron todas las Estaciones Experimentales del INTA en la Patagonia que desarrollan trabajos vinculados a la ganadería: Río Gallegos, Trelew, Bariloche, y la estación en convenio INTA-DEVI.

Además del INTA, auspiciaron estas jornadas: Cámara de la Industria de la carne de Río Negro y Neuquén CRA (Confederaciones Rurales Argentinas), FECOLAN (Federación de Cooperativas Laneras Argentinas), Coop. Lida, J.N. C. Junta Nacional de Carne, Sociedad Rural Argentina, UNICA (Unión de la Industria de la Carne).

Los participantes, todos ellos caracterizados dirigentes del sector, superaron las sesenta personas. Se señaló

como una muestra de interés que el tema despertó, tanto entre los productores patagónicos como entre los industriales frigoríficos, que muchos de los asistentes viajaron desde el extremo austral del país para participar del evento.

De las conclusiones se destaca que exista coincidencia en que el problema debe ser tratado en el contexto del proceso de desertificación que padecen la región.

Los participantes estimaron que es posible incrementar sustancialmente la oferta incorporando los valles de regadío y los cordilleranos a la producción ovina. De este modo los productores de la meseta se beneficiarían al percibir un precio compensatorio por sus ovejas viejas que ya tendrían una demanda que hoy no existe. Se generaría así una posibilidad económica de descargar los campos.

Se coincidió en que el precio que reciben los productores debe ser mayor para que estos encuentren incentivos que conduzcan a realizar las

inversiones necesarias para incrementar la oferta de hacienda.

Valorizar ante los consumidores la carne ovina patagónica es el camino que vislumbran los participantes del seminario para que los productores perciban un precio satisfactorio. Existen líneas específicas para la finalidad: el producto debe ser de excelente calidad, con características características de gran calidad.

Será posible tener éxito en corto plazo si se desarrolla una campaña tendiente a imponer el producto como una excelente, en el momento de mayor poder adquisitivo de la Fed. y el Gran Buenos Aires.

Este público paga hoy precios que llegan al doble el de la Patagonia. Los asistentes, tanto industriales como productores y dirigentes, coincidieron en que es necesario cambiar la presentación del producto para que las amas de casa, no habituadas a su consumo, lo adquieran.

La industria regional se encuentra en condiciones de salir a competir la



Ing. Agrón Ernesto Barrera (INTA Bariloche) Responsable Plan Carnes Ovinas

exigente.

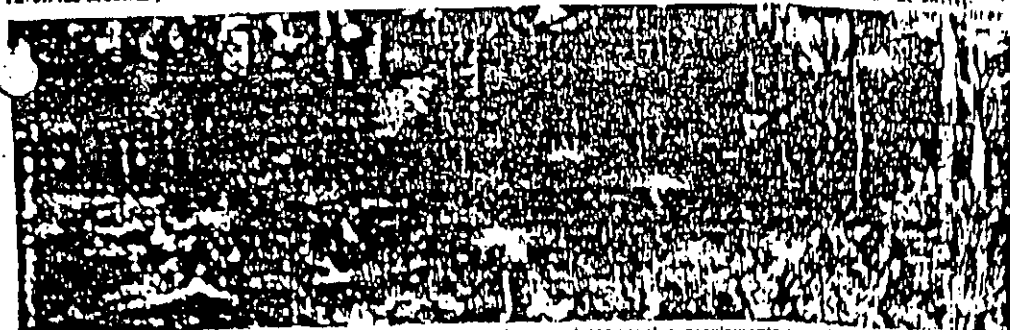
La J.N.C. se ha comprometido a apoyar una campaña de promoción del producto si los patagónicos demuestran estar en condiciones de cumplir con la oferta.

Se destacó la actitud de la J.N.C. puesto que a pesar de que la carne ovina realiza su aporte a la misma, en varios lugares no es reinvertido en el sector.

Con el objeto de estudiar los planes a seguir se constituye un reducido grupo de trabajo que debe elaborar su propuesta en sesenta días.

La misma está integrada por representantes de las entidades de los productores, los frigoríficos patagónicos, la J.N.C. y el INTA.

FELIX DIANTINA



Carne Ovina Patagónica. Se muestran posibilidades de colocación a mejores precios, previamente acondicionada, promovida y exhibida en puntos de ventas de alto poder adquisitivo.

BUENOS AIRES (E). Este virus rebelde que ha mltado animales y causado estragos económicos en los cinco continentes, trasladando las reglas del mercado mundial de carnes haciendo temblar a los ganaderos, pronto le dirá adiós a la Patagonia.

Mientras que en otros países es un triste recuerdo (EE.UU y Europa) y en otros están por ganar victoria (Chile y Uruguay). En nuestro país se sigue pasando, aunque en aparente retirada.

Después de las primeras jornadas patagónicas de áreas bajo riesgo que se llevaron a cabo en Viedma en el mes de mayo, organizadas por la comisión nacional para la promoción y desarrollo de la región patagónica (CONADEPA) y como una acción concreta de aquellas jornadas, se lleva adelante un proyecto regional para eliminar la fiebre

Según promete la CONADEPA "La fiebre aftosa le dirá adiós a la región patagónica"



aftosa de la Patagonia.

