

46716

O/H. 12244
029 p.
v. 3

PLAN COMERCIAL CARNE OVINA PATAGONICA SANTA CRUZ
CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN
Y PROMOCION COMERCIAL

PLAN COMERCIAL CARNE OVINA PATAGONICA SANTA CRUZ

CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CARNE OVINA PATAGONICA SANTA CRUZ PROMOCION COMERCIAL

INFORME FINAL ANEXO II

**ING. AGR. HECTOR ORDÓÑEZ
DIRECTOR DE PROYECTO**

**ING. AGR. MARIA INES JATIB
SENIOR CALIDAD**

AGOSTO 2001

De la Ley de Denominaciones de Origen al Protocolo de Calidad

Autor: Ing. Maria Ines Jatib

AGOSTO 2001

Buenos Aires – Argentina

INDICE

- 1- INTRODUCCIÓN
 - 1. LA ESTRATEGIA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
 - 2. DE LA LEY NACIONAL, PROVINCIAL, REGLAMENTO Y ESTATUTO
 - 3. EL PROTOCOLO DE CALIDAD
- 2- INTRODUCCIÓN A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
- 3- FUNDAMENTOS DE LA LEY PROVINCIAL
- 4- NORMATIVA DE LA LEY DE DENOMINACIONES DE ORIGEN
- 5- ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA LEY NACIONAL –Y LA LEY PROVINCIAL
- PROPUESTA
- 6- CUADRO COMPARATIVO DE LAS LEYES DE D.O.
- 7- DECRETO REGLAMENTARIO DE LA LEY DE DO
- 8- ESTATUTO DE CONFORMACIÓN DE LOS CONSEJOS
- 9- PROTOCOLO DE CALIDAD – PRIMERA VERSIÓN-
- 10- PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DEL PROCESO
- 11- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL PROCESO
- 12- TRAZABILIDAD DEL SISTEMA COP
- 13- COMPARATIVO DEL PROTOCOLO DE CALIDAD SUGERIDO Y EL PROPUESTO
POR PRODUCTORES E INDUSTRIA
- 14- PROTOCOLO DE CALIDAD –ULTIMA VERSIÓN
- 15- BIBLIOGRAFIA

1- INTRODUCCIÓN

El presente libro está formado por una serie de documentos técnicos que se han elaborado específicamente para este proyecto "Carne Ovina Patagónica" y otros que se han ido elaborando desde que se introdujo el tema en Argentina -año 1993/4¹- y que han debido ser actualizados- a los efectos de la situación global actual de negocios.

Los documentos en cuestión son los siguientes:

- 1- FUNDAMENTOS DE LA LEY PROVINCIAL
- 2- NORMATIVA DE LA LEY DE DENOMINACIONES DE ORIGEN
- 3- ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA LEY NACIONAL -Y LA LEY PROVINCIAL
- PROPUESTA
- 4- CUADRO COMPARATIVO DE LAS LEYES DE D.O.
- 5- DECRETO REGLAMENTARIO DE LA LEY DE DO
- 6- ESTATUTO DE CONFORMACIÓN DE LOS CONSEJOS
- 7- PROTOCOLO DE CALIDAD - PRIMERA VERSIÓN-
- 8- PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DEL PROCESO COP (PCC)
- 9- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL PROCESO (ACP)
- 10- TRAZABILIDAD DEL SISTEMA COP
- 11- COMPARATIVO DEL PROTOCOLO DE CALIDAD SUGERIDO Y EL PROPUESTO
- POR PRODUCTORES E INDUSTRIA
- 12- PROTOCOLO DE CALIDAD COP -SANTA CRUZ -ULTIMA VERSIÓN

Estos contienen información técnica organizada de tal forma de facilitar el encuentro entre los involucrados en la cadena de producción de Carne Ovina Patagónica, objeto de este proyecto y de su implementación en la realidad, indicando el camino a seguir por los

involucrados para llegar a la Certificación de la Calidad y el Origen, que es lo que el cliente espera y asegurar el éxito de esta estrategia de negocios.

Sin embargo, ningún éxito puede asegurarse sin la participación directa de los involucrados en este negocio, y sin el compromiso del sector público en las áreas de su competencia. Esta estrategia, requiere por lo tanto el interés y el compromiso del sector productivo –en sentido amplio- y del gobierno con su apoyo en lo que hace a normar y legislar para dar seguridad jurídica y amparo legal a quienes se incorporen al sistema, a los fines de la organización del mismo –bastante complejo ya que llevó más de cien años en otros países llegar a la organización actual-.

1- La Propuesta

La propuesta basada en la estrategia de las denominaciones de origen y toda la documentación que forma parte de este libro es la base esencial que sostiene y organiza el sistema que ampara a esta denominación de origen y sin el mismo se hace muy complejo la implantación y organización del instrumento de las DO.

La ley de Denominación de Origen provincial, tiene como objetivo establecer la protección legal y seguridad jurídica necesaria para asegurar el éxito de la DO. Es un instrumento legal que ampara a quienes toman la decisión de ingresar a este sistema comprometiéndose con el cumplimiento de un protocolo de calidad y que servirá para la defensa de la DOCOP en el comercio federal e internacional así como implicará el apoyo del gobierno provincial y nacional a esta iniciativa de negocios.

La ley establece las pautas mínimas para la organización de los consejos, requerimientos para los usuarios y beneficiarios que deben cumplir para formar parte del mismo, así como las condiciones de registro y la constitución de un Registro. Asimismo, se establece las condiciones de reconocimiento nacional, la constitución del Consejo Provincial Asesor y los organismos que podrían integrarlo, debiendo ser los involucrados en este Proyecto quienes determinen la conveniencia o no de incorporarlos al Consejo Provincial.

¹ por el Director del Proyecto –Ing. Hector Ordoñez- y la Consultora Senior Ing. María Inés Jatib

El **Estatuto** es un modelo que los integrantes del consejo decidirán si es el más adecuado para ellos. De todas formas está elaborado en base a las exigencias de la normativa en vigencia vinculada con la constitución de asociaciones jurídicas sin fines de lucro. En general, contiene la propuesta de organización, estructura, gestión y ámbito en el que el Consejo de DO debería desarrollar sus funciones, determinando el tipo de socios que pueden constituirlos, los derechos y obligaciones, infracciones y sistema de sanciones y multas.

El **Reglamento Interno** propone la organización administrativa interna del Consejo y el Código de Ética que establecen las pautas generales que deben respetar los beneficiarios que no formen parte directamente del Consejo pero que se hayan registrado para el uso de la DO y establece los requisitos de admisión de beneficiarios, las condiciones que deberán cumplir los inscriptos, las cuotas que deberán abonar, los derechos y obligaciones de los beneficiarios; y las infracciones pasibles de multas y sanciones.

2- La Ley Nacional y La Ley Provincial

El análisis comparativo de la Ley Nacional -25380/00 y la Ley Provincial indican diferencias que se detallan a continuación:

Indicación de Procedencia vs Indicación Geográfica: el nivel de protección es similar. Solo que la Indicación Geográfica ha sido contemplada en el Acuerdo Trip -Derechos de Propiedad Intelectual- de la Organización Mundial de Comercio -OMC-, mientras que la Indicación de Procedencia se encuentra amparada en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual -OMPI- y legislaciones de países como Francia, España e Italia. A los fines de resolver esta diferencia se ha previsto a nivel del Decreto Reglamentario de la Ley Nacional la inclusión de los dos conceptos y categorías.

Exclusión de los Vinos vs inclusión de todos los productos y servicios. Mientras en la ley nacional se han excluido las denominaciones de origen para los vinos -pues tienen una ley propia- la ley provincial comprende a todos los productos debido a que no se justifica una ley provincial exclusiva para vinos. La propuesta de ley provincial al igual que otras leyes provinciales es mas moderna que la ley nacional aprobada.

Infracciones y Sanciones: La propuesta de Ley Provincial no ha incluido las Infracciones y Sanciones en el cuerpo normativo de la misma, aunque si están consideradas y detalladas en la propuesta del Decreto Reglamentario.

3- El Protocolo de Calidad (Sistema de Aseguramiento de la Calidad- SAC)

El Protocolo organiza el sistema productivo, de elaboración y envasado-etiquetado, en el campo y en la planta de elaboración, tanto desde la parte técnica como administrativa, que sirven para asegurar el cumplimiento y el control de calidad.

Se propone como instrumento de implantación de la calidad del proceso –producto, sistema de auditorias, documentación, archivos, trazabilidad, aseguramiento de la calidad a traves de los controles, y habilitacion de los auditores/inspectores de la calidad.

Este protocolo dispone condiciones de manejo a campo tanto para los productos orgánicos como para los convencionales, el desarrollo de un sistema de trazabilidad –desde el campo al frigorífico y desde este hasta la exportación. Forman parte del protocolo los requisitos de manejo sanitario, estándares, tipificación y parámetros de calidad que se establezcan y acuerden con los productores, frigoríficos y comercializadores (**Sistema de Aseguramiento de la Calidad- SAC**).

En el protocolo se disponen los controles y auditorias que realizará el consejo con los organismos con competencia –SENASA, INAL, ONCCA, INTA, PROVINCIA, MUNICIPIOS - Terceras Partes –privadas- o Certificadoras, de acuerdo a lo que se decida a nivel de los involucrados en la DO, tanto del sector productivo como de la industria.

La ultima versión del protocolo de calidad es el resultado del trabajo conjunto entre el autor del presente documento y personal técnico de la producción y del frigorifico “Estancias Patagonia”, quienes decidieron simplificar el protocolo a los efectos de definir todo lo que se pueda cumplir efectivamente y comprobar, y demostrar en los hechos.

Los días 29/4 al 1/5, se realizó una visita a Rio Gallegos, en la que se realizo el diagnóstico del protocolo de calidad basado en el conocimiento técnico aportado por personal de

la producción y de la elaboración -Frigorífico que se encuentra procesando corderos para su venta en canales y cortes enfriados- y están trabajando para la implementación del protocolo de calidad amparado por la DO. Se discutió con los involucrados de la producción y de la industria, el Protocolo de Calidad, resultando de la misma una nueva propuesta de Protocolo de Calidad en el que se han considerado las realidades productivas de la región y de la modalidad de procesamiento de la industria.

Del Protocolo de Calidad se desprenden el Plan de Puntos Críticos de Control para todo el proceso -campo, industria y comercialización- que se ha adjunta al presente documento para su distribución y aporte de los actores locales. Este modelo contiene los **Puntos Críticos de Control** -Técnico y Administrativo- del sistema de calidad sugerido que permitirá certificar la calidad del proceso y utilizar dichos puntos críticos del sistema que deben tenerse bajo control a los efectos de asegurar la calidad y la eficiencia del proceso y del sistema y fundamentalmente la inocuidad y seguridad alimentaria vinculada al producto y al proceso -rigurosamente exigida en el mercado internacional y próximamente en el local.

Estos controles irán acompañados de planillas / cuadernos de campo, que deberán ser completadas por los técnicos -inspectores o bien los productores y firmadas por los responsables. Los PCC (Puntos Críticos de Control) requieren de límites críticos, tolerancias, medidas preventivas y correctivas, sistema de monitoreo y verificación y documentación, que sirven para asegurarse que se tiene el sistema bajo control.

Finalmente se acompaña detalle de cómo implementar el instrumento de **Trazabilidad** basado en la documentación del sistema y el archivo adecuado de los mismos. Dada la característica del sistema que procesa alrededor de 120 mil animales provenientes de no más de 5 estancias patagónicas y que esos animales son faenados en un solo frigorífico -por ahora- la trazabilidad esta asegurada, siempre que se lleve un adecuado control y archivo de la documentación. Sin embargo desde el embarque hasta la venta directa y al consumidor no se tiene constancia que se esté llevando ningún tipo de trazabilidad, aunque es de suponer que por las exigencias del consumidor europeo -el comprador español- debe estar haciéndolo.

Ing. Maria Ines Jatib

2- INTRODUCCIÓN A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

La estrategia de DO es una propuesta de coordinación de los procesos de agregar valor y de las calidades de los productos de un determinado nicho ecológico y de diferenciación del conjunto proceso/producto/servicio como especialidades distinguidas. Las especialidades se distinguen por su alto valor agregado, con los sabores, los olores y los colores particulares de ese nicho ecológico para atender el segmento de demanda: "deleite del cliente".

Las DO son un instrumento de coordinación de procesos y de diferenciación de productos que aplicados a la reestructuración del sector en cuestión, constituyen una alternativa válida para promover productos diferenciados.

Una vez desarrollada la alianza entre medio ambiente y consumidor a través de un producto, expresión de dicho ambiente, la alianza se constituye en un importante sostén, desde el consumidor, del desarrollo sustentable.

Los instrumentos ligados a la propiedad intelectual, en función de estar incluidos en el derecho de propiedad, permiten la apropiación de la diferenciación como un activo intangible. Esto ocurre tanto con las marcas registradas, como así también con las indicaciones geográficas, denominaciones de origen o indicaciones de procedencia. Estos instrumentos dan seguridad jurídica a la diferenciación.

1- Indicaciones Geográficas –IG–

Las indicaciones geográficas vienen cobrando importancia creciente en el ámbito del comercio regional e internacional y su reconocimiento se va haciendo sensiblemente más explícito en las modernas legislaciones de propiedad industrial. Las indicaciones geográficas en general, y las denominaciones de origen en particular, se utilizan con creciente frecuencia como un instrumento de promoción de exportaciones de productos originarios de determinados países y regiones, permitiendo aprovechar el prestigio ganado por la calidad de esos productos.

La reputación que tienen las indicaciones geográficas con mucha frecuencia existe no solamente en el país donde se localiza la zona geográfica a la que se refiere la indicación, sino que trasciende a otros países pudiendo alcanzar prestigio en el ámbito mundial. Gran número de productos para los que se utilizan indicaciones geográficas se comercializan en diversos países del mundo y representan para algunos de ellos un segmento substancial del volumen de exportaciones.

Las ideas fuerza mencionadas constituyen claves para el re-posicionamiento, o mejor aún, un nuevo posicionamiento de los productos argentinos con el foco en distintos segmentos de clientes del mercado mundial globalizado.

En el año 1975 se adoptó el concepto de IG en la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual), como un término amplio llamado a incluir los conceptos tradicionales de "indicación de procedencia" y "denominación de origen". El mismo concepto se retomó en los trabajos sobre la Protección Internacional de las Indicaciones Geográficas en 1990.

El concepto de IG ha recibido un nuevo impulso como objeto de propiedad industrial al ser formalmente reconocido en el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC o TRIPS).

El primero exige que exista un nexo causal entre el origen geográfico y las características del producto, en otras palabras, requiere que la producción y/o la transformación y/o la elaboración se realicen en el área geográfica. En consecuencia, la materia prima puede ser originaria de una zona geográfica diferente a la del nombre del producto. Este concepto es el más utilizado como referencia hoy en día por pertenecer al GATT, hoy en día OMC. En adelante, al referirme al término IG, lo haré en sentido.

El segundo entiende por IG cualquier signo que, aplicado o usado en relación con un producto, indica que éste procede de un lugar geográfico determinado. Esta definición se asemeja a la de indicación de procedencia.

2- Indicación de Procedencia (IP) y Denominación de Origen (DO)

Una IP es cualquier expresión o signo utilizado para indicar que un producto o servicio es originario de un país, una región o un lugar específico.

Una DO es el nombre geográfico de un país, región o lugar específico que sirva para designar un producto cuyas características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico del cual proviene, incluyendo los factores naturales y humanos. Esta noción es la más elaborada de las tres, definida por la Office International de la Vigne et du Vin (OIV) y objeto del Acuerdo de Lisboa de 1958, ratificado por 17 países vitivinícolas.

En consecuencia, todas las DO constituyen indicaciones de procedencia e indicaciones geográficas pero el postulado inverso no es necesariamente cierto.

La protección que conceden se fundamentan en que el empleo de una DO o de una IG falsas se opone a las prácticas honestas en materia industrial y comercial, ya que tal empleo induce a error al consumidor, quien resulta perjudicado por el hecho de adquirir mercadería o contratar un servicio, que no es de la procedencia indicada ni de la calidad sugerida.

El perjuicio puede ser importante si la procedencia alegada goza de especial reputación. Además, el que utiliza una indicación o denominación falsa se proporciona una ventaja indebida sobre sus competidores, que se exponen a perder o ver disminuida su clientela.

Las DO constituyen una propuesta de estrategia agroalimentaria y un instrumento de diferenciación, en el que confluyen el nombre geográfico (cuyo prestigio, renombre o notoriedad son el desencadenante de la DO), el nicho ecológico (ecosistema: factores naturales y/o humanos determinan las características diferenciales del producto y establecen el vínculo entre la calidad y el origen), el proceso-producto, (referido a los métodos de producción y/o de elaboración/acondicionamiento, que pueden ser los tradicionales de la zona, pueden ser únicos, o bien artesanales y, que pueden constituirse en los factores determinantes de la diferenciación y de esta íntima asociación se obtiene un producto original, específico, irreproducible, y único, de modo que no puede obtenerse en otra área geográfica pues no se podrá repetir de ninguna forma esa conjunción. Por lo tanto, el producto con DO es inimitable por naturaleza y a lo largo de toda la cadena que agrega valor o bien, desde la naturaleza a la mesa, conserva su identidad.

Es indispensable que la identidad específica del producto sea suficientemente bien reconocida por el consumidor, de manera que el precio que él esté dispuesto a pagar pueda compensar los esfuerzos del productor. Esta fuerte identidad es el basamento de un valor agregado significativo.

Si la identidad del producto es fuerte, la posibilidad de sustitución por otro producto se reduce notablemente. Siempre es el mercado el que decide, es siempre el consumidor el que tiene la última palabra y esto dentro del ámbito de competencia donde él dispone de una perfecta libertad de decisión.

Las DO conforman la interfase en la cadena de valor vinculando a los privados, al consumidor y al Estado, a través del conocimiento de las características diferenciales del producto que se ofrece, coordinando hacia atrás, a los productores, acondicionadores, elaboradores y comerciantes (restaurantes, bocas de expendio, etc.) y hacia adelante, con el consumidor, que es a quien debe llegar la información, para que el mismo pueda elegir conociendo la calidad de lo que adquiere, sus cualidades, historia y, ventajas y; el Estado interviene para dar seguridad jurídica.

Cuando sólo se puede garantizar origen pero no, calidad vinculada al mismo, se en presencia de una Indicación de Procedencia, en esta propuesta se trata en realidad del primer paso hacia la DO, ya que el caso de Carne Ovina Patagónica es justamente el ejemplo del inicio de una estrategia de diferenciación como IP y de su evolución hacia una DO, evolución que se logrará determinando los atributos de calidad y diferenciación que definen la especificidad del producto (sabor, contenido de colesterol, tipo, calidad y cantidad de grasa, terneza, etc), que se establecen en el Protocolo de Calidad.

3- Ventajas de las Denominaciones de Origen

En el sector agroalimentario la producción a gran escala y la evolución de los mercados originó la estandarización e incluso la simplificación de los sistemas. Los productos con DO no pueden ni deben entrar en este universo de productos uniformados. Se trata de un producto de consumo ocasional en el ámbito de lo agradable y de lo placentero. Los propios fundamentos de las DO limitan los intentos de industrialización de la elaboración del producto, por su aspecto artesanal, puesto que el hombre interviene de manera considerable en la identidad del producto.

El fundamento económico de la DO, producto de excepción, es inverso al de los productos de masa. Los ingresos del sector no residen en un aumento de volumen destinado a compensar la baja del precio de venta en el mercado. En efecto, la elaboración de un producto en condiciones tan estrictas como las fijadas para las DO, conducen a un costo de producción elevado. Y los esfuerzos, la calidad y la notoriedad que adquieren a lo largo de los años tienen que ser retribuidos por su justo valor. La realidad de otros países demuestra que el consumidor aceptó pagar más caros los productos de DO puesto que la originalidad y la calidad que encierran les resulta conveniente.

Para entender las ventajas de estos instrumentos legales y de su implementación como sistema de protección, pueden analizarse desde tres ámbitos: jurídico, ambiental y de negocios.

La seguridad jurídica que brinda esta figura legal, es de gran importancia en cuanto, los que resultan protegidos básicamente, son los más débiles de la cadena o los que la inician y la finalizan: los productores y los consumidores. Los productores, porque no sufrirán el perjuicio de la deslealtad comercial, es decir, del que se aprovecha del prestigio de un producto con DO, para utilizarlo y beneficiarse sin ser auténticamente acreedor a ese beneficio, ni legítimamente interesado en el mismo y, los consumidores porque accederán a productos de origen y calidad conocidos, dispondrán de amplia información y no resultarán engañados, confundidos o inducidos a error respecto del producto que adquieren, ya que no podrán circular en el mercado mercadería falsa o engañosa.

También en el ámbito jurídico las DO, aseguran y protegen el nombre del lugar y la diferenciación del producto, ya que la identidad del producto a lo largo de la cadena se conserva intacto, por lo que el consumidor al adquirir un producto con DO sabe, pues ya lo tiene incorporado en su "imaginario", que el producto proviene de un lugar determinado, que se produce bajo determinadas condiciones y con sus cuidadosos métodos de elaboración. El hecho de no perder identidad es la herramienta segura de que la diferencia de precio que se obtenga volverá al productor, ya que se comportará como una marca "colectiva" protegiendo la propiedad de los iniciadores de la cadena, pues el producto tiene "nombre y apellido", y se asegura de esta forma que el excedente se distribuirá equitativamente en la cadena de valor.

Además, estos instrumentos jurídicos garantizan al consumidor el nivel de calidad del producto, los procesos, y que los mismos se repiten, ya que son estrictamente controlados y no salen al

mercado con la denominación, si por alguna razón han debido modificarse. Por ello, tiene la garantía que cuando lo demande en el supermercado o en el restauaran, siempre encontrará lo que espera: el mismo producto de calidad superior y conocida.

Las DO constituyen la marca colectiva de las pequeñas y medianas empresas justificando su asociación en que por sí solas no pueden llegar a grandes mercados, no logran la identificación de su producto, y, no pueden sostenerlo en la góndola de los supermercados. Si bien se trata de un producto diferente no llega a los mercados donde se concentran los consumidores, lo cual lo conduce a malvender su producto y a que, un intermediario aproveche la calidad para lograr un precio mejor. La asociación a la que obliga la DO, como paso previo, entonces lo beneficia, ayudándolo a consolidar en el mercado una identidad propia y una imagen colectiva.

Para lograr identidad propia e imagen colectiva, es imprescindible el compromiso voluntario de un grupo de productores que ven la necesidad de alcanzar un producto cuyas características y originalidad lo diferencien de otros similares.

En el ambiental, constituyen el nexo estrecho entre el producto y el terruño, la confluencia de los factores naturales definen las características diferenciales de un producto inimitable por naturaleza, donde la asociación entre los factores naturales (suelo, subsuelo, condiciones climáticas, exposición solar, precipitaciones, etc.) que determinan una zona agroecológica, o más específicamente un nicho ecológico, al que sumada la intervención humana (a través de sus métodos de elaboración, técnicas de producción, proceso, o formas artesanales de elaboración), y es de esta íntima asociación que se obtiene un producto de calidad sustancial, específico, original, y de carácter único, que ha logrado fijar en el imaginario del consumidor la existencia de un nicho en el que se obtienen productos diferenciados de calidad superior (duraznos de San Pedro, Frutillas de Coronda, Manzanas y Peras de San Patricio del Chañar, Carne Ovina Patagónica) y en consecuencia, ha logrado un prestigio, renombre o notoriedad, como tal, constituyendo éstos, los fundamentos esenciales para implementar una DO. La conjunción de esos elementos es lo que hace que cada sitio del mundo sea único y por ende, el producto que proviene del mismo sea, también único. Estas características diferenciales son las que han construido las ventajas competitivas que les permiten acceder a un nicho de mercado y ocupar un lugar especial en el imaginario del consumidor.

Estas ventajas son sustentables porque se obtienen tradicionalmente, los métodos han sido transmitidos de generación en generación y, han respetado el ambiente utilizando sus recursos naturales y han obtenido beneficios sin comprometerlo, asegurando su continuidad en el aprovechamiento para las generaciones futuras.

Las DO dan valor económico a los nichos ecológicos, a los productos, a los procesos industriales, a los servicios y fundamentalmente a los consumidores, quienes perciben un producto de calidad superior, y están dispuestos a pagar un precio superior. La re-valorización de la tierra, es notable en aquellos países en los que las DO han alcanzado un prestigio, pues el precio de una hectárea de tierra con DO es diez veces más alto que sin ella.

En el aspecto de los negocios, adquieren una importancia superior, ya que como coordinador de la cadena de valor, establece un objetivo común entre sus integrantes, así es que: los productores, elaboradores, restaurantes especializados y supermercados, acuerdan en el logro y mantenimiento de un producto de calidad. Todos cuidan el prestigio y buen uso de la DO y, conocen las cualidades del producto, su historia, su tradición, y la respetan y transmiten al cliente. Luego, éste lo demanda convencido de que obtendrá exactamente lo que desea y que no será engañado, en cuanto a la calidad sugerida ni al auténtico origen.

Por otra parte, las DO promueven el desarrollo de las economías regionales pues al vincular y asociar tras un mismo objetivo a los integrantes de la cadena y, al disponer que esencialmente para ser una DO todos los que la integran deben realizar sus actividades en la región, el excedente queda en la misma y, las inversiones, el crecimiento, el empleo y la mejora de la calidad de vida, también. Se constituyen por ello en polos de desarrollo y crecimiento regional, así como en cualquier pueblo de Francia o España toda su economía gira alrededor de las DO.

Esta propuesta es la que permite desde la producción: valorizar la materia prima, dinamizar ciertas zonas del espacio rural o “nicho ecológico”, e inducir al desarrollo del tejido agroindustrial ligado a las zonas de producción.

Las DO sirven, efectivamente, para producir cierto valor agregado significativo que permite el mantenimiento de unidades de producción de tamaño reducido. Asimismo las DO contribuyen a la creación de nuevos puestos de trabajo, dando solución al problema de la economías regionales

con relación a la desocupación. No hay que olvidar que se trata en general de un trabajo artesanal, donde se utilizan pocas máquinas y se valoriza la mano del hombre.

El caso de COP demuestra que las DO contribuyen en zonas desfavorables, permitiendo que se mantenga la actividad en regiones en que se teme el éxodo rural, pudiendo dotar así a una zona particularmente frágil, de una emancipación económica que de otra manera no alcanzaría.

Promueven las exportaciones, porque las DO constituyen un instrumento de comercialización que permite acceder a otros mercados en los que las DO ya son conocidas y ampliar las relaciones comerciales, pues se trata de productos con prestigio y de calidad superior ocupan un lugar de categorización importante en el imaginario de los consumidores. Ellos saben que decir DO es decir calidad, región, proceso-producto. Ej Champagne, Oporto, Cognac, Jerez, Camembert, etc.

Finalmente, el negocio de la Carne Ovina Patagónica como Denominación de Origen comenzó desde que se iniciara en 1995, como Indicación de Procedencia y quedara sin resolver cuestiones relacionadas con el Protocolo de Calidad, la constitución del Consejo –que en su momento fueron las Comisiones Provinciales- y la búsqueda de una estrategia de marketing. Aunque si se agregan los logros de la primera iniciativa a esta segunda no será tan difícil alcanzar estos nuevos objetivos y el éxito de esta propuesta.

3- FUNDAMENTOS DEL PROYECTO DE LEY COP

Este es un proyecto de ley tendiente a disponer la protección legal de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de la provincia y para proteger los productos primarios y servicios, con la mayor participación de los productores y demás involucrados.

Cuando se establece la protección legal para las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen se hace en función de la principal diferencia entre estos dos conceptos, a saber:

- **Indicación Geográfica:** las indicaciones que identifican un producto como originario del territorio de un país o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico. Para el caso de los vinos la indicación servirá para designar la identidad, tipicidad y notoriedad de un vino.
- **Denominación de Origen Controlada:** el nombre de un país, de una región, de un lugar, o de un área geográfica determinados que sirve para designar un vino u otro producto agroalimentario originario de ellos o de un área asignada y cuyas cualidades y características diferenciales se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y/o humanos.

La referencia al área asignada responde a la necesidad de incluir cuando corresponda en el nombre de una Denominación de Origen perteneciente a un área geográfica determinada, áreas que tienen otro nombre de similares características ecológicas y de calidad del producto o servicio.

Otra finalidad de este proyecto de ley es la de proteger tanto a los consumidores, evitando que sean engañados al comprar el producto o utilizar el servicio, como a los productores contra la competencia desleal.

En efecto, el empleo de una Denominación de Origen o de una Indicación Geográfica falsas, se opone a las prácticas honestas en materia industrial y comercial y tal empleo puede inducir a error al comprador, quien resulta perjudicado por el hecho de adquirir mercaderías o utilizar servicios que no son de la procedencia indicada ni de la calidad sugerida. Debe ofrecerse al consumidor una

información clara y concisa sobre las características del producto o servicio, que le permita elegir con mayor conocimiento de causa.

Los consumidores de los productos exportados por países en desarrollo se hallan frecuentemente en los países industrializados. Es importante, por lo tanto, que en estos últimos las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas se encuentren debidamente protegidas, pero ello presupone que previamente gocen de protección en el propio país exportador.

Como antecedentes legales internacionales, las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen están contempladas en la ORGANIZACION MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL (OMPI), y en la ORGANIZACION MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC) del que nuestro país es firmante obligado en temas agropecuarios y entre ellos el que nos ocupa (aprobado por Ley Nº 24.425 de Organización Mundial del Comercio).

En la elaboración del proyecto se aplicaron por analogía normas que rigen el derecho de la propiedad intelectual en nuestro país, aunque debieron efectuarse algunos ajustes, pues a diferencia de la Ley Nº 22.362, de Marcas, y la Ley Nº 111, de Patentes de Invención, que conceden al titular un derecho subjetivo y exclusivo, aquí sólo se detenta un interés legítimo y colectivo, que pertenece a un grupo de personas.

Para la realización de este proyecto se han tenido a la vista la Resolución Nº 286 del 10 de Mayo de 1993 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA referida a Indicación de Procedencia para la Carne Ovina Patagónica, la Ley Nº 5.999 de Denominaciones de Origen de la Provincia de MENDOZA y la Ley Provincial Nº 4459 de la Provincia del Chubut.

En esta propuesta se dispone que el titular de las Denominaciones de Origen sea el Estado Provincial, siendo el que ejerce la representación como productor de productos primarios protegidos de esta forma, reservándose el derecho de uso para todos aquellos interesados legítimamente en el registro de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica. Por esta razón se dice también que el derecho de uso no es exclusivo, ya que podrán ingresar posteriormente otras personas o bien renunciar. Nadie es propietario de la Denominación de Origen, sólo adquiere el derecho de uso de la misma.

El sistema es voluntario, pero es obvia la conveniencia para el productor de adherir al mismo y obtener la protección legal.

Les corresponde a los propios Consejos de Denominaciones de Origen la facultad de controlar, mantener y mejorar la calidad de sus productos o servicios, y se les brinda a éstos la libertad para que se invistan de la figura jurídica y organización que consideren más conveniente, aunque los controles y fiscalizaciones vinculados a la seguridad higiénico-sanitario de los alimentos seguirá ejerciéndola los organismos competentes en la materia.

Los Consejos de Denominaciones de Origen se conformarán a partir de un interés común y consensuado: la necesidad de crear y registrar una Denominación de Origen. Este sistema libera al Estado Provincial del compromiso de crear y solventar esos Consejos y obliga a los propios interesados a asumir el riesgo empresario. Como se indica expresamente, una de sus principales características será constituirse en una entidad abierta, conformar el Consejo con productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes, es decir, los involucrados en la Denominación de Origen y, en cuanto a funciones, ocuparse del control de calidad del producto o servicio amparado para salvaguardar el prestigio de la Denominación de Origen, redactar el reglamento interno del Consejo y llevar un registro o padrón sobre la producción y nómina de los integrantes de la Denominación.

Finalmente, este proyecto se propone como un aporte directo para estimular la producción en la provincia, mejorar la calidad de los productos o servicios, facilitar la penetración en los mercados, diferenciar productos agroalimentarios con fuerte composición regional, mejorar la participación de los productores en el producto final y posicionarlos en el mercado local y mundial y frente a los gustos de los consumidores, brindando además seguridad jurídica.

4- PROYECTO DE LEY COP – SANTA CRUZ

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ SANCIONA CON FUERZA DE LEY

TITULO I

Normas generales y definiciones

Artículo 1º.- La presente Ley tiene por objeto establecer, en el ámbito de la Provincia de Santa Cruz, un sistema de reconocimiento, registro y protección mediante las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen de todos los productos y servicios que se obtengan, presten o comercialicen bajo las más adecuadas técnicas, normas o costumbres que los identifiquen como originarios de esta región y poseedores de particulares calidades.

Artículo 2º.- A los efectos de la presente Ley se entiende por:

- a. Indicación Geográfica (IG): al nombre que identifica un producto originario de una región, localidad o un área de producción delimitada del territorio provincial, cuya reputación u otra característica del producto sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico.
- b. Denominación de Origen (DO): al nombre de notoriedad reconocida que identifica la provincia, una región, un lugar o un área geográfica determinada y que sirve para designar un bien originario de ellas y cuyas cualidades y características diferenciales se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, su sistema agroecológico y los factores humanos concurrentes.

Entiéndase por:

Producto originario: al producto obtenido en el área determinada, a partir de especies autóctonas o exóticas de probada adaptación, total o parcialmente elaborado en la misma.

Área geográfica: definida como el sector territorial identificado por límites globales a partir de la división política de la provincia.

Área de la producción: conformada por una unidad agroecológica de características particulares que concentra por ello un número determinado de producciones, de calidades específicas.

Se define como:

Usuario: al Consejo de Denominación de Origen, titular del derecho de uso.

Beneficiario: a la persona física o jurídica que integra el Consejo de Denominación de Origen y que podrá usar la Denominación de Origen registrada.

TITULO II

Normas particulares

Artículo 3°.- El Estado Provincial, titular de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, por intermedio de la Autoridad de Aplicación de esta Ley y a los fines de garantizar su protección, confiere a los usuarios el derecho de uso de las mismas, conforme las condiciones que para cada caso se establezcan.

Artículo 4°.- No podrán registrarse como Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen:

- a. Los nombres genéricos de bienes, entendiéndose por tales aquellos que por su uso han pasado a ser el nombre común del bien con el que lo identifica el público en general, en la región, provincia o país de origen.
- b. Los nombres que identifiquen a una especie o raza animal, o a cualquier variedad vegetal.
- c. Las marcas registradas.

Artículo 5°.- La Autoridad de Aplicación tomará todas las medidas jurídicas necesarias para evitar el uso y circulación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen falsas o engañosas que, directa o indirectamente, puedan inducir a error al público, en cuanto al origen auténtico del bien.

Artículo 6°.- Queda prohibido el uso de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen registradas:

- a. Para bienes que no provengan de las áreas geográficas determinadas o asignadas y que sean del mismo género o que, no siéndolo, no se ajusten a las condiciones bajo las cuales fueron registradas.
- b. Como designación comercial aplicada a bienes similares a los registrados o con el fin de aprovechar la reputación de los mismos.
- c. Cuando exista usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del bien, si la Indicación Geográfica o la Denominación de Origen va acompañada de expresiones como “género”, “tipo”, “método”, “estilo”, “imitación”, o similares.
- d. Para cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz, ardid o engaño, en cuanto a la procedencia, al origen, la naturaleza o las características esenciales de los bienes.
- e. Para cualquier práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del bien o que implique competencia desleal.

Las prohibiciones precedentes se aplicarán a las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen utilizadas en el envase, las etiquetas, los embalajes, en la publicidad o en los documentos oficiales o comerciales relativos a los bienes de que se trate, así como la utilización de envases que, por sus características, puedan crear una errónea opinión con respecto a su auténtico origen.

TITULO III

Capítulo 1

Condiciones Generales requeridas para la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen.

Artículo 7º.- Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen podrán acceder al régimen de protección que confiere esta ley, previo cumplimiento de las condiciones siguientes:

- a. Conformación del Consejo de Indicación Geográfica o de Denominaciones de Origen, cuyos integrantes beneficiarios se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento o procesamiento del o los productos o servicios a proteger y realicen tal actividad dentro del área geográfica determinada en la solicitud.
- b. Que el producto o servicio posea cualidades y características diferenciales, que se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, las particularidades del sistema ecológico y los factores humanos.
- c. Que cumpla con los procedimientos técnicos o artesanales aprobados para los productos o servicios que se registren y que respete las normativas vigentes aplicables al producto o servicio de que se trate.

Capítulo 2

Del Registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Artículo 8º.- Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen sólo gozarán de la protección que otorga esta ley si han sido debidamente registradas según el procedimiento que ella misma establece.

Artículo 9º.- La solicitud de Indicación Geográfica y/o Denominación de Origen sólo podrá ser presentada por los Consejos respectivos.

Artículo 10º. Podrán solicitarse registros para Indicaciones Geográficas y/o Denominaciones de Origen de nivel provincial, que sólo serán reconocidos cuando la Nación legisle sobre el particular y se establezcan las condiciones del registro respectivo.

Capítulo 3

De los requisitos de la Solicitud

Artículo 11°. La solicitud para la obtención de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen deberá contar con una precisa descripción del vínculo existente entre los factores naturales y/o humanos que fijan las características del producto o los servicios y su entorno geográfico, a saber:

- a. Nombre de la Denominación, lugar, distrito, municipio, región, cuyo nombre goza ya de reconocimiento, reputación o prestigio que ligado al producto o servicio se encuentre incorporado a la preferencia del consumidor.
- b. Delimitación del Area Geográfica: factor determinante aunque no definitivo que relaciona las condiciones naturales, tales como suelo, temperatura, pluviosidad, condiciones lumínicas, altura con referencia al nivel del mar, vegetación natural, intensidad y dirección predominante de los vientos, etc. a las particularidades específicas del producto.
- c. Identificación de los factores y/o elementos intrínsecos del producto que garantizan su originalidad con respecto a la zona y en consecuencia su calidad particular.
- d. Definición precisa e inconfundible de los productos y/o servicios, especialmente si se tratan de materias primas con o sin elaboración, individuales o colectivas, específicas de una especie, variedad, tipo, como así también el grado de complejidad del servicio y sus particularidades identificatorias.
- e. Protocolo de calidad o descripción detallada del producto o servicio, en el que cuente la materia prima, método integral de obtención, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etc.

Capítulo 4

Del procedimiento de Registro

Artículo 12°.- Presentada la solicitud de registro, en las condiciones que determine el decreto

reglamentario, y si se encontraren cumplidos los requisitos legales exigidos, se publicará el contenido de la solicitud por un (1) día en el Boletín Oficial de la Provincia.

Artículo 13°.- Publicada la solicitud en el Boletín Oficial y, dentro de los treinta (30) días de la misma, toda persona física o jurídica que justifique un interés legítimo y que estimare que alguno de los requisitos establecidos no hayan sido debidamente cumplidos, podrá formular - fundadamente y por escrito- su oposición al registro.

Artículo 14°.- Presentada la objeción en virtud del artículo anterior, se dará vista al solicitante de la o las oposiciones planteadas para que, en un plazo no mayor de treinta (30) días desde la notificación las conteste, limite el alcance de la solicitud o la retire. Cumplido lo anterior por el solicitante o vencido el plazo sin que éste se hubiere presentado, la Autoridad de Aplicación resolverá sobre la oposición presentada.