Este proyecto que se lleva adelante en conjunto con CONASA a través de su presidente, Benímelo Cano, y su subsecretaría de agricultura tiene como objetivo controlar las pestes de entrada al sur de los Ríos Barrancas y Colorado ya sea tanto en forma terrestre como fluvial y aérea, mediante

un presupuesto de un millón quinientos mil dólares, cuenta por ciento de este monto la inversión en infraestructura tanto en personal y logística como en primer etapa de control. En los recursos de la región, la Junta Nacional de carne (J.N.C.) la Intendencia de la provincia de SENAHA y la certificación de lugares con destino a la

nia y C) las provincias del sur con personal e infraestructura.

La harrera terrestre constará de once puestos a lo largo de los ríos anteriormente mencionados siendo de fundamental importancia a la zona denominada "Tapón" situada al norte de los Ríos Barrancas y Colorado.

La CONADEPA entiende que este proyecto regional es de suma importancia, vital para la ganadería, ya que las grandes potencias y mercados ya no privilegian a países libres de aftosa sino a regiones. Se espera por lo tanto, integrar al sector privado que en definitiva serán los destinatarios de este ambicioso proyecto pronto a hacerse una realidad. De esta forma, debatiendo, consensuando y actuando en conjunto a través de un organismo regional que las aplique, la CONADEPA, las provincias logran significativas avances.

inelli Garay

Stración ente pulcra

se mudamos años que se
muere, la cosa cuando tiene
14 años y ya se muere, así
muere también se muere, más
que años para que haya
muerte y por razones de salud
muerte. Pasa lo mismo de la
muerte y ya se encierran im-
portantes acciones para re-
solucionar el problema.

Miranda Política y empleo público

Enrique Schinelli Garay ad-
miro estar afilado a un partido
político "a nivel absolutamente
personal" y sostuvo que "no
debe haber política", aunque
que puede decir que dentro de
este tema de empleo público
ya haya hecho alguna mani-
festación de tipo político, ni en
los dichos, ni en los actos",
Sentenció.

Aclaró que su cargo actual
"es político" desde el punto de
vista de su trabajo, pero "no
es un empleo público", y que el
punto de tránsito de un
Parque Nacional debería ser
acompañado "por un organismo
que sea un puente, que sea que
pueda hacer un funcionario
de carrera, que sea más re-
gular".

Trabajos realizados

Al solicitarle informa-
ción sobre los trabajos que re-
aliza el personal de la Inten-
dencia del Parque, Schinelli
afirmó que se "tejerá un es-
fuerzo importante y absolu-
tamente propio y por cuenta de
la administración de la Inten-
dencia del Parque", el camino
al "Parque". Explicó
que allí trabajó "la gente de
Parque que nunca nadie co-
noce por su nombre, pero que
siempre están trabajando. En
este Parque efectivamente hay 140
personas, y nadie las conoce,
pero trabajan en silencio,
entusiasta y como en los
mejores tiempos, con recur-
sos que no alcanzan, pero re-
sultando bien".

En otro orden, dijo que se
hicieron programas de refo-
restación, "que no algrán
con desahogar las funciones
esenciales", indicó que se
mantienen las programas de
protección, "manteniendo
los y mejorando", agregó
que se hacen cursos de ac-
tualización para los Guarda-
parques.

Carne Ovina Patagónica



Durante los días 3 y 4 de
julio se desarrolló en la ciu-
dad de Buenos Aires, en el
Instituto de Economía y So-
ciología del INIA, un semina-
rio sobre la problemática de
las carnes ovinas patagónicas.

De su programación parti-
ciparon todos las Estaciones
experimentales del INIA en
la Patagonia que desarrollan
trabajos vinculados a la pro-
ducción: Río Gallegos, Tre-
lew, Bariloche y la estación
en convenio INTA-IDEVI.

Además del INIA, suscrip-
cion estas jornadas:

Cámara de la Industria de la
Carne de Río Negro y Neu-
quén

Confederación Rurales Ar-
gentinas

Federación de Cooperativas
Laneras

Junta Nacional de Carnes

Sociedad Rural Argentina

Unión de la Industria de la
Carne.

Los participantes, todos
ellos caracterizados dirigien-
tes del sector, superaron las
sesenta personas. Se señaló,

corno una muestra del inte-
rés que el tema despierta,
tanto entre los productores
patagónicos como entre los
industriales frigoríficos, que
muchos de los asistentes via-
jaron desde el exterior aus-
tral del país para participar
del evento.

De las conclusiones se
destaca que existe coinci-
dencia que el problema do-
be ser tratado en el contexto
del proceso de desertifica-
ción que padecen la región.

Los participantes estima-
ron que es posible incremen-
tar sustancialmente la oferta
incorporando los valles de
regadio y los cordilleros a
la producción ovina. De este
modo los productores de la
meseta se beneficiarían al
percibir un precio compen-
satorio por sus ovejas viejas
ya que tendrían una deman-
da que hoy no existe. Se ge-
neró así una posibilidad
económica de descargar los
campos.

Se coincidió en que el
precio que reciben los pro-
ductores debe ser mayor a
realizar las inversiones nece-
sarias para incrementar la
oferta de hacienda para la
carne.

Velocizar ante los consu-
midores la carne ovina pata-
gónica es el camino que vis-
lumbraron los participantes del

seminario para que los pro-
ductores perciban un precio
satisfactorio.

Existen bases objetivas
para elevar la calidad del
producto. Una encuesta
comercializadora organizada
por la Junta Nacional de Car-
nes y muy reducida cantidad
de grasa.

Una medida tener éxito
en el corto plazo si se des-
arrolla una campaña tendiente
a mejorar el producto como
una exquisita, en el su-
ministro de mayor poder adi-
quitativo de la Capital Federal
y el Gran Buenos Aires. Este
público paga hoy precios
que no permiten el pago
en la Patagonia.