Artículo 15°.- Si la Autoridad de Aplicación estimara que alguno de los requisitos no ha sido debidamente cumplido, se le comunicará al solicitante, fijándole un plazo de treinta (30) días para que subsane las deficiencias en la presentación. De cumplirse con los requisitos faltantes, el trámite continuará con arreglo a lo dispuesto en los artículos anteriores; por el contrario, si el solicitante no contestare en término o no satisficiera la información requerida, se denegará sin más trámite el registro solicitado.

Artículo 16°.- Una vez otorgada la Denominación de Origen, se publicará la resolución por el término de cinco (5) días en el Boletín Oficial.

Capítulo 5

De los Consejos de Denominación de Origen

Artículo 17°.- Para cada Denominación de Origen habrá un Consejo, que estará constituido por productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes del o los productos y servicios amparados por la Denominación. Se organizarán jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en su zona geográfica y atenderá su funcionamiento con los recursos establecidos en sus reglamentos.

Artículo 18°.- El Consejo de Denominación de Origen redactará su propio reglamento interno, de acuerdo con el criterio de sus miembros que, además, deberán efectuar informes técnicos y estudios sobre:

- a. Antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción o servicios en consideración.
- b. Características generales sobre la región, factores climáticos, edafológicos, hidrológicos, bióticos en general y todos otros caracteres ecoproductivos que hagan a la caracterización de los bienes que se pretenden denominar.
- c. Sistemas de prestación de servicios, sus orígenes, evolución y particularidades específicas de procedimientos y objetivos que los individualicen inequívocamente.
- d. Sistemas y culturas de producción tradicionales, prácticas de cosechas, acondicionamiento, procesamiento y comercialización.
- e. Identificación técnico-genética de especies, variedades, razas y tipos de producto, volúmenes históricos de producción, proyecciones, rendimientos máximos, etc.
- f. Controles de calidad, periodicidad de los mismos, certificaciones de organismos de sanidad, locales, nacionales, públicos y privados.
- g. Registro de productores y prestadores de servicios, como así también de beneficiarios del sistema de Denominación de Origen.
- h. Acciones a realizar para garantizar y preservar el prestigio y el buen uso de la Denominación de Origen que se utiliza.

Artículo 19°.- La denegatoria de admisión al Consejo de Denominación de Origen en forma injustificada a toda persona física o jurídica podrá ser recurrida dentro de los treinta (30) días

hábiles de notificada la resolución, bajo las condiciones que fije el decreto reglamentario de la presente Ley.

Capítulo 6

Derechos, Usos, Modificaciones y Extinciones de las Denominaciones

Artículo 20°.- La propuesta de reconocimiento de una Indicación Geográfica o una Denominación de Origen debe surgir de la iniciativa individual o colectiva de los productores o prestadores que desarrollen sus actividades dentro del área geográfica o de producción respectiva, y cuyos productos o servicios hayan alcanzado una notoriedad públicamente aceptada.

Artículo 21°.- La incorporación al sistema propuesto por esta Ley es voluntaria, tanto para su ingreso como para su egreso, salvo que razones de incumplimiento de los requisitos exigidos impidan la continuidad o ingreso del titular al mismo.

Artículo 22°.- Los beneficiarios de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen tendrán derecho a usar:

- a. La expresión Denominación de Origen o Indicación Geográfica.
- b. Las siglas, logotipos, marbetes o diseños que hayan sido autorizados por el organismo competente, para su identificación.

Artículo 23°.- Cualquier usuario, persona física o jurídica, que justifique un interés legítimo, podrá solicitar la modificación del registro, cuando se hayan producido cambios en las condiciones originales que justificaron el registro correspondiente a Indicación Geográfica o Denominación de Origen.

Artículo 24°.- La cancelación del derecho de uso del usuario se producirá por las siguientes causas:

- a. Sanciones reiteradas por incumplimiento de los requisitos.

- b. Desaparición o modificación de las circunstancias que motivaron la inscripción en la Denominación de Origen.
- c. Renuncia del titular.
- d. De oficio o a petición de partes.

Producida la modificación o cancelación de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen, la medida dispuesta será publicada por un (1) día en el Boletín Oficial.

TITULO IV DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN

Artículo 25°.- La Autoridad de Aplicación de la presente ley será el Ministerio de la Producción con jurisdicción en todo el territorio provincial.

Artículo 26°.- Referidas a esta Ley, son funciones específicas de la Autoridad de Aplicación:

- a. Asesorar y promover las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen, como factor de calidad de los productos y servicios en todo el ámbito provincial.
- b. Adoptar todas las medidas necesarias para el mejor funcionamiento del sistema.
- c. Delimitar y reconocer las áreas geográficas, de producción y servicios para cada una de las categorías del sistema de designación establecido por la presente Ley.
- d. Llevar el registro provincial de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y de los productos y servicios amparados por el sistema.

- e. Coordinar los servicios de inspección, análisis y determinación de las cualidades y calidades de los productos y servicios inscriptos.
- f. Expedir los certificados de registro y aprobación de los beneficiarios que lo soliciten.
- g. Tramitar las inscripciones de las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen en el Registro Nacional en el momento que se legisle en esa jurisdicción.
- h. Ejercer la representación provincial ante los organismos provinciales, nacionales e internacionales, públicos o privados, en pos del reconocimiento de productos y servicios provinciales, en el marco del texto y espíritu de esta legislación.
- i. Tramitar los sumarios pertinentes e imponer las sanciones previstas en la presente Ley y su decreto reglamentario.

TITULO V

DEL CONSEJO PROVINCIAL ASESOR

Artículo 27°.- Créase el Consejo Provincial Asesor de Denominación de Origen, que se constituirá con personería jurídica propia y funcionará como cuerpo consultivo permanente de la Autoridad de Aplicación.

Artículo 28°.- El Consejo Provincial Asesor estará constituido por representantes del Poder Ejecutivo Provincial y todo organismo e institución académica con competencia en la materia, así como los sectores privados de cada uno de los bienes o servicios amparados por el sistema de la presente Ley.

Artículo 29°.- Serán funciones y responsabilidades del Consejo Provincial Asesor:

- a. Aprobar su propio reglamento interno.
- b. Contribuir a la delimitación de las áreas de producción y servicios para las inscripciones de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- c. Asesorar y promover el Sistema, así como la constitución de los Consejos de Denominación de Origen y la detección de bienes susceptibles de proteger, constatando los requisitos exigidos para cada caso.
- d. Evaluar las presentaciones de solicitudes para otorgamiento de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y aprobarlas o desecharlas provisoriamente, previo a su elevación a la Autoridad de Aplicación.
- e. Confeccionar y actualizar el registro provincial de protección y servicios, como así también de los beneficiarios del sistema.
- f. Ejercer el control de las normas técnicas y artesanales y de los demás elementos tenidos en cuenta para el otorgamiento de las respectivos Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.
- g. Controlar las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen reconocidos y/o usuarios del sistema, proponiendo a la Autoridad de Aplicación la cancelación de uso, si fuera preciso, cuando no se cumplan las normas establecidas, conforme a esta Ley y sus reglamentaciones.
- h. Contribuir a la gestión de acuerdos con entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales, bajo los principios de reciprocidad y no discriminación, para el reconocimiento, protección y registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de los productos y servicios de la Provincia del Santa Cruz.
- i. Cumplir toda otra función que determine la Autoridad de Aplicación, el decreto reglamentario de esta Ley o su reglamento de funcionamiento, tras el más estricto y fiel cumplimiento del objeto de la presente.

Artículo 30º - LEY GENERAL. Comuníquese al Poder Ejecutivo.

- **ANÁLISIS COMPARATIVO**
LEY NACIONAL Y PROYECTO DE LEY PROVINCIAL

El análisis comparativo de la Ley Nacional -25380/00 y el Proyecto de Ley Provincial de D.O. -Provincia de Santa Cruz indica que si bien no existe contraposición importante, se observan algunas diferencias que se analizan y detallan a continuación:

1- Indicación de Procedencia (Ley Nacional) - Indicación Geográfica (Ley Provincial)

- a) Indicación de Procedencia: El nombre geográfico de un país, región, provincia, departamento, localidad o área de su territorio, que sea conocido como centro de extracción, producción o fabricación de un producto agrícola o alimentario.
- b) Indicación Geográfica (IG): es el nombre que identifica un producto originario de una región, localidad o un área de producción delimitada del territorio provincial, cuya reputación u otra característica del producto sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico.

Las dos hacen mención al mismo grado de protección aunque con distintas denominaciones. Mientras la Indicación Geográfica ha sido contemplada en el Acuerdo Trip -Derechos de Propiedad Intelectual- de la Organización Mundial de Comercio -OMC-, la Indicación de Procedencia se encuentra amparada en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual -OMPI- y legislaciones de países como Francia, España e Italia.

2- Exclusión de los Vinos (Ley Nacional) – Inclusión de todos los productos y servicios (Ley Provincial)

- a) Las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen utilizadas para la comercialización de productos de origen agrícola y alimentarios, en estado natural, acondicionado o procesado se registrarán por la presente ley. Se excluyen a los vinos y a las bebidas espirituosas de origen vinico, las que se registrarán por un régimen especial.
- b) La presente Ley tiene por objeto establecer, en el ámbito de la Provincia de Santa Cruz, un sistema de reconocimiento, registro y protección mediante las Indicaciones Geográficas o

Denominaciones de Origen de todos los productos y servicios que se obtengan, presten o comercialicen bajo las más adecuadas técnicas, normas o costumbres que los identifiquen como originarios de esta región y poseedores de particulares calidades.

En el caso de la Ley Nacional menciona expresamente la exclusión debido a que existe una Ley Nacional de DO para Vinos y Bebidas Espirituosas. En el caso de la propuesta de Ley Provincial se extiende a todos los productos y servicios –ya que no existe específicamente una ley provincial que ampare a la DO para Vinos y Bebidas Espirituosas-. Esta propuesta de Ley Provincial es más moderna que la Nacional –que se corresponde con una de las primeras versiones –1995-.

Debido a que no existe contraposición legal no se generan conflictos en estas diferencias. Sin embargo, es recomendable hacer mención en el decreto reglamentario de la ley (nacional o provincial). Se ha enviado para consideración del gobierno provincial la propuesta de decreto reglamentario que reglamentaria la propuesta de ley provincial.

Por lo tanto, podría introducirse en el mismo o bien solicitar su inclusión a la SAGPyA, cuando se redacte el decreto reglamentario. De hecho existen antecedentes legales en este sentido en las legislaciones provinciales de Chubut y de Mendoza -sancionadas y en vigencia-.

3- Comisión Nacional Asesora (Ley Nacional) y Consejo Provincial Asesor (Propuesta Provincial).

a) COMISION NACIONAL ASESORA DE DENOMINACION DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS: que funcionará como cuerpo consultivo permanente y no vinculado dentro de la estructura orgánica de la Autoridad de Aplicación. La Comisión se conformará por representantes de Estados Provinciales de cuyo territorio provengan denominaciones de origen de productos agrícolas o alimentarios, de entidades y organismos públicos y privados competentes en la materia, y de los distintos Consejos de Denominación de Origen de productos agrícolas o alimentarios, en el número y modalidades que determine la reglamentación. Todas las funciones serán ejercidas ad honórem.

b) CONSEJO PROVINCIAL ASESOR DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN, constituido por representantes del Poder Ejecutivo Provincial, SENASA, INTA, Universidad Nacional de la Patagonia, Universidad Tecnológica Nacional, Centro Nacional Patagónico, Centro de Investigaciones Forestales Andino Patagónico y de los sectores privados de cada uno de los bienes o servicios amparados por el sistema.

En ambos casos los Consejos cumplen roles similares aunque a distintos niveles, uno nacional y el otro provincial, y de carácter consultivo no vinculante. Tanto la Comisión como el Consejo Provincial cumplen la misión de asesorar en distintos temas vinculados a la DO y apoyar técnicamente –cuando así se requiera– para la comprobación de los requerimientos técnicos a nivel de Protocolo de Calidad y demostración del vínculo entre origen y calidad, entre otras misiones.

Por otra parte, ambos Consejos cooperaran en la resolución de conflictos que pudieran suscitarse en temas como la delimitación del área geográfica, o el caso en que algún interesado legítimo requiera el arbitraje provincial o nacional, asegurándose de esta forma la equidad del sistema.

4- Reconocimiento Internacional (Ley Nacional)

Solo contemplado en la Ley Nacional, en la que se expresa que el mismo se tramitará por conducto del MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO, el registro de las Denominaciones de Origen protegidas, a fin de obtener su reconocimiento en Organizaciones internacionales o países extranjeros conforme a los Tratados Internacionales en la materia.

5- Infracciones y Sanciones (Ley Nacional)

La propuesta de Ley Provincial no ha incluido las Infracciones y Sanciones en el cuerpo normativo de la misma, aunque si están consideradas y detalladas en la propuesta del Decreto Reglamentario.

Queda a consideración del gobierno provincial resolverlo de alguna de las siguientes formas

sugeridas:

- a. Ampararse bajo el sistema establecido en la Ley Nacional en vigencia -25380/00-.
No se contrapone con el decreto reglamentario.
- b. Ampararse en el sistema de infracciones y sanciones dispuesto en el decreto reglamentario propuesto para la Ley Provincial.
- c. Incluirlo en el Proyecto de Ley Provincial.

6- CUADRO COMPARATIVO
LEY NACIONAL Y PROYECTO DE LEY PROVINCIAL

REGIMEN LEGAL PARA LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIONES DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS	LEY PROVINCIAL DE DO
<p>DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>ARTICULO 1° — Las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen utilizadas para la comercialización de productos de origen agrícola y alimentarios, en estado natural, acondicionado o procesado se registrarán por la presente ley. Se excluyen a los vinos y a las bebidas espirituosas de origen vínico, las que se registrarán por un régimen especial.</p> <p>ARTICULO 2° — A los efectos de esta ley se entiende por:</p> <p>a) Indicación de Procedencia: El nombre geográfico de un país, región, provincia, departamento, localidad o área de su territorio, que sea conocido como centro de extracción, producción o fabricación de un producto agrícola o alimentario.</p> <p>b) Denominación de Origen: El nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.</p> <p>ARTICULO 3° — La determinación y registro de las Indicaciones de Procedencia de productos agrícolas y alimentarios podrán ser solicitadas ante la Autoridad de Aplicación por cualquier persona física o jurídica dedicada a la extracción, producción o fabricación del mismo. Los requisitos y procedimiento para la determinación del área de producción y el control de los productos pertenecientes a esta categoría se</p>	<p>Normas generales y definiciones</p> <p><u>Artículo 1°.-</u> La presente Ley tiene por objeto establecer, en el ámbito de la Provincia de Santa Cruz, un sistema de reconocimiento, registro y protección mediante las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen de todos los productos y servicios que se obtengan, presten o comercialicen bajo las más adecuadas técnicas, normas o costumbres que los identifiquen como originarios de esta región y poseedores de particulares calidades.</p> <p><u>Artículo 2°.-</u> A los efectos de la presente Ley se entiende por:</p> <p><u>Indicación Geográfica (IG):</u> es el nombre que identifica un producto originario de una región, localidad o un área de producción delimitada del territorio provincial, cuya reputación u otra característica del producto sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico.</p> <p><u>Denominación de Origen (DO):</u> es el nombre de notoriedad reconocida que identifica la provincia, una región, un lugar o un área geográfica determinada y que sirve para</p>

establecerán mediante el decreto reglamentario de la presente ley.

ARTICULO 4° — A los efectos del artículo 2°, inciso b) se considerará producto agrícola y/o alimentario amparable por una denominación de origen, a aquellos originarios de una región, provincia, departamento, localidad, área o zona, de reconocida tipicidad y originalidad que, producido en un entorno geográfico determinado, desarrolla cualidades particulares que le confieren un carácter distinto al resto de los productos del mismo origen, aun en condiciones ecológicas y con tecnologías similares, por la influencia del medio natural y del trabajo del hombre

designar un bien originario de ellas y cuyas cualidades y características diferenciales se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, su sistema ecológico y los factores humanos concurrentes.

En las definiciones precedentes, entiéndase por:

Producto originario: al producto obtenido en el área determinada, a partir de especies autóctonas o exóticas de probada adaptación, total o parcialmente elaborado en la misma.

Área geográfica: definida como el sector territorial identificado por límites globales a partir de la división política de la provincia.

Área de la producción: conformada por una unidad ecológica de características particulares que concentra por ello un número determinado de producciones, de calidades específicas.

También es preciso definir:

Usuario: se refiere al Consejo de Denominación de Origen, titular del derecho de uso.

Beneficiario: la persona física o jurídica que integra el Consejo de Denominación de Origen y que podrá usar la Denominación de Origen registrada.

ALCANCES DE LA PROTECCION LEGAL

ARTICULO 26. — El Estado nacional, por intermedio de la Autoridad de Aplicación de esta Ley, confiere a los usuarios de la Indicación de Procedencia y/o Denominación de origen los

Normas particulares

Artículo 3°. - El Estado Provincial, titular de las Denominaciones de Origen e Indicaciones

siguientes derechos:

a) Derecho de uso de la Indicación de Procedencia.
b) Derecho de uso, en forma exclusiva, de la Denominación de Origen para productos Agrícolas y Alimentarios y del nombre que la identifica, lo que incluye el derecho al uso de emblemas, distintivos, siglas, logotipos, marbetes, etc., que hayan sido autorizadas por el organismo competente.

c) Control y garantía de calidad especificada en la Denominación de Origen registrada por autoridad competente.

ARTICULO 27. — Queda prohibido el uso de Indicación de Procedencia y/o Denominación de Origen:

a) Para productos agrícolas o alimentarios que no provengan de las áreas geográficas determinadas o asignadas, y que sean del mismo género o que, no siéndolo, no se ajusten a las condiciones bajo las cuales fue registrada la Indicación de Procedencia o la Denominación de Origen.

b) Como designación comercial de productos similares a los registrados o con el fin de aprovechar la reputación de los mismos.

c) Cuando exista usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto que se pretende comercializar, aun cuando la Indicación de Procedencia o la Denominación de Origen sea utilizada acompañada de expresiones tales como "género", "tipo", "método", "estilo", "imitación", o similares.

d) Cuando implique otro tipo de indicación falsa o falaz, ardid o engaño, relativo a la procedencia, el origen, la naturaleza o características esenciales de productos que no sean los originarios y protegidos.

e) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el verdadero origen y/o cualidades diferenciadoras del producto que implique competencia desleal. Las prohibiciones anteriores se aplicarán a las Indicaciones de

Geográficas, por intermedio de la Autoridad de Aplicación de esta Ley y a los fines de garantizar su protección, confiere a los usuarios el derecho de uso de las mismas, conforme las condiciones que para cada caso se establezcan.

Artículo 4°. - No podrán registrarse como Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen:

1. Los nombres genéricos de bienes, entendiéndose por tales aquellos que por su uso han pasado a ser el nombre común del bien con el que lo identifica el público en general, en la región, provincia o país de origen.
2. Los nombres que identifiquen a una especie o raza animal, o a cualquier variedad vegetal.
3. Las marcas registradas.

Artículo 5°. - La Autoridad de Aplicación tomará todas las medidas jurídicas necesarias para evitar el uso y circulación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen falsas o engañosas que, directa o indirectamente, puedan inducir a error al público, en cuanto al origen auténtico del bien.

Artículo 6°. - Queda prohibido el uso de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen registradas:

1. Para bienes que no provengan de las áreas geográficas determinadas o asignadas

Procedencia y/o Denominaciones de Origen utilizadas en el envase, en las etiquetas o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate

- y que sean del mismo género o que, no siéndolo, no se ajusten a las condiciones bajo las cuales fueron registradas.
2. Como designación comercial aplicada a bienes similares a los registrados o con el fin de aprovechar la reputación de los mismos.
 3. Cuando exista usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del bien, si la Indicación Geográfica o la Denominación de Origen va acompañada de expresiones como "género", "tipo", "método", "estilo", "imitación", o similares.
 4. Para cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz, ardid o engaño, en cuanto a la procedencia, al origen, la naturaleza o las características esenciales de los bienes.
 5. Para cualquier práctica que pueda inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del bien o que implique competencia desleal.

Las prohibiciones precedentes se aplicarán a las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen utilizadas en el envase, las etiquetas, los embalajes, en la publicidad o en los documentos oficiales o comerciales relativos a los bienes de que se trate, así como la utilización de envases que, por sus características, puedan crear una errónea opinión con respecto a su auténtico origen.

SOLICITUD PRELIMINAR DE ADOPCION DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN

ARTICULO 5° — La propuesta de adopción de una Denominación de Origen surgirá de la iniciativa individual o colectiva de los productores, siempre que éstos desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente a la futura Denominación de Origen.

ARTICULO 6° — Los productores que pretendan el reconocimiento de una denominación de origen podrán constituir previamente un Consejo de Promoción, el que tendrá por objeto redactar un proyecto de reglamento interno de la denominación y la realización de estudios e informes técnicos sobre:

- a) Antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción.
- b) Características generales de la región, factores climáticos, relieve y naturaleza y homogeneidad de los factores de producción.
- c) Los productos para los cuales se utilizará la Denominación de Origen y los factores y/o elementos que acrediten que el producto es originario de la zona indicada.
- d) Descripción detallada del proceso de producción del producto (materia prima, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción).
- e) Identificación del o de los productores que se postulan para el reconocimiento de la Denominación de Origen.
- f) El nombre propuesto para la Denominación de Origen.

ARTICULO 7° — Los antecedentes y requisitos especificados en el artículo anterior, juntamente con la pertinente solicitud, serán presentados ante la Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 8° — Dentro de los sesenta (60) días de la presentación de la solicitud preliminar, la Autoridad de Aplicación deberá aceptar, rechazar, solicitar aclaraciones o

Condiciones Generales requeridas para la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen.

Artículo 7°.- Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen podrán acceder al régimen de protección que confiere esta ley, previo cumplimiento de las condiciones siguientes:

1. Conformación del Consejo de Identificación Geográfica o de Denominaciones de Origen, cuyos integrantes beneficiarios se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento o procesamiento del o los productos o servicios a proteger y realicen tal actividad dentro del área geográfica determinada en la solicitud.
2. Que el producto o servicio posea cualidades y características diferenciales, que se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, las particularidades del sistema ecológico y los factores humanos.
3. Que cumpla con los procedimientos técnicos o artesanales aprobados para los productos o servicios que se registren y que respete las normativas vigentes aplicables al producto o servicio de que se trate.

<p>sugerir las modificaciones que estime necesarias.</p> <p>Dentro de los primeros veinte (20) días, correrá asimismo vista al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, a fin que se expida sobre los artículos 25 b) y 46 de la presente ley.</p> <p>Una vez aprobada la solicitud preliminar, los productores deberán completar los demás requisitos legales y reglamentarios establecidos en esta ley y sus normas complementarias, constituyendo el correspondiente Consejo de Denominación de Origen, redactar y aprobar colectivamente su reglamento y obtener personería jurídica; todo ello, en un plazo de ciento ochenta (180) días.</p>	
<p>DEL REGISTRO DE LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN</p> <p>ARTICULO 16. — La Autoridad de Aplicación, a través del Registro que se crea a esos efectos, registrará las Indicaciones de Procedencia y/o Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.</p> <p>El procedimiento y recaudos para el registro de las Indicaciones de Procedencia será establecido por el decreto reglamentario.</p> <p>ARTICULO 17. — La solicitud para la obtención del registro de una Denominación de Origen deberá consignar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) El vínculo existente entre los factores naturales y/o humanos que determinan las características del producto y el medio geográfico. b) El nombre de la Denominación cuyo registro se solicita. c) La delimitación del área geográfica a la cual deba aplicarse la Denominación: antecedentes históricos, características generales de la región, factores climáticos, relieve y naturaleza, homogeneidad de los factores de producción y todo otro dato 	<p>Del Registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen</p> <p><u>Artículo 8°.</u> - Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen sólo gozarán de la protección que otorga esta ley si han sido debidamente registradas según el procedimiento que ella misma establece.</p> <p><u>Artículo 9°.</u> - La solicitud de Indicación Geográfica y/o Denominación de Origen sólo podrá ser presentada por los Consejos respectivos.</p> <p>De los requisitos de la Solicitud</p> <p><u>Artículo 11°.</u> La solicitud para la obtención de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen deberá contar con una precisa descripción del vínculo existente entre los factores naturales y/o humanos que fijan las características del producto o los servicios y su entorno geográfico, a saber:</p>

de interés.

d) Los productos para los cuales se usará la Denominación de Origen.

e) Descripción detallada del proceso de producción del producto (materia prima, métodos de producción, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción).

f) Acreditación de la personería jurídica del Consejo de Denominación de Origen, con la identificación del o de los productores que lo integran.

g) Demás recaudos que establezca la reglamentación.

ARTICULO 18. — El Consejo de Denominación de Origen presentará la solicitud de registro en las condiciones que determine el decreto reglamentario. Si se encuentran cumplidos los requisitos legales exigidos, se procederá a publicar el contenido de la solicitud por un (1) día en el Boletín Oficial y en un diario de amplia circulación en la zona geográfica que se trate, a costa del peticionante.

Se correrá vista por el término de treinta (30) días al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, a fin que se expida sobre lo impuesto en los artículos 25 b) y 48 del presente.

ARTICULO 19. — Toda persona física o jurídica que justifique un interés legítimo y que estimare que alguno de los requisitos establecidos no han sido debidamente cumplidos, podrá formular oposición al registro, por escrito y en forma fundada, dentro de los treinta (30) días siguientes al de la última publicación realizada en los términos del artículo anterior.

ARTICULO 20. — Se dará vista al solicitante de las oposiciones deducidas y por el plazo de treinta (30) días desde la notificación para que las constate, limite el alcance de la solicitud o la retire. Con la contestación del solicitante o vencido el plazo sin que éste se hubiese presentado, se resolverá sobre la oposición presentada.

1. Nombre de la Denominación, lugar, distrito, municipio, región, cuyo nombre goza ya de reconocimiento, reputación o prestigio que ligado al producto o servicio se encuentre incorporado a la preferencia del consumidor.
2. Delimitación del Área Geográfica: factor determinante aunque no definitivo que relaciona las condiciones naturales, tales como suelo, temperatura, pluviosidad, condiciones lumínicas, altura con referencia al nivel del mar, vegetación natural, intensidad y dirección predominante de los vientos, etc. a las particularidades específicas del producto.
3. Identificación de los factores y/o elementos intrínsecos del producto que garantizan su originalidad con respecto a la zona y en consecuencia su calidad particular.
4. Definición precisa e inconfundible de los productos y/o servicios, especialmente si se tratan de materias primas con o sin elaboración, individuales o colectivas, específicas de una especie, variedad, tipo, como así también el grado de complejidad del servicio y sus particularidades identificatorias.
5. Protocolo de calidad o descripción detallada del producto o servicio, en el que cuente la materia prima, método integral de obtención, técnicas de acondicionamiento o procesamiento, etc.

ARTICULO 21. — De oficio o a petición de parte, si se estimara que alguno de los requisitos indicados en la solicitud no ha sido debidamente cumplido, se le comunicará al solicitante para que dentro del plazo de treinta (30) días subsane las irregularidades. Si el solicitante no contestare en término o no diera cumplimiento a lo requerido, se denegará el registro. En caso de que los defectos fueren subsanados, el trámite continuará con arreglo a lo dispuesto en los artículos anteriores.

ARTICULO 22. — Otorgada la inscripción de la Denominación de Origen, se publicará la resolución en el Boletín Oficial por un (1) día y se comunicará al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial y a todo otro organismo nacional y/o internacional que se requiera.

ARTICULO 23. — Las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios extranjeras, podrán registrarse, cuando nuestro país hubiese celebrado acuerdos de reciprocidad, los que establecerán las condiciones del registro.

ARTICULO 24. — Se tramitará por conducto del MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO, el registro de las Denominaciones de Origen protegidas en los términos de la presente ley, a fin de obtener su reconocimiento en Organizaciones internacionales o países extranjeros conforme a los Tratados Internacionales en la materia.

ARTICULO 25. — No podrán registrarse como Indicaciones de Procedencia y/o Denominaciones de Origen las que:

- a) Sean genéricas de productos agrícolas o alimentarios, entendiéndose por tales aquellas que por su uso han pasado a ser el nombre común del producto con el que lo identifica el público en general en el país de origen.
- b) Las marcas registradas vigentes.
- c) Los nombres similares a otros ya inscriptos como

Artículo 10°. Podrán solicitarse registros para Indicaciones Geográficas y/o Denominaciones de Origen de nivel provincial, que sólo serán reconocidos cuando la Nación legisle sobre el particular y se establezcan las condiciones del registro respectivo.

Del procedimiento de Registro

Artículo 12°.- Presentada la solicitud de registro, en las condiciones que determine el decreto reglamentario, y si se encontraren cumplidos los requisitos legales exigidos, se publicará el contenido de la solicitud por un (1) día en el Boletín Oficial de la Provincia.

Artículo 13°.- Publicada la solicitud en el Boletín Oficial y, dentro de los treinta (30) días de la misma, toda persona física o jurídica que justifique un interés legítimo y que estimare que alguno de los requisitos establecidos no haya sido debidamente cumplido, podrá formular -fundadamente y por escrito- su oposición al registro.

Artículo 14°.- Presentada la objeción en virtud del artículo anterior, se dará vista al solicitante de la o las oposiciones planteadas para que, en un plazo no mayor de treinta (30) días desde la notificación las conteste, limite el alcance de la solicitud o la retire. Cumplido lo anterior por el solicitante o vencido el plazo sin que éste se hubiere presentado, la Autoridad de Aplicación resolverá sobre la oposición presentada.

Artículo 15°.- Si la Autoridad de Aplicación estimara que alguno de los requisitos no ha

<p>Denominación de Origen de productos agrícolas o alimentarios, o que hubieran iniciado trámite de inscripción con anterioridad.</p> <p>d) Los nombres cuyo uso pudiera inducir a error respecto de las cualidades o características del producto que se trate.</p> <p>e) La utilización de cualquier medio que, en la designación o presentación del producto, indique o sugiera que el producto proviene de una región geográfica distinta del verdadero lugar de origen, que pueda inducir al público a error en cuanto al origen geográfico.</p>	<p>sido debidamente cumplido, se le comunicará al solicitante, fijándole un plazo de treinta (30) días para que subsane las deficiencias en la presentación. De cumplirse con los requisitos faltantes, el trámite continuará con arreglo a lo dispuesto en los artículos anteriores; por el contrario, si el solicitante no contestare en término o no satisficiera la información requerida, se denegará sin más trámite el registro solicitado.</p> <p><u>Artículo 16°.-</u> Una vez otorgada la Denominación de Origen, se publicará la resolución por el término de cinco (5) días en el Boletín Oficial.</p>
<p>CONSEJOS DE DENOMINACION DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS</p> <p>ARTICULO 9° — Por cada denominación de origen habrá un único Consejo de Denominación de Origen.</p> <p>ARTICULO 10. — Los Consejos de Denominaciones de Origen estarán integrados exclusivamente por quienes se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento, procesamiento o comercialización de los productos amparados en la Denominación de Origen y que desarrollen sus actividades dentro del área correspondiente.</p> <p>ARTICULO 11. — Los Consejos de Denominación de Origen se organizarán jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en la zona correspondiente.</p> <p>ARTICULO 12. — Toda persona física o jurídica a quien se le haya denegado la admisión en el Consejo de Denominación de Origen, podrá recurrir dentro de los treinta (30) días hábiles de notificada la resolución denegatoria, en las condiciones que</p>	<p>De los Consejos de Denominación de Origen</p> <p><u>Artículo 17°.-</u> Para cada Denominación de Origen habrá un Consejo, que estará constituido por productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes del o los productos y servicios amparados por la Denominación. Se organizarán jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas sin fines de lucro, con domicilio legal en su zona geográfica y atenderá su funcionamiento con los recursos establecidos en sus reglamentos.</p> <p><u>Artículo 18°.-</u> El Consejo de Denominación de Origen redactará su propio reglamento interno, de acuerdo con el criterio de sus miembros que, además, deberán efectuar informes técnicos y</p>

determine el decreto reglamentario.

ARTICULO 13. — Los Consejos de Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimentarios tendrán las siguientes funciones:

- a) Aprobar su reglamento interno.
- b) Gestionar y obtener la inscripción de la Denominación de Origen en el Registro de Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.
- c) Otorgar las autorizaciones de uso a sus asociados que lo soliciten y cumplan con la totalidad de los requisitos necesarios.
- d) Inscribir cada una de dichas autorizaciones en el Registro pertinente.
- e) Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos amparados por la Denominación de Origen.
- f) Promocionar el sistema y velar por el prestigio de la Denominación de Origen.
- g) Escoger los emblemas, logotipos, distintivos o siglas que identificarán al Consejo y/o a la Denominación de Origen.
- h) Expedir los certificados de uso, las obleas numeradas cuando correspondiere y los demás instrumentos de control que se establezcan en el decreto reglamentario.
- i) Percibir los aranceles, contribuciones, multas y demás recursos que le correspondan.
- j) Determinar e imponer sanciones a los asociados que cometan infracciones al reglamento interno del Consejo de Denominación de Origen.
- k) Denunciar las violaciones al régimen de la presente ley ante la Autoridad de Aplicación, y/o interponer cualquier acción tendiente a preservar su Denominación de Origen.

ARTICULO 14. — Los Consejos de Denominación de Origen atenderán su funcionamiento con los siguientes recursos:

estudios sobre:

1. Antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción o servicios en consideración.
2. Características generales sobre la región, factores climáticos, edafológicos, hidrológicos, bióticos en general y todos otros caracteres eco-productivos que hagan a la caracterización de los bienes que se pretenden denominar.
3. Sistemas de prestación de servicios, sus orígenes, evolución y particularidades específicas de procedimientos y objetivos que los individualicen inequívocamente.
4. Sistemas y culturas de producción tradicionales, prácticas de cosechas, acondicionamiento, procesamiento y comercialización.
5. Identificación técnico-genética de especies, variedades, razas y tipos de producto, volúmenes históricos de producción, proyecciones, rendimientos máximos, etc.
6. Controles de calidad, periodicidad de los mismos, certificaciones de organismos de sanidad, locales, nacionales, públicos y privados.
7. Registro de productores y prestadores de servicios, como así también de beneficiarios del sistema de Denominación de Origen.
8. Acciones a realizar para garantizar y

<p>a) Cobro de aranceles, certificados, obleas numeradas y demás instrumentos de control.</p> <p>b) Contribuciones de los asociados, legados o donaciones.</p> <p>c) La percepción de multas o recargos.</p> <p>d) Todo otro recurso que establezca su Estatuto.</p> <p>ARTICULO 15. — Las resoluciones de los Consejos de Denominación de Origen serán impugnables ante la Autoridad de Aplicación.</p>	<p>preservar el prestigio y el buen uso de la Denominación de Origen que se utiliza.</p> <p><u>Artículo 19°.</u> - La denegatoria de admisión al Consejo de Denominación de Origen en forma injustificada a toda persona física o jurídica podrá ser recurrida dentro de los treinta (30) días hábiles de notificada la resolución, bajo las condiciones que fije el decreto reglamentario de la presente Ley.</p>
<p>MODIFICACION Y/O EXTINCION DE LOS REGISTROS</p> <p>ARTICULO 28. — El Consejo de Denominación de Origen podrá proponer la modificación del registro cuando se hayan producido cambios en las condiciones originales, tanto en alguno o en el conjunto de los factores de producción, propuesta que deberá ser aprobada y registrada por la Autoridad de Aplicación.</p> <p>ARTICULO 29. — Fuera del caso previsto en el artículo anterior, un usuario o cualquier persona física o jurídica que justifique un interés legítimo, podrá solicitar la modificación del registro cuando se hayan producido cambios en las condiciones originales que fundamentaron el registro de la Denominación de Origen del producto que se trate. En este supuesto, previo a resolver, se otorgará un traslado por diez (10) días al Consejo titular de la inscripción, a los fines del ejercicio de su derecho de defensa.</p> <p>ARTICULO 30. — Se producirá la extinción de la inscripción de una Denominación de Origen de productos agrícolas o alimentarios por las siguientes causas:</p> <p>a) Renuncia del Consejo usuario de dicha Denominación.</p> <p>b) Cancelación del registro por causa de sanciones.</p>	<p>Derechos, Usos, Modificaciones y Extinciones de las Denominaciones</p> <p><u>Artículo 20°.</u> - La propuesta de reconocimiento de una Indicación Geográfica o una Denominación de Origen debe surgir de la iniciativa individual o colectiva de los productores o prestadores que desarrollen sus actividades dentro del área geográfica o de producción respectiva, y cuyos productos o servicios hayan alcanzado una notoriedad públicamente aceptada.</p> <p><u>Artículo 21°.</u> - La incorporación al sistema propuesto por esta Ley es voluntaria, tanto para su ingreso como para su egreso, salvo que razones de incumplimiento de los requisitos exigidos impidan la continuidad o ingreso del titular al mismo.</p> <p><u>Artículo 22°.</u> - Los beneficiarios de una Indicación Geográfica o Denominación de Origen tendrán derecho a usar:</p>

<p>c) Cancelación del registro cuando hayan cambiado las condiciones naturales o administrativas que fundamentaron el otorgamiento de la Denominación de Origen.</p> <p>ARTICULO 31. — Serán causas de la extinción de la autorización de uso conferida a sus asociados por los Consejos de Denominación de Origen de los productos comprendidos en esta ley:</p> <p>a) La renuncia presentada por el asociado.</p> <p>b) La cancelación de la autorización por causa de sanciones.</p> <p>c) La cancelación por la modificación de las circunstancias de hecho que justificaron su otorgamiento.</p> <p>d) La cancelación de la inscripción de la Denominación de Origen al Consejo al que pertenece el asociado.</p> <p>ARTICULO 32. — En los supuestos a), b) y c) del artículo anterior, el Consejo de Denominación de Origen deberá efectuar la pertinente comunicación a la Autoridad de Aplicación dentro del plazo de quince (15) días.</p> <p>ARTICULO 33. — Las resoluciones sobre modificación o cancelación de la Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, serán publicadas por un (1) día en el Boletín Oficial</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La expresión Denominación de Origen o la Indicación Geográfica. 2. Las siglas, logotipos, marbetes o diseños que hayan sido autorizados por el organismo competente, para su identificación. <p><u>Artículo 23°.-</u> Cualquier usuario, persona física o jurídica, que justifique un interés legítimo, podrá solicitar la modificación del registro, cuando se hayan producido cambios en las condiciones originales que justificaron el registro correspondiente a Indicación Geográfica o Denominación de Origen.</p> <p><u>Artículo 24°.-</u> La cancelación del derecho de uso del usuario se producirá por las siguientes causas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sanciones reiteradas por incumplimiento de los requisitos. 2. Desaparición o modificación de las circunstancias que motivaron la inscripción en la Denominación de Origen. 3. Renuncia del titular. 4. De oficio o a petición de partes. <p>Producida la modificación o cancelación de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen, la medida dispuesta será publicada por un (1) día en el Boletín Oficial.</p>
<p>AUTORIDAD DE APLICACION</p> <p>ARTICULO 34. — La SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION, dependiente del MINISTERIO DE ECONOMIA, será la autoridad de aplicación de la presente ley.</p>	<p>DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN</p> <p><u>Artículo 25°.-</u> La Autoridad de Aplicación de la presente ley será el Ministerio de la Producción con jurisdicción en todo el</p>

Sus funciones serán las de asesoramiento, vigilancia, verificación, control, registro, defensa del sistema de Denominación de Origen y representación ante los organismos internacionales. Actuará como cuerpo técnico-administrativo del sistema de designación de la procedencia y/u origen de los productos agrícolas y alimentarios.

ARTICULO 35. — Son funciones de la Autoridad de Aplicación:

- a) Entender, aprobar o rechazar solicitudes de Indicaciones de Procedencia y/o Denominaciones de Origen.
- b) Registrar las Indicaciones de Procedencia, y expedir los certificados conforme lo determine la reglamentación;
- c) Registrar las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, en los términos establecidos por esta ley y expedir los certificados pertinentes;
- d) Fiscalizar el cumplimiento de las condiciones de producción y elaboración establecidas en cada reglamento de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios y supervisar el control ejercido por parte de los Consejos.
- e) Registrar las autorizaciones de uso concedidas a los asociados por los Consejos de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, en los términos establecidos por esta ley.
- f) Registrar las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios provenientes del extranjero y reconocidas de acuerdo a las previsiones de los tratados celebrados al respecto, y a la presente ley.
- g) Correr las vistas indicadas en los artículos 8º y 18 de la presente, y comunicar al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (Registro de Marcas Comerciales) las Denominaciones de Origen que se registren, en un término no mayor a los quince (15) días desde su registro definitivo.

territorio provincial.

Artículo 26º. - Referidas a esta Ley, son funciones específicas de la Autoridad de Aplicación:

1. Asesorar y promover las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen, como factor de calidad de los productos y servicios en todo el ámbito provincial.
2. Adoptar todas las medidas necesarias para el mejor funcionamiento del sistema.
3. Delimitar y reconocer las áreas geográficas, de producción y servicios para cada una de las categorías del sistema de designación establecido por la presente Ley.
4. Llevar el registro provincial de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y de los productos y servicios amparados por el sistema.
5. Coordinar los servicios de inspección, análisis y determinación de las cualidades y calidades de los productos y servicios inscritos.
6. Expedir los certificados de registro y aprobación de los beneficiarios que lo soliciten.
7. Tramitar las inscripciones de las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen en el Registro

h) Brindar los informes que se soliciten, respecto de los nombres y autorizaciones de uso que se encuentren inscriptos, en la forma que establezca la reglamentación.

i) Registrar las modificaciones y/o extinciones de las inscripciones de las Indicaciones de Procedencia y de las Denominaciones de Origen.

j) Registrar las infracciones a la presente ley y sus normas reglamentarias, a los fines de establecer el carácter de reincidente del eventual infractor.

k) Ejercer el control de las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen.

l) Recibir denuncias por eventuales infracciones, tramitar los sumarios pertinentes e imponer sanciones.

m) Actuar como Alzada en los casos de conflictos entre Consejos.

n) Elevar a la justicia las actuaciones cuando medien apelaciones a sanciones impuestas.

o) Propiciar la celebración de acuerdos bilaterales o multilaterales para la protección y promoción de las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios reconocidas por nuestro país.

p) Tramitar la inscripción de las Indicaciones de Procedencia y de las Denominaciones de Origen, en el Registro de la Propiedad Industrial de las Naciones Unidas, en la Organización Mundial del Comercio, y/u otros registros internacionales o regionales a crearse.

ARTICULO 36. — Los gastos que demande el cumplimiento por parte de la Autoridad de Aplicación de sus funciones, serán atendidos con las previsiones presupuestarias anuales que se le asignen, a partir del ejercicio posterior a la sanción de la presente ley.

ARTICULO 37. — Además de los recursos previstos en el artículo anterior, al Autoridad de Aplicación atenderá tales

Nacional en el momento que se legisle en esa jurisdicción.

8. Ejercer la representación provincial ante los organismos provinciales, nacionales e internacionales, públicos o privados, en pos del reconocimiento de productos y servicios provinciales, en el marco del texto y espíritu de esta legislación.

9. Tramitar los sumarios pertinentes e imponer las sanciones previstas en la presente Ley y su decreto reglamentario.

<p>gastos, con los siguientes recursos genuinos:</p> <p>a) Contribuciones, legados y/o donaciones generadas en la ayuda económica dispuesta por las personas públicas o privadas interesadas en el funcionamiento del sistema.</p> <p>b) Multas que se apliquen por infracciones a lo dispuesto en la presente ley.</p> <p>c) Percepción de aranceles por la expedición de certificados y demás servicios derivados de la aplicación del sistema.</p> <p>d) El producido de las ventas de los productos decomisados en el territorio nacional, por infracciones cometidas por responsables amparados por el régimen y por los no amparados en cuanto a infracciones a lo dispuesto por la presente ley.</p>	
<p>ARTICULO 38. — Créase la COMISION NACIONAL ASESORA DE DENOMINACION DE ORIGEN DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y ALIMENTARIOS, que funcionará como cuerpo consultivo permanente y no vinculado dentro de la estructura orgánica de la Autoridad de Aplicación.</p> <p>ARTICULO 39. — La Comisión se conformará por representantes de Estados Provinciales de cuyo territorio provengan denominaciones de origen de productos agrícolas o alimentarios, de entidades y organismos públicos y privados competentes en la materia, y de los distintos Consejos de Denominación de Origen de productos agrícolas o alimentarios, en el número y modalidades que determine la reglamentación.</p> <p>Todas las funciones serán ejercidas ad honórem.</p> <p>ARTICULO 40. — Serán funciones de la Comisión:</p> <p>a) Dictar su propio reglamento.</p> <p>b) Asesorar y promover la extensión de las Denominaciones de Origen, así como la constitución de Consejos de Promoción.</p> <p>c) Verificar el Registro Nacional de Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen.</p>	<p>DEL CONSEJO PROVINCIAL ASESOR</p> <p><u>Artículo 27°.-</u> Créase el Consejo Provincial Asesor de Denominación de Origen, que se constituirá con personería jurídica propia y funcionará como cuerpo consultivo permanente de la Autoridad de Aplicación.</p> <p><u>Artículo 28°.-</u> El Consejo Provincial Asesor estará constituido por representantes del Poder Ejecutivo Provincial, SENASA, INTA, Universidad Nacional de la Patagonia, Universidad Tecnológica Nacional, Centro Nacional Patagónico, Centro de Investigaciones Forestales Andino Patagónico y de los sectores privados de cada uno de los bienes o servicios amparados por el sistema de la presente Ley.</p> <p><u>Artículo 29°.-</u> Serán funciones y</p>

<p>d) Asistir en la fiscalización del cumplimiento de las condiciones de producción y elaboración establecidas en cada reglamento de Denominación de Origen.</p> <p>e) Promover la firma de acuerdos tecnológicos y/o de cooperación con organismos públicos y privados, nacionales o internacionales.</p>	<p>responsabilidades del Consejo Provincial</p> <p>Asesor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aprobar su propio reglamento interno. 2. Contribuir a la delimitación de las áreas de producción y servicios para las inscripciones de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. 3. Asesorar y promover el Sistema, así como la constitución de los Consejos de Denominación de Origen y la detección de bienes susceptibles de proteger, constatando los requisitos exigidos para cada caso. 4. Evaluar las presentaciones de solicitudes para otorgamiento de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen y aprobarlas o desecharlas provisoriamente, previo a su elevación a la Autoridad de Aplicación. 5. Confeccionar y actualizar el registro provincial de protección y servicios, como así también de los beneficiarios del sistema. 6. Ejercer el control de las normas técnicas y artesanales y de los demás elementos tenidos en cuenta para el otorgamiento de las respectivos Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. 7. Controlar las resoluciones y actuaciones de los Consejos de Denominación de Origen reconocidos y/o
--	---

usuarios del sistema, proponiendo a la Autoridad de Aplicación la cancelación de uso, si fuera preciso, cuando no se cumplan las normas establecidas, conforme a esta Ley y sus reglamentaciones.

8. Contribuir a la gestión de acuerdos con entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales, bajo los principios de reciprocidad y no discriminación, para el reconocimiento, protección y registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de los productos y servicios de la Provincia del Chubut.
9. Cumplir toda otra función que determine la Autoridad de Aplicación, el decreto reglamentario de esta Ley o su reglamento de funcionamiento, tras el más estricto y fiel cumplimiento del objeto de la presente.

INFRACCIONES Y SANCIONES

ARTICULO 41. — Las infracciones a la presente ley, sus normas reglamentarias, al régimen de una Indicación de Procedencia como así también al Reglamento de una Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios o a las resoluciones de sus Consejos, que fueran cometidas por personas físicas o jurídicas, usuarios del sistema o inscriptos en los registros del Consejo respectivo, se clasificarán a los efectos de su sanción, de la siguiente forma:

- a) Faltas: Se entiende por tales las inexactitudes en las declaraciones obligatorias, asientos en los libros, omisión de comunicaciones, incumplimiento de plazos y en general, faltas a normas similares.

b) Infracciones a la producción y elaboración de productos protegidos: Se entiende por tales a las faltas referidas a incumplimientos del / los protocolos de calidad aprobados por el Consejo de Zona para el producto protegido con denominación de Origen.

c) Contravenciones: Se entienden por tales, las referidas al uso indebido de una Indicación de Procedencia o Denominación de Origen, a las violaciones de las normas y reglamentos referidos a la utilización de nombres, símbolos y emblemas propios de una Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios, en otros productos que no sean los protegidos, o siéndolos causen un perjuicio en su imagen o en la del régimen de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

ARTICULO 42. — Las faltas, infracciones y contravenciones descriptas en el artículo anterior, cometidas por los usuarios del sistema, podrán ser sancionadas por la Autoridad de Aplicación con:

- a) Multa de hasta cincuenta (50) veces el valor de mercado que tuviera el producto en infracción.
- b) Decomiso de los productos en infracción.
- c) Suspensión temporal del uso de la Indicación de Procedencia o de la Denominación de Origen de que se trate.
- d) Cancelación definitiva del uso de la Indicación de Procedencia o de la Denominación de Origen, la que deberá ser publicada en un diario de circulación masiva a nivel nacional y en el Boletín Oficial por un (1) día.

ARTICULO 43. — La Autoridad de Aplicación podrá imponer las sanciones previstas en el artículo anterior a personas físicas o jurídicas que no estuvieran adscriptas al sistema de protección que se crea por esta ley, cuando constatare:

- a) El uso indebido de una Indicación de Procedencia o de una Denominación de Origen.

b) La utilización de nombres comerciales, expresiones, signos, siglas o emblemas que por su identidad o similitud gráfica o fonética con las denominaciones protegidas, o con los signos o emblemas registrados, puedan inducir a error sobre la naturaleza o el origen de los productos agrícolas y alimentarios.

c) El empleo indebido de nombres geográficos protegidos en etiquetas o marbetes, documentación comercial o publicidad de productos, aunque vayan precedidos por los términos "género", "tipo", "estilo", "método", "imitación" o una expresión similar que pudieran producir confusión en el consumidor respecto de una Indicación de Procedencia o de una Denominación de Origen.

ARTICULO 44. — En los casos de reincidencia, o cuando los productos fueren destinados a exportación, las multas podrán aumentarse, hasta la duplicación del módulo del inciso a) del artículo 42.

Durante el trámite del procedimiento administrativo podrá procederse a la incautación preventiva de los productos en infracción, a cuyo fin se requerirá la autorización judicial pertinente.

ARTICULO 45. — En todos los casos de presuntas infracciones a esta ley, sus normas reglamentarias y reglamentos internos de una Denominación de Origen, o a las resoluciones de los Consejos, se deberá instruir un sumario, en el cual se garantizará el derecho a defensa de los presuntos infractores.

Si del sumario surgiera la presunta comisión de infracciones cuyo juzgamiento no competiera al ente sumariante, éste deberá dar oportuna intervención al organismo que corresponda y/o a la Justicia.

ARTICULO 46. — Las resoluciones de la Autoridad de Aplicación que impusieren sanciones, serán recurribles por ante el Juzgado Federal con jurisdicción en el lugar donde tiene

asiento el Consejo de Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios afectado, dentro del plazo de quince (15) días hábiles judiciales contados desde su notificación. El recurso no suspenderá la ejecución del acto.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ARTICULO 47. — No podrán registrarse como marca para distinguir productos, el que correspondiere a una Denominación de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios debidamente registrada y que hubiere sido comunicada al Instituto Nacional de Propiedad Industrial.

ARTICULO 48. — En caso que se pretendiera registrar como Denominación de Origen una marca ya registrada, para la entrada en vigencia de la denominación será necesario que se extinga el derecho a la marca, ya sea por renuncia del titular, por extinción del plazo, o cualquier otra causa de caducidad.

ARTICULO 49. — En el supuesto de existir un Consejo de Denominación de Origen anterior a la vigencia de la presente ley, y siempre que cumpla con los requisitos que en ella se establecen, el representante legal del mismo podrá solicitar directamente su registro ante la Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 50. — Las prescripciones de esta ley, no obstarán al cumplimiento, por parte de los Consejos de Denominación de Origen y/o usuarios, de otras imposiciones, registros, etc. que determinen leyes provinciales y sus normas reglamentarias, según la jurisdicción del asiento de cada uno de ellos.

ARTICULO 51. — Deróganse los artículos 7º y 8º de la Ley N° 22.802.

7- DECRETO REGLAMENTARIO DE LA LEY DE DO

I- DE LA PROTECCIÓN LEGAL DE LAS IG Y DE LAS DO

ARTICULO 1. Quedan protegidos con la IG los productos que cumplan con la condición que su reputación u otra característica del producto sea atribuible fundamentalmente a su origen geográfico y cuyo nombre se identifique con una región, localidad o un área de producción delimitada del territorio provincial.

ARTICULO 2. Quedan protegidos con la DO los productos que cumplan en la producción, elaboración y comercialización con los requisitos exigidos en la legislación vigente y en los Protocolos de Calidad.

ARTICULO 3. La protección se otorga única y exclusivamente al nombre de la IG o de la DO y al nombre del área geográfica de la provincia de Santa Cruz cuando sea aplicado a productos y subproductos provenientes de la provincia.

ARTICULO 4. Queda prohibida la utilización, en otros productos distintos de los amparados por la IG o la DO, de marcas, nombres, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos o por ser derivados de éstos, pueda inducir a confusión ó engaño con el amparado por el Protocolo de Calidad, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado o faenado en", "con matadero en" "industrializada en" u otros análogos".

ARTICULO 5. La defensa de la IG y de las DO, la aplicación de su Estatuto, Reglamento y Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos y subproductos amparados, queda encomendado al Consejo de la DO, y a todos los organismos, instituciones académicas del sector publico y/o privado con competencia en la materia en el ámbito de sus respectivas competencias y con interés para hacerlo.

II- Condiciones Generales requeridas para la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen

ARTICULO 6. Las condiciones generales requeridas para la protección de las IG y de las DO son:

- I. Que se conforme el Consejo de Identificación Geográfica o Denominación de Origen, cuyos integrantes beneficiarios se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento o procesamiento del o los productos o servicios a proteger y realicen tal actividad dentro del área geográfica determinada en la solicitud.
- II. Que el producto o servicio posea cualidades y características diferenciales, que se deben esencial o exclusivamente al medio geográfico, las particularidades del sistema ecológico y los factores humanos.
- III. Que cumpla con los procedimientos técnicos, tradicionales, industriales o artesanales aprobados para los productos o servicios que se registren y que respete las normativas vigentes aplicables al producto o servicio de que se trate.

III- Registro de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

ARTICULO 7- Crease el Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y el Registro de Protocolos de Calidad de Productos y Procesos Agrícolas, Ganaderos, Forestales, Ictícolas y Agroindustriales destinados a la exportación y al mercado interno, en el ámbito del Ministerio de la Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz.

ARTICULO 8- La solicitud de Registro de la Indicación Geográfica y/o Denominación de Origen será presentada exclusivamente por los Consejos respectivos, según el procedimiento de registro que se indica en los artículos siguientes.

ARTICULO 9: Los Protocolos de Calidad serán registrados por cualquier persona física o jurídica interesada en establecer normas de calidad para sus productos y procesos, quienes serán responsables de la certificación y del control del cumplimiento de los Protocolos de Calidad constituyéndose en los certificadores de los mismos o, delegando dichas funciones en otras personas físicas o jurídicas reconocidas y debidamente inscriptas en el Registro.

ARTICULO 10. Los protocolos serán analizados por el personal designado a tal fin, el que realizará las consultas pertinentes a los organismos descentralizados competentes del Ministerio de la Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz, quienes deberán expedirse en un plazo máximo de 30 días, resolviéndose, en su defecto, a criterio del Consejo Asesor.

ARTICULO 11. La aprobación de los Protocolos de Calidad será realizada mediante resolución del Ministerio de la Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz y la Autoridad de Aplicación Nacional.

ARTICULO 12. El Ministerio de la Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz será el organismo competente en la fiscalización de los certificadores de los Protocolos de Calidad – Consejos o terceras partes contratadas por los mismos-, que podrá ser delegada en sus organismos descentralizados correspondientes.

IV- De la Solicitud y Procedimiento de registro

ARTICULO 13.- La solicitud para la obtención del registro de la Denominación de Origen deberá contener:

I. El vínculo existente entre los factores naturales y/o humanos que determinan las características del producto o servicio y el medio geográfico,

II. El nombre de la Denominación cuyo registro se solicita,

III. La delimitación del área geográfica a la cual haya que aplicarse la Denominación de Origen,

Los factores y/o elementos que acrediten que el producto o servicio es originario de dicha zona, “los productos o servicios para los cuales se usará la Denominación de Origen y, una “descripción detallada” (materia prima, método de producción, técnica de acondicionamiento o procesamiento, etapa de producción, etc.) del producto o características del servicio.

ARTICULO 14.- Una vez que los Consejos presentan la solicitud de registro, si los requisitos legales estuvieren cumplidos se publicará en el Boletín. En el caso de existir otros interesados se resuelve con la oposición.

ARTICULO 15.- Toda persona física o jurídica que justifique un interés legítimo y que estimare que alguno de los requisitos no ha sido debidamente cumplido podrá formular oposición al registro. El Consejo solicitante deberá contestar, demostrando la veracidad de lo solicitado, limitando el alcance o retirando la DO.

V-Delimitación del Área Geográfica

ARTICULO 16.- La zona de producción, extracción y/o elaboración, almacenamiento y envasado deberá encontrarse dentro de los límites geográficos de la Provincia de Santa Cruz y se delimitarán áreas geográficas dentro de la misma cuando las características especiales de un producto se deban a determinadas características agro ecológicas y se justifique debidamente.

ARTICULO 17.- Será condición obligatoria para acceder al uso de la DO que los propietarios o arrendatarios de la región o área geográfica delimitada comprendidos en sistemas productivos, sanitarios y establecimientos de producción se registren siguiendo los procedimientos establecidos en la normativa vigente y que cumplan con el respectivo Protocolo de Calidad. Salvo excepciones debidamente aclaradas y autorizadas por el Consejo.

VI- De los Consejos de Denominación de Origen

ARTICULO 18.- Para cada Denominación de Origen habrá un Consejo, que estará constituido por productores, acondicionadores, procesadores y comerciantes del o los productos y servicios amparados por la Denominación. Se organizarán jurídicamente bajo la forma de asociaciones civiles abiertas, con domicilio legal en su zona geográfica y atenderá su funcionamiento con los recursos establecidos en sus reglamentos.

ARTICULO 19.- Los Consejos de Denominaciones de Origen deberán tener personería jurídica y constituirse en cualquiera de las formas jurídicas que prevé la legislación general. La entidad

que se constituya será abierta a cualquier persona física o jurídica que pueda resultar beneficiaria de la Denominación de Origen.

ARTICULO 20.- Los Consejos deberán prever continuidad y constituirse para el mediano y largo plazo, siendo su objetivo básico acordar y consolidar las condiciones de producción, de elaboración y comercialización, incluyendo la exportación a través de sus Reglamentos o Protocolos de Calidad.

ARTICULO 21- Los Consejos serán responsables ante la sociedad de los incumplimientos a los compromisos que adquieren por ley una vez que se aprueban su personería jurídica y sus Estatutos.

ARTICULO 22.- Los Consejos propondrán una razón social como “Consejo de la DO” , creándose el mismo con el objeto de defender la DO, preservar el prestigio y buen uso de la misma, y promover la unidad de aquellos interesados en mejorar la calidad del producto, basado en la libertad de afiliación.

ARTICULO 23.- Los Consejos de Denominaciones de Origen deberán:

- I. Aprobar su reglamento interno,
- II. Llevar un padrón de beneficiarios,
- III. Llevar la producción anual del producto en toda la cadena y en cada una de las etapas,
- IV. Realizar los controles de calidad con la periodicidad que estimen conveniente, a fin de verificar que los productos o servicios se ajusten a las normas técnicas y artesanales tenidas en cuenta para el registro de la Denominación de Origen,
- V. Realizar las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso de la Denominación de Origen que utiliza.

ARTICULO 24.- Las funciones del Consejo son la promoción, defensa, control e inspección, además de estar habilitados para levantar actas de infracción e imponer sanciones, debiéndose ajustar a lo que disponga la normativa en vigencia.

ARTICULO 25.- Las inspecciones que realice el Consejo se circunscribirán a los inscriptos en el Consejo, los productos incluidos en la DO. y la zona delimitada.

ARTICULO 26.- El Consejo no pueden multar o sancionar a terceros, por lo tanto las infracciones cometidas por terceros no integrantes de la DO que encuentren deberán ser denunciadas ante las autoridades pertinentes.

VII- De la Autoridad de Aplicación

ARTICULO 27.- La Autoridad de Aplicación de será el **Ministerio de la Producción del Gobierno de la Provincia de Santa Cruz** con jurisdicción en todo el territorio provincial.

ARTICULO 28.- serán funciones específicas de la Autoridad de Aplicación:

- I.Llevar el Registro provincial de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
- II.Llevar el Registro de productos y servicios amparados por el sistema,
- III.Reconocer los Protocolos de Calidad
- IV.Reconocer los Reglamentos de los Consejos,
- V.Supervisar la veracidad de las solicitudes y documentación adjunta presentada para el Registro y
- VI.Auditar el cumplimiento de los mismos.

ARTICULO 29.- El Consejo Provincial Asesor de Denominación de Origen, deberá tener personería jurídica propia y funcionará como cuerpo consultivo permanente de la Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 30.- El Consejo Provincial Asesor estará constituido por representantes del Poder Ejecutivo Provincial, SENASA, INTA, Universidad Nacional de la Patagonia, Universidad Tecnológica Nacional, Centro Nacional Patagónico, Centro de Investigaciones Forestales Andino Patagónico y de los sectores privados de cada uno de los bienes o servicios amparados por el sistema de la presente Ley.

VIII- Protocolos de Calidad

ARTICULO 31.- Los Consejos que hayan solicitado la inscripción en el Registro de IG y DO, deberán presentar y justificar técnica y científicamente, cuando corresponda:

- I. Los antecedentes históricos de la región y límites geográficos del área de producción o servicios en consideración.
- II. Las características generales sobre la región, factores climáticos, edafológicos, hidrológicos, bióticos en general y todos otros caracteres eco productivos que hagan a la caracterización de los bienes que se pretenden denominar.
- III. Los sistemas de prestación de servicios, sus orígenes, evolución y particularidades específicas de procedimientos y objetivos que los individualicen inequívocamente.
- IV. Los sistemas y culturas de producción tradicionales, prácticas de cosechas, acondicionamiento, procesamiento y comercialización.
- V. La Identificación técnico-genética de especies, variedades, razas y tipos de producto, volúmenes históricos de producción, proyecciones, rendimientos máximos, etc.

f- Los Controles de calidad, periodicidad de los mismos, certificaciones de organismos de sanidad, locales, nacionales, públicos y privados.

g- Los Registros de productores y prestadores de servicios, como así también de beneficiarios del sistema de Denominación de Origen.

h- Las acciones a realizar para garantizar y preservar el prestigio y el buen uso de la Denominación de Origen que se utiliza.

1- Características Genéticas (Razas y Variedades)

ARTICULO 32.- Se establecerá la / las razas animales y/o variedades vegetales que sean preferentemente originarios del área delimitada o bien que ya lleven tiempo suficiente en la zona mostrando características y/o comportamientos diferenciados debido a su genotipo y fenotipo.

2.- Origen de los Productos

ARTICULO 33.- Para que el/los productos definidos dentro de la Denominación de Origen y el Consejo lo certifiquen, accediendo el productor al derecho de uso y demás derechos derivados del mismo, deberá ser originario del sistema productivo en el que se hayan aplicado las medidas establecidas en el Protocolo de Calidad correspondiente y durante el período que establezca el Consejo DO.

ARTICULO 34. - El Consejo y con el acuerdo de todas las partes elaborara el Protocolo de Calidad en el que se dispondrán la forma y manejo de la producción, la industrialización y la comercialización y lo presentara para su reconocimiento e inscripción en el Registro de Protocolos de Calidad a la autoridad de aplicación. Esta deberá expedirse, aprobando, modificando o rechazando el mismo en un plazo no mayor a los TREINTA (30) días.

ARTICULO 35. - Las medidas del sistema productivo deberán ser detalladas en el Protocolo de Calidad y deberán ser cumplidas además de, inspeccionadas y aprobadas por el Consejo de la DO.

ARTICULO 36.- En el caso de existir establecimientos que deseen acreditarse como "ORGANICOS" y estar amparados por la DO, deberán cumplimentar las exigencias estipuladas

en la Normativas para las Producciones Ecológicas de Origen Animal/ Vegetal o Alimentos, que rigen en el país.

ARTICULO 37.- En la elaboración, se dispondrá en el Protocolo de calidad la forma de elaborar los productos y si responden a formas tradicionales, artesanales, industriales u otras. Debiendo ser lo suficientemente flexible como para incorporar a los interesados y exigente como para determinar una calidad determinada vinculada a la elaboración.

ARTICULO 38.- En el Protocolo de Calidad deberán quedar claramente definida la tipificación del producto, los estándares nacionales o internacionales que se cumplan, así como los sistemas, planes y programas de Gestión y Aseguramiento de la Calidad que se hayan implementado y toda información que sirva a la determinación de la calidad del producto.

ARTICULO 39.- En el Protocolo de Calidad deberá quedar definida el área geográfica en la que deberán estar enclavadas las industrias, prefiriéndose aquellas que se encuentren en el área geográfica definida para la producción. Las excepciones deberán ser aprobadas por el Consejo y la Autoridad de Aplicación de la Ley de Denominaciones de Origen, debiendo establecerse un plazo mínimo para que se las industrias se localicen en el área geográfica.

ARTICULO 40.- El Consejo a través del Comité de Calificación, organismo publico sanitario, tecnológico, institución académica o firma persona en quien delegue, determinará la aptitud de los productos para la DO, sellando las calificadas con la palabra **Denominación de Origen** seguida de un número de identificación en tinta indeleble. Este número de identificación será un número correlativo dentro de cada establecimiento industrial inscripto. Los productos que no cumplan con los requisitos del Protocolo de Calidad serán descalificados y no serán objeto de identificación ni marcaje de ningún tipo.

ARTICULO 41.- La distribución de los productos así como la conservación y venta, cumplirán con la normativa vigente, evitándose en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

3.- Documentos, Planillas, Registros y Controles de Calidad

ARTICULO 42.- El Consejo llevará los registros, documentos y planillas que sean necesarios a los fines de facilitar el control del proceso en cuanto a calidad y cantidad, así como la trazabilidad del producto. Los registros mínimos son los que se detallan:

- I.Registro de Explotaciones
- II.Registro de Cabañas de Razas, Vivero de material de propagación y firmas de producción de Semillas.
- III.Registro de Industrias (mataderos, frigoríficos, industrias de envasado, etc.).
- IV.Registro de Transportistas
- V.Registro de Plantas procesadoras de Concentrados
- VI.Registro de Inspectores habilitados por el Consejo .

ARTICULO 43.- Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo en los formularios habilitados al efecto, acompañados de los documentos pertinentes.

ARTICULO 44.- El Consejo denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida por el Protocolo de Calidad correspondiente y resoluciones sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones e industrias.

ARTICULO 45.- Los beneficiarios deberán acreditar previo a su inscripción en los Registros pertinentes de la DO, la legalización de las explotaciones o instalaciones mediante la presentación de certificados que acrediten el cumplimiento de las normas establecidas en la legislación vigente.

ARTICULO 46.- Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscriptas sus explotaciones e instalaciones en los registros correspondientes.

ARTICULO 47.- La inscripción en estos registros no exime a los beneficiarios de la obligación de la inscripción en aquellos otros registros que estén establecidos por la normativa vigente y tienen la obligación de acreditarlo en el momento de la inscripción en el registro de la DO.

ARTICULO 48.- Inscripción de Explotaciones Productivas. Las explotaciones productivas deberán completar una Declaración Jurada en la que deberá constar:

- I.Nombre del productor o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- II.Número de Registro/s.
- III.Producción anual.
- IV.Descripción de las instalaciones.
- V.Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

En caso de cancelación por infracciones repetidas o cuando corresponda por la gravedad de la misma, antes de proceder a una nueva inscripción, deberá transcurrir un periodo que será dispuesto por el Consejo y de acuerdo a los antecedentes del titular o beneficiario.

ARTICULO 49.- Inscripción de Cabañas de Selección de Razas, de Viveros proveedores de material de propagación vegetativa y firmas de provisión de semillas certificadas. Se inscribirán preferentemente aquellas que estén enclavadas en el área delimitada para la DO y que se destinen a la producción de razas y variedades que se hayan dispuesto en cada protocolo de calidad. Para la inscripción deberán llenar una Declaración Jurada en la que deberá constar:

- I. Nombre de la firma, domicilio y número de identificación fiscal.
- II. Número de registro/s.
- III. Cantidad de material disponible.
- IV. Producción Anual.
- V. Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

ARTICULO 50.- Inscripción de Industrias. Se inscribirán aquellas Industrias que procesen o elaboren productos con DO y que cumplan con los protocolos de calidad correspondiente además de la normativa en vigencia. Aquellos establecimientos industriales que no cumplan con la normativa no podrán procesar productos con DO hasta tanto no regularicen su situación. Para la inscripción deberán llenar una Declaración Jurada en la que deberá constar:

- I. Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- II. Número/s de Registro/s.
- III. Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- IV. Número y capacidad de las cámaras frigoríficas.

- V. Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- VI. Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- VII. Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

ARTICULO 51.- Inscripción de Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de materia prima de origen vegetal o animal y de distribución de producto con DO se inscribirán en el Consejo a los efectos de cumplir con la normativa vigente en esta materia y de la responsabilidad que le cabe en el caso de incumplir con ella y en consecuencia pudiera desprestigiar a la DO. Para la inscripción deberán llenar una Declaración Jurada en la que deberá constar la información que se les exija, según lo establecido en los artículos siguientes.

ARTICULO 52.- Sus vehículos deberán estar inscriptos también y en perfecto estado para el traslado de los animales o vegetales y de la distribución del producto. En el caso de sufrir inconvenientes durante la tarea que le compete mantendrá informado al Consejo.

ARTICULO 53.- Inscripción de Plantas Elaboradoras de Productos Concentrados, Proveedoras de Alimentos, Proveedoras de Productos Químicos, otras. Se habilitarán aquellas Plantas que cumplan con las exigencias establecidas en la elaboración de los productos en cuestión en cuanto a calidad. Para lo cual deberá completar la información solicitada en el Consejo y deberá certificar la ausencia de contaminantes en los productos que elabore y comercialice.

ARTICULO 54.- deberán presentar las declaraciones de ventas de productos concentrados con los detalles de la venta, datos y firma del productor, cuando éstas sean para explotaciones con DO y así lo exija del Consejo.

ARTICULO 55.- Inscripción de Inspectores. Se llevará un Registro de profesionales habilitados para la realización de inspecciones, asesoramiento, etc. Los mismos quedarán en dicha condición luego de haber recibidos los cursos de capacitación que disponga el Consejo.

ARTICULO 56.- Se entregará documentación o tarjetas de identidad a los efectos de presentarlas al momento de iniciar una inspección en el ámbito de la DO.

ARTICULO 57.- Condiciones a cumplir por todos los inscriptos. Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al Consejo para la actualización correspondiente. Los registros de explotaciones se actualizarán semestralmente y los de Industrias y demás anualmente.

ARTICULO 58.- Sólo los beneficiarios inscriptos en los correspondientes Registros podrán producir animales o vegetales cuyos productos derivados serán amparados por la DO.

ARTICULO 59.- Sólo puede aplicarse la DO a los productos procedentes de las industrias inscriptas en el Registro y que hayan sido obtenidos conforme a las exigencias de su respectivo Protocolo de Calidad.

ARTICULO 60.- El derecho de uso de la DO en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios de la DO.

ARTICULO 61.- Las industrias inscriptas en los correspondientes Registros deberán situar de forma independiente para su conservación y almacenamiento exclusivo los productos que se comercializaran con DO, claramente separado del resto de los productos.

ARTICULO 62.- Control Técnico de Calidad de Proceso. El Comité de Calificación realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán como mínimo una inspección en la explotación por cada movimiento de productos que deba realizar, durante el transporte o distribución y en los comercios o embarques, cuando sea para exportación.

ARTICULO 63.- Control Técnico de Explotaciones Productivas. Durante las inspecciones se constatará:

- I. Identificación de los productos
- II. Condiciones de manejo sanitario y productivo.
- III. Separación efectiva de los productos con DO de los comunes.

IV. Explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

ARTICULO 64.- Control Técnico de Industrias. Se constatará:

- I. Identificación de productos
- II. Separación de la materia prima y durante el proceso de los productos con DO y sin DO
- III. Trato de los animales o de los productos vegetales
- IV. Proceso de industrialización y acondicionamiento de los productos
- V. Características técnicas del proceso de los productos
- VI. Cámaras de enfriado, congelado, de almacenamientos / embalaje de los productos.
- VII. Separación de los productos terminados que se comercialización con la DO.
- VIII. Embalaje de los productos, identificación, etc.
- IX. Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- X. Estado higiénico-sanitario de las industrias, instalaciones, productos, operadores y otros.
- XI. Análisis de Control: organolépticos, físico-químicos, bacteriológicos.

ARTICULO 65.- Control Técnico de Transportistas y Distribuidores. Verificarán:

- I- Identificación de los productos transportados como materia prima y de los distribuidos como producto elaborado o semielaborado o final.
- II- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- III- Documentación pertinente.
- IV- Destino de los productos.
- V- Estado del embalaje de los productos, presencia y estado de las etiquetas, etc.

ARTICULO 66.- Control Técnico de Plantas Elaboradoras de Productos Concentrados, Proveedoras de Alimentos, Proveedoras de Productos Químicos, otras. Controles de:

- I- Elaboración de los Insumos / productos concentrados
- II- Habilitación correspondiente.
- III- Extracción de muestras y Análisis de los insumos y productos concentrados con destino a DO.
- IV- Destino de los insumos /productos concentrados.
- V- Otros.

ARTICULO 67.- Controles Técnicos de Comercios y Embarques. Verificación de:

- I.Existencia de etiquetas.
- II.Identificación de los productos.
- III.Envasado de los productos.
- IV.Destino de la venta.
- V.Calidad del producto
- VI.Otros.

ARTICULO 68.- Control de Calidad de Producto terminado. Podrán tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis físico-químicos u organolépticos respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

ARTICULO 69.- Controles Administrativos. Partes, Constancias, Documentos, Planillas, libros, etc. Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

ARTICULO 70.- Controles Administrativos de la producción:

- I.Declaraciones Juradas
- II.Parte de producción: Nacimiento de animales, hectáreas sembradas, árboles plantados, etc.

ARTICULO 71.- Los titulares de las explotaciones deberán informar al Consejo sobre la producción que se destinara a la comercialización con DO. Deberá detallar las variedades de plantas y razas animales según lo establecido en el Protocolo de Calidad, con las características de identificación correspondiente. Las Declaraciones Juradas y Partes de producción se realizarán por triplicado, uno para el Consejo, otro que acompañará la expedición previo visado en la explotación por persona autorizada por el Consejo y otro para el productor.

- I. Partes de Nacimientos o datos de siembra y superficie de cultivo destinados a la DO.
- II. Tarjeta Sanitaria o fitosanitaria.
- III. Tarjeta de Identificación del Rodeo o de la producción vegetal
- IV. Constancia de otras inspecciones
- V. Otros.

ARTICULO 72.- Los titulares de Explotaciones, cada vez que ingresen productos fuera de la zona delimitada para la DO, deberán presentar los partes de productos adquiridos, por triplicado, detallando la identificación de los mismos. Si estos productos no están identificados deben ser identificados inmediatamente con la presencia de un inspector del Consejo, que realizará y firmará el parte con el productor.

- a- Partes y facturas de compras de los productos
- b- Datos del comprador
- c- Tarjeta sanitaria de los animales o fitosanitaria de los productos vegetales.
- d- Identificación de los productos
- e- Otros.

ARTICULO 73.- Controles Administrativos de la Industria. Libros. Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo, en el que se registrarán diariamente los productos procesados procedentes de explotaciones inscriptas, que serán susceptibles de calificación y, en el que deberá figurar:

- a- Nombre, domicilio e identificación de la explotación de procedencia.

- b- Volumen de materia prima de origen animal o vegetal que se ingresan para su proceso.
- c- Destino de los productos calificados e identificados.
- d- Datos del mes anterior que figuran en el libro, dentro de los 10 (DIEZ) días.
- e- Datos sobre existencias de etiquetas expedidas por el Consejo.

ARTICULO 74.- Controles Administrativos de Transportistas y Distribuidores. Guía de transporte y de distribución. Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- I. Tarjeta de Identidad de habilitación por el Consejo
- II. Certificados de circulación entre explotaciones, industrias, etc. expedido por el Consejo.
- III. Documentación exigida por la normativa vigente
- IV. Remito o factura respectiva del responsable del traslado
- V. Productos debidamente identificados
- VI. Destino de los productos.
- VII. Otros

ARTICULO 75.- Controles Administrativos de Comercios y Embarques. En el caso de tener contratos con comercios mayoristas o minoristas del mercado local para la expedición de productos o de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control, la siguiente documentación:

- I. Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- II. Identificación de los productos.
- III. Origen de los productos, con la factura correspondiente.
- IV. Declaración al Consejo de las existencias.
- V. Existencia de etiquetas expedidas por el Consejo.

De realizarse comercialización con el exterior, certificado de expedición expedido por el Consejo.

4.- Comité de Calificación

ARTICULO 76.- El Consejo conformará un Comité de Calificación que se ocupará de realizar los controles de producción, elaboración, transporte, comercialización, etc. detallados precedentemente.

ARTICULO 77.- Este Comité estará integrado por inspectores habilitados y capacitados en el Consejo y podrá realizar inspecciones exclusivamente dentro del área geográfica delimitada para la DO y de aquellos que están inscriptos.

ARTICULO 78.- En el caso de controversias con el beneficiario se procederá a una nueva inspección acompañada de por lo menos dos integrantes del Consejo.

ARTICULO 79.- Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado que será entregada al Consejo para su archivo y para el desarrollo del sistema de trazabilidad –si este fuera el caso-.

5- Identificación de los Productos para su comercialización

ARTICULO 80.- Logotipo y Sellos. En el proceso de comercialización se respetará y hará respetar toda la normativa vigente.

ARTICULO 81.- El Consejo adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la DO, previo informe, registro y autorización de los organismos competentes en la materia. Este emblema o logotipo figurará en todos los sellos, precintas o etiquetas que expida el Consejo.