Los asistentes, tanto los
industriales como los pro-
ductores, coincidieron en
que es necesario cambiar la
presentación del producto
para que las masas de carne,
reutilizadas en su consumo,
se vean. La carne re-
gional asegura que está en
condiciones de satisfacer la
exigencia.

La Junta Nacional de Car-
nes se ha comprometido a
apoyar una campaña de pro-
moción del producto a los
patagónicos, demostrando
estar en condiciones de cum-
plir con la oferta.

Se destacó la actitud de
la JNC, puesto que a pesar
de que las carnes ovinas sa-
rán su aporte a la misma, en
valles todos no se ha re-
vertido en el sector.

Con el objeto de estudiar
los pesos a seguir se cons-
tituyó una reducida comisión
que debe elaborar su pro-
puesta en sesenta días. La
misma está integrada por re-
presentantes de los frigorí-
ficos de las provincias de
la Patagonia (Chubut, Santa
Cruz, Río Negro, Neuquén,
La Pampa, Mendoza, San Juan,
San Luis y del BIA).

Por Fernando Flores
Nacional de Carnes Ovinas

con narcodólares en Bariloche

de", en relación a la infor-
mación que debe cuantificar
que "el Banco Central haya
podido depositar reservas,
en ese banco: privado
(CCI)", agregando que
no ya quedó desmentido
oficialmente por el BCRA.

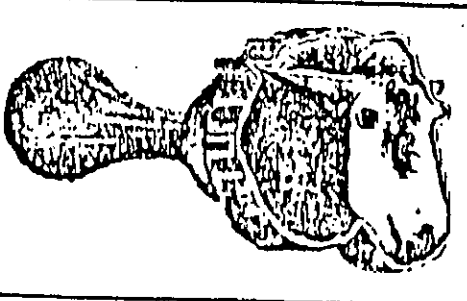
En cuanto a su relación
con "una" con dicho ban-
co, indicó que la señal
que quiere desmentir total-
mente", aunque aclaró que
la única vinculación que tu-
vo con el grupo de empresas
del doctor Faradón, fue en el
"BIA", oportunidad en
que "procuró" "nos loco ha-
cer un estudio de factibi-
lidad y la capital de presen-
tación para la capitalización
de deuda externa del hotel
BIA".

Asimismo recordó que
des las autorizaciones re-
queridas para la construc-
ción de ese hotel, fueron ob-

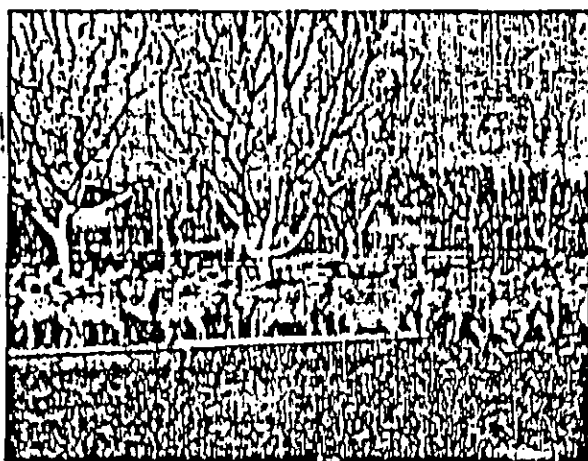
tenidas durante la gestión
del doctor Alfonsín, "mili-
tando el cual" "no se sufre
suspender que haya habi-
do siquiera ninguna pre-
sión o influencia que pue-
da nacer de esa relación
profesional".

Según indicó González
Fraga, en aquel momento,
el doctor Faradón "se pre-
sentó en la Argentina, co-
mo un empresario de nivel
internacional", ya que po-
see otros establecimien-
tos hoteleros en "el mun-
do" y "se está construyen-
do otro en Chile y - conti-
nuó - era principal socio-
nista del Club Mediter-
ráneo", entre otras cosas.

Agregó que "uno no
puede saber los detalles
de cómo hacía su dinero",
en tanto indicó que "se-
pero que la Justicia aclare
ese tema".



Seminario sobre carne ovina patagónica



Durante los días 3 y 4 de Julio se desarrolló en la ciudad de Buenos Aires, en el Instituto de Economía y Sociología del INTA, un seminario sobre la problemática de las carnes ovina patagónica.

De su organización participaron todas las estaciones experimentales del INTA en la Patagonia que desarrollan trabajos vinculados a la ganadería: Río Chalecos, Trelew, Bariloche y la estación en convenio INTA-IDEVI.

Además del INTA auspiciaron estas jornadas: Cámara de la Industria de la Carne de Río Negro y Neuquén, Confederaciones Rurales Argentinas, Federación de Cooperativas Laneras, Junta Nacional de Carnes, Sociedad Rural Argentina, Unión de la Industria de la Carne.

Los participantes, todos ellos caracterizados dirigentes del sector, superaron las setenta personas. Se señaló, como una muestra del interés que el tema despertó, tanto entre los productores patagónicos como entre los industriales frigoríficos, que muchos de los asistentes viajaron desde el extremo austral del país para participar del evento.

De las conclusiones se destaca que existe coincidencia en que el problema debe ser tratado en el contexto del proceso de desertificación que padecen la región.

Los participantes estimaron que es posible incrementar sustancialmente la oferta incorporando los valles de regadío y las cordilleras a la producción ovina. De este modo los productores de la zona se beneficiarían al percibir un precio compensatorio por que ovajas viejas ya que tendrían una demanda que hoy no existe. Se generaría así una posibilidad económica de desertificar los campos.