ARTICULO 82.- El Consejo aprobará el sello que identificará los productos con DO, de acuerdo a lo establecido en el Protocolo de Calidad de la DO.

ARTICULO 83.- Todos los productos con DO que se expidan para el consumo, deberán ir provistas del sello y logotipo del Consejo que este haya registrado en el organismo nacional y/o internacional con competencia en la materia, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

ARTICULO 84.- Etiquetas. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en la comercialización de los productos amparados por la DO, se podrán utilizar además otras etiquetas, distintivos o precintas, debidamente autorizadas por el Consejo.

ARTICULO 85.- Se denegará la autorización de uso de aquellas etiquetas, distintivos o precintas, que por cualquier causa pudieran dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá anularse la autorización concedida anteriormente, cuando hubiesen variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.

ARTICULO 86.- Expediciones. Toda expedición de productos que tenga lugar entre firmas inscriptas, deberá ir acompañada por un certificado de circulación establecido por el Consejo, en la forma que por el mismo se determine. En este certificado figurará la identificación según lo que se especifique en el Protocolo de Calidad.

ARTICULO 87.- Los productos elaborados o semi-elaborados por la DO únicamente deberán expedirse por las industrias inscriptas autorizadas por el Consejo de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la DO.

ARTICULO 88.- La expedición de productos con DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberá ir acompañadas del correspondiente certificado de la DO expedido por el Consejo.

ARTICULO 89.- El Consejo solicitará al organismo competente, la autorización para que las industrias elaboradoras inscriptas, puedan comercializar productos con DO, deberán ir envasadas y con etiquetas numeradas del Consejo, lo que permitirá el oportuno control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

VIII- DE LOS ESTATUTOS DE LOS CONSEJOS

ARTICULO 90.- Requisitos para la admisión de beneficiarios. Para ser admitidos como beneficiarios las personas físicas o jurídicas deberán cumplir con los siguientes requisitos esenciales:

- I. Estar dedicadas a la producción en cualquiera de sus etapas o procesamiento del producto que se protege como DO,
- II. Realizar tal actividad dentro del área geográfica delimitada en el Protocolo de Calidad de la DO y
- III. Aceptar acogerse en forma voluntaria al régimen de la misma.

ARTICULO 91.- Condiciones a cumplir por los beneficiarios inscriptos. Los beneficiarios deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Completar y presentar el formulario de inscripción a los Registros correspondientes.
- II. Completar y presentar la/s Declaraciones Juradas pertinentes.
- III. Permitir la inspección del establecimiento por parte del Comité Técnico del Consejo y
- IV. Avalar con su firma el resultado de la inspección física del mismo.
- V. De encontrarse en desacuerdo firmar en disconformidad y solicitar en forma inmediata al Consejo una nueva inspección.
- VI. Presentar los lotes de productos a certificar al Comité Técnico y acatar el criterio de selección de éste, permitiendo la identificación de los productos calificados.
- VII. Pagar una matrícula anual por el derecho a uso de la DO que será fijada por el Consejo.
- VIII. Pagar un canon por unidad de volumen de producto certificado por el Comité de Calificación que será fijado por el Consejo.
- IX. Abonar las cuotas extraordinarias que fije el Consejo por Asamblea Extraordinaria.

ARTICULO 92- Derechos de los beneficiarios. serán derechos de los beneficiarios:

- I. Producir productos amparados por la DO

- II. El derecho de uso de la DO en propaganda, publicidad, documentación, o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios inscriptos en los Registros de la DO
- III. El derecho al uso de las siglas, logotipos, marbetes, etc. que hayan sido autorizados para su identificación.
- IV. Asistir a las Asambleas con voz y voto, presentar proyectos, elegir y ser elegidos para integrar los órganos sociales y formar parte de las comisiones que cree el Directorio.
- V. Solicitar convocatoria de Plenarios o la inclusión de puntos en el orden del día de los mismos.
- VI. Ingresar y a renunciar al sistema voluntariamente. En el caso de solicitar su reinscripción deberá ajustarse al plazo que estipule el Consejo, el que tendrá en cuenta el causal de renuncia, si la hubiere presentado, además de los antecedentes del beneficiario.
- VII. Apelar a las decisiones del Directorio

ARTICULO 93.- La calidad de beneficiario es intransferible aún en el caso de venta o cambio de titularidad del establecimiento, por lo que en caso de venta, transferencia o donación, que derive en el cambio de titularidad del establecimiento se someterá a una nueva inspección, a solicitud del interesado, para la inscripción en el Registro correspondiente.

ARTICULO 94.- Para el ejercicio de cualquier derecho otorgado por el reglamento o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo los beneficiarios deberán tener actualizadas las inscripciones en los correspondientes registros y estar al día con las cuotas societarias.

ARTICULO 95.- Obligaciones de los beneficiarios. Los beneficiarios tienen las siguientes obligaciones:

- I. Cumplir con todos los requisitos dispuestos en el Protocolo de Calidad, Estatuto, reglamentaciones que emita el Consejo y demás normas legales establecidas dentro del régimen aplicable a las DO en general.
- II. Acatar los veredictos del Comité Técnico y de Calificación pertinente.
- III. Permitir las inspecciones establecidas en el Protocolo de Calidad.

- IV. Pagar las cuotas, cánones y otros obligaciones y mantener al día las mismas.
- V. Actualizar los datos suministrados en las Declaraciones Juradas respectivas o en las inscripciones de todos y cada uno de los Registros, comunicando esto al Consejo.
- VI. Informar al Consejo cualquier modificación que se produzca en su establecimiento que pudiera cambiar su situación como beneficiario o bien, alterar de alguna manera la calidad del producto.

ARTICULO 96.- Los establecimientos inscriptos podrán producir y procesar otros productos sin derecho a la DO, efectuando una perfecta separación física entre los productos protegidos y los otros, incluyendo su identificación. Las firmas que tengan inscriptas y detalladas las instalaciones sólo podrán tener almacenados los productos amparados en los locales declarados en la Declaración Jurada.

ARTICULO 97.- En las etiquetas o marbetes figurará en forma destacada el nombre de la DO y su emblema además de otros datos exigidos por las normas en vigencia, fijando la fecha de consumo preferentemente en días a contar desde la fecha de su envasado para su expedición.

ARTICULO 98.- Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas inscriptas en los registros respectivos deberán ser autorizadas por el Consejo. Se denegará la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión al consumidor, asimismo, podrá ser anulada la autorización de una etiqueta aprobada anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previo aviso a la firma autorizada.

ARTICULO 99.- Las marcas, emblemas, o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrá ser empleado, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros productos que no sean los amparados por la DO.

ARTICULO 100.- **Infracciones.** Las infracciones cometidas por los beneficiarios, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones penales que pudiesen corresponder, se clasificarán a los efectos de la sanción correspondiente, de la siguiente forma:

a) Faltas administrativas: inexactitud, omisión, o falsedad en la elaboración y presentación de partes, solicitud de inscripción, fichas o planillas de inspección, libros y demás documentos, así como el incumplimiento de los plazos establecidos para la presentación de los mismos ante el Consejo.

b) Faltas en lo establecido en el Protocolo de Calidad en cuanto a la producción, industrialización, comercialización: aquellas que incumplan con lo establecido tales como producción, elaboración, comercialización, envasado, etc. y en general, todas las infracciones referidas a la producción y la elaboración de los productos.

c) Infracciones que atenten contra el buen uso y prestigio de la DO relacionada con la comercialización:

c1. Utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos, signos, expresiones que hagan referencia a la DO o los nombres protegida por ella, en la comercialización de otros productos no protegida.

c2. Empleo de la DO en productos que no hayan sido producidos o elaborados según las condiciones de su Protocolo de Calidad o que no reúna las características fisico-químicas, bacteriológicas y organolépticas que la definen.

c3. El empleo de nombres comerciales, marcas, etiquetas, precintas de garantía, documentos, y otros elementos de identificación no aprobados por el Consejo.

c4. La indebida negociación o utilización de documentos, sellos, etiquetas o cualquier otro elemento de identificación así como la falsificación de los mismos.

c5. La falta de separación física de productos en las explotaciones de cría, engorde, laboratorios, industrias, enfriado, envasado, etc.

c6. El incumplimiento de alguna de las exigencias dispuestas en este Protocolo de Calidad.

d- Mora en el pago de las cuotas societarias.

ARTICULO 101. Sanciones. Las sanciones a aplicar dependerán del grado de gravedad y repetición de las infracciones:

a) Faltas administrativas

a-1- Faltas administrativas leves, tratándose de la primera infracción, con apercibimiento.

a-2- Los demás casos referidos en el inciso a), correspondientes a faltas administrativas, con multas equivalentes al valor de volumen de producción del producto a precio promedio del mercado.

b) Faltas en lo establecido en el Protocolo de Calidad

b-1 Se sancionarán con multas equivalentes a un valor vinculado al volumen, de producción a precio del mercado. La graduación de la multa dependerá de la naturaleza de la infracción, los antecedentes del infractor y la reincidencia.

b-2- Aviso de suspensión del derecho de uso de la DO, por la que se emplazarádías (mes) para la normalización de su situación.

b-3- Suspensión temporal del derecho de uso de la DO: importa la privación transitoria de los derechos que el Estatuto y este Decreto Reglamentario le otorga, pero mantiene vigente las obligaciones impuestas en los mismos. Siendo causales de la presente sanción la reincidencia de las infracciones.

b-4- La expulsión corresponderá cuando la reincidencia en las infracciones en lo referente a este ítem sean consideradas graves e insalvables a criterio del Consejo, y se hayan cometido para obtener beneficio económico.

c) Infracciones que atenten contra el buen uso y prestigio de la DO relacionada con la comercialización:

c- Se sancionarán con multas equivalentes al valor de volumen de producción del producto a precio promedio del mercado. La graduación de la multa dependerá de la naturaleza de la infracción, los antecedentes del infractor y la reincidencia.

c-1- Aviso de suspensión del derecho de uso de la DO, por la que se emplazarádías (mes) para la normalización de su situación.

c-2- Suspensión temporal del derecho de uso de la DO: importa la privación transitoria de los derechos que el Estatuto y este Decreto- Reglamento le otorga, pero mantiene vigente las obligaciones impuestas en los mismos. Siendo causales de la presente sanción la reincidencia de las infracciones.

c-3- La expulsión corresponderá cuando se hayan cometido actos graves de deshonestidad a la Asociación o a sus autoridades para obtener beneficio económico o se haya dañado intencionalmente a la Asociación, provocar desorden en su seno, y se realicen actos de in conducta, dentro y fuera de ella.

d- Mora en el pago de las cuotas societarias:

d-1- Cancelación del derecho de uso de la DO, siendo causales de la misma la morosidad en el pago de las cuotas societarias, correspondiéndole esta sanción cuando adeudara más de tres cuotas y/o pago de alguno de los conceptos establecidos en el presente Decreto Reglamentario o en el Reglamento del Consejo. La mora comenzará a partir del momento en que las autoridades del Consejo, intimen al beneficiario y surtirá efecto a los tres días de efectuada la notificación respectiva.

e- La inhabilitación del profesional, del transportista, del distribuidor, del comercio, de la industria y/o del productor para el uso de la DO, corresponderá conjuntamente con la expulsión cuando las faltas graves cometidas, a criterio del Directorio, sean causa suficiente.

ARTICULO 102.- La reincorporación del beneficiario suspendido o inhabilitado para el uso de la DO se realizará en el plazo que el Consejo determine de acuerdo a la gravedad y naturaleza de la infracción, de los antecedentes del infractor y de la reincidencia del beneficiario.

ARTICULO 103.- Las sanciones disciplinarias a que se refiere el Art. anterior serán resueltas por el Consejo, previa defensa del inculcado. En todos los casos, el afectado podrá interponer dentro del término de los 20 días de notificado de la sanción, el recurso de apelación por ante la primera asamblea que se celebre. La interposición del recurso tendrá efecto suspensivo. En el

supuesto de ejercer el beneficiario sancionado un cargo dentro de los órganos del Consejo, podrá ser suspendido por dicho órgano en ese carácter, hasta tanto resuelva su situación la asamblea.

8- ESTATUTO DEL CONSEJO DE DOCOP – SANTA CRUZ

TITULO I

DENOMINACION, DOMICILIO Y OBJETO SOCIAL. VIGENCIA.

ARTICULO 1º. Se constituye una ASOCIACION CIVIL SIN FINES DE LUCRO bajo la razón social de "CONSEJO DENOMINACION DE ORIGEN _____", con domicilio social y legal en _____. La asociación tendrá una vigencia de _____ años, pudiendo prorrogarse este plazo por decisión unánime de los socios.

ARTICULO 2º. Objeto: La asociación se crea con el fin de asumir la defensa de la denominación de origen "_____" preservar el prestigio y buen uso de la misma, conforme lo establecido en el reglamento respectivo y en la legislación general que rija la materia, y promover la unidad de todos aquellos interesados en mejorar la calidad del producto en cuestión, sobre la base de la libertad de afiliación.

TITULO II

**ASOCIADOS. CONDICIONES DE ADMISION. REPRESENTANTE LEGAL.
DERECHOS Y DEBERES DE LOS SOCIOS. REGIMEN DISCIPLINARIO.**

ARTICULO 3º. La asociación quedará integrada por aquellas personas (físicas o jurídicas) que se dediquen a la extracción, producción, acondicionamiento o procesamiento del producto o servicio que se protege como denominación de origen _____ realicen tal actividad dentro del área geográfica delimitada en el reglamento de la denominación, y acepten acogerse en forma voluntaria al régimen de la misma. La asociación es titular del derecho de uso de la DO "_____" ,concediéndose a cada integrante de la misma la calidad de beneficiario, con los alcances fijados por la ley nacional de denominaciones de origen.

ARTICULO 4º. La asociación se compone de dos categorías de socios: los fundadores, que son aquellas personas que suscriben el acta constitutiva, y los socios adherentes, que son todos aquellos

que soliciten su ingreso como tales, incorporándose con posterioridad a la entidad, a fin de adquirir la calidad de beneficiarios del derecho de uso de la denominación de origen.

ARTICULO 5°. El señor _____ se encuentra autorizado para efectuar en nombre de la sociedad todas las gestiones administrativas o judiciales que ésta requiera.

ARTICULO 6°. Son deberes de los asociados: aceptar y cumplir con las obligaciones que determina el presente Estatuto, el reglamento de la denominación de origen y las demás normas establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general. La totalidad de los asociados pagarán una cuota de ingreso. El Directorio podrá fijar cuotas extraordinarias cuando la necesidad así lo requiera.

ARTICULO 7°. Perderá su carácter de asociado aquel que hubiere dejado de reunir las condiciones requeridas por este estatuto para serlo, así como también en los casos de renuncia o expulsión.

ARTICULO 8°. Son derechos de los asociados: el uso de la denominación de origen, y de las siglas, logotipos, marbetes, etc. que hayan sido autorizados para su identificación una vez que la misma halla sido registrada conforme al procedimiento previsto en las leyes respectivas, previo cumplimiento de los requisitos que estas impongan; la asistencia a las reuniones de asamblea presentando proyectos y propuestas que consideren de utilidad para la asociación, participando con voz y voto, ser elegidos para integrar los órganos sociales y formar parte de las comisiones que cree el Directorio.

ARTICULO 9°. INFRACCIONES. Todo asociado que no cumpla con las obligaciones impuestas por este Estatuto, o que incurra en morosidad en el pago de sus aportes, será pasible de la sanción de suspensión hasta de un año, que importa la privación transitoria de sus derechos. La mora empezará a regir desde la intimación al socio renuente. Son causales de expulsión de la asociación: haber cometido actos graves de deshonestidad a la asociación, daños graves a su patrimonio o inconducta que provoque desórdenes dentro de la entidad, como así también el haber sufrido más de tres suspensiones.

ARTICULO 10°. Las SANCIONES disciplinarias a que se refiere el artículo anterior serán resueltas por la Comisión Directiva, previa defensa del inculpado. En todos los casos, el afectado podrá interponer dentro del término de treinta días de notificado de la sanción, el recurso de apelación por

ante la primera asamblea que se celebre. La interposición del recurso tendrá efecto suspensivo. En el supuesto de ejercer el socio sancionado un cargo dentro de los órganos del Consejo, podrá ser suspendido por dicho órgano en ese carácter, hasta tanto resuelva su situación la asamblea respectiva. Contra las decisiones del Consejo, los asociados podrán recurrir en última instancia ante la autoridad de aplicación de la Ley Provincial.

TITULO III

ACTIVIDADES DEL CONSEJO

ARTICULO 11°. Son funciones de la asociación: a) orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del producto amparado por la DO, llevar un padrón de beneficiarios, realizar controles permanentes de calidad, informar a las autoridades competentes la producción anual del producto y cualquier irregularidad o incumplimiento que fuere detectado, ocasionado por los mismos asociados o por un terceros, y realizar todas las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso de la denominación de origen que utiliza, en el mercado local, nacional e internacional, oponiéndose a su empleo indebido; realizar estudios de mercado así como la promoción y propaganda de la DO y ejercer las demás facultades delegadas por los organismos con competencia en las DO.

ARTICULO 12°. La asociación deberá registrar sus actos y operaciones en los siguientes libros: a) registro de socios; b) libro de actas de reunión de directorio; c) libro de actas de reuniones de asamblea; d) libros diario, mayor, balance e inventario.

TITULO IV

ORGANOS DEL CONSEJO

ARTICULO 13°. La asociación será dirigida por una Comisión Directiva compuesta de las siguientes autoridades permanentes: un presidente y un vicepresidente, ambos elegidos por el Consejo en pleno, un secretario, un tesorero y _____ vocales titulares elegidos _____ en representación del sector productor y del sector elaborador. Por cada uno de los vocales se designará un suplente. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Se designa para dichos cargos

a: Son atribuciones y deberes de la Comisión Directiva: a) aprobar el reglamento interno de la asociación; b) representar a la asociación a través del presidente, vicepresidente o persona designada al efecto; c) tomar todas las resoluciones necesarias para cumplir los objetivos de la entidad; d) hacer cumplir el estatuto, el reglamento de la DO y las resoluciones de la Asamblea; e) convocar a asamblea ordinaria o extraordinaria; f) presentar anualmente a la Asamblea una memoria con la reseña de la labor realizada, balance, inventario, cuenta de gastos y recursos e informe del órgano de fiscalización; g) nombrar comisiones especiales que sean necesarias para el cumplimiento de los fines de la asociación (degustación, análisis, técnica asesora, promoción, etc.); h) fijar las cuotas de ingreso y aportes; j) aplicar medidas disciplinarias a los socios. Son atribuciones del vicepresidente: reemplazar al presidente en todas sus funciones en caso de ausencia o impedimento de éste. Son atribuciones del secretario: actuar como secretario del Directorio y en las asambleas, llevar los libros de actas. Son atribuciones del tesorero: llevar todos los libros fijados por este estatuto o por ley, el manejo y control de los fondos y bienes sociales, depositar y retirar fondos con la firma conjunta del presidente o representante legal de la entidad.

ARTICULO 14°. El Consejo contará asimismo con un órgano de fiscalización compuesto de dos miembros titulares y un suplente cuyos mandatos durarán dos años y un asesor jurídico, pudiendo además contratar personal con carácter temporario, cuando las necesidades así lo requieran.

ARTICULO 15°. El órgano de fiscalización tendrá las siguientes atribuciones y deberes: a) controlar los libros y documentación contable, fiscalizando la administración, comprobando el estado de la caja y la existencia de bienes; b) verificar el cumplimiento de las normas; c) anualmente, dictaminará sobre la memoria, inventario, balance general y cuenta de gastos y recursos presentados por la Comisión Directiva a la asamblea al cierre del ejercicio; d) convocar a asamblea ordinaria cuando omitiere hacerlo la Comisión Directiva; e) solicitar la convocatoria a asamblea extraordinaria cuando lo juzgue necesario; f) vigilar las operaciones de liquidación de la asociación.

ARTICULO 16°. Asamblea: Las asambleas ordinarias y extraordinarias podrán ser convocadas por la Comisión Directiva o cuando lo soliciten por lo menos el 10% de los asociados, debiendo en este caso el directorio convocarla dentro de los treinta días de efectuada la petición. Las mismas se celebran con el quorum de la mitad más uno del total de socios con derecho a voto. Todos los socios podrán participar de las asambleas siempre que se encuentren al día en el pago de sus cuotas. Corresponde a la asamblea ordinaria, considerar y resolver los siguientes puntos: 1) balance general,

estado de resultados, memoria 2) elección y remoción de miembros del directorio; 3) responsabilidad de los socios o miembros del directorio; 4) todo punto incluido en el orden del día que no sea competencia de la asamblea extraordinaria. Corresponde a esta última 1) la reforma del estatuto; 2) decidir la fusión, escisión y disolución de la entidad; 3) disposición de derechos reales que correspondan a la entidad. Las resoluciones serán adoptadas por mayoría de votos presentes en las asambleas ordinarias y por las dos terceras partes en las extraordinarias. Los que se abstuvieran de votar, serán considerados como ausentes. Cada socio tiene derecho a un voto. El presidente tiene doble voto en caso de empate. De las resoluciones de asamblea se labrarán actas que quedarán asentadas en el libro respectivo, firmadas por presidente y secretario.

ARTICULO 17°. El Consejo designará las siguientes comisiones o servicios para el mejor cumplimiento de sus fines:

- 1) Servicio o comisión técnica: integrada por expertos técnicos, verificará el cumplimiento de las condiciones de producción fijadas en el Reglamento de la Denominación de origen por parte del beneficiario que solicite la autorización de uso de la denominación.
- 2) Servicio o comisión de calificación: encargada de aprobar o rechazar el producto conforme los requisitos establecidos para el/los productos.
- 3) Servicio o comisión administrativos: cuya función es llevar los registros que correspondan, recepcionar las declaraciones juradas de los socios, etc.
- 4) Servicio o comisión jurídica: tiene a su cargo la defensa de la DO y el control en la comercialización, una vez que el producto ha sido puesto en circulación, realizando las denuncias que correspondan a los organismos con competencia si detectare irregularidades o violaciones a la normativa vigente.

TITULO V

PATRIMONIO Y RECURSOS SOCIALES.

ARTICULO 18°. El patrimonio social se haya integrado por:

a) La cuota societaria; b) bienes muebles, inmuebles y derechos crediticios que adquiera en el futuro la asociación, a título gratuito u oneroso; c) las rentas que de dichos bienes perciba; d) las contribuciones extraordinarias que determine la Comisión Directiva; e) herencias, subsidios, donaciones, legados u otras contribuciones; f) cualquier otro ingreso.

TITULO VI

DISOLUCION Y LIQUIDACION

ARTICULO 19°. La Asamblea no podrá decretar la disolución de la asociación mientras haya una cantidad de asociados dispuestos a sostenerla, que posibilite el regular funcionamiento de los órganos sociales. La Asamblea que disponga la disolución de la entidad deberá nombrar una comisión liquidadora compuesta al menos por tres miembros, que efectuará la publicación mediante un edicto en el Boletín Oficial y remitirá copia del acta respectiva a la Inspección de Personas Jurídicas.

9- PROTOCOLO DE CALIDAD

“PRIMERA VERSIÓN”

CAPITULO 1

OBJETO DE LA PROTECCION

1. Quedan protegidos con la DO “Carne Ovina Patagónica - Santa Cruz” la carne proveniente de ganado ovino que cumplan en la producción (cría, engorde) faena - desposte y comercialización con los requisitos exigidos en la legislación vigente y en este Protocolo de Calidad.
2. La protección se otorga única y exclusivamente al nombre de la DO y al nombre del área geográfica de la provincia de Santa Cruz cuando sea aplicado a productos y subproductos provenientes de ganado ovino contemplados en este Protocolo de Calidad.
3. Queda prohibida la utilización, en otras carnes distintas de la amparadas por la DO Carne Ovina Patagónica, de marcas, nombres, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos o por ser derivados de éstos, pueda inducir a confusión ó engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos “tipo”, “gusto”, “estilo”, “elaborado o faenado en”, “con matadero en” “industrializada en” u otros análogos”.
4. La defensa de la DO, la aplicación de su Estatuto, Reglamento y Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos y subproductos amparados, queda encomendado al Consejo de la DO, la Sociedad Rural de Río Gallegos, el Consejo Agrario Provincial, Patagonia Sur S. A., el INTA, y al gobierno de la Provincia de Santa Cruz, y otros organismos con competencia en la materia – SENASA- en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO 2

DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA

5. La zona de producción del ganado ovino, cuya carne sea amparada por la DO Carne Ovina Patagónica Santa Cruz será la delimitada por los límites geográficos de la provincia de Santa Cruz.
6. Será condición obligatoria para acceder al uso de la DO COP –Santa Cruz que los propietarios o arrendatarios santacruceños comprendidos en sistemas productivos, sanitarios y establecimientos de cría de la provincia de Santa Cruz se registren siguiendo los procedimientos establecidos en la normativa vigente y que cumplan con el presente Protocolo de Calidad.
7. Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la provincia de Santa Cruz y los ovinos deberán nacer y ser criados en dichas explotaciones o, haber tenido una permanencia mínima de DOCE (12) meses anteriores a la faena de los mismos. En caso de provenir de un establecimiento no inscripto, esto sólo será permitido durante el primer año de implementado este Protocolo de Calidad, luego no se aceptarán animales provenientes de establecimientos no inscriptos en la DO Carne Ovina Patagónica.
8. El Consejo podrá dictar normas de cumplimiento obligatorio sobre manejo sanitario, prácticas de explotación y manejo del ganado y sobre calidad de los insumos utilizados.

CAPITULO 3

CAMPO: CRIA Y ENGORDE

I- Características Genéticas y Razas

8. El tipo de ganado apto para la producción de carne Ovina con DOCOP Santa Cruz procederá de la raza Merino, Corriedale y otras Razas con características carniceras.....

II- Manejo Productivo del rodeo de cría

9. Para que el producto carne ovina proveniente de la provincia de Santa Cruz se utilice con la Denominación de Origen “Carne Ovina Patagónica - Santa Cruz” y el Consejo lo certifique, accediendo el productor al derecho de uso y demás derechos derivados del mismo, deberá ser originario del sistema productivo en el que se hayan aplicado las medidas establecidas en el presente Protocolo de Calidad, durante el periodo que establezca el Consejo DOCOP.

10. Las medidas del sistema productivo son las que se detallan a continuación y deberán ser cumplidas además de, inspeccionadas y aprobadas por el Consejo de la DOCOP.

11. Aquellos establecimientos que deseen acreditarse como "ORGANICOS" y estar amparados por la DOCOP, deberán cumplimentar las exigencias estipuladas en la **Normativas para las Producciones Ecológicas de Origen Animal**.

12. Se deberá respetar la forma tradicional de producción de la provincia tendiendo a conservar la fertilidad del suelo y la actividad biológica del mismo, las que se mantendrán o incrementarán mediante:

- Laboreo racional
- Cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas.
- Establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- Incorporación al terreno de abonos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se realice atendiendo a las disposiciones del presente Protocolo de Calidad y se encuentre inscripto en el correspondiente Registro. En el caso de utilizarse fertilizantes, éstos deberán estar autorizados por el Consejo.

13. El manejo de plagas y enfermedades deberán realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- Aumento y continuidad del ambiente.
- Selección de las especies y variedades adecuadas.
- Cuidadoso programa de rotación.
- Medios mecánicos de cultivo.
- Cualquier otro método aprobado por el Consejo.
- Además de lo mencionado en el ítem anterior se recomienda la utilización de productos autorizados por Resolución 423-92/Anexo B (Producción Orgánica), previo control de su origen y composición, o productos que sean autorizados por el Consejo de DOCOP.

14. Las semillas que se utilicen para la producción primaria podrán ser las semillas convencionales o provenientes de sistemas de producción orgánica (cuando se considere este atributo de calidad en el producto final).

15. Las bases dispuestas para la producción primaria, la introducción de nuevas tecnologías, etc., podrán ser implementadas con la previa autorización del Consejo, siempre que éstas no generen cambios esenciales en la calidad del producto salvo para mejorarla.

16. Respecto del manejo de los animales deberá ser proporcionado a los mismos:

- Movimiento libre suficiente
- Protección contra la excesiva luz solar, las temperaturas extremas, atendiendo a las necesidades de los animales.
- Acceso amplio al agua y alimento.
- Un entorno sano que evite efectos negativos en la calidad del producto final.

17. El tamaño del rebaño no debe afectar negativamente las pautas de comportamiento individual de los animales. Todos deben disponer de acceso al aire libre y al pastoreo.

18. Todo movimiento de animales, ya sea para engorde o para faena, deberá hacerse con documentación autorizada por el Consejo y los animales haber sido adquiridos de establecimientos de cría y/o engorde inscriptos en el Consejo. Las hembras destinadas a la crianza se incorporarán siempre antes de recibir servicio. El ingreso de animales provenientes de otra provincia se maneja según lo establecido en el Art. 7 del presente Protocolo de Calidad.

19. El ingreso de estos animales, deberá quedar debidamente registrado en los registros del establecimiento del cual provienen y el establecimiento de engorde al cual se destinan, contando siempre el animal con la identificación correspondiente y manteniendo la misma hasta su destino final.

20. Será objetivo de la cría lograr el mayor número de hembras preñadas por servicio, concentrar las pariciones, obtener la mejor relación preñez/destete, lograr el máximo peso posible al destete y minimizar los vientres improductivos.

21. Instalaciones. Ubicación: Se recomienda como práctica muy necesaria la instalación de reparos sugiriéndose aprovechar el acceso a ciertos materiales. Deberá elegirse un lugar alto, bien drenado y, si fuera posible, con algún reparo natural. Se preferirán construcciones con paredes de tres lados y un lado mayor abierto orientado al E - NE, para evitar los vientos dominantes del S.-S.O y aprovechar el sol desde la mañana.

22. Reparo: Se recomienda calcular la superficie cubierta sobre la base de un metro cuadrado por animal alojado. Las paredes podran ser de adobe o madera por ser las de mayor aislamiento térmico. El techo, podra ser de material variable –por ej. malla cima y chapa ondali- y respetar cierta inclinación y los materiales a utilizar estarán condicionados a la incidencia o no de nieve. Donde ésta no es un problema serio, la altura mayor puede ser de 3,5 m y la altura menor de 2,0 m., lo suficiente como para dar comodidad al trabajo del operador. Contra la pared posterior del reparo se armarán bretes individuales para las ovejas recién paridas. Es conveniente hacerlos con "lienzos" de madera por la facilidad de armar y desarmar, aunque pueden confeccionarse con otros materiales permanentes.

23. Toldo o Alero: Es recomendable que la profundidad del reparo no supere los seis metros para facilitar el ingreso de los rayos del sol a toda la superficie del reparo. Para evitar que el piso se moje en temporales de lluvia o nieve con viento y concentrar y mantener calor se aconseja utilizar cubierta de polietileno translúcido en el frente. El toldo debería bajar hasta la altura de (1) metro permitiendo la circulación de la hacienda por debajo. Los bordes del hierro ángulo puede ser cubiertos con caño negro para evitar que trabajen sobre el polietileno. Los arcos no deberían estar a más de (2) metros para evitar que el nylon se rompa.

24. Brete: Se aconseja alterar lo menos posible el hábitat y el comportamiento de los animales, para lo cual los animales deberían tener acceso durante el día a un brete o potrero todos los días a excepción de aquellos en los que condiciones climáticas adversas obliguen a mantenerlos encerrados. Preferentemente estos potreros deberían tener reparo natural.

25. Implementos: Comederos y Pasteras: Se recomienda que las pasteras se dispongan en el brete o potrerito para aquellos casos en que se opte por dar por separado el concentrado y el pasto. Consistirán en simples cajones sobre el piso de tierra que contendrán el pasto evitando que el viento lo arrastre o que los animales lo desparramen y desperdicien orinándolo o bosteándolo. Pueden tener defensas de alambre o malla cima para impedir que los animales se metan adentro. Respecto al comedero para suministrar el grano y/o balanceado se recomienda ubicarlo dentro del tinglado y constituyendo una canaleta de madera en "V" o en "U" apoyada sobre un par de bloques o ladrillos. Lo importante es respetar la distancia mínima de un metro lineal de comedero por cada cinco ovejas, cuando acceden por ambos lados, lo que garantiza que todos los animales podrán comer simultáneamente evitando la exclusión a la que animales dominantes pueden someter a otros más débiles. Asimismo, se recomienda el uso de plastillera.

III- Manejo Reproductivo del Rodeo de Cría

26. Examen clínico preservicio de los corderos: el estado general, las condiciones sanitarias y las aptitudes funcionales reproductivas, determinarán el alta o no, para su entrada a servicio.

27. Servicio: Se recomienda la monta natural, aunque se autoriza el empleo de inseminación artificial exceptuando los animales productos que serán faenados y comercializados como orgánicos. En caso de recurrirse a este último debe quedar asentado en los registros del establecimiento. El porcentaje de corderos a utilizar variará según las características y tipo de apotreramiento. Deben retirarse del servicio los corderos lastimados o golpeados, en cuyo caso deben ser reemplazados inmediatamente.

28. El servicio natural continuo sólo se permitirá cuando las condiciones del terreno o la falta de alambrados impida separar a los machos de las hembras. Aconsejándose tomar las medidas necesarias para pasar al estacionamiento del servicio.

29. Si el servicio es de cinco/seis meses, se deberá proceder a estacionar el servicio coincidentemente con la máxima oferta forrajera.

30. Para la Selección de Vientres previa al servicio, podrán fijarse criterios de conservación o refugio de ovejas: en el caso de refugio, obedecerán fundamentalmente a causas genéticas,

sanitarias, reproductivas y de vejez o edad dentaria, mientras que el refugo reproductivo consistirá en la eliminación de aquellos vientres que no reúnan las condiciones de fertilidad óptima, que le permitan a cada oveja, con niveles adecuados de alimentación y sanidad, producir al menos un ternero por año.

31. Se debe realizar una cuidadosa selección de las hembras siendo el momento indicado para ello los trabajos de señalada. Se deben separar los animales de boca llena o medio diente y con su ubre en buenas condiciones. Esto permitirá adelantar el refugo de los animales de último año que saldrán para faena detrás de los corderos. Se deben evitar los animales de muelas gastadas, muy estropeados o con problemas de mastitis o lesiones en ubre ya que se requiere –sobre todo en Merino- ambas ubres para criar eficientemente a su cordero.

32. Selección de Machos En cuanto a los machos cualquier raza de aptitud carnicera mejorará la velocidad de terminación de los corderos. Se preferirán las caras negras para carnes no tan magras y la raza Texel para corderos muy magros, dependiendo de los requerimientos del mercado. Si es posible se recomiendan para estos planteos apelar a la inseminación artificial.

33. Detección de Preñez: A los 60 días de realizado el servicio se debe confirmar la preñez de los lotes anticipados, y se deberá integrar al servicio general a las que hubieran fallado, o bien destinarlas a consumo.

34. En las producciones en que no se apunte al servicio anticipado se manejarán las condiciones normales de celo de las ovejas –que son poliéstrica estacional- cuyo desencadenamiento responde al estímulo lumínico de días que se acortan, por lo que no presentan celo todo el año, haciéndolo cada 17 días, entre febrero o marzo y hasta aproximadamente junio para la zona.

35. El Consejo propondrá un calendario de actividades para el caso de **Sincronización de Celos y Servicio Anticipado para Corderos Tempranos**. La sincronización de los Celos se efectuará –cuando sea posible- a efectos de reducir el periodo de suplementación de las ovejas y ofrecer lotes homogéneos a venta.

36. El Consejo recomienda la utilización de estas metodologías detalladas a continuación para los casos en que se desee sincronizar y adelantar la producción de corderos:

1. Efecto Macho: Para la utilización de esta técnica se debe disponer de ovejas en buen estado corporal, destetadas por lo menos un mes antes, que no estén presentando celo (ciclando) y que no estén en contacto ni cercanas a los machos. En estas condiciones la introducción de machos en la majada inducirá el desencadenamiento de celo que en un porcentaje de alrededor de un 60% se agrupará en dos picos entre los días 17 y 20 el primero y 22 al 25 el segundo, a contar desde que se introdujeron los carneros. Se puede trabajar directamente con los carneros que van a ser parte de la experiencia no siendo necesario la utilización de retajos. Los carneros se pueden pintar en el pecho con una mezcla de ferrite (rojo) y grasa vacuna con lo cual "marcarán" a las ovejas que pudieran servir antes del momento esperado de entrada en celo. Dado que la mezcla se va perdiendo y es necesario reponerla se sugiere reunir los animales al día ocho, revisar si hay hembras pintadas y reponer la mezcla en los machos. Esta operación se repetirá hacia el día 16 momento en el que se reforzará la cantidad de machos para que puedan cubrir a todas las ovejas que se alcen en los cinco días siguientes. Pasado el día 25 se identificarán las ovejas que hubieran sido pintadas las que conformarán un primer lote. Los machos pueden pintarse entonces con otro color (azul) para identificar un segundo lote de servicio y controlar si hubiera repeticiones de servicio de las de primer lote.

Dado que se requiere mucho movimiento de hacienda, se recomienda contar con un potrero reservado cerca, en el que se podrá ofrecer suplemento alimenticio. Los animales aprenderán a comer, mejorarán su nutrición lo que mejorará las chances de que entren en celo y se acostumbrarán a acercarse todos los días al lugar donde se los suplemente donde podrán ser observados y/o encerrados sin grandes movimientos de junta. Se recomienda suministrar 0,2 kg por día de alimento por animal para estimular la digestión y el consumo del forraje del campo que para esta época ha perdido calidad .

2. Esponjas de Progesterona + PMSG: Las condiciones requeridas de los animales para la aplicación de esta metodología son semejantes al caso anterior. Para el caso de Ovejas Merino esta metodología no siempre es conveniente dada la limitada capacidad de crianza. Se recomienda para asegurar el éxito de estos métodos contar con animales bien alimentados (buen estado corporal = a 2,5 o superior). Las esponjas -dispositivos sencillos- deben colocarse en el fondo de la vagina de las ovejas y liberan lentamente progesterona (la hormona de la preñez) durante doce días. Al retirarse éstas al día 12 se aplica una inyección de PMSG, hormona que

favorecerá la maduración del óvulo. En 36 hs. se obtendrá una concentración muy importante de celo por lo que, si el servicio va a ser por monta natural deberá disponerse de una gran cantidad de carneros. Es conveniente que estos estén en contacto con las ovejas desde que se extraen las esponjas. Hay que tener cuidado con la dosis de PMSG ya que en exceso puede producir multi-ovulación y, por lo tanto, gestaciones múltiples.

Por la característica de concentrar celos en un corto período (36 a 72 hs.) este método se recomienda especialmente para cuando se realice inseminación artificial. No es aconsejable utilizar sólo esponjas (sin inyección de PMSG) cuando se trata de ovejas en anestro (que no presentan celo normalmente). La combinación de la esponja con la inyección de PMSG constituye un método sincronizador más eficiente que el efecto macho pero se deberá tener en cuenta los costos del tratamiento.

La dosis mínima recomendada es de 100 unidades internacionales de PMSG, aunque, en el caso de animales en anestro, se sugieren dosis de 250 unidades aplicadas al extraer las esponjas. Luego de la extracción se colocarán los carneros con las ovejas a efectos de estimulación (no se utiliza retajo ya que no sería problema para esta práctica que se produjera alguna cubrición). Entre las 36 y 72 hs. de retiradas las esponjas se producirá la mayor concentración de celos.

37. Particiones Controladas: Para controlar las particiones debe controlarse la alimentación, el reparo o abrigo y los cuidados al nacimiento. Para este último se recomienda detectar las ovejas que están por parir a través de su comportamiento; mantener una guardia ya que la mayoría de los nacimientos ocurren de madrugada, manejar los tres pasos fundamentales para la vida del recién nacido: respirar, secarse (para no perder calor) y mamar. Llevar a la madre y al cordero a un brete donde pasará el primer día de vida, hasta comprobar que todo anda bien, Caravanear o marcar al cordero y pintar ese número en el anca de la madre para poder localizarla rápidamente y evitar aguachamientos. Al segundo día llevar al corral de ovejas paridas. Estas a su vez convendrá dividir las en lotes por tiempo de parida para poder variar la ración.

38- Practicas Recomendadas de Recuperación de Corderos con Problemas: Dado que un 5 a 10 % de los corderos nacidos presentarán naturalmente una reducida vitalidad, es conveniente tener especial cuidado en el manejo de los mismos en cuanto a la primera alimentación. Las

prácticas recomendadas son la Sonda Gástrica y el Suero Glucosado, pudiendo incorporarse otras prácticas por recomendación del Consejo de DO.

39. Control de la Oveja Parida: Debe constatarse que la oveja parida haga una expulsión completa de la placenta. Si existieran dudas se deben tomar medidas adecuadas para controlar una posible infección.

IV- Manejo Sanitario

40. Se recomiendan las siguientes medidas preventivas a los efectos de evitar problemas sanitarios:

1- Parasitosis

Se aconseja realizar un buen control de parásitos tanto externos (sarna y melófago) como internos (gusano de la nariz es bastante frecuente y los gastro-intestinales y saguaypé si tenemos vertientes o mallines en el campo). Es conveniente desparasitar cuando ingresan los animales.

2- Queratoconjuntivitis o Ceguera

Al concentrar los animales deben controlarse que no se presenten síntomas de enfermedades como esta que se manifiesta como una "nube" blanquecina sobre el ojo. Para el control se utilizaran las medidas adecuadas.

41. Problemas Nutricionales: Se recomiendan las siguientes medidas a los efectos de evitarlos:

1- Enterotoxemia

Se desencadena cuando se pasa bruscamente de alimentos fibrosos (pastos o pastizales secos) a pasturas muy tiernas (bajo porcentaje de materia seca y alta proteína e hidratos de carbono de fácil fermentación) o bien a raciones de alta concentración de energía como granos o balanceados, o bien cuando se suministran fardos ardidados. Para ello se recomienda vacunar todos los animales si fuera posible 20 días antes de concentrarlos.

2- Toxemia de la Preñez

obligatoria o voluntaria del brucelosis del SENASA y alcanzar la erradicación en un lapso no mayor a los cinco años, estará obligado a solicitar el certificado oficial de libre brucelosis y mantener dicha condición.

48. El **manejo antiparasitario**, deberá estar dirigido no solo a eliminar la carga de parásitos con un tratamiento, sino también a prevenir la reinfestación a través de las pasturas, teniendo en cuenta tanto la epidemiología de los parásitos gastrointestinales, como la curva de crecimiento de los pastos.

49. Los tratamientos deberán realizarse únicamente con drogas autorizadas por el Consejo de la D.O.C.O.P. –Santa Cruz–.

50. Los animales con destino a faena no podrán tener tratamientos con productos antiparasitarios externos o internos, en los 60 días previos a la misma.

51. **Profilaxis vacunal:** Vacunaciones oficiales obligatorias: Aftosa y Brucelosis Vacunaciones no oficiales obligatorias: Mancha y gangrena, Carbunclo, I.B.R., D.V.B., Queratoconjuntivitis, y Neumoenteritis. Se contemplará además, la incorporación de aquellas profilaxis estratégicas que respondan a necesidades específicas de un establecimiento o una zona.

52. Los productos utilizados para el control de la parásitos externos deberán estar autorizados por el Consejo. Los establecimientos deberán estar indemnes de garrapata y aplicar medidas de control y prevención de sarna ovina.

53. Las **Zoonosis que deberán estar bajo control son** Hidatidosis, Carbunclo y Brucelosis

54. Se llevarán fichas de las prácticas sanitarias efectuadas en el establecimiento, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Fecha de la práctica - Categorías - Pesos - Drogas - Concentraciones y Dosis - Diagnósticos y tratamientos indicados.

55. Los animales inscriptos en ningún caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de

crecimiento y desarrollo de los animales, de acuerdo a las normas en vigencia establecidas por el SENASA

56. Los animales deberán estar sin tratamientos antibióticos o desparasitantes internos o externos en los últimos SESENTA (60) días previos a la faena.

V- Otras Operaciones

57. **Identificación de los animales:** Los animales serán identificados al nacer con caravanas u otro método expedido por el Consejo y autorizado por el SENASA, recogiendo los siguientes datos: nombre del Departamento, nombre del Distrito, Código del productor, año de nacimiento o ingreso, y número de registro.

58. Los tatuajes y, en el futuro lo que se utilice para la marcación de los animales deberán colocarse dentro de los dos (2) primeros meses de vida, cuando los corderos se encuentren aún con la madre. En el caso de animales ingresados de establecimientos no inscriptos, dentro de los quince (15) días de su ingreso al establecimiento. Esto sólo regirá durante el 1º año de implementado este Protocolo de Calidad, luego no se aceptará animales provenientes de establecimientos no inscriptos en la D.O.C.O.P. -Santa Cruz-.

59. La identificación de los animales y su correspondiente numeración se corresponderá con una ficha o planilla con toda la información necesaria para la identificación del animal, fecha de nacimiento, tratamientos sanitarios, fechas, enfermedades, alimentación, origen, venta, destino, etc.

60. **Mutilación:** Las mutilaciones como cortado de la cola, diente, etc. son prácticas no recomendables como manejo habitual, debiendo buscarse otras alternativas.

VI- Alimentación

61. En condiciones normales, el alimento que los animales consuman tendrá su base en la propia producción.

62. La terminación de los animales será con pasturas o pastos secos o concentrados de acuerdo a los que el Consejo formule y autorice. Se entiende por Concentrado: granos partidos o molidos en forma física o peleteado, Características energéticas: corderos 18% proteína cruda. Los concentrados provendrán de Plantas habilitadas y registradas con certificado de ausencia de elementos de contaminantes.

63. En los establecimientos ganaderos, las compras de alimento (forraje) provenientes de otras explotaciones deberán estar autorizadas por el Consejo o justificadas por Declaración Jurada.

64. Para que la producción de carne sea alta, rentable y eficiente se necesita compatibilizar alta ganancia de peso con la mayor cantidad posible de animales por hectárea, cuidando el pastizal.

65. **Destete Precoz:** La alimentación de los animales deberá realizarse con leche materna complementada "ad libitum" con pasturas naturales o implantadas o verdeos, si se realiza "destete precóz" la alimentación será con balanceados autorizados por el consejo, pastura o pasto seco de la provincia y suplemento no mayor del 30% del volumen de la ingesta total.

66. Los animales inscriptos en ningún caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales

67. **Preparación y Suministro del Alimento:** Se recomienda moler el fardo para varios días (si se muele) y tener bien calculada la ración para cada lote. Es conveniente que todas estas indicaciones estén escritas en un pizarrón o cartelera de indicaciones en el cuarto donde se almacena el alimento, en forma clara y grande, para evitar todo tipo de confusión

68. **Adopciones:** Se recomienda en caso de que se produzca un aguachamiento por muerte de la oveja o que ésta no tenga leche, intentar que otra oveja que haya perdido su cordero o bien que tenga capacidad para alimentar dos lo adopte. Sería útil para estos casos tener dos o tres ovejas mansas, Corriedale o Texel, que a menudo se ordeñan para las necesidades de la casa, para éstas emergencias. Lo que se debe procurar en el caso de una adopción es confundir los olores ya que es a través del olfato que se establece el primer vínculo madre - hijo.

69. Manejo Nutricional: Para el adelanto de corderos se recomienda tener especial cuidado en la nutrición, no solo en cuanto a la cantidad sino también en la calidad del alimento que los animales reciban, pues esto definirá el tiempo total de suplementación, evitando problemas sanitarios.

70. Requerimientos energéticos: Se recomienda considerar especialmente los requerimientos energéticos en el último mes de gestación de las ovejas ya que aquí sus requerimientos energéticos se hacen máximos y el "espacio digestivo" se reduce al mínimo. Por ello, se aconseja utilizar alimentos de mejor valor nutritivo, de alta digestibilidad y concentración de energía aprovechable por unidad de volumen. En términos de Kcal. de energía metabolizable (E.M), las ingesta diarias deberán ser de alrededor de las 3000 cha de E.M.

71. Requerimientos Proteicos: Para evitar problemas proteicos en esta etapa se recomienda considerar que un bajo nivel en cantidad y calidad de proteína afectará la secreción Láctea, de modo que el excedente de energía producirá ovejas gordas y corderos subnutridos o aguachamiento por falta de leche, lo cual conspira con el objetivo de lograr un rápido crecimiento de los corderos. Para evitar este inconveniente se aconseja utilizar niveles del 18% de proteína debiendo ser mayoritariamente harina de pescado, que proveerá los aminoácidos necesarios para una buena producción de la glándula mamaria.

Se recomienda manejar niveles de ingesta de entre 160 y 200 gr/ día, debido a la importancia que este nutriente tiene en la producción de corderos tempranos.

72. Período de Acostumbramiento: Se recomienda que el cambio en la alimentación será progresivo para evitar los efectos negativos de la adaptación de los microorganismos del rumen al nuevo sustrato. Para evitar que los cambios bruscos de alimentación 20 días antes del parto –que es el manejo habitual de las ovejas cuando se las reúnen para el parto- deriven en problemas sanitarios como: TOXEMIA de la PREÑEZ, ACIDOSIS o ENTEROTOXEMIA, se recomienda, en el caso que se suministre grano o alimento balanceado hacerlo en forma progresiva durante doce días, tiempo mínimo que deberá transcurrir hasta llegar al suministro final. En el caso de suministrarse fardo no habrá inconvenientes.

73. El Consejo con su comisión técnica establecerá las raciones orientativas y recomendables. Aunque se recomienda que en esta etapa la alimentación sea a voluntad, teniendo en cuenta que

las mismas variaran según el tamaño corporal, raza, condiciones climáticas, nivel de actividad, etc. y que, si se pretende que las ovejas engorden pese a estar soportando la mayor exigencia desde el punto de vista fisiológico, como la lactancia, y el cordero aproveche todo su enorme potencial de crecimiento, será conveniente no ahorrar en el alimento.

74. Alimentación del Cordero: Se recomienda tener especial atención en los requerimientos del cordero tanto en cantidad como en calidad. Para evitar que los corderos compitan con la madre por el alimento y teniendo en cuenta las diferencias de requerimientos de los mismos respecto al de las madres, es conveniente brindar contenido proteico en 18 a 21%, y evitar el nitrógeno no proteico como fuente de proteína y la fibra como fuente de energía. Se recomienda ofrecer un alimento iniciador en algún rincón del refugio donde sólo puedan acceder los corderos, de modo que se ofrezca alimento a voluntad y lograr que el cordero lo consuma con mayor frecuencia diaria (varias veces al día).

75. Aquellos establecimientos que deseen acreditarse como “**ECOLOGICOS**” a la vez de estar amparados en la D.O.C.O.P. Santa Cruz, deberán cumplimentar las exigencias estipuladas en la Normativa de producción de carne orgánica.

VII- Trazabilidad en las Explotaciones Pecuarias

76. La implantación de trazabilidad en carne ovina –comprendiendo toda la cadena- desde el origen hasta la exportación deberá contener información vinculada al productor, la explotación y a los animales.

77. Para el desarrollo del procedimiento de trazabilidad en carne ovina, se deben utilizar y mejorar los registros y documentos existentes, ya que el tipo de información que generan es muy importante y necesario, aunque debe mejorarse la auditoria de comprobación de la autenticidad de la misma.

78. Los documentos que deben llevarse para la trazabilidad son los siguientes:

1. Registro Nacional Sanitario de Productores Pecuarios (RENSPA) que brinda la siguiente información:

- Número único e irrepetible
 - Individualización de cada establecimiento productor
 - Vigilancia epidemiológica de enfermedades
 - Oficina Sanitaria Local (SENASA) en la que se inscribe,
 - Identificación del productor y del campo o parcela
 - Régimen de tenencia de la tierra,
 - Actividad pecuaria: tipo de rodeo, registro de marcas y señales, existencias bovinas por categorías, alimentación, importación de reproductores, semen y embriones, movimientos de animales, y otros datos de interés sanitario.
2. Documento para el Tránsito de Animales (DTA) emitido por las delegaciones locales habilitadas por SENASA, que ingresa la siguiente información:
- Aspectos sanitarios
 - Propiedad: número del RENSPA y la Marca o Señal del ganado –doble caravana-.
 - Datos del transportista.
 - Exigencias sanitarias
3. Certificado de compra-venta de animales.
4. Identificación individual y permanente de animales: Uso de caravanas dobles u otros sistemas, siendo esencial para la trazabilidad por individuo. Identificación animal: propiedad, identidad racial. Aspectos de tipo productivo o sanitario. Movimientos y/o cambios de propiedad.
5. Planilla de Inspección Sanitaria / veterinaria:
- Estado Sanitario de los animales
 - Verificaciones correspondientes,
 - Registros respectivos
 - Archivo de las Planillas.

6. Planillas de toma de muestras:

- Análisis de agentes patógenos causantes de Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA)
- Análisis de residuos químicos correspondientes al Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA)

CAPITULO 4

INDUSTRIA: FAENA – DESPOSTE Y ENVASADO

I- Tipificación

79. La hacienda deberá reunir los requisitos de Tipificación de Canales de Corderos.

1- Tipificación: calificación visual y subjetiva de los distintos tipos de canales mediante la evaluación de su conformación y terminación –grado de gordura-.

2- Conformación: depende del desarrollo de las masas musculares, relacionando la proporción de carne y hueso en las regiones de los cortes más valiosos.

3- Terminación: es el grado de gordura, se establece mediante la observación visual y subjetiva en los sitios de mayor distribución de grasa como la región de la cruz, el grano de pecho, la capadura y lo más importante el espesor de la cobertura dorsal, perine y base de la cola –ángulo de observación). En cuanto al color de la grasa debe corresponder al propio de la especie blanco-nacarado o blanco-cremoso, sin aceptarse otras tonalidades que puedan obedecer a alguna enfermedad –ictericia-.

Sobre la base de ello, se tomara para el cumplimiento de la tipificación y conformación utilizada por el Programa Santacruceño de Carne Ovina de Cambio Rural, EEA Santa Cruz. Terminación: 5 grados numéricos. Conformación: 5 grados, en forma decreciente: AA-mejor-, A, B, C y M –peor-. Se adaptó la tipificación utilizada por la CEE dando como resultado 5 grados

80- Grados para Conformación:

AA: Conformación Excelente: el tipo de canal es excepcional, no es frecuente tal conformación, menos aun en las razas tradicionales y con terminación a campo. A nivel de cintura pélvica y torácico presentan una real hipertrofia muscular, marcada por masas prominentes y redondeadas. Los perfiles internos de la pierna forman una U. La grupa es ancha, corta, espesa en todas sus dimensiones. El dorso en conjunto da el aspecto de una tabla ancha y espesa. Espaldas voluminosas y prominentes, parecen desprenderse del tórax. Con omoplatos separados entre sí y ocultos por las masas musculares. Cuello ancho y corto cerrando el aspecto compacto del total de la carcasa.

A: Conformación muy buena (exportación) corresponde con canales muy armoniosas en la proporción de sus regiones anatómicas, con un desarrollo muscular muy importante Dando la impresión de cortas, anchas y redondeadas. Los perfiles internos de las piernas presentan un ovalo amplio y regular. La horizontal a la altura del perine denota un importante desarrollo muscular dando aspecto de cortas, redondas y espesas. La grupa es prominente, más ancha que larga, se circunscribe en un ancho rectángulo. El dorso y lomo ancho, dando aspecto de cuadrado. En la espalda los omoplatos estas separados y son poco salientes. El cuello es ancho y de la impresión de robusto.

B: conformación buena. Si bien el desarrollo muscular es manifiesto a nivel de la cintura pélvica y escapular no alcanza su máxima expresión. Aun así, la armonía general es buena. En el perfil interno de las piernas si bien aun se ve un ovalo que a la altura del perine se haya ligeramente en punta. La forma de la pierna es redondeada pero medianamente larga y espesor medio. La grupa es bien manifiesta, con rebordes netos, pudiendo circunscribirse dentro de un ancho rectángulo. El dorso es ancho pero ligeramente deficiente en el espesor de la musculatura. Las espaldas son prominentes sobre la cavidad torácico. Presenta masas musculares netas pero no plenamente desarrolladas. El cuello da la impresión robusta.

C: Conformación normal. De desarrollo aceptable, con superficies llanas pero delimitadas, estas canales aunque longuilneas tienen cierta armonía. Los perfiles internos de las piernas dibujan una V, pero con las ramas redondeadas. Si bien las piernas son planas, largas y faltas de espesor poseen armonía. La grupa es ligeramente mas larga que ancha presentando un relieve en forma de meseta que desciende hacia zonas vecinas. El dorso lomo es estrecho sobre todo detrás de la

espalda. Los músculos llenan las fosas limitadas por las apófisis espinosas de las vértebras. Las espaldas son finas con superficies planas, pero con contornos levemente redondeados. Los omoplatos están salientes y forman cavidad entre ellos. El cuello es mas bien largo.

M: Conformación pobre (manufactura) con un desarrollo muscular netamente deficiente con superficies planas, limitadas frecuentemente por concavidades. Las piernas son largas, llanas y poco espesas, los perfiles internos describen una V de ramas rectilíneas. La grupa sin relieve y llana en cada uno de sus lados, parece mas larga que ancha. En el dorso y lomo se aprecian fácilmente las apófisis espinosas. Dividido netamente por la columna vertebral con aspecto de Angulo. La cruz es prominente y aguda. Las espaldas son planas y poco prominentes con omoplatos salientes y agudos. El cuello se presenta delgado y fino.

81. Terminación: se establecen un gradiente de terminación que se divide en 5 grados que van de menor a mayor de 1 a 5.

1- Terminación 1: canal muy magra.

Con ausencia o escasez de grasa. Los músculos son visibles, los límites intermusculares externos presentan finas vetas grasas que los delimitan. En las piernas se observa un ligero acumulo de grasa alrededor del nacimiento de la cola y en el perine ligeras vetas entre los grupos musculares. En la grupa, dorso y lomo se aprecia una ligera película de grasa a cada lado de la columna vertebral. Surcos de grasa intermuscular en la espalda y a ambos lados de la espina de la escapula.

2- Terminación 2: canal magra

Con presencia, pero no abundante, de grasa.

La carcasa esta cubierta por una capa fina de grasa que deja aparecer los músculos subyacentes. En las piernas los espacios intermusculares están llenos de grasa desbordando las superficies musculares. Hay un acumulo sensible a ambos lados del perine y en la base de la cola. En grupa, dorso y lomo el velo de grasa es más opaco y los músculos subyacentes son apenas visibles. En la cintura escapular los surcos o espacios están rellenos y desbordan las superficies musculares, aunque se distinguen claramente.

3- Terminación 3: Canal mediana

Moderada cantidad de engrasamiento, se acentúa en ciertas regiones produciendo acumulos. Los surcos o espacios intermusculares de las piernas están rellenos de grasa. Con placas espesas a ambos lados del perine y alrededor de la base de la cola. En la grupa, dorso y lomo, una capa de grasa espesa hace que los músculos subyacentes no se aprecien incluso los glúteos en la riñonada. En la cintura escapular, al igual que en el resto, la musculatura no es visible solo los trapecios se traslucen. Una cubierta de grasa cubre el cuello.

4- Terminación 4: Canal grasa

Posee una abundante cantidad de grasa pareja y bien distribuida a lo largo de la canal. Sobre el perine y la base de la cola aparecen capas de grasa, pero en las caras laterales los músculos se aprecian parcialmente. La grupa, el dorso y lomo están enteramente cubiertos de grasa, haciéndose mas espesa a ambos lados de la columna vertebral que en el centro de la misma. En la cintura escapular apenas se perciben los trapecios, y en el brazuelo solo quedan al descubierto los músculos distales.

5- Terminación 5: canal muy grasa.

Se encuentran la canal muy grasa y mal distribuida. En las piernas solas se observan en parte los músculos distales, el resto esta cubierta. Sobre el perine y base de la cola los acumulos son extremadamente espesos. La grupa, dorso y lomo están completamente cubiertos de grasa. Lo mismo ocurre con la cintura escapular y la totalidad del cuello.

II- Sacrificio y faena de la Hacienda

82. Área Geográfica: La zona de sacrificio y faenado de los animales será la misma que la zona de producción. Todos los establecimientos en donde se faene o se elaboren los productos derivado de la anterior, deberán encontrarse registrados en la DO.

83. En el caso de existir factibilidad de ventas a mercados con mayores requisitos y exigencias, y no se encuentre establecimientos faenadores en el área geográfica delimitada será función del Consejo determinar la inscripción de los mismos y controlar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Protocolo.

84. Transporte y Corrales: La hacienda a ser remitida con destino a los establecimientos faenadores deberá realizar el desbaste en el origen.

85. El transporte del ganado a la planta de faena, se realizará en vehículos adecuados y teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Carga adecuada a la capacidad del transporte.
- Carga no traumática. Los transportadores como el personal que efectúe las tareas de carga de la hacienda, no deberán usar elementos que puedan ocasionar contusiones en los animales (rebenque, arriador, palos, ni tampoco la puerta de la jaula para apurar la entrada del animal a la misma).
- Horario de transporte adecuado (preferentemente por la noche en verano).
- Viaje sin interrupciones injustificadas y sin maniobras bruscas. Hay que efectuar el transporte de la manera más cuidadosa posible.
- Descarga en planta en forma correcta, sin violencia ni gritos, sin utilizar la picana, sin apurar al ganado con la puerta guillotina de la jaula ó cualquier otro elemento que pudiera provocar contusiones en los animales.
- En el caso de transportar diferentes categorías de animales (en el mismo vehículo) se deberá usar separadores.
- Se deberá trabajar sobre la pesada de la tropa que ingresa a planta, para poder efectuar seguimiento de los rendimientos de faena y desde ahí los de subproductos, despojos, cuarteo, etc.

86. El ganado permanecerá en el establecimiento, antes de su sacrificio en reposo de acuerdo a los siguientes lineamientos (Decreto 4238)

- Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de 24 hs. y un máximo de 72 hs.
- El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo, señalado en el punto precedente, cuando el ganado proceda de lugares no distantes a más de 50 km. de la planta elaboradora y sea transportado por medios mecánicos.
- Durante el período de descanso será conveniente realizar una ducha suave mediante manguera o aspersión, a efectos de tranquilizar la hacienda y refrescarla (en época estival) y lavar el cuero de los animales, como etapa previa al sacrificio.
- El encierre será el adecuado por metro cuadrado de corral.
- El arreo a faena, deberá efectuarse sin gritos ni golpes, a efectos de evitar contusiones y stress, que perjudiquen el logro de un buen producto final (cortes cárnicos).

87. La faena de los animales amparados por la DO COP -SANTA CRUZ-, deberá realizarse en primer término, si ésta se encontrara destinada a la exportación, de no ser así se le dará preferencia a la faena de exportación del establecimiento y a continuación la faena de los animales amparado por la DO COP -SANTA CRUZ-

88. Las maniobras de sacrificio, faena y procesamiento posterior de la carne, se harán de acuerdo a la siguiente descripción o adaptada al diseño de la planta donde se realice la tarea.

89. **Sacrificio y Faena. Zona Sucia.** El sacrificio de los animales se realizará de la siguiente forma:

- El embretado se hará acorde a la capacidad del cajón de noqueo.
- El noqueo se efectuará con instrumentos autorizados, mecánicos, neumáticos o eléctricos.
- La descarga del cajón de noqueo, se realizará por la inercia del propio peso del animal.

- El izamiento mediante guinche deberá efectuarse una vez descargado el animal del cajón de noqueo, se realizará por medio de una manea (estrobo) en la pata izquierda.
- Lavado por aspersión de la zona donde caen los animales y del animal.
- Degüello deberá efectuarse con la certeza que el animal se encuentre debidamente insensibilizado, en una doble maniobra, la primera a efectos de cortar el cuero de la zona del pecho y la segunda de manera que se seccionen los grandes vasos.
- Desangrado, esta operación durará un lapso no menor de dos minutos. Se permitirá la utilización del electroestimulador.

90. Zona Intermedia: En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Garreado de cabeza.
 1. Separación de astas.
 2. Rajado del cuero de la nuca.
 3. Desollado del cuero de la frente hasta la trompa
 4. Desollado del cuero de la quijada derecha e izquierda.
- Garreado de manos.
 5. Rajado del cuero comenzando desde las pezuñas y continuando a lo largo de los brazuelos.
 6. Cuereado de las manos.
 7. Descoyuntado de las manos, quedando éstas suspendidas en la porción de cuero correspondiente a las mismas adheridas al animal suspendido.
- Rajado del cuero de la punta del pecho hasta la panza.
- Abrir la grasa del pecho hasta el esternón.
- Rajado del cuero desde la culata hasta la panza.

8. Garreado de patas, comenzando por la pata libre (derecha).
 9. Rajado del cuero a lo largo de las patas, desde las pezuñas hasta el garrón.
 10. Cuereado de patas.
 11. Descoyuntado de patas.
 12. Se coloca en el ojal que se hace al nivel del garrón para insertar el gancho correspondiente a una roldana a efectos de izar el animal, dejarlo suspendido en la noria y poder retirarle la manea.
 13. Se procede a realizar las mismas operaciones en la otra pata, quedando el animal suspendido de la noria por dos rondanas.
- Cuarteros, cuereado del garrón, nalga y cuadril, de ambos lados de la res.
 - Anqueros, cuereado de la punta del cuadril hasta el tronco del rabo, de ambos lados de la res.
 - Coleros
14. Redondeado de culata
 15. Atado de culata.
 16. Rajado del cuero a lo largo del rabo, se toma el rabo de la punta mediante una pinza y se desprende el cuero.
- Separar el cuero desde la capadura hasta el grano de pecho, extracción de ombligo.
 - Cuereadora, en esta etapa se pueden utilizar diferentes sistemas de cuereado, en lo referente a las máquinas empleadas.
 - Maniobras en la región del cogote.
17. Separación del gañote (tráquea y esófago) del cogote.
 18. Separación de tráquea y esófago, mediante tirabuzón (debridado).
 19. Atado de esófago en dos partes y seccionarlo entre ambas.
 20. Sección de la cabeza del cogote, entre la primera y segunda vértebra cervical.

21. Separación de la cabeza de la media res seccionando la tráquea.

- Aserrado del pecho.
- Evisceración: en esta operación se realiza un corte de la pared abdominal desde distal a proximal, evitando producir cortes en el aparato digestivo, a los efectos de no ocasionar derrames de ingesta. Primero se extraen las vísceras verdes y a posteriori la rojas. Cada tipo de vísceras son depositadas en bandejas separadas. Las panzas en un lugar y el tripero en otro; debiendo caer sobre bandejas provistas de agua corriente. Se separarán el hígado, el páncreas, el intestino delgado, el grueso el chinchulín y el tripón. Luego en el otro compartimento / bandeja se separará la panza de la redecilla, del librillo y del cuajo. Después cuando se sacan las del tórax es decir pulmones, corazón y tráquea; el esófago se sacará aparte. La inspección Veterinaria deberá revisar víscera por víscera tanto las sucias por reservorios gástricos como las que se encuentren limpias de ellos como ser corazón, pulmón, etc. Como maniobra conexas se realiza el lavado de la cavidad abdominal.

91. Zona Limpia. En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Aserrado de la canal, cortando en la parte media de la canal dividiéndola en medias reses y procurarlo que la sierra no se desvie de la zona central de las vértebras, ya que sino se podría producir deterioros de las masas musculares.
- Dressing, se realiza de acuerdo a lo descripto en la Resolución 455/73.
- Lavado de las medias reses por medio de agua a presión.
- Secado de la cara externa de media res por medio de fleje metálico (acero inoxidable, etc).
- Palco de tipificación, aquí se procede a colocar los sellos de inspección veterinaria, los de clasificación y tipificación, número de tropa y destino comercial y los correspondientes al peso de la media res.

92. Oreo, proceso de enfriamiento primario, en éste deberán ser controlados los siguientes parámetros, temperatura, humedad relativa y velocidad del aire.

- Esta playa debe ser independiente a la playa de expendio, en caso de utilizar la misma para ambas funciones, se deben tomar los recaudos necesarios (Ej. cerrar las puertas que dan a lo muelles de carga, etc).
- En esta operación la temperatura de las medias reses deberá bajarse de 38° o 39° c a 27° C, en un lapso no mayor de 10 hs.
- Dos factores importantes se deberán considerar la rotación de las medias reses oreadas hacia las cámaras de frío y procurar que la temperatura sea constante. La capacidad de la playa de oreo será utilizada entre un 50 y 100%.

93. El Consejo a través del Comité de Calificación o persona a quien se delegue, determinará la aptitud de las reses amparables por la DO, sellando las calificadas con la palabra **Denominación de Origen Carne Ovina Patagónica -SANTA CRUZ-** seguida de un número de identificación en tinta indeleble en piernas, paletas y costillar.

94. Este número de identificación será un número correlativo dentro de cada matadero o frigorífico inscripto. Las reses descalificadas no serán objeto de identificación ni marcaje de ningún tipo.

95. La distribución de reses enteras o trozadas de corderos a los minoristas carniceros y su conservación y venta, cumplirán con la normativa vigente, evitándose en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

III-Trazabilidad en los Frigoríficos y Plantas Faenadoras

95. El sistema comienza con la Recepción de datos desde la báscula de pesar de ganado en pie donde se ingreso la tropa y el corral de destino. En el palco se ingresan datos de la clasificación del animal con el agregado de la captura del peso en forma automática sin manipulación de operadores.

96. En procesos posteriores, como ingreso o desposte, el sistema recibe en forma permanente información proveniente de rieleras, básculas de piso y balanzas. Por ejemplo, con la instalación de rieleras en la entrada y salida de cámara de frío es posible realizar el control de merma de estacionado. De modo que manejando información centralizada a nivel del frigorífico se realiza el seguimiento que va desde la materia prima hasta el producto final, control de stock por depósito, por producto indicando cantidad, peso y unidades del producto.

97. La información que se debería disponer es la siguiente:

- ◆ rinde por tropa o animal, según necesidad
- ◆ mermas reales de corral, de matanza, de cámara y de desposte
- ◆ producción diaria por corte, menudencias, huesos, grasa y otros
- ◆ Stock permanente en cada sector del frigorífico: corrales, cámaras, desposte, otros.
- ◆ Destino de la mercadería que se despacha y control de cantidad
- ◆ Emisión de etiquetas con código de barras para las cajas indicando cliente, corte, cantidad, bruto, tara, neto, fecha de elaboración, otros.
- ◆ Si es envasado en bandejas, emisión de etiquetas con precio por Kg

98. Esquemáticamente sería:

a- Faena:

- ◆ Lectura del ingreso de DTA
- ◆ Lectura de Peso
- ◆ Lectura de peso Tropa, Corral, Cabezas

b- Palco de Romaneo:

- ◆ Clasificación de Peso de Media Res
- ◆ Lectura del Peso de Media Res
- ◆ Control de SENASA y del Consejo (si así lo considera): Planilla de Estado Sanitario de los animales y
- ◆ Análisis de inocuidad de las medias reses
- ◆ Informe Veterinario
- ◆ Impresión de etiqueta

c- Estacionamiento:

- ◆ Lectura de Código para merma

d- Despostada

- ◆ Desosado y Codificación de pistolas

e- Envasado

- ◆ Producción por bultos y por cajas

e- Expedición

- ◆ Salida de Producto
- ◆ Ingreso de Estacionamiento

El sistema provee etiquetas adhesivas por bulto y por cajas y pueden ser impresas por país de destino, permitiendo llevar estadísticas de corte, con detalle de destino del envío.

IV- Características de la carne

99. Serán amparadas por la DO la carne proveniente del cordero patagónico que al momento de faena, por la edad y modo de crianza, sea magro, ubicándose entre los grados 1 y 2 de terminación y la conformación Grado AA y A.

V- Cámaras frigoríficas

100. Las cámaras frigoríficas deben cumplir las normativas del SENASA, Decreto 4238/68.

- Cuando ingresa la carne a cámara deberá estar atemperada y nunca será colmada su capacidad de carne (no más de un 75%).
- Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial con llave de encendido por dentro y fuera. Su capacidad lumínica será de 40 a 60 unidades lux.
- La ventilación de las cámaras y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería. Las medias reses se mantendrán en estas salas hasta lograr los 7°C.
- La maduración es un fenómeno que depende de la temperatura, por tanto puede ser acelerado aumentándola, pero por razones higiénicas se recomienda emplear 4°C y una humedad relativa entre el 85 y 95%. De aquí la carne puede seguir dos caminos, primero que se destine al cuarteo en la planta ó que se expendan en medias reses.
- En esta etapa verificaremos la calidad de la faena, clasificación, tipificación, etc.

101. **Sala de Cuarteo.** lugar en el que se realiza el proceso por el cual se obtienen cortes anatómicos con hueso, para su posterior expendio o elaboración en planta. La temperatura de la carne debe ser mantenida a 7°C y la de la sala a 10° C.

102. **Antecámara de despostada:** lugar donde los cortes cárnicos con hueso se ubican en las rieleras de acuerdo a los programas de producción del establecimiento.

103. **Recepción de despostada:** lugar donde se pesarán y romanearán los cortes y se procederá la extracción de sellos.

104. Sala de Desposte: lugar donde se elaboran (despostan y charquean) los cortes anatómicos. Además se realiza el envasado primario con su respectiva tarjeta individual.

1- Un correcto envasado primario logrará dos características fundamentales:

- Un menor desarrollo bacteriano
- Una buena recuperación del color natural de la carne.

2- Para el congelado es lo habitual el uso de láminas de polietileno en vez de bolsas al vacío que también se usan para estas preparaciones.

105. Envasado secundario: aquí los cortes son acondicionados en las cajas, se coloca una etiqueta identificatoria del producto la cual debe coincidir con la tarjeta individual y la expuesta en el cabezal de la caja (Resolución I/44 de la ex Junta Nacional de Carnes. Además se realizará la pesada y el romaneo de las mismas.

106. En este punto se deben verificar: material, otras características del envase como ser color, tamaño, test de resistencia del cartón corrugado (275 lbs.x pulgada 2) en las taras de las cajas no deberá haber una desviación mayor ni menor a un 5% de tolerancia. Correcto cerrado de las mismas, adecuada colocación de las fajas sanitarias con:

- Número Oficial del establecimiento
- Número correlativo impreso,
- Razón social de la imprenta y
- Número de C.U.I.T. (Resol.387 del S.E.N.A.S.A.)

107. Ninguno de los envases descriptos y aún otro tipo de envases como ser bolsas de rafia de polipropileno, stockinettes y otros no deberán presentar ningún tipo de deficiencias de presentación como ser manchas, roturas y deterioros que afecten la calidad de la mercadería y su packaging (Res.L.J. 973 en su artículo 1° de la ex J.N.C.)

108. Depósito de enfriado. Las cajas son estibadas sobre palets u otros sistemas, las estibas serán armadas por corte en forma de panal dejando pasillos entre ellas y un espacio que permita la circulación del aire contra las paredes, el cabezal con la leyenda identificatoria tiene que ser visible.

- Cuando se pretende almacenar la carne refrigerada durante periodos largos, conviene usar la temperatura más baja que se pueda y que no ofrezca riesgos de congelación, normalmente una elección acertada es -1°C .

109. Depósito de congelado: como paso previo al depósito los cortes son congelados en sistema de placa de contacto o túneles de congelación.

110. Expedición: Las cajas a ser cargadas en contenedor o camión térmico son previamente pesadas o romaneadas.

111. Toda mercadería cargada debe ser romaneada y cotejada su carga en la balanza de camiones u otra para arbitrar y poder documentar lo cargado ante posibles reclamos.

112. El Consejo, a través del certificador (control de calidad del producto), determinará la aptitud de las reses amparables por la DO.

CAPITULO 5

REGISTROS (TRAZABILIDAD) Y CONTROLES DE GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS / PRODUCTOS

I- Registros

113. El Consejo llevará los siguientes registros:

- a. Registro de Explotaciones de Cria.
- b. Registro de Explotaciones de Engorde.
- c. Registro de Explotaciones de Selección de Raza (cabañas)
- d. Registro de Industrias (mataderos, frigoríficos, industrias de

envasado, etc.).

- e. Registro de Transportistas
- f. Registro de Plantas procesadoras de Concentrados
- g. Registro de Inspectores habilitados por el Consejo .

II- Inscripciones

114. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo en los formularios habilitados al efecto, acompañados de los documentos pertinentes.

115. El Consejo denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida en este Protocolo de Calidad y resoluciones sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones e industrias.

116. Los beneficiarios deberán acreditar previo a su inscripción en los Registros pertinentes de la DO COP -SANTA CRUZ-, la legalización de las explotaciones o instalaciones mediante la presentación de certificados que acrediten el cumplimiento de las normas establecidas en la legislación vigente.

117. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscriptas sus explotaciones e instalaciones en los registros correspondientes.

118. La inscripción en estos registros no exime a los beneficiarios de la obligación de la inscripción en aquellos otros registros que estén establecidos por la normativa vigente y tienen la obligación de acreditarlo en el momento de la inscripción en el registro de la DO COP -SANTA CRUZ-.

119. **Inscripción de Explotaciones de Cría y Engorde.** Podrán inscribirse en el Registro de Explotaciones de Cría y Engorde las que estén enclavadas en la provincia de Santa Cruz y destinadas a la producción de DO Carne Ovina, con las razas señaladas en el Art. 8 y que cumplan las exigencias estipuladas en este Protocolo de Calidad.

En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del ganadero o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- Número de Registro/s.
- Número y tipo de animales que componen la tropa, con la individualización de los reproductores hembras y machos, animales de cría y de engorde.
- Número de reproductores y raza/s.
- Número de corderos producidos al año.
- Descripción de las instalaciones, capacidad de engorde, etc.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

- El período que ha de transcurrir, en caso de cancelación, antes de proceder a una nueva inscripción, será del plazo que disponga el Consejo y de acuerdo a los antecedentes del titular o beneficiario.

120. Inscripción de Cabañas de Selección de Razas. Se inscribirán preferentemente las Cabañas enclavadas en la provincia de Santa Cruz, destinadas a la selección de las razas contempladas en el Art. 8 del presente Protocolo de Calidad.

- En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del ganadero o empresa, domicilio y número de identificación fiscal.
- Número de registro/s.
- Número de reproductores y razas.
- Producción de reproductores al año.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

121. Inscripción de Industrias. Podrán inscribirse en el Registro de Industrias que cumplan con lo establecido en el Art. xx (Cámaras Frigoríficas) y que manipulen y/o sacrifiquen los animales susceptibles de ser calificados como "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" y protegidos por la DO.

- En la inscripción deberá figurar:

- Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- Número/s de Registro/s.

- Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- Número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

122. Inscripción de Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de hacienda y de distribución de la carne se inscribirán en el Consejo a los efectos de cumplir con la normativa vigente en esta materia y de la responsabilidad que le cabe en el caso de incumplir con ella y deteriorar y desprestigiar a la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ".