Se coincidió en que el precio que reciben los productores debe ser mayor para que estos encuentren incentivos que conduzcan a realizar las inversiones necesarias para incrementar la oferta de hacienda para faena.

Valorizar ante los consumidores la carne ovina patagónica es el camino que vislumbran los participantes del seminario para que los productores perciban un precio satisfactorio.

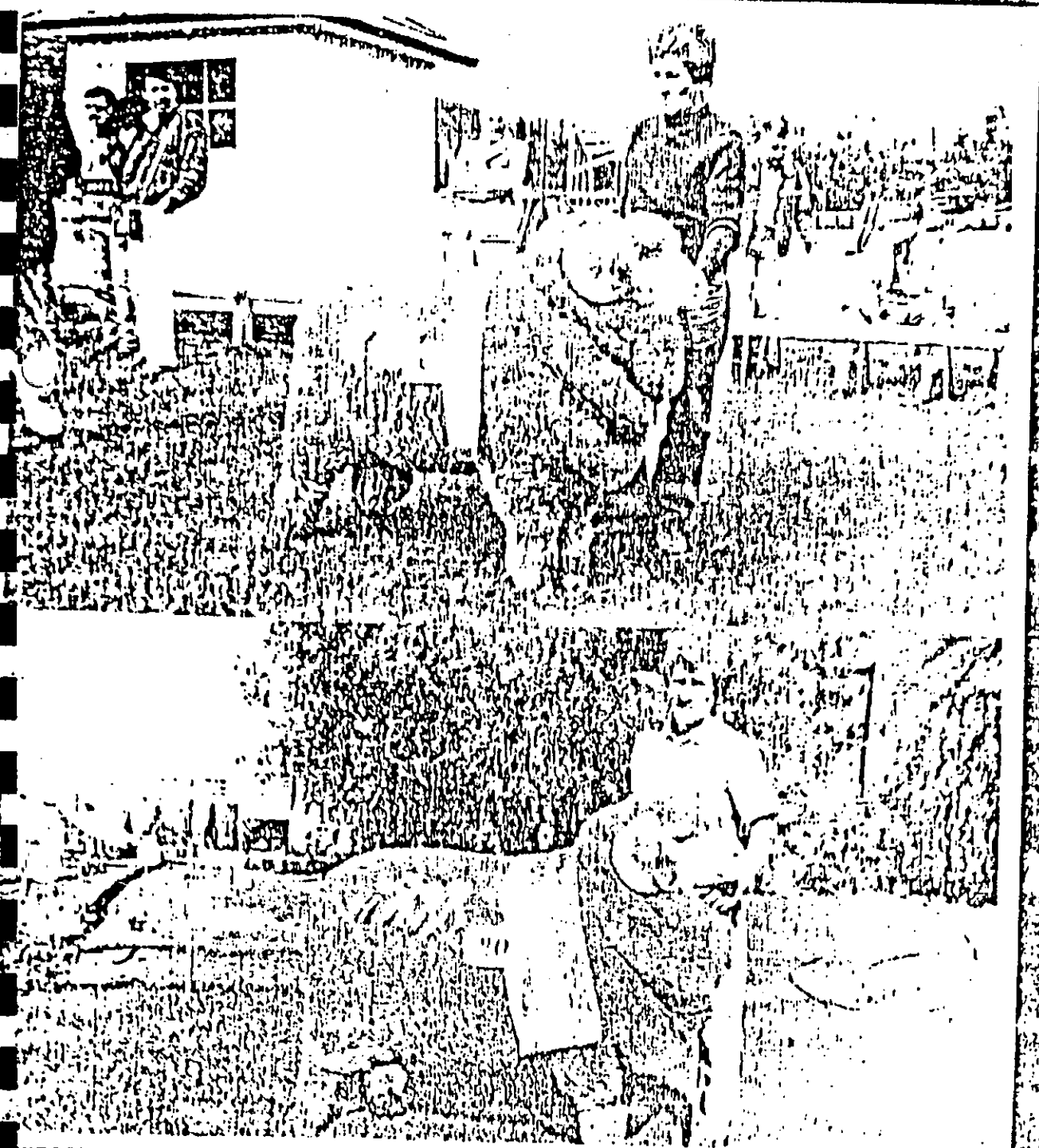
Existen bases objetivas para alcanzar la finalidad: el producto tiene excelentes características organolépticas y muy reducida cantidad de grasa.

Será posible tener éxito en el corto plazo si se desarrolla una campaña tendiente a imponer el producto, como una exquisitez, en el segmento de mayor poder adquisitivo de la Capital Federal y el Gran Buenos Aires. Esto público paga hoy precios que llegan a doblar el pagado en la Patagonia.

Los asistentes, tanto los industriales como los productores, coincidieron en que es necesario cambiar la presentación del producto para que las amas de casa,

Nº 623-24 MAYO-JUNIO DE 1991

OVINA



EXPOSICION DE COMODORO RIVADAVIA 1991: LOTE 20, RAYHUAO 995, GRAN CAMPEON ASIADO PURO DE PEDIGREE, CAMPEON CUATRO DIENTES, PRIMER PREMIO Y MEJOR VELLON DE LA EXPOSICION, PRESENTADO POR LA CABAÑA RAYHUAO, DE BARILOCHE.
EXPOSICION DE ESQUEL 1991: LOTE 47, RAYHUAO 130, GRAN CAMPEON PURO POR CRUZA, CAMPEON CUATRO DIENTES, MEJOR CABEZA, PRESENTADO POR LA CABAÑA RAYHUAO, DE BARILOCHE

CARNE OVINA PATAGONICA: MARCA REGISTRADA

ERNESTO BARRERA *

* Economista del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

"No comes" comer carne de cordero patagónico cualquiera sea su preparación culinaria, en contraposición no resulta agradable el consumo frecuente de corderos de otro origen".