123. Sus vehículos deberán estar inscriptos también y en perfecto estado para el traslado de los animales o de la distribución de la carne. En el caso de sufrir inconvenientes durante la tarea que le compete mantendrá informado al Consejo.

124. Inscripción de Plantas Elaboradoras de Productos Concentrados. Se habilitarán aquellas Plantas Elaboradoras que cumplan con las exigencias establecidas en la elaboración de concentrados en cuanto a calidad.

125. Para ello deberá completar la información solicitada en el Consejo y deberá certificar la ausencia de contaminantes en los concentrados que elabore y comercialice con los productores de animales de cría y de engorde.

126. Tendrán firmadas las declaraciones de ventas de productos concentrados con los detalles de la venta y datos del comprador, cuando éstas sean para explotaciones con animales con DO y la firma del productor. Estas se presentarán a solicitud del Consejo.

127. Inscripción de Inspectores. Se llevará un Registro de profesionales habilitados para la realización de inspecciones, asesoramiento, etc. Los mismos quedarán en dicha condición luego de haber recibidos los cursos de capacitación que disponga el Consejo.

128. Se entregará documentación o tarjetas de identidad a los efectos de presentarlas al momento de iniciar una inspección en el ámbito de la DO.

129. **Condiciones a cumplir por todos los inscriptos.** Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al Consejo para la actualización correspondiente. Los registros de explotaciones de cría y de engorde se actualizarán semestralmente y los de Industrias y demás anualmente.

130. Sólo los beneficiarios inscriptos en los correspondientes Registros podrán producir animales cuyas reses serán amparadas por la DO.

131. Sólo puede aplicarse la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" a las reses enteras o trozadas procedentes de las industrias inscriptas en el Registro, cuyos animales hayan sido obtenidos conforme a las exigencias de este Protocolo de Calidad.

132. El derecho de uso de la DO en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios de la DO.

133. Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto correspondiente al Consejo y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general y a satisfacer las tasas que les corresponda.

134. Las industrias inscriptas en los correspondientes Registros deberán situar de forma independiente para su conservación y almacenamiento exclusivo las reses de animales con DO.

135. Los mataderos o frigoríficos inscriptos en el Registro deberán disponer de locales independientes para que los animales identificados y marcados de la forma prevista en el ítem 1.4.1., puedan permanecer durante el período de reposo anterior al sacrificio.

136. Reconocidos los animales por el Comité de Calificación y desechados los que no reúnan las exigencias estipuladas en el presente Protocolo de Calidad, serán sacrificados de forma correlativa y sin mezclarlo con otro tipo de ganado.

137. El Comité de Calificación del Consejo establecerá la aptitud de las reses de la forma descripta en el Art. 80 y 81 del presente Protocolo de Calidad.

III- Control Técnico de Calidad de Proceso

134. El Comité de Calificación realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán como mínimo una inspección en cada movimiento de animales que se deba realizar, cuando se los envíe a un establecimiento de Engorde, a Faena, durante el transporte o distribución y en los comercios o embarques, cuando sea para exportación.

135. **Explotaciones de Cría y de Engorde.** Durante las inspecciones se constatará:

- Identificación de los animales
- Condiciones de manejo sanitario, alimenticio, trato de los animales, etc.
- Separación efectiva de los animales con DO de los comunes.
- Explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

136. **Industrias y Mataderos.** Se constatará:

- Identificación de los animales
- Separación de la hacienda
- Tratamiento de los animales
- Realización de la faena
- Características técnicas de la faena
- Cámaras frigoríficas
- Separación de las reses, cortes, etc.
- Embalaje de los cortes, identificaciones, etc.
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- Estado higiénico de la Industria.
- Análisis de Control: organolépticos, fisico-químicos, bacteriológicos, (Vibrio, Listeria, clorados, fosforados, antibióticos, anabólicos, antiparasitarios, B-agonistas, mercurio, cadmio, plomo, plaguicidas, tirostáticos, nitrofurasonas, sulfamidas, etc.
- Otros.

137. Transportistas y Distribuidores. Verificarán:

- Identificación de la hacienda o de las reses o cortes.
- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- Tratamiento de los animales, estado de los cortes.
- Documentación pertinente.
- Destino de la hacienda y de las reses o cortes.
- Estado del embalaje de los cortes, presencia de etiquetas, etc.

138. Plantas Elaboradoras de Concentrados. Controles de:

- Elaboración de los concentrados
- Habilitación correspondiente.
- Extracción de muestras y Análisis de los concentrados con destino a animales con DO.
- Destino de los concentrados.
- Otros.

139. Comercios y Embarques. Verificación de:

- Existencia de etiquetas.
- Identificación de los cortes o reses.
- Faena o empaquetados de los cortes.
- Destino de la venta.
- Control de Calidad del producto terminado
- Otros.

140. Control de Calidad de Producto terminado. Podrán tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis físico-químicos u organolépticos respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

1- Controles físico-químicos y organolépticos, análisis para el etiquetado de calidad nutricional:

- Calorías totales
 - Grasas saturadas
 - Grasas totales
 - Polinsaturados
 - Colesterol
 - Hierro
 - Sodio
 - Proteínas
-
- Color de la grasa
 - Color de la carne
 - Análisis Residuales: anabólicos, antibióticos, antiparasitarios, organoclorados, presencia de contaminantes, etc.

IV- Controles Administrativos. Partes, Constancias, Documentos, Planillas, libros, etc.

141. Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, faenado, industrialización y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

142. De la producción:

- Declaraciones Juradas
- Parte de Nacimiento, etc.

143. Los titulares de las explotaciones de Cría, al final de cada parición, presentarán al Consejo los partes de nacimiento de corderos que cumplan con los requisitos del Art. 8 del presente Protocolo de Calidad, con las características de identificación correspondiente. Las Declaraciones Juradas y Partes de Nacimiento se realizarán por triplicado, uno para el Consejo, otro que acompañará la expedición previo visado en la explotación ganadera por persona autorizada por el Consejo y otro para el productor ganadero.

- Partes de Nacimientos
- Tarjeta Sanitaria del Rodeo
- Tarjeta de Identificación del Rodeo
- Constancia de otras inspecciones
- Otros.

144. Los titulares de Explotaciones de Engorde, cada vez que ingresen animales adquiridos dentro de la zona definida en el Art. 8, deberán presentar los partes de animales comprados con DO COP -SANTA CRUZ-, por triplicado detallando la identificación de los animales provenientes de explotaciones de Cría con DO COP -SANTA CRUZ-. De provenir de otra provincia de la Región Patagónica y que no fueron marcados al nacer se identificarán inmediatamente con la presencia de un inspector del Consejo, que realizará y firmará el parte con el productor.

- Partes y facturas de compras de animales
- Datos del comprador
- Tarjeta sanitaria de los animales
- Identificación de los animales
- Otros.

145. **De la Industrias o Mataderos. Libros.** Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo, en el que se registrarán diariamente el sacrificio de animales procedentes de explotaciones inscriptas, cuyas reses serán susceptibles de calificación y, en el que deberá figurar:

- Nombre, domicilio e identificación de la explotación ganadera de procedencia.
- Número de corderos, terneros, vaquillas y novillitos entrados a sacrificio en la partida, con relación a los números de identificación establecidos previamente.
- Número de reses calificadas.
- Número de reses trozadas.
- Destino de las reses enteras o trozadas calificadas e identificadas.

- Presentarán al Consejo dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.
- Datos sobre existencias de etiquetas expedidas por el Consejo.

146. Transportistas y Distribuidores. Guía de transporte y de distribución. Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- Tarjeta de Identidad de habilitación por el Consejo
- Certificados de circulación entre explotaciones, industrias, etc. expedido por el Consejo.
- Documentación exigida por la normativa vigente
- Remito o factura respectiva del responsable del traslado
- Animales o reses o cortes debidamente identificados
- Destino de la hacienda o de la carne.
- Otros

147. Comercios y Embarques. En el caso de tener contratos con comercios mayoristas o minoristas del mercado interno para la expedición de reses o carnes ovinas, o de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control:

- Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- Identificación de las reses o cortes.
- Origen de las reses, con la factura correspondiente.
- Declaración al Consejo de las existencias.
- Existencia de etiquetas expedidas por el Consejo.
- De realizarse comercialización con el exterior, certificado de expedición expedido por el Consejo.

V- Comité de Calificación

148. El Consejo conformará un Comité de Calificación que se ocupará de realizar los controles de producción, movimiento de hacienda, frigoríficos, faena, características de la carne, de transportistas, de comercialización, etc.

149. Comité estará integrado por inspectores habilitados y capacitados en el Consejo y podrá realizar inspecciones exclusivamente dentro de la provincia de Santa Cruz, para el producto carne ovina y entre los inscriptos:

- Explotaciones de Cría y Engorde.
- Industrias y Mataderos
- Transporte de Hacienda y Distribución de carne
- Comercios y Embarques de DO COP -SANTA CRUZ-

150. En el caso de controversias con el beneficiario se procederá a una nueva inspección, pero se hará acompañado de por lo menos dos integrantes del Consejo.

151. Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado.

CAPITULO 6

IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACION

I- Logotipo y Sellos

152. En el proceso de comercialización se respetará y hará respetar toda la normativa vigente según lista adjunta

153. El Consejo adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la DO COP - SANTA CRUZ-, previo informe y autorización de los organismos competentes en la materia. Este emblema o logotipo figurará en todos los sellos, precintas y/o etiquetas que expida el Consejo.

154. El Consejo aprobará el sello que identificará las reses calificadas como carnes con DO COP -SANTA CRUZ-, de acuerdo a lo establecido en el presente Protocolo de Calidad.

155. Todas las reses enteras o trozadas con DO COP -SANTA CRUZ- que se expidan para el consumo, deberá ir provistas del sello y logotipo del Consejo que haya registrado el Consejo DO COP -SANTA CRUZ-, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

II- Etiquetas

156. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en la comercialización de las reses o piezas amparadas por la DO COP -SANTA CRUZ-, se podrán utilizar además otras etiquetas, distintivos o precintas, debidamente autorizadas por el Consejo a los efectos que se establecen en este Protocolo de Calidad.

157. Se denegará la autorización de uso de aquellas etiquetas, distintivos o precintas, que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá anularse la autorización concedida anteriormente, cuando hubiesen variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.

III- Expediciones

158. Toda expedición de animales que tenga lugar entre firmas inscriptas, deberá ir acompañada por un certificado de circulación establecido por el Consejo, en la forma que por el mismo se determine. En este certificado figurará la identificación según lo especificado en el presente Protocolo de Calidad.

159. Las reses enteras o trozadas amparadas por la DO COP -SANTA CRUZ- únicamente deberán expedirse por las industrias inscriptas autorizadas por el Consejo de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la DO COP -SANTA CRUZ-.

160. La expedición de reses enteras o trozadas, con o sin hueso, de la DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberán ir acompañadas del correspondiente certificado de la DO expedido por el Consejo.

161. El Consejo solicitará al organismo competente, la autorización para que los frigoríficos o mataderos inscriptos, puedan comercializar reses con DO en trozos, con o sin hueso, en cuyo caso deberán ir envasadas y con etiquetas numeradas del Consejo, lo que permitirá el oportuno control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

162. **Reporte de trazabilidad:** El reporte final será emitido por el Consejo de la Denominación de Origen COP Santa Cruz, la firma que se contrate o el organismo publico que se haya convocado para la ejecución de la certificación de la trazabilidad, la que contendrá toda la información volcada durante el proceso y el Certificado Sanitario y una síntesis e historia del proceso de los animales desde el campo hasta el destino final.

10- PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

Este control comprende la supervisión técnica de la producción, transporte, elaboración, distribución, envasado, comercialización y la supervisión administrativa a través de Planillas, declaraciones juradas, fichas técnicas y sanitarias, que deberán completar cada integrante del sistema.

El Consejo conformará un Comité de Calificación que se ocupará de realizar los controles de producción, movimiento de hacienda, frigoríficos, faena, características de la carne, de transportistas, de comercialización, etc.

El Comité estará integrado por inspectores habilitados y capacitados en el Consejo y podrá realizar inspecciones exclusivamente dentro de la provincia de Santa Cruz, para el producto carne ovina y entre los inscriptos:

1. **Explotaciones de Cría y Engorde.**
2. **Industrias y Mataderos**
3. **Transporte de Hacienda y Distribución de carne**
4. **Comercios y Embarques de DO COP -SANTA CRUZ-**

Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado.

a.1. Explotaciones de cría serán sometidas a los siguientes controles técnicos:

a.1.1. Manejo Productivo del rodeo de cría: en cuanto al origen, forma tradicional de producción, manejo de fertilidad del suelo, manejo de plagas y enfermedades, manejo de los animales en cuanto a movimiento, protección contra la excesiva luz solar, las temperaturas extremas, acceso al agua y alimento, y el entorno. Por otra parte se verificará tamaño del rebaño, ingreso de animales provenientes de otra documentación y registros. Asimismo, se verificará: Instalaciones. Ubicación, reparos, bretes e implementos.

a.1.2. Identificación de los animales: se controlará la existencia de caravanas o del método elegido para la identificación y formularios o planillas en las que se constate la siguiente

información: nombre del Departamento, nombre del Distrito, Código del productor, año de nacimiento o ingreso, y número de registro. La identificación de los animales y su correspondiente numeración deberá volcarse en una planilla que contenga: información necesaria para la identificación del animal, fecha de nacimiento, tratamientos sanitarios, fechas, enfermedades, alimentación, origen, venta, destino, etc.

a.1.3. Alimentación: tipo de alimentación utilizada para la cría y engorde, origen, manejo y cuidado del pastizal. En el caso de animales destetados se controlará: tipo de leche, pastos, y balanceados. Además se corroborará la inexistencia de sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, así como el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales. En el caso de adelanto de corderos se controlará: tipo de nutrición, -cantidad y calidad-, tiempo total de suplementación.

a.1.4. Manejo Reproductivo del Rodeo de Cría: en esta fase se supervisará el cumplimiento de los exámenes clínico preservicio de los corderos, el servicio, la selección de Vientres, pariciones y número de oveja paridas.

a.1.5. Manejo Sanitario: Se controlará junto con el organismo de control oficial o se solicitará copia de las planillas de control llevadas a cabo por los inspectores del mismo en lo vinculado a zoonosis que deberán estar bajo control son Hidatidosis, Carbunclo y Brucelosis. Se llevarán fichas de las prácticas sanitarias efectuadas en el establecimiento, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Fecha de la práctica - Categorías - Pesos - Drogas - Concentraciones y Dosis - Diagnósticos y tratamientos indicados.

Los controles de enfermedades que se llevarán a cabo comprenderán básicamente: parasitosis: queratoconjuntivitis o ceguera, problemas Nutricionales: Enterotoxemia, Toxemia de la Preñez, Acidosis, y que todos los establecimientos inscriptos cumplan con los requisitos sanitarios: mínimo cinco años sin la presencia clínica de fiebre aftosa, en el establecimiento y en establecimientos linderos.

Se revisará el cumplimiento de la profilaxis vacunal dispuesta como: Vacunaciones oficiales obligatorias: Aftosa y Brucelosis Vacunaciones no oficiales obligatorias: Mancha y

gangrena, Carbunclo, I.B.R., D.V.B., Queratoconjuntivitis, y Neumoenteritis. Se contemplará además, la incorporación de aquellas profilaxis estratégicas que respondan a necesidades específicas de un establecimiento o una zona.

a.1.6. En cuanto a la **Faena e Industria** se llevarán controles junto con el inspector del organismo de control oficial o bien se solicitará copia de las planillas de control completas y firmadas por el mismo, referente a tipificación, conformación, y terminación dispuesta por el Protocolo de Calidad.

a.1.7. Sacrificio y faena de la Hacienda: se realizarán controles en lo referido a: transporte y corrales, vehículos, carga: tipo y forma, horarios, cuidados, descarga, categorías de animales, pesada de la tropa que ingresa a planta, reposo, encierre, momento, maniobras de sacrificio, faena y procesamiento posterior de la carne, cumplimiento en general de la normativa vigente en esta temática.

Acompañando al inspector del organismo de control o a través de planillas de registro de actividades se constatará: las tareas en la zona sucia: embretado, noqueo, descarga, izamiento, lavado, degüello y desangrado. En la zona intermedia: garreado, separación, manejo del cuero, desollado y evisceración. En la zona limpia: aserrado de la canal, dressing, lavado de las medias reses, secado, tipificación, oreo, temperaturas, rotación, y sellado de las reses amparables por la DO

a.1.8. Control de calidad de producto terminado: se tomarán muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis fisico-químicos u organolépticos respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización. Los controles fisico-químicos como: calorías totales, grasas saturadas, grasas totales, polinsaturados, colesterol, hierro, sodio y proteínas y organolépticos como: color de la grasa, Color de la carne y Análisis Residuales: anabólicos, antibióticos, antiparasitarios, organoclorados, presencia de contaminantes, etc.

a.1.9. Características de la carne: se corroborará el cumplimiento de: origen, magro, grados 1 y 2 de terminación y la conformación Grado AA y A.

a.1.10. Cámaras frigoríficas: junto con el inspector de SENASA o con documentos de inspección provistos por el mismo, el inspector del Consejo constatará el cumplimiento del Decreto 4238/68, en cuanto a: ingreso de la carne a la cámara, temperatura, capacidad, iluminación, ventilación de las cámaras y la renovación del aire, maduración temperatura y humedad, y calidad de la faena.

a.1.11. Se verificará la Sala de Cuarteo, Antecámara de despostada, Recepción de despostada, Sala de Desposte y envasado: envasado primario, inocuidad, congelado, envasado secundario: acondicionamiento en cajas, etiquetas, pesada y el romaneo. En este punto se deben verificar: material, otras características del envase como ser color, tamaño, test de resistencia, y los datos que deben colocarse en las mismas. Además, se verificará: **Depósito de Enfriado**, palets, depósito de congelado, expedición, romaneo, y pesado.

a.1.12. Identificación de los Productos para su Comercialización: se controlará el uso de logotipos y sellos, etiquetas, y expediciones: reses enteras o trozadas, con o sin hueso, de la DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberán ir acompañadas del correspondiente certificado de la DO expedido por el Consejo. Control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

11- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

A los fines de asegurar los controles necesarios vinculados a la supervisión técnica se acompañará con planillas y registros necesarios para corroborar los mismo, estos a su vez servirán como archivos que facilitarán la trazabilidad del proceso / producto.

Los Registros que se llevará serán los siguientes:

- a. Registro de Explotaciones de Cría.
- b. Registro de Explotaciones de Selección de Raza (cabañas)
- c. Registro de Industrias (mataderos, frigoríficos, industrias de envasado, etc.).
- d. Registro de Transportistas
- e. Registro de Plantas procesadoras de Concentrados
- f. Registro de Inspectores habilitados por el Consejo .

Para ello deberán inscribirse siguiendo las instrucciones establecidas en el Protocolo de Calidad COP- Santa Cruz.

1- Inscripción de Explotaciones de Cría estén enclavadas en la provincia de Santa Cruz y destinadas a la producción de DO Carne Ovina y que cumplan las exigencias estipuladas en este Protocolo de Calidad.

En la inscripción deberá figurar:

- a. Nombre del ganadero o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- b. Número de Registro/s.
- c. Número y tipo de animales que componen la tropa, con la individualización de los reproductores hembras y machos, animales de cría y de engorde.
- d. Número de reproductores y raza/s.
- e. Número de corderos producidos al año.
- f. Descripción de las instalaciones, capacidad de engorde, etc.
- g. Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

2- Inscripción de Cabañas de Selección de Razas. Se inscribirán preferentemente las Cabañas enclavadas en la provincia de Santa Cruz, destinadas a la selección de las razas.

En la inscripción deberá figurar:

- a. Nombre del ganadero o empresa, domicilio y número de identificación fiscal.
- b. Número de registro/s.
- c. Número de reproductores y razas.
- d. Producción de reproductores al año.
- e. Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

3- Inscripción de Industrias. Las que manipulen y/o sacrifiquen los animales susceptibles de ser calificados como "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" y protegidos por la DO.

En la inscripción deberá figurar:

- a. Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- b. Número/s de Registro/s.
- c. Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- d. Número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- e. Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- f. Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- g. Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

4- Inscripción de Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de hacienda y de distribución de la carne, con vehículos inscriptos y en perfecto estado para el traslado de los animales o de la distribución de la carne.

5- Inscripción y habilitación de Inspectores. Se llevará un Registro de profesionales habilitados para la realización de inspecciones, asesoramiento, etc. Los mismos quedarán en dicha condición

luego de haber recibidos los cursos de capacitación y aprobación de la evaluación correspondiente.

Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, faenado, industrialización y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

1- De la producción: Declaraciones Juradas, Parte de Nacimiento, etc.

1.a. Las Declaraciones Juradas y Partes de Nacimiento se realizarán por triplicado, uno para el Consejo, otro que acompañará la expedición previo visado en la explotación ganadera por persona autorizada por el Consejo y otro para el productor ganadero.

- a. Partes de Nacimientos
- b. Tarjeta Sanitaria del Rodeo
- c. Tarjeta de Identificación del Rodeo
- d. Constancia de otras inspecciones
- e. Otros.

1.b. Los titulares de Explotaciones, cada vez que ingresen animales adquiridos dentro de la zona definida en el Art. 8, deberán presentar los partes de animales comprados con DO COP - SANTA CRUZ-, por triplicado detallando la identificación de los animales provenientes de explotaciones de Cría con DO COP -SANTA CRUZ-.

- a. Partes y facturas de compras de animales
- b. Datos del comprador
- c. Tarjeta sanitaria de los animales
- d. Identificación de los animales
- e. Otros.

2. Industrias o Mataderos. Libros. Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán un libro, en el que se registrarán diariamente el sacrificio de animales procedentes de explotaciones inscriptas y deberá figurar:

- a. Nombre, domicilio e identificación de la explotación ganadera de procedencia.
- b. Número de corderos, terneros, vaquillas y novillitos entrados a sacrificio en la partida, con relación a los números de identificación establecidos previamente.
- c. Número de reses calificadas.
- d. Número de reses trozadas.
- e. Destino de las reses enteras o trozadas calificadas e identificadas.
- f. Dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.
- g. Datos sobre existencias de etiquetas expedidas por el Consejo.

3- Transportistas y Distribuidores. Guía de transporte y de distribución. Los transportistas y distribuidores deben llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- a. Tarjeta de Identidad de habilitación por el Consejo
- b. Certificados de circulación entre explotaciones, industrias, etc.
- c. Documentación exigida por la normativa vigente
- d. Remito o factura respectiva del responsable del traslado
- e. Animales o reses o cortes debidamente identificados
- f. Destino de la hacienda o de la carne.

4- Comercios y Embarques. contratos con comercios mayoristas o minoristas del mercado interno para la expedición de reses o carnes ovinas, o de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control:

- a. Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- b. Identificación de las reses o cortes.
- c. Origen de las reses, con la factura correspondiente.
- d. Declaración al Consejo de las existencias.
- e. Existencia de etiquetas.

12- TRAZABILIDAD DEL SISTEMA COP-SANTA CRUZ

I- Información requerida para el desarrollo de la Trazabilidad en las Explotaciones Pecuarias

La implantación de trazabilidad en carne ovina –comprendiendo toda la cadena- desde el origen hasta la exportación deberá contener información vinculada al productor, la explotación y a los animales.

Para el desarrollo del procedimiento de trazabilidad en carne ovina, se deben utilizar y mejorar los registros y documentos existentes, ya que el tipo de información que generan es muy importante y necesario, aunque debe mejorarse la auditoria de comprobación de la autenticidad de la misma.

Los documentos que deben llevarse para la trazabilidad son los siguientes:

1- Registro Nacional Sanitario de Productores Pecuarios (RENSPA) que brinda la siguiente información:

- a) Número único e irrepetible
- b) Individualización de cada establecimiento productor
- c) Vigilancia epidemiológica de enfermedades
- d) Oficina Sanitaria Local (SENASA) en la que se inscribe,
- e) Identificación del productor y del campo o parcela
- f) Régimen de tenencia de la tierra,
- g) Actividad pecuaria: tipo de rodeo, registro de marcas y señales, existencias bovinas por categorías, alimentación, importación de reproductores, semen y embriones, movimientos de animales, y otros datos de interés sanitario.

2- Documento para el Tránsito de Animales (DTA) emitido por las delegaciones locales habilitadas por SENASA, que ingresa la siguiente información:

- a) Aspectos sanitarios

- b) Propiedad: número del RENSPA y la Marca o Señal del ganado –doble caravana-.
- c) Datos del transportista.
- d) Exigencias sanitarias

3- Certificado de compra-venta de animales.

4- Identificación individual y permanente de animales: Uso de caravanas dobles u otros sistemas, siendo esencial para la trazabilidad por individuo. Identificación animal: propiedad, identidad racial. Aspectos de tipo productivo o sanitario. Movimientos y/o cambios de propiedad.

5- Planilla de Inspección Sanitaria / veterinaria:

- a) Estado Sanitario de los animales
- b) Verificaciones correspondientes,
- c) Registros respectivos
- d) Archivo de las Planillas.

6- Planillas de toma de muestras:

- a) Análisis de agentes patógenos causantes de Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA)
- b) Análisis de residuos químicos correspondientes al Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA)

II- Información requerida para el desarrollo de la Trazabilidad en los Frigoríficos y Plantas Faenadoras

1- Recepción de datos desde la báscula de pesar de ganado en pie donde se ingreso la tropa y el corral de destino. En el palco se ingresan datos de la clasificación del animal con el agregado de la captura del peso en forma automática sin manipulación de operadores.

2- La información que se debería disponer es la siguiente:

- a) Rinde por tropa o animal, según necesidad
- b) Mermas reales de corral, de matanza, de cámara y de desposte

- c) Producción diaria por corte, menudencias, huesos, grasa y otros
- d) Stock permanente en cada sector del frigorífico: corrales, cámaras, desposte, otros.
- e) Destino de la mercadería que se despacha y control de cantidad
- f) Emisión de etiquetas con código de barras para las cajas indicando cliente, corte, cantidad, bruto, tara, neto, fecha de elaboración, otros.
- g) Si es envasado en bandejas, emisión de etiquetas con precio por Kg.

3- Faena:

- a) Lectura del ingreso de DTA
- b) Lectura de Peso
- c) Lectura de peso Tropa, Corral, Cabezas

4- Palco de Romaneo:

- a) Clasificación de Peso de Media Res
- b) Lectura del Peso de Media Res
- c) Control de SENASA y del Consejo (si así lo considera): Planilla de Estado Sanitario de los animales y
- d) Análisis de inocuidad de las medias reses
- e) Informe Veterinario
- f) Impresión de etiqueta

5- Estacionamiento:

- a) Lectura de Código para merma
- b) Despostada
- c) Desosado y Codificación de pistolas

6- Envasado: Producción por bultos y por cajas

7- Expedición

- a) Salida de Producto
- b) Ingreso de Estacionamiento

8-Reporte de trazabilidad: El reporte final será emitido por el Consejo de la Denominación de Origen COP Santa Cruz, la firma que se contrate o el organismo publico que se haya convocado para la ejecución de la certificación de la trazabilidad, la que contendrá toda la información volcada durante el proceso y el Certificado Sanitario y una síntesis e historia del proceso de los animales desde el campo hasta el destino final.

13- COMPARATIVO DEL PROTOCOLO DE CALIDAD

ARTICULO 7

Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la provincia de Santa Cruz y los ovinos deberán nacer y ser criados en dichas explotaciones o, haber tenido una permanencia mínima de DOCE (12) meses anteriores a la faena de los mismos. En caso de provenir de un establecimiento no inscripto, esto sólo será permitido durante el primer año de implementado este Protocolo de Calidad, luego no se aceptarán animales provenientes de establecimientos no inscriptos en la DO Carne Ovina Patagónica

ACTUAL

Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la provincia de Santa Cruz y los ovinos deberán nacer y ser criados en dichas explotaciones o, haber tenido una permanencia mínima de DOCE (12) meses anteriores a la faena de los mismos.

ARTICULO 8

El tipo de ganado apto para la producción de carne Ovina con DOCOP Santa Cruz procederá de la raza Merino, Corriedale y otras Razas con características carniceras.....

ACTUAL

El tipo de ganado apto para la producción de carne Ovina con DOCOP Santa Cruz procederá de la raza Corriedale, Merino, y sus cruza, cuando provenga de otras razas con características carniceras será previa autorización del Consejo.

ARTICULO 12

Se deberá respetar la forma tradicional de producción de la provincia tendiendo a conservar la fertilidad del suelo y la actividad biológica del mismo, las que se mantendrán o incrementarán mediante:

- Laboreo racional
- Cultivo de leguminosas, abono verde o plantas de raíces profundas.
- Establecimiento de un programa adecuado de rotaciones plurianuales.
- Incorporación al terreno de abonos, obtenidos de residuos provenientes de establecimientos propios o ajenos, cuya producción se

realice atendiendo a las disposiciones del presente Protocolo de Calidad y se encuentre inscripto en el correspondiente Registro. En el caso de utilizarse fertilizantes, éstos deberán estar autorizados por el Consejo.

ACTUAL :

Se deberá respetar la forma tradicional de producción de la provincia tendiendo a conservar la fertilidad del suelo y la actividad biológica del mismo, las que se mantendrán o incrementarán mediante:

- Manejo racional y sustentabilidad
- En el caso de ser necesario la utilización de productos químicos se recomienda lo dispuesto por la Resolución 423-92/Anexo B (Producción Orgánica), previo control de su origen y composición, o productos que sean autorizados por el Consejo de DOCOP.

ARTICULO 13 y 14

13. El manejo de plagas y enfermedades deberán realizarse mediante la adopción conjunta de las siguientes medidas:

- Aumento y continuidad del ambiente.
- Selección de las especies y variedades adecuadas.
- Cuidadoso programa de rotación.
- Medios mecánicos de cultivo.
- Cualquier otro método aprobado por el Consejo.
- Además de lo mencionado en el ítem anterior se recomienda la utilización de productos autorizados por Resolución 423-92/Anexo B (Producción Orgánica), previo control de su origen y composición, o productos que sean autorizados por el Consejo de DOCOP.

14. Las semillas que se utilicen para la producción primaria podrán ser las semillas convencionales o provenientes de sistemas de producción orgánica (cuando se considere este atributo de calidad en el producto final).

ACTUAL: NO SE CONSIDERAN QUE LAS CONDICIONES AGROECOLOGICAS DE LA REGION SON NO CONTAMINANTES Y QUE HAY CIERTAS ACITIVIDADES EN EL SUELO QUE NO SON POSIBLES NI NECESARIAS DE REALIZAR

ARTICULO 16

Respecto del manejo de los animales deberá ser proporcionado a los mismos:

- Movimiento libre suficiente
- Protección contra la excesiva luz solar, las temperaturas extremas, atendiendo a las necesidades de los animales.
- Acceso amplio al agua y alimento.
- Un entorno sano que evite efectos negativos en la calidad del producto final.

ACTUAL

Respecto del manejo de los animales deberá ser proporcionado a los mismos:

- Movimiento libre suficiente
- Acceso amplio al agua y alimento.
- Un entorno sano que evite efectos negativos en la calidad del producto final.

ARTICULOS DEL 21 AL 26

Instalaciones. Ubicación: Se recomienda como práctica muy necesaria la instalación de reparos sugiriéndose aprovechar el acceso a ciertos materiales. Deberá elegirse un lugar alto, bien drenado y, si fuera posible, con algún reparo natural. Se preferirán construcciones con paredes de tres lados y un lado mayor abierto orientado al E - NE, para evitar los vientos dominantes del S.- S.O y aprovechar el sol desde la mañana.

22. Reparo: Se recomienda calcular la superficie cubierta sobre la base de un metro cuadrado por animal alojado. Las paredes podran ser de adobe o madera por ser las de mayor aislamiento térmico. El techo, podra ser de material variable –por ej. malla cima y chapa ondali- y respetar cierta inclinación y los materiales a utilizar estarán condicionados a la incidencia o no de nieve. Donde ésta no es un problema serio, la altura mayor puede ser de 3,5 m y la altura menor de 2,0 m., lo suficiente como para dar comodidad al trabajo del operador. Contra la pared posterior del

reparo se armarán bretes individuales para las ovejas recién paridas. Es conveniente hacerlos con "lienzos" de madera por la facilidad de armar y desarmar, aunque pueden confeccionarse con otros materiales permanentes.

23. Toldo o Alero: Es recomendable que la profundidad del reparo no supere los seis metros para facilitar el ingreso de los rayos del sol a toda la superficie del reparo. Para evitar que el piso se moje en temporales de lluvia o nieve con viento y concentrar y mantener calor se aconseja utilizar cubierta de polietileno translúcido en el frente.

El toldo debería bajar hasta la altura de (1) metro permitiendo la circulación de la hacienda por debajo. Los bordes del hierro ángulo puede ser cubiertos con caño negro para evitar que trabajen sobre el polietileno. Los arcos no deberían estar a más de (2) metros para evitar que el nylon se rompa.

24. Brete: Se aconseja alterar lo menos posible el hábitat y el comportamiento de los animales, para lo cual los animales deberían tener acceso durante el día a un brete o potrerito todos los días a excepción de aquellos en los que condiciones climáticas adversas obliguen a mantenerlos encerrados. Preferentemente estos potreritos deberán tener reparo natural.

25. Implementos: Comederos y Pasteras: Se recomienda que las pasteras se dispongan en el brete o potrerito para aquellos casos en que se opte por dar por separado el concentrado y el pasto. Consistirán en simples cajones sobre el piso de tierra que contendrán el pasto evitando que el viento lo arrastre o que los animales lo desparramen y desperdicien orinándolo o bosteándolo. Pueden tener defensas de alambre o malla cima para impedir que los animales se metan adentro. Respecto al comedero para suministrar el grano y/o balanceado se recomienda ubicarlo dentro del tinglado y constituyendo una canaleta de madera en "V" o en "U" apoyada sobre un par de bloques o ladrillos. Lo importante es respetar la distancia mínima de un metro lineal de comedero por cada cinco ovejas, cuando acceden por ambos lados, lo que garantiza que todos los animales podrán comer simultáneamente evitando la exclusión a la que animales dominantes pueden someter a otros más débiles. Asimismo, se recomienda el uso de plastillera.

ACTUAL: NO ESTAN. NO ESTA COMPROBADA SU EFECTIVIDAD EN LOS
RESULTADOS FINALES DE LA PRODUCCIÓN NI DE LA CALIDAD DE PRODUCTO
FINAL. CON LO CUAL NO SE CONSIDERA NECESARIO RECOMENDARLAS
EXPRESAMENTE. SI LO HACEN, ESTA BIEN.

ARTICULO 27

Servicio: Se recomienda la monta natural, aunque se autoriza el empleo de inseminación artificial exceptuando los animales productos que serán faenados y comercializados como orgánicos. En caso de recurrirse a este último debe quedar asentado en los registros del establecimiento. El porcentaje de corderos a utilizar variará según las características y tipo de apotreramiento. Deben retirarse del servicio los corderos lastimados o golpeados, en cuyo caso deben ser reemplazados inmediatamente.

ACTUAL

21. Servicio: Se recomienda la monta natural, aunque se autoriza el empleo de inseminación artificial exceptuando los animales productos que serán faenados y comercializados como orgánicos. En caso de recurrirse a este último debe quedar asentado en los registros del establecimiento. El porcentaje de **carneros** a utilizar variará según las características y tipo de apotreramiento.

ARTICULO 29

Si el servicio es de cinco/seis meses, se deberá proceder a estacionar el servicio coincidentemente con la máxima oferta forrajera.

ACTUAL: NO ESTA. LA PARICION ES CÍCLICA Y NO ES POSIBLE REUNIR A LOS ANIMALES PARA CONCENTRAR LAS PARICIONES. LA FORMA DE MANEJO ES NATURAL

ARTICULO 30

Para la Selección de Vientres previa al servicio, podrán fijarse criterios de conservación o refugo de ovejas: en el caso de refugo, obedecerán fundamentalmente a causas genéticas, sanitarias, reproductivas y de vejez o edad dentaria, mientras que el refugo reproductivo consistirá en la eliminación de aquellos vientres que no reúnan las condiciones de fertilidad óptima, que le permitan a cada oveja, con niveles adecuados de alimentación y sanidad, producir al menos un ternero por año.

ACTUAL

23. Para la Selección de Vientres previa al servicio, podrán fijarse criterios de conservación o refugo de ovejas: en el caso de refugo, obedecerán fundamentalmente a causas genéticas, sanitarias, reproductivas y/o edad dentaria, mientras que el refugo reproductivo consistirá en la

eliminación de aquellos vientres que no reúnan las condiciones de fertilidad óptima, que le permitan a cada oveja, con niveles adecuados de alimentación y sanidad, producir al menos un cordero por año.

ARTICULO 31

Se debe realizar una cuidadosa selección de las hembras siendo el momento indicado para ello los trabajos de señalada. Se deben separar los animales de boca llena o medio diente y con su ubre en buenas condiciones. Esto permitirá adelantar el refugo de los animales de ultimo año que saldrán para faena detrás de los corderos. Se deben evitar los animales de muelas gastadas, muy estropeados o con problemas de mastitis o lesiones en ubre ya que se requiere –sobre todo en Merino- ambas ubres para criar eficientemente a su cordero.

ACTUAL

24. Se debe realizar una cuidadosa selección de las hembras. Se deben separar los animales de boca llena o medio diente y con su ubre en malas condiciones. Esto permitirá adelantar el refugo de los animales de ultimo año que saldrán para faena detrás de los corderos. Se deben evitar los animales de incisivos gastados, muy estropeados o con problemas de mastitis o lesiones en ubre ya que se requiere –sobre todo en Merino- ambas ubres para criar eficientemente a su cordero.

ARTICULOS 32 al 39

Selección de Machos En cuanto a los machos cualquier raza de aptitud carnícera mejorará la velocidad de terminación de los corderos. Se preferirán las caras negras para carnes no tan magras y la raza Texel para corderos muy magros, dependiendo de los requerimientos del mercado. Si es posible se recomiendan para estos planteos apelar a la inseminación artificial.

33. **Detección de Preñez:** A los 60 días de realizado el servicio se debe confirmar la preñez de los lotes anticipados, y se deberá integrar al servicio general a las que hubieran fallado, o bien destinarlas a consumo.

34. En las producciones en que no se apunte al servicio anticipado se manejarán las condiciones normales de celo de las ovejas –que son poliéstrica estacional- cuyo desencadenamiento responde al estímulo lumínico de días que se acortan, por lo que no presentan celo todo el año, haciéndolo cada 17 días, entre febrero o marzo y hasta aproximadamente junio para la zona.

35. El Consejo propondrá un calendario de actividades para el caso de Sincronización de Celos y Servicio Anticipado para Corderos Tempranos. La sincronización de los Celos se efectuará –

cuando sea posible- a efectos de reducir el período de suplementación de las ovejas y ofrecer lotes homogéneos a venta.

36. El Consejo recomienda la utilización de estas metodologías detalladas a continuación para los casos en que se desee sincronizar y adelantar la producción de corderos:

37. Particiones Controladas: Para controlar las particiones debe controlarse la alimentación, el reparo o abrigo y los cuidados al nacimiento. Para este último se recomienda detectar las ovejas que están por parir a través de su comportamiento; mantener una guardia ya que la mayoría de los nacimientos ocurren de madrugada, manejar los tres pasos fundamentales para la vida del recién nacido: respirar, secarse (para no perder calor) y mamar. Llevar a la madre y al cordero a un brete donde pasará el primer día de vida, hasta comprobar que todo anda bien, Caravanear o marcar al cordero y pintar ese número en el anca de la madre para poder localizarla rápidamente y evitar aguachamientos. Al segundo día llevar al corral de ovejas paridas. Estas a su vez convendrá dividir las en lotes por tiempo de parida para poder variar la ración.

38- Practicas Recomendadas de Recuperación de Corderos con Problemas: Dado que un 5 a 10 % de los corderos nacidos presentarán naturalmente una reducida vitalidad, es conveniente tener especial cuidado en el manejo de los mismos en cuanto a la primera alimentación. Las practicas recomendadas son la Sonda Gástrica y el Suero Glucosado, pudiendo incorporarse otras practicas por recomendación del Consejo de DO.

39. Control de la Oveja Parida: Debe constatar que la oveja parida haga una expulsión completa de la placenta. Si existieran dudas se deben tomar medidas adecuadas para controlar una posible infección.

ACTUAL: NO ESTAN. NO SE CONSIDERAN ESENCIALES PARA SU INCLUSIÓN EN EL PROTOCOLO DE CALIDAD. SON MEDIDAS DE MANEJO QUE DADAS LAS CONDICIONES NATURALES DE LA REGION Y DEL MANEJO NO SE PUEDEN EXIGIR NI SUGERIR.

ARTICULOS 40 al 56

40. Se recomiendan las siguientes medidas preventivas a los efectos de evitar problemas sanitarios:

1- Parasitosis

Se aconseja realizar un buen control de parásitos tanto externos (sarna y melófago) como internos (gusano de la nariz es bastante frecuente y los gastro-intestinales y saguaypé si tenemos vertientes o mallines en el campo). Es conveniente desparasitar cuando ingresan los animales.

2- Queratoconjuntivitis o Ceguera

Al concentrar los animales deben controlarse que no se presenten síntomas de enfermedades como esta que se manifiesta como una "nube" blanquecina sobre el ojo. Para el control se utilizaran las medidas adecuadas.

41. Problemas Nutricionales: Se recomiendan las siguientes medidas a los efectos de evitarlos:

- 1- Enterotoxemia
- 2- Toxemia de la Preñez
- 3- Acidosis

45. Todos los establecimientos inscriptos deberán cumplimentar los siguientes requisitos sanitarios: "Como mínimo cinco años sin la presencia clínica de fiebre aftosa, en el establecimiento y en establecimientos linderos"

46. Control de enfermedades venéreas : los corderos a certificar deberán estar libres de: Tricomoniasis (después de tres análisis consecutivos certificado por médico veterinario), Vibriosis (análisis o certificado de vacunación) y Tuberculinización: negativos a las pruebas de tbc.

47. Brucelosis. Los machos destinados a la reproducción deberán ser negativos a las pruebas serológicas de brucelosis, con similares pruebas y criterios de interpretación a los establecidos para las hembras. El establecimiento deberá estar inscripto en el programa de erradicación obligatoria o voluntaria del brucelosis del SENASA y alcanzar la erradicación en un lapso no mayor a los cinco años, estará obligado a solicitar el certificado oficial de libre brucelosis y mantener dicha condición.

48. El manejo antiparasitario, deberá estar dirigido no solo a eliminar la carga de parásitos con un tratamiento, sino también a prevenir la reinfestación a través de las pasturas, teniendo en cuenta tanto la epidemiología de los parásitos gastrointestinales, como la curva de crecimiento de los pastos.

49. Los tratamientos deberán realizarse únicamente con drogas autorizadas por el Consejo de la D.O.C.O.P. -Santa Cruz-.

50. Los animales con destino a faena no podrán tener tratamientos con productos antiparasitarios externos o internos, en los 60 días previos a la misma.
51. Profilaxis vacunal: Vacunaciones oficiales obligatorias: Aftosa y Brucelosis Vacunaciones no oficiales obligatorias: Mancha y gangrena, Carbunclo, I.B.R., D.V.B., Queratoconjuntivitis, y Neumoenteritis. Se contemplará además, la incorporación de aquellas profilaxis estratégicas que respondan a necesidades específicas de un establecimiento o una zona.
52. Los productos utilizados para el control de la parasitos externos deberán estar autorizados por el Consejo. Los establecimientos deberán estar indemnes de garrapata y aplicar medidas de control y prevención de sarna ovina.
53. Las Zoonosis que deberán estar bajo control son Hidatidosis, Carbunclo y Brucelosis
54. Se llevarán fichas de las prácticas sanitarias efectuadas en el establecimiento, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Fecha de la práctica - Categorías - Pesos - Drogas - Concentraciones y Dosis - Diagnósticos y tratamientos indicados.
55. Los animales inscriptos en ningún caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, de acuerdo a las normas en vigencia establecidas por el SENASA
56. Los animales deberán estar sin tratamientos antibióticos o desparasitantes internos o externos en los últimos SESENTA (60) días previos a la faena.

ACTUAL

IV- Manejo Sanitario

25. Parasitosis: Es conveniente desparasitar cuando ingresan los animales provenientes de otras zonas fuera del área delimitada. Se aconseja realizar un buen control y prevención de parásitos tanto externos (sarna y melófago) como internos, los gastrointestinales, pulmonares y ante la existencia de vertientes o mallines en el campo la fasciola hepática (saguaypé).
26. Los animales con destino a faena no podrán tener tratamientos con productos antiparasitarios externos o internos, en los 60 DIAS previos a la misma.
27. Todos los establecimientos inscriptos deberán cumplimentar los siguientes requisitos sanitarios: "Como mínimo CINCUENTA años sin la presencia clínica de fiebre aftosa, en el establecimiento y en establecimientos linderos"

28. Los tratamientos deberán realizarse únicamente con drogas autorizadas por el Consejo de la D.O.C.O.P. –Santa Cruz–.

29. Se llevarán fichas de las prácticas sanitarias efectuadas en el establecimiento, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Fecha de la práctica - Categorías - Pesos - Drogas - Concentraciones y Dosis - Diagnósticos y tratamientos indicados.

30. Los animales inscriptos en NINGUN caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, de acuerdo a las normas en vigencia establecidas por el SENASA

SE HAN RESUMIDO Y ADECUADO A LAS CONDICIONES NATURALES DE LOS
ANIMALES Y DEL AMBIENTE. SE HAN MINIMIZADO EL DETALLE.

ARTICULOS 57 al 60

V- Otras Operaciones

57. Identificación de los animales: Los animales serán identificados al nacer con caravanas u otro método expedido por el Consejo y autorizado por el SENASA, recogiendo los siguientes datos: nombre del Departamento, nombre del Distrito, Código del productor, año de nacimiento o ingreso, y número de registro.

58. Los tatuajes y, en el futuro lo que se utilice para la marcación de los animales deberán colocarse dentro de los dos (2) primeros meses de vida, cuando los corderos se encuentren aún con la madre. En el caso de animales ingresados de establecimientos no inscriptos, dentro de los quince (15) días de su ingreso al establecimiento. Esto sólo regirá durante el 1º año de implementado este Protocolo de Calidad, luego no se aceptará animales provenientes de establecimientos no inscriptos en la D.O.C.O.P. –Santa Cruz–.

59. La identificación de los animales y su correspondiente numeración se corresponderá con una ficha o planilla con toda la información necesaria para la identificación del animal, fecha de nacimiento, tratamientos sanitarios, fechas, enfermedades, alimentación, origen, venta, destino, etc.

60. Mutilación: Las mutilaciones como cortado de la cola, diente, etc. son prácticas no recomendables como manejo habitual, debiendo buscarse otras alternativas.

ACTUAL

V- Otras Operaciones

31. Identificación de los animales: Los animales serán identificados como propiedad del establecimiento de origen mediante la ablación quirúrgica del pabellón auricular. Recogiendo los siguientes datos: nombre del establecimiento, nombre del Departamento, número de RENSPA y número de registro de DO.

SOLO SE DEJO LA IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES CON ABLACIÓN QUIRÚRGICA QUE ES LA MODALIDAD MAS DESARROLLADA. POR AHORA NO SE COMPROMETEN A REALIZAR IDENTIFICACIÓN POR ANIMAL EN FORMA INDIVIDUAL. NO SE CONSIDERA NECESARIO.

ARTICULO 62

La terminación de los animales será con pasturas o pastos secos o concentrados de acuerdo a los que el Consejo formule y autorice. Se entiende por Concentrado: granos partidos o molidos en forma fisica o peleteado, Características energéticas: corderos 18% proteína cruda. Los concentrados provendrán de Plantas habilitadas y registradas con certificado de ausencia de elementos de contaminantes.

ACTUAL

33. La terminación de los animales con pasturas naturales, implantadas, pastos secos o concentrados de acuerdo a los que el Consejo formule y autorice. En caso de utilización de concentrados los mismos deberán provenir de Plantas habilitadas y registradas con certificado de ausencia de elementos de contaminantes.

ARTICULO 64 y 65

64. Para que la producción de carne sea alta, rentable y eficiente se necesita compatibilizar alta ganancia de peso con la mayor cantidad posible de animales por hectárea, cuidando el pastizal.

65. Destete Precoz: La alimentación de los animales deberá realizarse con leche materna complementada "ad libitum" con pasturas naturales o implantadas o verdeos, si se realiza "destete precóz" la alimentación será con balanceados autorizados por el consejo, pastura o pasto seco de la provincia y suplemento no mayor del 30% del volumen de la ingesta total.

ACTUAL: NO ESTAN. NOTA: NO SE CONSIDERA ESENCIAL INCLUIR ESTE DETALLE

ARTICULOS 67 al 72

Preparación y Suministro del Alimento: Se recomienda moler el fardo para varios días (si se muele) y tener bien calculada la ración para cada lote. Es conveniente que todas estas indicaciones estén escritas en un pizarrón o cartelera de indicaciones en el cuarto donde se almacena el alimento, en forma clara y grande, para evitar todo tipo de confusión

68. Adopciones: Se recomienda en caso de que se produzca un aguachamiento por muerte de la oveja o que ésta no tenga leche, intentar que otra oveja que haya perdido su cordero o bien que tenga capacidad para alimentar dos lo adopte. Sería útil para estos casos tener dos o tres ovejas mansas, Corriedale o Texel, que a menudo se ordeñan para las necesidades de la casa, para éstas emergencias. Lo que se debe procurar en el caso de una adopción es confundir los olores ya que es a través del olfato que se establece el primer vínculo madre - hijo.

69. Manejo Nutricional: Para el adelanto de corderos se recomienda tener especial cuidado en la nutrición, no solo en cuanto a la cantidad sino también en la calidad del alimento que los animales reciban, pues esto definirá el tiempo total de suplementación, evitando problemas sanitarios.

70. Requerimientos energéticos: Se recomienda considerar especialmente los requerimientos energéticos en el último mes de gestación de las ovejas ya que aquí sus requerimientos energéticos se hacen máximos y el "espacio digestivo" se reduce al mínimo. Por ello, se aconseja utilizar alimentos de mejor valor nutritivo, de alta digestibilidad y concentración de energía aprovechable por unidad de volumen. En términos de Kcal. de energía metabolizable (E.M), las ingestas diarias deberán ser de alrededor de las 3000 cha de E.M.

71. Requerimientos Proteicos: Para evitar problemas proteicos en esta etapa se recomienda considerar que un bajo nivel en cantidad y calidad de proteína afectara la secreción Láctea, de modo que el excedente de energía producirá ovejas gordas y corderos subnutridos o aguachamiento por falta de leche, lo cual conspira con el objetivo de lograr un rápido crecimiento de los corderos. Para evitar este inconveniente se aconseja utilizar niveles del 18% de proteína debiendo ser mayoritariamente harina de pescado, que proveerá los aminoácidos necesarios para una buena producción de la glándula mamaria.

Se recomienda manejar niveles de ingesta de entre 160 y 200 gr/ día, debido a la importancia que este nutriente tiene en la producción de corderos tempranos.

72. Período de Acostumbramiento: Se recomienda que el cambio en la alimentación será progresivo para evitar los efectos negativos de la adaptación de los microorganismos del rumen al nuevo sustrato. Para evitar que los cambios bruscos de alimentación 20 días antes del parto –que es el manejo habitual de las ovejas cuando se las reúnen para el parto- deriven en problemas sanitarios como: TOXEMIA de la PREÑEZ, ACIDOSIS o ENTEROTOXEMIA, se recomienda, en el caso que se suministre grano o alimento balanceado hacerlo en forma progresiva durante doce días, tiempo mínimo que deberá transcurrir hasta llegar al suministro final. En el caso de suministrarse fardo no habrá inconvenientes.

ACTUAL: NO ESTAN

NOTA: SE ENTIENDE QUE NO ES NECESARIO ESTABLECER DEMASIADO DETALLE EN EL MANEJO SANITARIO. DADAS LAS CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y MANEJO SANITARIO ESTAS MEDIDAS SON MUY SENCILLAS Y HAY ENFERMEDADES QUE DIRECTAMENTE NO SE PRESENTAN. POR OTRO LADO A VECES LAS MEDIDAS DEL MANEJO SON MAS COSTOSAS QUE LAS PERDIDAS DE ANIMALES.

ITEMS VINCULADO ARTICULADO TRAZABILIDAD

7. Identificación individual y permanente de animales: Uso de caravanas dobles u otros sistemas, siendo esencial para la trazabilidad por individuo. Identificación animal: propiedad, identidad racial. Aspectos de tipo productivo o sanitario. Movimientos y/o cambios de propiedad.
8. Planillas de toma de muestras:
9. Análisis de agentes patógenos causantes de Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA)
10. Análisis de residuos químicos correspondientes al Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA)

ACTUAL

11. Certificado de compra-venta de animales.

12. Guía de TRASLADO DE HACIENDA expedida por Juez de Paz.
13. Identificación animal: propiedad, identidad racial. Aspectos de tipo productivo o sanitario. Movimientos y/o cambios de propiedad.

NOTA: SE HAN MODIFICADO ALGUNAS EXPRESIONES REEMPLAZANDOLAS POR LAS TRADICIONALES. LAS MEDIDAS QUE SE LLEVARAN ADELANTE SON LAS QUE SE REALIZAN ACTUALMENTE SIN INTRODUCIR POR AHORA DETALLES DE TRAZABILIDAD MUY COMPLEJOS. AUNQUE LAS CARACTERÍSTICAS DE PRODUCCIÓN Y DE FAENA IMPIDEN LA PERDIDA DE TRAZABILIDAD.

ARTICULO 79 AL 81

79. La hacienda deberá reunir los requisitos de Tipificación de Canales de Corderos.

1- Tipificación: calificación visual y subjetiva de los distintos tipos de canales mediante la evaluación de su conformación y terminación –grado de gordura-.

2- Conformación: depende del desarrollo de las masas musculares, relacionando la proporción de carne y hueso en las regiones de los cortes más valiosos.

3- Terminación: es el grado de gordura, se establece mediante la observación visual y subjetiva en los sitios de mayor distribución de grasa como la región de la cruz, el grano de pecho, la capadura y lo más importante el espesor de la cobertura dorsal, perine y base de la cola –ángulo de observación). En cuanto al color de la grasa debe corresponder al propio de la especie blanco-nacarado o blanco-cremoso, sin aceptarse otras tonalidades que puedan obedecer a alguna enfermedad –ictericia-.

Sobre la base de ello, se tomara para el cumplimiento de la tipificación y conformación utilizada por el Programa Santacruceño de Carne Ovina de Cambio Rural, EEA Santa Cruz. Terminación: 5 grados numéricos. Conformación: 5 grados, en forma decreciente: AA-mejor-, A, B, C y M –peor-. Se adaptó la tipificación utilizada por la CEE dando como resultado 5 grados

80- Grados para Conformación.

ACTUAL

40. La hacienda deberá reunir los requisitos de Tipificación de Canales de Corderos en Santa Cruz.

Tipificación: calificación visual y subjetiva de los distintos tipos de canales mediante la evaluación de su conformación y terminación.

Sobre la base de ello, se tomara para el cumplimiento la tipificación y conformación utilizada por el Programa Santacruceño de Carne Ovina de Cambio Rural, EEA Santa cruz.

- Conformación: depende del desarrollo de las masas musculares, relacionando la proporción de carne y hueso en las regiones de los cortes más valiosos.

41- Grados para Conformación:

NOTA: SE REORDENO LAS DISPOSICIONES VINCULADAS A TERMINACIÓN Y CONFORMACION

ARTICULO 86

El ganado permanecerá en el establecimiento, antes de su sacrificio en reposo de acuerdo a los siguientes lineamientos (Decreto 4238)

- Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de 24 hs.y un máximo de 72 hs.

ACTUAL

47. El ganado permanecerá en el establecimiento, antes de su sacrificio en reposo de acuerdo a los siguientes lineamientos (Decreto 4238 /SENASA)

- Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de 12 hs.y un máximo de 72 hs.

ARTICULO 89 al 92

89. Sacrificio y Faena. Zona Sucia.

90. Zona Intermedia:

91. Zona Limpia.

ACTUAL

50. Sacrificio y Faena. Zona Sucia. El sacrificio de los animales se realizará de la siguiente forma:

- La insensibilización se efectuará con instrumentos autorizados.
- Degüello deberá efectuarse con la certeza que el animal se encuentre debidamente insensibilizado, en una doble maniobra, la primera a efectos de cortar el cuero de la zona del pecho y la segunda de manera que se seccionen los grandes vasos.
- Desangrado, esta operación durará un lapso no menor de dos minutos. Se permitirá la utilización del electroestimulador.

51. Zona Intermedia: En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Garreado.
- Cuereado.
- Coleros.
- Sección de la cabeza del cogote, entre la primera y segunda vértebra cervical.
 - Apertura del pecho.
 - Evisceración. Primero se extraen las vísceras verdes y a posteriori la rojas. Cada tipo de vísceras son depositadas en bandejas separadas. Se deberá realizar la inspección Veterinaria en la totalidad de las vísceras.
 - Toma de muestras con referencia a los residuos.

52. Zona Limpia. En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Revisación Veterinaria de las canales.
- Dressing, se realiza de acuerdo a lo descripto en la Resolución 455/73.
- Realización de hisopados, con motivo de realizar la carga bacteriana.
- Lavado de las canales por medio de agua a presión.
- Secado de la cara externa de canal por medio de fleje metálico (acero inoxidable, etc).
- Palco de tipificación, aquí se procede a colocar los hilos y los sellos de inspección veterinaria, número de tropa y destino comercial.

53. Oreó, proceso de enfriamiento primario, en éste deberán ser controlados los siguientes parámetros, temperatura, humedad relativa y velocidad del aire.

- Esta playa debe ser independiente a la playa de expendio, en caso de utilizar la misma para ambas funciones, se deben tomar los recaudos necesarios.

- Dos factores importantes se deberán considerar la rotación de las canales oreadas hacia las cámaras de frío y procurar que la temperatura sea constante. La capacidad de la playa de oreo será utilizada entre un 50 y 100%.

NOTA: CON LA PARTICIPACIÓN DEL PROPIETARIO DEL FRIGORÍFICO SE INDICARON ALGUNAS DIFERENCIAS ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE CALIDAD PROPUESTO Y SE CORRIGIERON EN FUNCION DE LO SUGERIDO. SIN EMBARGO EN OTROS FRIGORÍFICOS LA MODALIDAD PUEDE SEGUIR EL ORDEN INDICADO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 4238 DEL SENASA

ARTICULO 94

94. Este número de identificación será un número correlativo dentro de cada matadero o frigorífico inscripto. Las reses descalificadas no serán objeto de identificación ni marcaje de ningún tipo.

ACTUAL

55. Este número de identificación será un número correlativo de tropa dentro de cada matadero o frigorífico inscripto. Las canales descalificadas no serán objeto de identificación ni marcaje de ningún tipo.

ARTICULO 95

El sistema comienza con la Recepción de datos desde la báscula de pesar de ganado en pie donde se ingreso la tropa y el corral de destino. En el palco se ingresan datos de la clasificación del animal con el agregado de la captura del peso en forma automática sin manipulación de operadores.-

ACTUAL

57. El sistema comienza con la Recepción de datos desde la descarga de ganado en pie, asignándole orden de faena, número de tropa y corral de destino. En el palco se ingresan datos de la tipificación, clasificación comercial de los animales, con el agregado de la captura del peso.

NOTA: SE MODIFICO EL ARTICULO DEBIDO A QUE TODAVÍA NO DISPONENE DE LA BALANZA QUE PERMITIRIA LLEVAR LA IDENTIDAD E INFORMACIÓN ANEXA VINCULADA A LA MISMA

ARTICULO 97

97. La información que se debería disponer es la siguiente:

- ◆ rinde por tropa o animal, según necesidad
- ◆ mermas reales de corral, de matanza, de cámara y de desposte
- ◆ producción diaria por corte, menudencias, huesos, grasa y otros
- ◆ Stock permanente en cada sector del frigorífico: corrales, cámaras, desposte, otros.
- ◆ Destino de la mercadería que se despacha y control de cantidad
- ◆ Emisión de etiquetas con código de barras para las cajas indicando cliente, corte, cantidad, bruto, tara, neto, fecha de elaboración, otros.
- ◆ Si es envasado en bandejas, emisión de etiquetas con precio por Kg

ACTUAL

59. La información que se debería disponer es la siguiente:

- ◆ mermas de cámara y de desposte
- ◆ producción diaria de faena, de cortes, menudencias, huesos, grasa y otros
- ◆ Stock permanente en cada sector del frigorífico: corrales, cámaras, desposte, otros.
- ◆ Destino de la mercadería que se despacha y control de cantidad

NOTA: DIFERENCIAS NO ESENCIALES. MÁS VINCULADA CON LA INFORMACIÓN REAL QUE SE DISPONE EN EL FRIGOFICO.

ARTICULO 98

Esquemáticamente sería:

f- Faena:

- ◆ Lectura del ingreso de DTA
- ◆ Lectura de Peso
- ◆ Lectura de peso Tropa, Corral, Cabezas

g- Palco de Romaneo:

- ◆ Clasificación de Peso de Media Res
- ◆ Lectura del Peso de Media Res

- ♦ Control de SENASA y del Consejo (si así lo considera): Planilla de Estado Sanitario de los animales y
- ♦ Análisis de inocuidad de las medias reses
- ♦ Informe Veterinario
- ♦ Impresión de etiqueta
- h- Estacionamiento:
 - ♦ Lectura de Código para merma
- i- Despostada
 - ♦ Desosado y Codificación de pistolas
- e- Envasado
 - ♦ Producción por bultos y por cajas
- j- Expedición
 - ♦ Salida de Producto
 - ♦ Ingreso de Estacionamiento

El sistema provee etiquetas adhesivas por bulto y por cajas y pueden ser impresas por país de destino, permitiendo llevar estadísticas de corte, con detalle de destino del envío.

ACTUAL

60. La trazabilidad se llevará de la siguiente forma:

- k- Faena:
 - ♦ Origen mediante la lectura al ingreso del DTA y la Guía de Traslado emitida por Juzgado de Paz.
 - ♦ Número de animales. Mediante la firma del remito de transporte (Productor, Transportista y Corralero de la planta).
 - ♦ Número de tropa y corral asignados.
 - ♦ Planillas de toma de muestras para la obtención de la siguiente información:
 1. Análisis de agentes patógenos causantes de Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA)
 2. Análisis de residuos químicos correspondientes al Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA)
- l- Palco de Tipificación:
 - ♦ Tipificación y clasificación por peso de las canales.

- ♦ Control de SENASA y del Consejo (si así lo considera): Planilla de Estado Sanitario de los animales y análisis de inocuidad de las canales.
- m- Estacionamiento:
 - ♦ Tipificación y clasificación por peso de las canales.
 - ♦ Número de tropa.
 - ♦ Lectura de peso unitario.
- n- Despostada
 - Número de tropa.
 - Rango de peso en los cortes.
- e- Envasado
 - ♦ Las carcazas mediante envase primario y secundario con calibre individual. Observándose Número de tropa, Tipificación y Clasificación.
 - ♦ En cortes producción por bulto y caja, mediante el pesaje global (bruto y neto), y la fecha de producción, y de vencimiento.
- o- Expedición
 - ♦ Salida de Producto mediante remito y certificado sanitario.
 - ♦ En caso de ser necesario certificado de embarque, de exportación, romaneo de carga (con detalle de la carga: cajas, contenido –piernas, lomos, etc-, peso bruto y neto, etc).

NOTA: SE MARCARON ALGUNAS DIFERENCIAS EN CUANTO A COMO SE REALIZA EFECTIVAMENTE LA TRAZABILIDAD Y EL ORDEN EN QUE SE LLEVA Y ARCHIVA LA INFORMACIÓN. AL NO ESTAR INFORMATIZADA SE PUEDE HACER CON LA DOCUMENTACIÓN QUE SE LLEVA EFECTIVAMENTE.

ARTICULO 99

Serán amparadas por la DO la carne proveniente del cordero patagónico que al momento de faena, por la edad y modo de crianza, sea magro, ubicándose entre los grados 1 y 2 de terminación y la conformación Grado AA y A.

ACTUAL

61. Serán amparados por la DO Carne Ovina Patagónica-Santa Cruz el producto comercial cárneo resultado de la crianza a campo y faena en la zona determinada por la provincia de Santa

Cruz, libre de todo tipo de contaminantes, residuos, que no hallan recibido tratamiento antibiótico, hormonal, tirostático o que posea efectos anabólico alguno.

NOTA: SE PREFIRIÓ ESTA DEFINICIÓN Y TIPIFICACION DE PRODUCTO QUE SE AMPARA BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ARTICULO 100 al 112

V- Cámaras frigoríficas

100. Las cámaras frigoríficas deben cumplir las normativas del SENASA, Decreto 4238/68.

- Cuando ingresa la carne a cámara deberá estar atemperada y nunca será colmada su capacidad de carne (no más de un 75%).
- Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial con llave de encendido por dentro y fuera. Su capacidad luminica será de 40 a 60 unidades lux.
- La ventilación de las cámaras y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería. Las medias reses se mantendrán en estas salas hasta lograr los 7°C.
- La maduración es un fenómeno que depende de la temperatura, por tanto puede ser acelerado aumentándola, pero por razones higiénicas se recomienda emplear 4°C y una humedad relativa entre el 85 y 95%. De aquí la carne puede seguir dos caminos, primero que se destine al cuarteo en la planta ó que se expendan en medias reses.
- En esta etapa verificaremos la calidad de la faena, clasificación, tipificación, etc.

101. Sala de Cuarteo. lugar en el que se realiza el proceso por el cual se obtienen cortes anatómicos con hueso, para su posterior expendio o elaboración en planta. La temperatura de la carne debe ser mantenida a 7°C y la de la sala a 10° C.

102. Antecámara de despostada: lugar donde los cortes cárnicos con hueso se ubican en las rieleras de acuerdo a los programas de producción del establecimiento.

103. Recepción de despostada: lugar donde se pesarán y romanearán los cortes y se procederá la extracción de sellos.

104. Sala de Desposte: lugar donde se elaboran (despostan y charquean) los cortes anatómicos. Además se realiza el envasado primario con su respectiva tarjeta individual.

1- Un correcto envasado primario logrará dos características fundamentales:

- Un menor desarrollo bacteriano
- Una buena recuperación del color natural de la carne.

2- Para el congelado es lo habitual el uso de láminas de polietileno en vez de bolsas al vacío que también se usan para estas preparaciones.

105. Envasado secundario: aquí los cortes son acondicionados en las cajas, se coloca una etiqueta identificatoria del producto la cual debe coincidir con la tarjeta individual y la expuesta en el cabezal de la caja (Resolución I/44 de la ex Junta Nacional de Carnes. Además se realizará la pesada y el romaneo de las mismas.

106. En este punto se deben verificar: material, otras características del envase como ser color, tamaño, test de resistencia del cartón corrugado (275 lbs.x pulgada 2) en las taras de las cajas no deberá haber una desviación mayor ni menor a un 5% de tolerancia. Correcto cerrado de las mismas, adecuada colocación de las fajas sanitarias con:

- Número Oficial del establecimiento
- Número correlativo impreso,
- Razón social de la imprenta y
- Número de C.U.I.T. (Resol.387 del SE.N.A.S.A.)

107. Ninguno de los envases descriptos y aún otro tipo de envases como ser bolsas de rafia de polipropileno, stockinettes y otros no deberán presentar ningún tipo de deficiencias de presentación como ser manchas, roturas y deterioros que afecten la calidad de la mercadería y su packaging (Res.LJ. 973 en su artículo 1º de la ex J.N.C.)

108. Depósito de enfriado. Las cajas son estibadas sobre palets u otros sistemas, las estibas serán armadas por corte en forma de panal dejando pasillos entre ellas y un espacio que permita la circulación del aire contra las paredes, el cabezal con la leyenda identificatoria tiene que ser visible.

- Cuando se pretende almacenar la carne refrigerada durante períodos largos, conviene usar la temperatura más baja que se pueda y que no ofrezca riesgos de congelación, normalmente una elección acertada es -1°C.

109. Depósito de congelado: como paso previo al depósito los cortes son congelados en sistema de placa de contacto o túneles de congelación.

110. Expedición: Las cajas a ser cargadas en contenedor o camión térmico son previamente pesadas o romaneadas.

111. Toda mercadería cargada debe ser romaneada y cotejada su carga en la balanza de camiones u otra para arbitrar y poder documentar lo cargado ante posibles reclamos.

112. El Consejo, a través del certificador (control de calidad del producto), determinará la aptitud de las reses amparables por la DO.

ACTUAL

V- Cámaras frigoríficas

62. Las cámaras frigoríficas deben cumplir las normativas del SENASA, Decreto 4238/68.

63. Sala de Desposte. lugar en el que se realiza el proceso por el cual se obtienen cortes anatómicos, para su posterior expendio. Además se realiza el envasado primario con su respectiva tarjeta individual.

1- Un correcto envasado primario logrará dos características fundamentales:

- Un menor desarrollo bacteriano
- Una buena recuperación del color natural de la carne.

2- Para el congelado es lo habitual el uso de láminas de polietileno en vez de bolsas al vacío que también se usan para estas preparaciones.

64. Envasado secundario: aquí los cortes son acondicionados en las cajas, se coloca una etiqueta identificatoria del producto la cual debe coincidir con la tarjeta individual y la expuesta en el cabezal de la caja (Resolución I/44 de la ex Junta Nacional de Carnes. Además se realizará la pesada y el romaneo de las mismas.

65. En este punto se deben verificar: material, otras características del envase como ser color, tamaño, test de resistencia del cartón corrugado (275 lbs.x pulgada 2) en las taras de las cajas no deberá haber una desviación mayor ni menor a un 5% de tolerancia. Correcto cerrado de las mismas, adecuada colocación de las fajas sanitarias con:

- Número Oficial del establecimiento
- Número correlativo impreso,
- Razón social de la imprenta y
- Número de C.U.I.T. (Resol.387 del SENASA.)

66. Ninguno de los envases descriptos y aún otro tipo de envases como ser bolsas de rafia de polipropileno, stockinettes y otros no deberán presentar ningún tipo de deficiencias de presentación como ser manchas, roturas y deterioros que afecten la calidad de la mercadería y su packaging (Res.LJ. 973 en su artículo 1º de la ex J.N.C.)

67. Depósito de enfriado. Las cajas son estibadas sobre palets u otros sistemas, las estibas serán armadas por corte en forma de panal dejando pasillos entre ellas y un espacio que permita la circulación del aire contra las paredes, el cabezal con la leyenda identificatoria tiene que ser visible.

68. Depósito de congelado: como paso previo al depósito los cortes son congelados en sistema de placa de contacto o túneles de congelación.

69. Expedición: Las cajas a ser cargadas en contenedor o camión térmico son previamente pesadas o romaneadas.

70. El Consejo, a través del certificador (control de calidad del producto), determinará la aptitud del producto amparables por la DO.

NOTA: SE MARCARON DIFERENCIAS DE MODALIDAD DE PROCESO ENTRE
ALGUNOS FRIGORÍFICOS.

ARTICULO 122

Inscripción de Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de hacienda y de distribución de la carne se inscribirán en el Consejo a los efectos de cumplir con la normativa vigente en esta materia y de la responsabilidad que le cabe en el caso de incumplir con ella y deteriorar y desprestigiar a la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ".

ACTUAL

80. De los Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de hacienda y de distribución de la carne deberán estar inscriptos como tales en el SENASA a los efectos de cumplir con la normativa vigente en esta materia y de la responsabilidad que le cabe en el caso de incumplir con ella por el deterioro y el desprestigio a la DO "CARNE OVINA PATAGONICA - SANTA CRUZ".

NOTA: POR AHORA SE PREFIRIÓ NO INCLUIR UN REGISTRO DE TRANSPORTISTAS Y SOLO EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SENASA EN VIGENCIA

ARTICULO 126

Tendrán firmadas las declaraciones de ventas de productos concentrados con los detalles de la venta y datos del comprador, cuando éstas sean para explotaciones con animales con DO y la firma del productor. Estas se presentarán a solicitud del Consejo.

ACTUAL: NO ESTA. NO SE CONSIDERA IMPORTANTE LA ACLARACION

ARTICULO 129

Condiciones a cumplir por todos los inscriptos. Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al Consejo para la actualización correspondiente. Los registros de explotaciones de cría y de engorde se actualizarán semestralmente y los de Industrias y demás anualmente.

ACTUAL

86. Condiciones a cumplir por todos los inscriptos. Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al Consejo para la actualización correspondiente. La totalidad de los registros deberán actualizarse anualmente.

ARTICULO 131

Sólo puede aplicarse la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" a las reses enteras o trozadas procedentes de las industrias inscriptas en el Registro, cuyos animales hayan sido obtenidos conforme a las exigencias de este Protocolo de Calidad.

ACTUAL

88. Sólo puede aplicarse la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" a las canales enteras o trozadas procedentes de las industrias inscriptas en el Registro.

ARTICULO 133

Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto correspondiente al Consejo y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general y a satisfacer las tasas que les corresponda.

ACTUAL

90. Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto del Consejo, sus reglamentos y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general.

ARTICULOS 134 al 137

134. Las industrias inscriptas en los correspondientes Registros deberán situar de forma independiente para su conservación y almacenamiento exclusivo las reses de animales con DO.

135. Los mataderos o frigoríficos inscriptos en el Registro deberán disponer de locales independientes para que los animales identificados y marcados de la forma prevista en el ítem 1.4.1., puedan permanecer durante el período de reposo anterior al sacrificio.

136. Reconocidos los animales por el Comité de Calificación y desechados los que no reúnan las exigencias estipuladas en el presente Protocolo de Calidad, serán sacrificados de forma correlativa y sin mezclarlo con otro tipo de ganado.

137. El Comité de Calificación del Consejo establecerá la aptitud de las reses de la forma descripta en el Art. 80 y 81 del presente Protocolo de Calidad.

ACTUAL: NO ESTAN. NO EXISTE LA FAENA DE ANIMALES QUE NO SALGAN CON DO. SI EN EL FUTURO SE PROCEDIERA DE ESA FORMA SE IMPLEMENTARIA EN EL PROTOCOLO LA OBLIGATORIEDAD DE LA SEPARACION

ARTICULO 134

El Comité de Calificación realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán como mínimo una inspección en cada movimiento de animales que se deba realizar, cuando se los envíe a un establecimiento de Engorde, a Faena, durante el transporte o distribución y en los comercios o embarques, cuando sea para exportación.

ACTUAL

91. El Consejo realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán inspecciones de acuerdo al programa preestablecido.

NOTA: NO SE DESEA DISPONER TODAVÍA LA FRECUENCIA DE CONTROLES.

ARTICULO 135

Explotaciones de Cría y de Engorde. Durante las inspecciones se constatará:

- Identificación de los animales
- Condiciones de manejo sanitario, alimenticio, trato de los animales, etc.
- Separación efectiva de los animales con DO de los comunes.
- Explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

136. Industrias y Mataderos. Se constatará:

- Identificación de los animales
- Separación de la hacienda
- Tratamiento de los animales
- Realización de la faena
- Características técnicas de la faena
- Cámaras frigoríficas
- Separación de las reses, cortes, etc.
- Embalaje de los cortes, identificaciones, etc.
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- Estado higiénico de la Industria.
- Análisis de Control: organolépticos, físico-químicos, bacteriológicos, (Vibrio, Listeria, clorados, fosforados, antibióticos, anabólicos, antiparasitarios, B-agonistas, mercurio, cadmio, plomo, plaguicidas, tirostáticos, nitrofurasonas, sulfamidas, etc.
- Otros.

Transportistas y Distribuidores. Verificarán:

- Identificación de la hacienda o de las reses o cortes.
- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- Tratamiento de los animales, estado de los cortes.
- Documentación pertinente.
- Destino de la hacienda y de las reses o cortes.
- Estado del embalaje de los cortes, presencia de etiquetas, etc.

ACTUAL

93. Industrias y Matadero. Se constatará:

- Identificación de los animales
- Tratamiento de los animales
- Realización de la faena
- Características técnicas de la faena
- Cámaras frigoríficas
- Separación de las canales, cortes, etc.

- Embalaje de los cortes, identificaciones, etc.
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- Estado higiénico de la Industria.
- Análisis de Control: organolépticos, físico químicos y bacteriológicos.

94. Transportistas y Distribuidores. Verificarán:

- Identificación de la hacienda.
- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- Tratamiento de los animales. Estado, mantenimiento y atemperado de la carga.
- Documentación pertinente.
- Destino.
- Estado del embalaje.

NOTA: SE DISPUSIERON ALGUNOS CAMBIOS MENORES

ARTICULO 140

Control de Calidad de Producto terminado. Podrán tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis físico-químicos u organolépticos respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

1- Controles físico-químicos y organolépticos, análisis para el etiquetado de calidad nutricional:

- Calorías totales
- Grasas saturadas
- Grasas totales
- Polinsaturados
- Colesterol
- Hierro
- Sodio
- Proteínas
- Color de la grasa
- Color de la carne

- Análisis Residuales: anabólicos, antibióticos, antiparasitarios, organoclorados, presencia de contaminantes, etc.

ACTUAL

97. Control de Calidad de Producto terminado. Podrá tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

NOTA: EN EL CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTO SOLO PODRAN HACERSE LOS QUE SE INDICAN EN FORMA GENÉRICA EN EL ARTICULO 97.

ARTICULO 144

- Partes y facturas de compras de animales
- Datos del comprador
- Tarjeta sanitaria de los animales
- Identificación de los animales
- Otros.

ACTUAL

101.

- factura de compra de animales
- datos del vendedor
- tarjeta sanitaria de los animales
- identificación de los animales, mediante guía de traslado.
- Otros.

NOTA: SE INTRODUIJERON CAMBIOS EN CUANTO A NOMENCLATURA

ARTICULO 146

Transportistas y Distribuidores. Guía de transporte y de distribución. Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- Tarjeta de Identidad de habilitación por el Consejo
- Certificados de circulación entre explotaciones, industrias, etc. expedido por el Consejo.