Esta es uno de los resultados del trabajo que analizó la calidad sensorial de la carne ovina proveniente de distintas regiones del país, área conducida por profesionales del Instituto de Tecnología de Carnes del INTA Castelar.

Más de cincuenta participantes de la EXPOVINA '90, como una muestra de los visitantes de la exposición realizada en Palermo, se sumaron a un panel de degustadores entrenados y en conjunto produjeron el resultado que da inicio a esta nota. Lo hicieron luego de consumir, sin conocer su origen, carne patagónica, del centro y del norte de la República.

En la cantidad y calidad (compensación química) de la grasa que cargan las reses puede notarse el origen de las ovejas.

Los argentinos consumen muy poca carne ovina, 2,3 Kg por persona por año. La cifra contrasta notablemente con los 32 Kg de Nueva Zelanda, los 22 de Australia y aun a los 3,5 de la Comunidad Económica Europea, a pesar que este grupo de países del norte consume más carne de reses. En la Plata tampoco se quedan atrás ya que su consumo supera los 12 Kg.

Para el consumidor el pago por la carne ovina es un factor importante. La carne del norte, más

nos consume desconfiar que la Patagonia supera los 11 Kg y que por el tanto los corderos y habidos del Gran Buenos Aires acaban según a comer carne de cordero por persona y por año.

CRITICA SITUACION DE LA GANADERIA OVINA PATAGONICA

En la década del sesenta los argentinos consumían más de 6 Kg de carne ovina, superando en casi tres veces el consumo actual. El dato revela de consumo presente se produce por varios factores, entre los que podemos destacar la drástica caída de la oferta debido a que se redujeron las matanzas de la Provincia de Buenos Aires.

La Patagonia, región que concentra la mayor parte de las explotaciones ovinas del país, especializó sus rebaños en la producción de lana y en consecuencia poco podía hacer para suplir la oferta de carne de la Provincia de Buenos Aires.

Australia no dudó nunca desde antes de iniciar la producción de carne. El aumento que a través del precio prestado la Corporación Lanera Australiana benefició a todos los productores del mundo ya que, por la magnitud de su producción, es el país líder del mercado y por el tanto el tamaño de los precios internacionales. La nueva estructura internacional se reflejó en una gran caída de los precios y este hecho, a su vez, afectó a todos los productores laneros argentinos de explotaciones importantes. En la actualidad, el precio de la carne ovina en el mercado interno es de unos 11 pesos por Kg, lo que representa una pérdida de unos 10 pesos por Kg de carne.

PEQUEÑAS ALTERNATIVAS PRODUCTIVAS.

La pérdida de rentabilidad en la producción lanera, no para más que agravar el dramático proceso erosivo del suelo que socorrió la región porque es previsible que la carga animal se incrementará hasta el límite de la mortandad por hambre de los animales.

Entendamos que la crítica situación es producto para atender aspectos hasta hoy desatendidos como el de la carne ovina. Es favorable además para desarrollar una política nacional que comprometa a todos los agentes económicos: productores, industriales y comercializadores.

LAS ZONAS PRODUCTORAS Y EL MERCADO

Las políticas que se aplicaron sobre el sector ovino han provocado que la oferta de hacienda sea hoy escasa, esta situación ha conllevado a la industria frigorífica patagónica a un acelerado proceso de reconversión. Se pasó así de la tradicional explotación de laneros a la pesquería.

Sin embargo, el desarrollo patagónico sufre transformaciones estructurales cuando el hombre aplica su esfuerzo en el rebaño. El segundo trabajo de los pioneros se desempeña en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén, en el Valle del Río Chubut y en Los Andes, en la provincia de Santa Cruz entre otros lugares de la rica geografía surera.

En la conjunción de la estructura lanera y los valores de la región se acentúa un potencial inexplorado para producir carne ovina de una calidad especial y muy apreciada en el mercado internacional.

En Francia se paga por un "Kilo de carne ovina" un precio que es el doble del que se paga por un "Kilo de carne bovina".

comer el cordero que por un pollo de criadero que ha vivido restringido en una jaula y que solo come balanceado. Es decir, los consumidores están dispuestos a duplicar el valor del ave solo por tener la seguridad que ella ha sido criada más naturalmente. Es este un fenómeno que afecta al mercado de los pollos y afecta al de los cerdos en general.

El mundo desarrollado valora cada vez más aquellos productos libres de contaminación y por eso los consumidores están dispuestos a pagar importaciones sobrepagadas.

Aunque parezca una repetición inútil y vieja, las frutas, verduras, y aun la carne adquieren en el mercado la denominación de productos "orgánicos" cuando se asegura que están libres de contaminación y de esta denominación la que asegura un mayor valor.

La Patagonia es una región que, como pocas en el país tiene posibilidades de producir para este segmento del mercado internacional.

UN MERCADO SEGMENTADO

Cada país tiene, de acuerdo con sus pautas culturales, una valoración propia de los alimentos y esta se refleja en el precio del producto. El gran consumo de carne ovina en los países árabes está fuertemente vinculado a las tradiciones y a las concepciones religiosas. El precio de un ovino adulto, al término de la lechadura del ramadán, puede superar los 400 dólares.

En Francia el cordero es un plato popular y económico, pero en Francia el cordero es un plato sofisticado por el que se pagan precios elevados.

Mientras en nuestro país los corderos se consumen con un peso aproximado de 10 Kg, los europeos accionan valores comerciales superiores por una res de entre 5 y 6 Kg.

En el mercado argentino de la carne ovina se reproducen patrones de consumo de distintos lugares del mundo, están con ductas tendencias diferenciadas. Hay una demanda creciente de carne ovina por parte de la Patagonia donde

En la Patagonia los sectores de bajos ingresos sustituyen la carne vacuna por ovina solo por una consideración de precios. La carne del lanar se comporta en nuestra región como un bien inferior. En la Ciudad Federal y en el Gran Buenos Aires, por el contrario, es muy difícil acceder al producto y por eso quienes los consumidores pagan más caro que la carne de vaca, pueden considerarse entonces como un bien de lujo.

Es conveniente que la Patagonia desarrolle su potencial productivo considerando las posibilidades que brinda el mercado externo, pero para que la producción se desarrolle con pleno estado de estabilidad debe privilegiar primero a los consumidores locales. Sobre todo atendiendo a que existe un sector de la demanda dispuesta a pagar por la calidad del producto los más elevados precios del mercado internacional.

HACIA UNA DENOMINACION DE ORIGEN

Si existe una demanda diversificada, es porque la carne ovina es un bien que puede ser diferenciado en distintos tipos y calidades.

En la carne bovina el consumidor paga un precio diferencial de acuerdo con el corte que consume, el precio de tanto se diferencia del de la falda porque el consumidor percibe calidades distintas. De igual modo un cordero tiene un precio distinto del de capón, sin embargo la región de origen de la carne ovina por su incidencia en las calidades sensoriales, es la diferenciación ovina más importante tal como surge de la encuesta de consumidores y especialistas.

Hemos probado, aunque actualmente el mercado no lo delinga, que existe un producto diferenciado.

El producto tiene una calidad original y superior a la de los competidores.

El producto es exclusivo y puede haberse en el mundo. A una calidad superior del producto hay que agregar la Patagonia donde

Si se trabaja en incrementos de producción preservando la calidad, con procedimientos nuevos los pueden generarse en la región recursos estéticos que serán reconocidos entre los productores patagónicos la industria frigorífica regional a través de los mercados de la Unión Europea que tengan una conciencia de alto poder adquisitivo.

En este sentido están emprendiendo sus esfuerzos las experimentales de Bariloche, IDEVI, Trelew y Río Gallegos, así como el Instituto de Economía y Sociología Rural del INTA.

Todos nos encontramos asociados a la preparación de un seminario sobre el tema uno de los objetivos es las posibilidades de crear una marca regional: Carne Ovina Patagónica.

El nacimiento de la asociación de origen solo puede ser fruto del acto voluntario de todos los sectores involucrados, el INTA presta la idea, aportando el conocimiento de sus técnicos para el diseño de la marca, pero solo la visión de futuro y la tenacidad de la industria sectorial lo hará posible.

Las entidades de los productores, la industria frigorífica regional, las provincias patagónicas y la Cámara de Supermercados han tomado la idea como propia y han comprometido su trabajo en el que tendrá un importante rol la Junta Nacional de Carnes.

Crear conciencia a través de los medios de comunicación acerca del gran proceso erosivo de los suelos es una tarea insoslayable, pero el problema tiene un origen económico y por tanto no es merecedor del desconocimiento de técnicos, es por esto que el mayor esfuerzo creativo ha de hacerse en la búsqueda de producciones no tradicionales.

La producción de carne ovina es en la Patagonia una actividad genuina y se logra crear una denominación de origen se le otorgará una importante ventaja, estamos seguros que el "ganadero alternativo" productivo al reproducir laneros. Hay que tener en cuenta que la Patagonia donde

MARCA REGISTRADA

MARCA REGISTRADA

[illegible]

(3)

La demanda mundial creció, Argentina perdió mercados

El desafío es modificar la producción de ovinos

El principal consumidor de carnes ovinas es el Medio Oriente y África del Norte: es tan grande su consumo que absorben 50% del total de exportaciones mundiales de ovino. Generalmente comen animales en pie y carne fresca sin ningún tipo de sofisticación en lo que hace a cortes y preparación, además no gustan de carnes magras, son ávidos de carnes grasas. Entre los principales abastecedores se encuentran Australia, Nueva Zelanda y Uruguay; curiosamente los tres tienen altos consumos internos por cabeza.

La segunda área de mayor consumo lanar es la Comunidad Económica Europea junto con Alemania del Este: consumen 1.400.000 t anuales. A pesar de que la CEE tiene productores ovinos, sólo abastece a 85% de su mercado. Dentro de la CEE tenemos países como España que consume mucha carne de oveja y mantiene intactas sus costumbres en celebraciones regionales o religiosas como el "cordero navideño". En España la carne ovina ocupa 7% del total de carnes rojas de consumo. Grecia tiene un alto consumo por habitante: 15 kg y necesita anualmente 135.000 t para su abastecimiento. Italia, gran amante de las pastas, consume 3,6 kg. por persona anualmente y su consumo está aumentando año a año; generalmente se abastece en Escocia y Nueva Zelanda, con cortes muy sofisticados y envasados al vacío, rápidos y listos para servir. Francia es un gran consumidor de ovinos: 5,5 kg por persona al año. Importa anualmente de Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda. Su producción abastece sólo 50% de su mercado. Las sillas de cordero y otros platos tradicionales no han perdido importancia en la cocina francesa. Países como Alemania Occiden-

Escribe
Roberto Fernández Speroni (*)

tal, Dinamarca, Noruega y Bélgica consumen muy poca carne de ovino. Inglaterra, país que consumía 12 kg de carne por persona anualmente, ha pasado en los últimos 40 años a consumir 7,6 kg. En Inglaterra está el Lamb Promotion Council, que gasta 8 millones de dólares al año investigando cómo aumentar el consumo de cordero, por lo visto con poco éxito.

• Estilo de vida

El tercer gran consumidor de carnes ovinas es la República Popular China, con un consumo bajo por cabeza: 1 kg, pero con gran población. Normalmente importa la misma cantidad de toneladas que la CEE. Consume todo lo que produce. La carne ovina representa sólo 4% del total consumido. Como todo gran gigante al mejorar su nivel de vida es muy probable que aumente su consumo. En ese caso es muy probable que deba importar carne.

¿Qué es lo que ha ocurrido en casi toda Europa que salvo algunas excepciones cae el consumo ovino? Uno de los factores más importantes es el cambio del estilo de vida. La estructura familiar tradicional desaparece, los chicos viven solos preocupados por sus estudios o trabajos, no esperan a heredar la empresa del padre. Las mujeres que siempre se las encontraban en sus hogares hoy pelean sus puestos, mano a mano con los hombres. El microondas no fue un invento al azar sino producto de una necesidad que muy bien han estudiado las fábricas de electrodomésticos. Para velocidad de la vida moderna hace que el tiempo que normalmente se dedica a la coc-

na sea el menor posible.

Veamos ahora qué pasó en nuestro país. El advenimiento de la industria frigorífica y la Segunda Guerra Mundial fueron las dos causas más importantes para el desarrollo de la ganadería argentina que, como es sabido, comenzó por la ganadería ovina y luego se consolidó con la bovina.

• Consecuencias

Se valorizó tanto la carne ovina en el mundo, que la industria frigorífica corrió atrás de ella. Las primeras razas fueron la Merino y luego vino el boom del Lincoln. Los capones argentinos valían la mitad de precio que los australianos. Como dato podemos decir que en cifras la producción de desarrolló así: año 1822, 385 t; 1875, 1118 t; 1890, 7685 t; 1895, 12.455 t; 1898, 18.950 t; 1875, 90.720 t.

¿Qué pasó con toda esta floreciente ganadería ovina? ¿Por qué cae?

Hay varias causas que provocaron esta caída, veamos algunas de ellas. La competencia de la ganadería vacuna. La modificación de políticas económicas a partir de 1940, donde se aplicaron retenciones a la exportación y tipo de cambios diferenciales, junto con las oscilaciones del mercado internacional compitiendo contra el sintético. La alta fue otra de las causas y la causante de la pérdida de nuestro principal cliente: Inglaterra; luego, cuando Inglaterra reabre las carnes argentinas, sólo lo hace para carne vacuna. Por último la modificación del hábito alimentario pasando a ser el país del bifé, quien no recuerda cuando uno pasaba por una obra en construcción, el clásico olor a asado.

En el orden internacional, la demanda en los últimos 20

años se duplicó, pasando de 500.000 t a 1.000.000 t, perdiendo la Argentina peso y presencia en el mercado de ovinos, no llegando a cubrir hoy 1%. Por supuesto dicha caída fue muy bien cubierta por Australia y Nueva Zelanda. En 1979 la rueda de Tokio del GATT, Argentina firma acuerdos de 23.000 t, cuota que no se puede cumplir ya que sólo exportamos entre 7000 a 10.000 t, igual al año 1850.

¿Cómo se revierte esta situación? Es decir que si se trata de una verdadera política ovina, con un mercado sin retenciones y con cambio libre, como el que rige hoy; si los anuncios presidenciales fueron cumplidos para bajar el costo argentino y si además comenzáramos a declarar parte de la Patagonia libre de altos arcediendo así a nuevos mercados, se podrían mejorar los precios al productor, se mejoraría la oferta y demanda del producto. Sería por vía de exportaciones o consumo interno que el ovino tendría fácil colocación. En el mercado interno sólo se consume 600 gr por cabeza anualmente. Es un consumo mínimo fácil de remontar sin molestar a la competencia. El producto debe ser atractivo, sofisticado, envasado al vacío, con cortes de platos clásicos y en pequeñas bandejas. Días pasados vimos cómo preparan los neozelandeses las carnicerías y la verdad su packaging atrae al consumidor, además debe ser fácil para cocinar al horno, parrilla o microondas. En el caso de la exportación, la colocación sería completar las cuotas del GATT. Si se duplica la exportación, el mundo consumidor no lo notaría.

Por último, deben lograrse industrias frigoríficas nuevas, modernas, de bajo costo de fiera que las colóquen en condiciones favorables en el mercado interno y de exportación; para esto se necesitaría un apoyo a la industria ovina sobre todo en materia crediticia, tantas veces reclamada.

(*) Director de la Asociación Argentina de Criadores de Corriedale.

4/9/92 Ambito Financiero, Buenos Aires, viernes 18 de septiembre de 1992

GENGI S.A.

LAVALLE 2542
1052 Buenos Aires
ARGENTINA

47-1613/8736 48-0575/9466
FAX: (541) 961-7058
TELEX: 21164 BILSH AR

ARPILLERA DE YUTE
COBERTURAS PARA LANAS - BOLSAS EN GENERAL

LIENZOS-ARPILLERA PARA ENFARDAR-BULSONES PATAGONICOS-CAJONES CORRENTINOS
CONSULTE COTIZACION SIN COMPROMISO-ANOTE NUESTRA DIRECCION Y TELEFONOS
EN EL MOMENTO DE VUESTRA NECESIDAD "CONSULTENOS"

Por así de hábito se consumen sólo 600 gramos por persona durante el año

Orinos: reclaman cambios en comercialización de carne

En el libro
Roma - **Amador Speroni** -

El productor de carne ovina produce grandes cambios, cambios que deben ocurrir en el sector que quiere seguir existiendo. La carne de cordero se realiza este esfuerzo y quiere seguir existiendo en el sector familiar. De lo contrario continuará en el comercio como especie en vías de extinción.

Si usted quiere comprar carne de cordero hoy, es común que se encuentre amigo, salvo honores excepcionales, le vendan medio cordero o tres enteros. Si le interesa cocinar el fin de semana, la operatoria es perfecta porque al palo o a la parrilla, al aire libre usted disfrutará de un exquisito almuerzo. Pero qué ocurre si durante la semana llega a su casa con la media res y le dice a su mujer que a la noche quiere comer un plato de cordero. Es probable que las cosas no le vayan tan bien y dude que esa noche coma cordero. ¿Por qué el ovino no puede venir cortado como el vacuno, con cortes conocidos, como las costillas, el lomo, la silla, una pierna deshuesada?

Imagínese, señor, señora que está en una de esas empujadas de Nueva Zelanda o de Australia y a su vista está todo tipo de cortes envasados al

vacio, puestos en bandejas con porciones, para dos, cuatro o seis personas, resaladas con una luz especial llamada pin-lux (usada también por los acuaristas), con música funcional y atendido por personal amable, deseosas de solucionar cualquier tipo de problema o de aclararle todo tipo de duda. Si todo esto le parece mucho en cada bandeja hay tres recetas de cómo preparar lo que se ha elegido y con tres tipos de cocción: microondas para los apurados, horno para los que no tienen apuro y a las brasas para el fin de semana. Todos estos productos se pueden congelar por un año o guardar en la heladera hasta meses. De esta forma es probable que la pequeña compra que se pensaba realizar se transforme en una compra por todo el mes. En las paradas de la carnicería verá colgando avisos de la National Health Foundation que otorga recomendaciones a la gente con problemas cardíacos que coman cordero por su alto contenido de proteínas y bajos niveles de colesterol y grasas.

Pero volvamos a nuestro país, para que todos

cambios se produzcan, el productor debe contar con una comercialización limpia, transparente. Debe conocer bien los precios de su producto. Creen que una de las causas de la crisis que atraviesa el sector es la gran incertidumbre que tiene el productor al vender sus productos. La lana con sus oscilaciones y el cordero, la oveja o el capón que cuando lo ofrece, nadie los quiere y no valen nada o vale poco, es la respuesta que normalmente escucha el productor. En cambio si vemos lo que ocurre con el vacuno, por radio se tiene una idea de cómo anduvo el mercado día a día y de las distintas categorías. Por todas estas causas la Argentina que hace algunos años tenía 80 millones de ovinos hoy sólo cuenta con 22 millones. La falta de producto trae falta de hábito de consumo por eso el vacuno se consume 80 kilos por cápita/año y el ovino nada más que 600 gramos.

Todos los productores de ovinos deben unirse y usar en conjunto las pocas fuerzas que le quedan al sector. Recuperar la capacidad de negociación, pudiendo elegir aquel que le da seguridad en el pago, el

producto, la alta y continuidad en el negocio.

• Control de calidad

Uno de los cambios que se tiene que producir en la venta del cordero es que éste debe venir con un control de calidad. Sabido es que el producto tiene cierta estacionalidad y muchas veces esos hachos se llenan con borregos o capones chicos, dichos productos proscriben el mercado.

El cordero no quiere desplazar al vacuno, ni al pollo, ni al cerdo del mercado, sólo creemos que hay lugar para todos y la gente puede diversificar así su dieta, con un producto sano, que no tiene hormonas ni anabólicos, que se alimenta con la leche de la madre y que no consume ningún alimento balanceado.

Es evidente que se ha perdido mucho tiempo y terreno será necesario aportar una gran imaginación y una gran cuota de trabajo para poder cambiar en algo la comercialización de carne ovina.

* Director de la Asociación Argentina de Criadores de Corderos

Buenos Aires, 11 de noviembre de 1992

11 de noviembre de 1992, **Ámbito Financiero**

ESPERONI

3-4) SINTESIS Y ESTIMACIONES PREVIAS

Con respecto a la comercialización del producto, se puede concluir que es rica en acciones a seguir que van desde los aspectos relacionados con la exportación hasta la difusión de las ventajas sanitarias del cordero patagónico (libre de colesterol)., pero estimo como prioritario..

- 1) La accion conjunta de los sectores directamente involucrados.
- 2) El estudio del aspecto publicitario, con profesionales del sector..
- 3) El estudio científico del aspecto sanitario del cordero patagónico y la posible intervención de los organismos públicos en ese sentido..
- 4) El estudio sobre la participación en el programa de los técnicos del proyecto "sello Patagonia"