- Documentación exigida por la normativa vigente
- Remito o factura respectiva del responsable del traslado
- Animales o reses o cortes debidamente identificados
- Destino de la hacienda o de la carne.
- Otros

ACTUAL

103. Transportistas y Distribuidores. Guía de traslado y de distribución. Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- Habilitación del SENASA.
- Documentación exigida por la normativa vigente para la circulación entre explotaciones, industrias, etc. (guías, DTA, remito, certificado sanitario, etc.)
- Animales, canales o cortes debidamente identificados, y con la calidad exigida por la DO
- Destino de la hacienda o de la carne.
- Otros

NOTA: DIFERENCIAS EN CUANTO A QUE SERA SUFICIENTE LA HABILITACION
SENASA

ARTICULOS SIGUIENTES: CAMBIO DE NUMERACIÓN Y CORRELATIVIDAD

14-PROTOCOLO DE CALIDAD
DE DENOMINACION DE ORIGEN "COP-SANTA CRUZ"
-ULTIMA VERSION-

CAPITULO I
OBJETO DE LA PROTECCION

1. Quedan protegidos con la DO "Carne Ovina Patagónica - Santa Cruz" la carne proveniente de ganado ovino que cumplan en la producción, faena y comercialización con los requisitos exigidos en la legislación vigente y en este Protocolo de Calidad.
2. La protección se otorga única y exclusivamente al nombre de la DO y al nombre del área geográfica de la provincia de Santa Cruz cuando sea aplicado a productos y subproductos provenientes de ganado ovino contemplados en este Protocolo de Calidad.
3. Queda prohibida la utilización, en otras carnes distintas de la amparadas por la DO Carne Ovina Patagónica, de marcas, nombres, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos o por ser derivados de éstos, pueda inducir a confusión ó engaño con el amparado por este Protocolo de Calidad, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos "tipo", "gusto", "estilo", "elaborado o faenado en", "con matadero en", "industrializada en" u otros análogos".
4. La defensa de la DO, la aplicación de su Estatuto, Reglamento y Protocolo de Calidad, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos y subproductos amparados, queda encomendado al Consejo de la DO, la Sociedad Rural de Río Gallegos, el Consejo Agrario Provincial, Patagonia Sur S. A., el INTA, y al gobierno de la Provincia de Santa Cruz, y otros organismos con competencia en la materia - SENASA- en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPITULO 2

DELIMITACION DEL AREA GEOGRAFICA

5. La zona de producción del ganado ovino, cuya carne sea amparada por la DO Carne Ovina Patagónica Santa Cruz será la delimitada por los límites geográficos de la provincia de Santa Cruz.
6. Será condición obligatoria para acceder al uso de la DO COP –Santa Cruz que los propietarios o arrendatarios santacruceños comprendidos en sistemas productivos, sanitarios y establecimientos de cría de la provincia de Santa Cruz se registren siguiendo los procedimientos establecidos en la normativa vigente y que cumplan con el presente Protocolo de Calidad.
7. Las explotaciones ovinas estarán enclavadas en la provincia de Santa Cruz y los ovinos deberán nacer y ser criados en dichas explotaciones o, haber tenido una permanencia mínima de DOCE (12) meses anteriores a la faena de los mismos.
8. El Consejo podrá dictar normas de cumplimiento obligatorio sobre manejo sanitario, prácticas de explotación y manejo del ganado y sobre calidad de los insumos utilizados.

CAPITULO 3

CAMPO: CRIA Y ENGORDE

I- Características Genéticas y Razas

9. El tipo de ganado apto para la producción de carne Ovina con DOCOP Santa Cruz procederá de la raza Corriedale, Merino, y sus cruas, cuando provenga de razas con características carniceras será previa autorización del Consejo.

II- Manejo Productivo del rodeo de cría

10. Para que el producto carne ovina proveniente de la provincia de Santa Cruz se utilice con la Denominación de Origen "Carne Ovina Patagónica - Santa Cruz" y el Consejo lo certifique, accediendo el productor al derecho de uso y demás derechos derivados del mismo, deberá ser originario del sistema productivo en el que se hayan aplicado las medidas establecidas en el presente Protocolo de Calidad, durante el periodo que establezca el Consejo DOCOP.

11. Las medidas del sistema productivo son las que se detallan a continuación y deberán ser cumplidas además de, inspeccionadas y aprobadas por el Consejo de la DOCOP.

12. Aquellos establecimientos que deseen acreditarse como "ORGANICOS" y estar amparados por la DOCOP, deberán cumplimentar las exigencias estipuladas en la **Normativas para las Producciones Ecológicas de Origen Animal**.

13. Se deberá respetar la forma tradicional de producción de la provincia tendiendo a conservar la fertilidad del suelo y la actividad biológica del mismo, las que se mantendrán o incrementarán mediante:

- Manejo racional y sustentabilidad
- En el caso de ser necesario la utilización de productos químicos se recomienda lo dispuesto por la Resolución 423-92 (Producción Orgánica), previo control de su origen y composición, o productos que sean autorizados por el Consejo de DOCOP.

14. Las bases dispuestas para la producción primaria, la introducción de nuevas tecnologías, etc., podrán ser implementadas con la previa autorización del Consejo, siempre que éstas no generen cambios esenciales en la calidad del producto salvo para mejorarla.

15. Respecto del manejo de los animales deberá ser proporcionado a los mismos:

- Movimiento libre suficiente
- Acceso amplio al agua y alimento.
- Un entorno sano que evite efectos negativos en la calidad del producto final.

16. El tamaño del rebaño no debe afectar negativamente las pautas de comportamiento individual de los animales. Todos deben disponer de acceso al aire libre y al pastoreo.
17. Todo movimiento de animales, ya sea para engorde o para faena, deberá hacerse con documentación autorizada por el Consejo y los animales haber sido adquiridos de establecimientos de cría y/o engorde inscriptos en el Consejo. Las hembras destinadas a la crianza se incorporarán siempre antes de recibir servicio. El ingreso de animales provenientes de otra provincia se maneja según lo establecido en el Art. 7 del presente Protocolo de Calidad.
18. El ingreso de estos animales, deberá quedar debidamente asentado en los registros del establecimiento del cual provienen y el establecimiento de engorde al cual se destinan, contando siempre el animal con la identificación correspondiente y manteniendo la misma hasta su destino final.
19. Será objetivo de la cría lograr el mayor número de hembras preñadas por servicio, concentrar las pariciones, obtener la mejor relación preñez/destete, lograr el máximo peso posible al destete y minimizar los vientres improductivos.

III- Manejo Reproductivo del Rodeo de Cría

20. **Examen clínico preservicio de los carneros:** el estado general, las condiciones sanitarias y las aptitudes funcionales reproductivas, determinarán el alta o no, para su entrada a servicio.
21. **Servicio:** Se recomienda la monta natural, aunque se autoriza el empleo de inseminación artificial exceptuando los animales productos que serán faenados y comercializados como orgánicos. En caso de recurrirse a este último debe quedar asentado en los registros del establecimiento. El porcentaje de carneros a utilizar variará según las características y tipo de apotreramiento.
22. El servicio natural continuo sólo se permitirá cuando las condiciones del terreno o la falta de alambrados impida separar a los machos de las hembras. Aconsejándose tomar las medidas necesarias para pasar al estacionamiento del servicio.

23. Para la Selección de Vientres previa al servicio, podrán fijarse criterios de conservación o refugo de ovejas: en el caso de refugo, obedecerán fundamentalmente a causas genéticas, sanitarias, reproductivas y/o edad dentaria, mientras que el refugo reproductivo consistirá en la eliminación de aquellos vientres que no reúnan las condiciones de fertilidad óptima, que le permitan a cada oveja, con niveles adecuados de alimentación y sanidad, producir al menos un cordero por año.

24. Se debe realizar una cuidadosa selección de las hembras. Se deben separar los animales de boca llena o medio diente y con su ubre en malas condiciones. Esto permitirá adelantar el refugo de los animales de ultimo año que saldrán para faena detrás de los corderos. Se deben evitar los animales de incisivos gastados, muy estropeados o con problemas de mastitis o lesiones en ubre ya que se requiere –sobre todo en Merino- ambas ubres para criar eficientemente a su cordero.

IV- Manejo Sanitario

25. Parasitosis: Es conveniente desparasitar cuando ingresan los animales provenientes de otras zonas fuera del área delimitada. Se aconseja realizar un buen control y prevención de parásitos tanto externos (sarna y melófago) como internos, los gastrointestinales, pulmonares y ante la existencia de vertientes o mallines en el campo la fasciola hepática (saguaypé).

26. Los animales con destino a faena no podrán tener tratamientos con productos antiparasitarios externos o internos, en los 60 DIAS previos a la misma.

27. Todos los establecimientos inscriptos deberán cumplimentar los siguientes requisitos sanitarios: “Como mínimo CINCUENTA años sin la presencia clínica de fiebre aftosa, en el establecimiento y en establecimientos linderos”

28. Los tratamientos deberán realizarse únicamente con drogas autorizadas por el Consejo de la D.O.C.O.P. –Santa Cruz-.

29. Se llevarán fichas de las prácticas sanitarias efectuadas en el establecimiento, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones: Fecha de la práctica - Categorías - Pesos - Drogas - Concentraciones y Dosis - Diagnósticos y tratamientos indicados.

30. Los animales inscriptos en **NINGUN** caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, de acuerdo a las normas en vigencia establecidas por el SENASA

V- Otras Operaciones

31. **Identificación de los animales:** Los animales serán identificados como propiedad del establecimiento de origen mediante la ablación quirúrgica del pabellón auricular. Recogiendo los siguientes datos: nombre del establecimiento, nombre del Departamento, número de RENSPA y número de registro de DO.

VI- Alimentación

32. En condiciones normales, el alimento que los animales consuman tendrá su base en la propia producción de los pastizales naturales.

33. La terminación de los animales con pasturas naturales, implantadas, pastos secos o concentrados de acuerdo a los que el Consejo formule y autorice. En caso de utilización de concentrados los mismos deberán provenir de Plantas habilitadas y registradas con certificado de ausencia de elementos de contaminantes.

34. En los establecimientos ganaderos, las compras de alimento (forraje) provenientes de otras explotaciones deberán estar autorizadas por el Consejo o justificadas por Declaración Jurada.

35. Los animales inscriptos en ningún caso podrán ser tratados con productos que contengan sustancias hormonales, tirostáticas o cualquier otra que contenga principios activos de efecto

anabolizante, también se prohíbe el uso de productos que interfieran el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales

36. El Consejo con su comisión técnica establecerá las raciones orientativas y recomendables. Aunque se recomienda que en esta etapa la alimentación sea a voluntad, teniendo en cuenta que las mismas varían según el tamaño corporal, raza, condiciones climáticas, nivel de actividad, etc. y que, si se pretende que las ovejas engorden pese a estar soportando la mayor exigencia desde el punto de vista fisiológico, como la lactancia, y el cordero aproveche todo su enorme potencial de crecimiento, será conveniente no ahorrar en el alimento.

37. Aquellos establecimientos que deseen acreditarse como “**ECOLÓGICOS**” a la vez de estar amparados en la D.O.C.O.P. Santa Cruz, deberán cumplimentar las exigencias estipuladas en la Normativa de producción de carne orgánica.

VII- Trazabilidad en las Explotaciones Pecuarias

38. La implantación de trazabilidad en carne ovina –comprendiendo toda la cadena- desde el origen hasta la exportación deberá contener información vinculada al productor, la explotación y a los animales.

39. Los documentos que deben llevarse para la trazabilidad son los siguientes:

14. Registro Nacional Sanitario de Productores Pecuarios (RENSPA) que brinda la siguiente información:

- Número único e irrepetible
- Individualización de cada establecimiento productor
- Vigilancia epidemiológica de enfermedades
- Oficina Sanitaria Local (SENASA) en la que se inscribe,
- Identificación del productor y del campo o parcela
- Régimen de tenencia de la tierra,

- Actividad pecuaria: tipo de rodeo, registro de marcas y señales, existencias bovinas por categorías, alimentación, importación de reproductores, semen y embriones, movimientos de animales, y otros datos de interés sanitario.
15. Documento para el Tránsito de Animales (DTA) emitido por las delegaciones locales habilitadas por SENASA, que ingresa la siguiente información:
- Aspectos sanitarios
 - Propiedad: número del RENSPA y la Marca o Señal del ganado –doble caravana–.
 - Datos del transportista.
 - Exigencias sanitarias
16. Certificado de compra-venta de animales.
17. Guía de TRASLADO DE HACIENDA expedida por Juez de Paz.
18. Identificación animal: propiedad, identidad racial. Aspectos de tipo productivo o sanitario. Movimientos y/o cambios de propiedad.
19. Planilla de Inspección Sanitaria / veterinaria:
- Estado Sanitario de los animales
 - Verificaciones correspondientes,
 - Registros respectivos
 - Archivo de las Planillas.

CAPITULO 4

INDUSTRIA: FAENA – DESPOSTE Y ENVASADO

I- Tipificación

40. La hacienda deberá reunir los requisitos de Tipificación de Canales de Corderos en Santa Cruz.

Tipificación: calificación visual y subjetiva de los distintos tipos de canales mediante la evaluación de su conformación y terminación.

Sobre la base de ello, se tomara para el cumplimiento la tipificación y conformación utilizada por el Programa Santacruceño de Carne Ovina de Cambio Rural, EEA Santa cruz.

Conformación: depende del desarrollo de las masas musculares, relacionando la proporción de carne y hueso en las regiones de los cortes más valiosos.

41- Grados para Conformación:

E: Conformación muy buena (exportación). Son canales muy armoniosas en la proporción de sus regiones anatómicas, con un desarrollo muscular importante. Dando la impresión de cortas, anchas y redondeadas. Los perfiles internos de las piernas presentan un óvalo. La horizontal a la altura del periné denota un importante desarrollo muscular. Dando aspecto de cortas, redondas y espesas. La grupa es manifiesta, más ancha que larga, se circunscribe en un ancho rectángulo. El dorso y lomo ancho, dando aspecto de cuadrado. En la espalda los omóplatos están separados, y son poco salientes, presentando masas musculares netas. Cuello es ancho y da la impresión de robusto.

C: Conformación normal (consumo). De desarrollo aceptable, con superficies llanas, pero delimitadas, estas canales aunque longilíneas tienen cierta armonía. Los perfiles internos de las piernas dibujan una V, pero con las ramas redondeadas. Si bien las piernas son planas, largas y faltas de espesor poseen armonía. La grupa es ligeramente mas larga que ancha. Presenta un relieve en forma de meseta que desciende hacia zonas vecinas.

El dorso lomo es estrecho sobre todo detrás de la espalda. Los músculos llenan las fosas limitadas por las apófisis espinosas de las vértebras. Las espaldas son finas con superficies planas, pero con contornos levemente redondeados. Los omóplatos están salientes y forman cavidad entre ellos. El cuello es mas bien largo.

M: Conformación pobre (manufactura). Con un desarrollo de la musculatura netamente deficiente, con superficies planas, limitadas frecuentemente por concavidades. Las piernas son largas, llanas y poco espesas; los perfiles internos describen una V de ramas rectilíneas. La grupa sin relieve y llaña en cada uno de sus lados, parece mas larga que ancha. En el dorso y lomo se aprecian fácilmente las apófisis espinosas. Dividido netamente por la columna vertebral, con aspecto de ángulo. La cruz es prominente y aguda. Las espaldas son planas y poco prominentes con omóplatos salientes y agudos. El cuello se presenta delgado y fino.

42. Terminación:

La terminación es el grado de gordura, se establece mediante la observación subjetiva en los sitios de mayor distribución de grasa como ser la región de la cruz, el grano de pecho, la capadura y por último los más importante el espesor de la cobertura dorsal, periné y base de la cola (ángulo de observación).

El cordero Patagónico al momento de la faena, por la edad y modo de crianza, es magro, con presencia, pero no abundante, de grasa. La carcaza está cubierta por una fina capa que permite visualizar los músculos subyacentes.

En animales adultos sin embargo todos aquellos que poseen un engrasamiento excesivo, mal distribuido o se acentúe en ciertas regiones, provocando acúmulos; debido a su posterior destino ingresa en la categoría de Consumo.

Cabe destacar la importancia del color en la grasa, debe corresponder al propio de la especie blanco-nacarado o blanco-cremoso; sin aceptarse otras tonalidades que puedan obedecer a alguna enfermedad (ictericia)

II- Sacrificio y faena de la Hacienda

43. Área Geográfica: La zona de sacrificio y faenado de los animales será la misma que la zona de producción. Todos los establecimientos en donde se faene o se elaboren los productos derivado de la anterior, deberán encontrarse registrados en la DO.

44. En el caso de existir factibilidad de ventas a mercados con mayores requisitos y exigencias, y no se encuentre establecimientos faenadores en el área geográfica delimitada será función del Consejo determinar la inscripción de los mismos y controlar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Protocolo.

45. **Transporte y Corrales:** La hacienda a ser remitida con destino a los establecimientos faenadores deberá realizar el desbaste en el origen.

46. El transporte del ganado a la planta de faena, se realizará en vehículos adecuados y teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Carga adecuada a la capacidad del transporte.
- Carga no traumática. Los transportadores como el personal que efectúe las tareas de carga de la hacienda, no deberán usar elementos que puedan ocasionar contusiones en los animales (rebenque, arriador, palos, ni tampoco la puerta de la jaula para apurar la entrada del animal a la misma).
- Viaje sin interrupciones injustificadas y sin maniobras bruscas. Hay que efectuar el transporte de la manera más cuidadosa posible.
- Descarga en planta en forma correcta, sin violencia ni gritos, sin apurar al ganado con la puerta guillotina de la jaula ó cualquier otro elemento que pudiera provocar contusiones en los animales.
- En el caso de transportar diferentes categorías de animales (en el mismo vehículo) se deberá usar distintos bretes.

47. El ganado permanecerá en el establecimiento, antes de su sacrificio en reposo de acuerdo a los siguientes lineamientos (Decreto 4238 /SENASA)

- Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de 12 hs. y un máximo de 72 hs.
- El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo, señalado en el punto precedente, cuando el ganado proceda de lugares no distantes a más de 50 km. de la planta elaboradora y sea transportado por medios mecánicos.
- El encierre será el adecuado por metro cuadrado de corral.
- El arreo a faena, deberá efectuarse sin gritos ni golpes, a efectos de evitar contusiones y stress, que perjudiquen el logro de un buen producto final (cortes cárnicos).

48. La faena de los animales amparados por la DO COP -SANTA CRUZ-, deberá realizarse en primer término, si ésta se encontrara destinada a la exportación, de no ser así se le dará preferencia a la faena de exportación del establecimiento y a continuación la faena de los animales amparado por la DO COP -SANTA CRUZ-

49. Las maniobras de sacrificio, faena y procesamiento posterior de la carne, se harán de acuerdo a la siguiente descripción o adaptada al diseño de la planta donde se realice la tarea.

50. **Sacrificio y Faena. Zona Sucia.** El sacrificio de los animales se realizará de la siguiente forma:

- La insensibilización se efectuará con instrumentos autorizados.
- Degüello deberá efectuarse con la certeza que el animal se encuentre debidamente insensibilizado, en una doble maniobra, la primera a efectos de cortar el cuero de la zona del pecho y la segunda de manera que se seccionen los grandes vasos.
- Desangrado, esta operación durará un lapso no menor de dos minutos. Se permitirá la utilización del electroestimulador.

51. **Zona Intermedia:** En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Garreado.

- Cuereado.
- Coleros.
- Sección de la cabeza del cogote, entre la primera y segunda vértebra cervical.
- Apertura del pecho.
- Evisceración. Primero se extraen las vísceras verdes y a posteriori la rojas. Cada tipo de vísceras son depositadas en bandejas separadas. Se deberá realizar la inspección Veterinaria en la totalidad de las vísceras.
- Toma de muestras con referencia a los residuos.

52. Zona Limpia. En esta zona se realizan las siguientes operaciones:

- Revisación Veterinaria de las canales.
- Dressing, se realiza de acuerdo a lo descripto en la Resolución 455/73.
- Realización de hisopados, con motivo de realizar la carga bacteriana.
- Lavado de las canales por medio de agua a presión.
- Secado de la cara externa de canal por medio de fleje metálico (acero inoxidable, etc).
- Palco de tipificación, aquí se procede a colocar los hilos y los sellos de inspección veterinaria, número de tropa y destino comercial.

53. Oreo, proceso de enfriamiento primario, en éste deberán ser controlados los siguientes parámetros, temperatura, humedad relativa y velocidad del aire.

- Esta playa debe ser independiente a la playa de expendio, en caso de utilizar la misma para ambas funciones, se deben tomar los recaudos necesarios.
- Dos factores importantes se deberán considerar la rotación de las canales oreadas hacia las cámaras de frío y procurar que la temperatura sea constante. La capacidad de la playa de oreo será utilizada entre un 50 y 100%.

54. El Consejo a través del Comité de Calificación o persona a quien se delegue, determinará la aptitud de las canales amparables por la DO, sellando las calificadas con la palabra **Denominación de Origen Carne Ovina Patagónica -SANTA CRUZ-** seguida de el número de tropa en tinta indeleble en piernas y pecho.

55. Este número de identificación será un número correlativo de tropa dentro de cada matadero o frigorífico inscripto. Las canales descalificadas no serán objeto de identificación ni marcaje de ningún tipo.

56. La distribución de canales enteras o trozadas de corderos a los minoristas y su conservación y venta, cumplirán con la normativa vigente, evitándose en todo momento el deterioro de la calidad del producto.

III-Trazabilidad en los Frigoríficos y Plantas Faenadoras

57. El sistema comienza con la Recepción de datos desde la descarga de ganado en pie, asignándole orden de faena, número de tropa y corral de destino. En el palco se ingresan datos de la tipificación, clasificación comercial de los animales, con el agregado de la captura del peso.

58. En procesos posteriores, como el desposte, el sistema recibe en forma permanente información proveniente de rieleras, básculas de piso y balanzas. Por ejemplo, con la instalación de rieleras en la entrada y salida de cámara de frío es posible realizar el control de merma de estacionado. De modo que manejando información centralizada a nivel del frigorífico se realiza el seguimiento que va desde la materia prima hasta el producto final, control de stock por depósito, por producto indicando cantidad, peso y unidades del producto.

59. La información que se debería disponer es la siguiente:

- ◆ mermas de cámara y de desposte
- ◆ producción diaria de faena, de cortes, menudencias, huesos, grasa y otros
- ◆ Stock permanente en cada sector del frigorífico: corrales, cámaras, desposte, otros.
- ◆ Destino de la mercadería que se despacha y control de cantidad

60. La trazabilidad se llevará de la siguiente forma:

p- Faena:

- ◆ Origen mediante la lectura al ingreso del DTA y la Guía de Traslado emitida por Juzgado de Paz.
- ◆ Número de animales. Mediante la firma del remito de transporte (Productor, Transportista y Corralero de la planta).
- ◆ Número de tropa y corral asignados.
- ◆ Planillas de toma de muestras para la obtención de la siguiente información:
 - 3. Análisis de agentes patógenos causantes de Enfermedades Transmisibles por los Alimentos (ETA)
 - 4. Análisis de residuos químicos correspondientes al Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA)

q- Palco de Tipificación:

- ◆ Tipificación y clasificación por peso de las canales.
- ◆ Control de SENASA y del Consejo (sí así lo considera): Planilla de Estado Sanitario de los animales y análisis de inocuidad de las canales.

r- Estacionamiento:

- ◆ Tipificación y clasificación por peso de las canales.
- ◆ Número de tropa.
- ◆ Lectura de peso unitario.

s- Despostada

- Número de tropa.
- Rango de peso en los cortes.

e- Envasado

- ◆ Las carcazas mediante envase primario y secundario con calibre individual. Observándose Número de tropa, Tipificación y Clasificación.
- ◆ En cortes producción por bulto y caja, mediante el pesaje global (bruto y neto), y la fecha de producción, y de vencimiento.

t- Expedición

- ◆ Salida de Producto mediante remito y certificado sanitario.
- ◆ En caso de ser necesario certificado de embarque, de exportación, romaneo de carga (con detalle de la carga: cajas, contenido –piernas, lomos, etc-, peso bruto y neto, etc).

IV- Características de la carne

61. Serán amparados por la DO Carne Ovina Patagónica-Santa Cruz el producto comercial cárneo resultado de la crianza a campo y faena en la zona determinada por la provincia de Santa Cruz, libre de todo tipo de contaminantes, residuos, que no hallan recibido tratamiento antibiótico, hormonal, tirostático o que posea efectos anabólico alguno.

V- Cámaras frigoríficas

62. Las cámaras frigoríficas deben cumplir las normativas del SENASA, Decreto 4238/68.

63. **Sala de Desposte.** lugar en el que se realiza el proceso por el cual se obtienen cortes anatómicos, para su posterior expendio. Además se realiza el envasado primario con su respectiva tarjeta individual.

1- Un correcto envasado primario logrará dos características fundamentales:

- Un menor desarrollo bacteriano
- Una buena recuperación del color natural de la carne.

2- Para el congelado es lo habitual el uso de láminas de polietileno en vez de bolsas al vacío que también se usan para estas preparaciones.

64. Envasado secundario: aquí los cortes son acondicionados en las cajas, se coloca una etiqueta identificatoria del producto la cual debe coincidir con la tarjeta individual y la expuesta en el cabezal de la caja (Resolución I/44 de la ex Junta Nacional de Carnes. Además se realizará la pesada y el romaneo de las mismas.

65. En este punto se deben verificar: material, otras características del envase como ser color, tamaño, test de resistencia del cartón corrugado (275 lbs.x pulgada 2) en las taras de las cajas no deberá haber una desviación mayor ni menor a un 5% de tolerancia. Correcto cerrado de las mismas, adecuada colocación de las fajas sanitarias con:

- Número Oficial del establecimiento
- Número correlativo impreso,
- Razón social de la imprenta y
- Número de C.U.I.T. (Resol.387 del SE.NA.SA.)

66. Ninguno de los envases descriptos y aún otro tipo de envases como ser bolsas de rafia de polipropileno, stockinettes y otros no deberán presentar ningún tipo de deficiencias de presentación como ser manchas, roturas y deterioros que afecten la calidad de la mercadería y su packaging (Res.LJ. 973 en su artículo 1° de la ex J.N.C.)

67. Depósito de enfriado. Las cajas son estibadas sobre palets u otros sistemas, las estibas serán armadas por corte en forma de panal dejando pasillos entre ellas y un espacio que permita la circulación del aire contra las paredes, el cabezal con la leyenda identificatoria tiene que ser visible.

68. Depósito de congelado: como paso previo al depósito los cortes son congelados en sistema de placa de contacto o túneles de congelación.

69. Expedición: Las cajas a ser cargadas en contenedor o camión térmico son previamente pesadas o romaneadas.

70. El Consejo, a través del certificador (control de calidad del producto), determinará la aptitud del producto amparables por la DO.

CAPITULO 5

REGISTROS (TRAZABILIDAD) Y CONTROLES DE GESTION Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS / PRODUCTOS

I- Registros

71. El Consejo llevará los siguientes registros:

- a. Registro de Explotaciones de cría y engorde.
- b. Registro de Explotaciones de Selección de Raza (cabañas)
- c. Registro de Industrias (mataderos, frigoríficos, industrias de envasado, etc.).
- d. Registro de Plantas procesadoras de Concentrados
- e. Registro de Inspectores habilitados por el Consejo .

II- Inscripciones

72. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo en los formularios habilitados al efecto, acompañados de los documentos pertinentes.

73. El Consejo denegará las inscripciones que no se ajusten a la normativa general vigente y a la establecida en este Protocolo de Calidad y resoluciones sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las explotaciones e industrias.
74. Los beneficiarios deberán acreditar la situación legal de las explotaciones o instalaciones previo a su inscripción en los Registros pertinentes de la DO COP -SANTA CRUZ-.
75. Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscriptas sus explotaciones e instalaciones en los registros correspondientes.
76. La inscripción en estos registros no exime a los beneficiarios de la obligación de la inscripción en aquellos otros registros que estén establecidos por la normativa vigente y tienen la obligación de acreditarlo en el momento de la inscripción en el registro de la DO COP -SANTA CRUZ-.
77. **Inscripción de Explotaciones de Cría y Engorde.** Podrán inscribirse en el Registro de Explotaciones de Cría y Engorde las que estén enclavadas en la provincia de Santa Cruz y destinadas a la producción de DO Carne Ovina, con las razas señaladas en el Art. 7 y que cumplan las exigencias estipuladas en este Protocolo de Calidad.

En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del productor o empresa, domicilio, número de identificación fiscal.
- Número de Registro/s.
- Número y tipo de animales que componen la tropa, con la individualización de los reproductores hembras y machos, animales de cría y de engorde.
- Número aproximado de reproductores y raza/s.
- Número aproximado de corderos producidos al año.
- Descripción de las instalaciones, capacidad de engorde, etc.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

78. Inscripción de Cabañas de Selección de Razas. Se inscribirán preferentemente las Cabañas enclavadas en la provincia de Santa Cruz, destinadas a la selección de las razas contempladas en el Art. 7 del presente Protocolo de Calidad.

- En la inscripción deberá figurar:

- Nombre del productor o empresa, domicilio y número de identificación fiscal.
- Número de registro/s.
- Número de reproductores y razas.
- Producción aproximada de reproductores al año.
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

79. Inscripción de Industrias. Podrán inscribirse en el Registro de Industrias aquellas que cumplan con lo establecido en el presente, y las normativas vigentes.

- En la inscripción deberá figurar:

- Nombre de la Empresa, domicilio y número de CUIT.
- Número/s de Registro/s.
- Ficha con las características técnicas de la Industria y de sus instalaciones.
- Número y capacidad de las cámaras frigoríficas.
- Características técnicas de la maquinaria y de los procesos industriales utilizados y aprobados por el organismo competente.
- Marcas que se utilizan en la comercialización del/los productos
- Cualquier otro dato necesario para su mejor identificación y calificación.

80. De los Transportistas y Distribuidores. Los responsables del transporte de hacienda y de distribución de la carne deberán estar inscriptos como tales en el SENASA a los efectos de cumplir con la normativa vigente en esta materia y de la responsabilidad que le cabe en el caso de incumplir con ella por el deterioro y el desprestigio a la DO "CARNE OVINA PATAGONICA - SANTA CRUZ".

81. Sus vehículos deberán estar en perfecto estado para el traslado de los animales o de la distribución de la carne. En el caso de sufrir inconvenientes durante la tarea que le compete mantendrá informado al Consejo.

82. **Inscripción de Plantas Elaboradoras de Productos Concentrados.** Se habilitarán aquellas Plantas Elaboradoras que cumplan con las exigencias establecidas en la elaboración de concentrados en cuanto a calidad.

83. Para ello deberá completar la información solicitada en el Consejo y deberá certificar la ausencia de contaminantes en los concentrados que elabore y comercialice con los productores de animales de cría y de engorde.

84. **Inscripción de Inspectores.** Se llevará un Registro de Profesionales habilitados para la realización de inspecciones, asesoramiento, etc. Los mismos quedarán en dicha condición luego de haber recibidos los cursos de capacitación que disponga el Consejo.

85. Se entregará documentación o tarjetas de identidad a los efectos de presentarlas al momento de iniciar una inspección en el ámbito de la DO.

86. **Condiciones a cumplir por todos los inscriptos.** Cualquier modificación de los datos suministrados en las declaraciones juradas respectivas, o en las inscripciones de todos y cada uno de los registros deberá ser comunicada al Consejo para la actualización correspondiente. La totalidad de los registros deberán actualizarse anualmente.

87. Sólo los beneficiarios inscriptos en los correspondientes Registros podrán producir animales cuyos productos serán amparados por la DO.

88. Sólo puede aplicarse la DO "CARNE OVINA PATAGONICA -SANTA CRUZ" a las canales enteras o trozadas procedentes de las industrias inscriptas en el Registro.

89. El derecho de uso de la DO en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusiva de los beneficiarios de la DO.

90. Los beneficiarios inscriptos en los Registros correspondientes, quedan obligados al cumplimiento de las disposiciones de este Protocolo de Calidad, del Estatuto del Consejo, sus reglamentos y demás normas legales establecidas dentro del régimen legal aplicable a las DO en general.

III- Control Técnico de Calidad de Proceso

91. El Consejo realizará inspecciones a los beneficiarios cuando éstos soliciten la inscripción y una vez inscriptos se realizarán inspecciones de acuerdo al programa preestablecido.

92. **Explotaciones de Cría y de Engorde.** Durante las inspecciones se constatará:

- Identificación de los animales
- Condiciones de manejo sanitario, alimenticio, trato de los animales, etc.
- Que las explotaciones no se hayan modificado de acuerdo a lo declarado en la inscripción.

93. **Industrias y Mataderos.** Se constatará:

- Identificación de los animales
- Tratamiento de los animales
- Realización de la faena
- Características técnicas de la faena
- Cámaras frigoríficas
- Separación de las canales, cortes, etc.
- Embalaje de los cortes, identificaciones, etc.
- Etiquetas, existencia, numeración, colocación, etc.
- Estado higiénico de la industria.
- Análisis de Control: organolépticos, físico químicos y bacteriológicos.

94. **Transportistas y Distribuidores.** Verificarán:

- Identificación de la hacienda.

- Verificación técnica de los vehículos en lo que hace a su competencia.
- Tratamiento de los animales. Estado, mantenimiento y atemperado de la carga.
- Documentación pertinente.
- Destino.
- Estado del embalaje.

95. Plantas Elaboradoras de Concentrados. Controles de:

- Elaboración de los concentrados
- Habilitación correspondiente.
- Extracción de muestras y Análisis de los concentrados con destino a animales con DO.
- Destino de los concentrados.
- Otros.

96. Comercios y Embarques. Verificación de:

- Existencia de etiquetas.
- Identificación de los cortes o canales.
- Faena o empaquetados de los cortes.
- Destino de la venta.
- Control de Calidad del producto terminado
- Otros.

97. Control de Calidad de Producto terminado. Podrá tomarse muestras del producto acondicionado, semielaborado o elaborado para la determinación de los análisis respectivos, antes de salir para su comercialización o durante la comercialización.

IV- Controles Administrativos. Partes, Constancias, Documentos, Planillas, libros, etc.

98. Con el objeto de poder controlar adecuadamente la producción, faenado, industrialización y expendio, así como los volúmenes de existencia para acreditar el origen y calidad de los productos amparados, los beneficiarios estarán obligados a cumplir las siguientes formalidades:

99. De la producción:

- Declaraciones Juradas

100. Los titulares de las explotaciones de Cría, al inicio de cada temporada industrial, presentará ante el Consejo la actualización de los registros, en la cual se incluirá el número aproximado de corderos nacidos, y de animales a ser enviados a la industria frigorífica. Los cuales deberán cumplir con los requisitos enumerados en el Art. 7 del presente Protocolo de Calidad.

- Tarjeta Sanitaria del Rodeo
- Tarjeta de Identificación del Rodeo
- Constancia de otras inspecciones
- Otros.

101. Los titulares de Explotaciones de Cría o Engorde, cada vez que ingresen animales adquiridos dentro de la zona definida en el Art. 7, deberán presentar los partes de animales comprados con DO COP -SANTA CRUZ-, por triplicado detallando la identificación de los animales provenientes de explotaciones de Cría con DO COP -SANTA CRUZ-. De provenir de otra provincia de la Región Patagónica se identificarán inmediatamente con la presencia de un inspector del Consejo, que realizará y firmará el parte con el productor.

- factura de compra de animales
- datos del vendedor
- tarjeta sanitaria de los animales
- identificación de los animales, mediante guía de traslado.
- Otros.

102. De la Industrias o Mataderos. Libros. Las firmas inscriptas en el Registro de Industria, llevarán un libro, de acuerdo con el modelo adoptado por el Consejo, en el que se registrarán diariamente el sacrificio de animales procedentes de explotaciones inscriptas, cuyas canales serán susceptibles de calificación y, en el que deberá figurar:

- Nombre, domicilio e identificación de la explotación ganadera de procedencia.

- Número de animales de la tropa, en relación a la identificación establecida previamente.
- Número de canales calificadas.
- Número de canales trozadas.
- Destino de las canales o cortes calificadas e identificadas.
- Presentarán al Consejo dentro de los diez primeros días de cada mes, una declaración en la que se reflejarán todos los datos del mes anterior que figuran en el libro.

103. Transportistas y Distribuidores. Guía de traslado y de distribución. Los transportistas y distribuidores deberán llevar consigo en el caso de una inspección por el Comité de Calificación:

- Habilitación del SENASA.
- Documentación exigida por la normativa vigente para la circulación entre explotaciones, industrias, etc. (guías, DTA, remito, certificado sanitario, etc.)
- Animales, canales o cortes debidamente identificados, y con la calidad exigida por la DO
- Destino de la hacienda o de la carne.
- Otros

104. Comercios y Embarques. En el caso de tener contratos con comercios mayoristas o minoristas para la expedición de canales o cortes ovinos, o de haber autorizado la utilización de etiquetas por parte de éstos, deberán presentar o tener a la vista, para su control:

- Tarjeta de habilitación del comercio por el Consejo.
- Identificación de las canales o cortes.
- Origen de las canales, con la factura correspondiente.
- Declaración al Consejo de las existencias.
- Existencia de etiquetas expedidas por el Consejo.
- De realizarse comercialización con el exterior, certificado de expedición expedido por el Consejo.

V- Comité de Calificación

105. El Consejo conformará un Comité de Calificación que se ocupará de realizar los controles de producción, movimiento de hacienda, frigoríficos, faena, características de la carne, de transportistas, de comercialización, etc.

106. El Comité estará integrado por inspectores capacitados y habilitados por el Consejo y podrá realizar inspecciones exclusivamente dentro de la provincia de Santa Cruz, para el producto carne ovina y entre los inscriptos:

- Explotaciones de Cria y Engorde.
- Industrias y Mataderos
- Transporte de Hacienda y Distribución de carne
- Comercios y Embarques de DO COP -SANTA CRUZ-

106. En el caso de controversias con el beneficiario se procederá a una nueva inspección, pero se hará acompañado de por lo menos dos integrantes del Consejo.

107. Cada inspección deberá ser completada en una ficha a tal fin y firmada por el inspector y por el beneficiario inspeccionado.

CAPITULO 6

IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS PARA SU COMERCIALIZACION

I- Logotipo y Sellos

108. En el proceso de comercialización se respetará y hará respetar toda la normativa vigente según lista adjunta

109. El Consejo adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la DO COP - SANTA CRUZ-, previo informe y autorización de los organismos competentes en la materia. Este emblema o logotipo figurará en todos los sellos, precintas y/o etiquetas que expida el Consejo.

110. El Consejo aprobará el sello que identificará las canales calificadas como carnes con DO COP -SANTA CRUZ-, de acuerdo a lo establecido en el presente Protocolo de Calidad.

111. Todas las canales enteras o trozadas con DO COP -SANTA CRUZ- que se expidan para el consumo, deberá ir provistas del sello y logotipo del Consejo que haya registrado el Consejo DO COP -SANTA CRUZ-, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.

II- Etiquetas

112. Independientemente del cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en la comercialización de las canales o piezas amparadas por la DO COP -SANTA CRUZ-, se podrán utilizar además otras etiquetas, distintivos o precintas, debidamente autorizadas por el Consejo a los efectos que se establecen en este Protocolo de Calidad.

113. Se denegará la autorización de uso de aquellas etiquetas, distintivos o precintas, que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá anularse la autorización concedida anteriormente, cuando hubiesen variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma.

III- Expediciones

114. Toda expedición de animales que tenga lugar entre firmas inscriptas, deberá ir acompañada por un certificado de circulación establecido por el Consejo, en la forma que por el mismo se determine. En este certificado figurará la identificación según lo especificado en el presente Protocolo de Calidad.

115. Las canales enteras o trozadas amparadas por la DO COP -SANTA CRUZ- únicamente deberán expedirse por las industrias inscriptas autorizadas por el Consejo de forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la DO COP -SANTA CRUZ-.

116. La expedición de canales enteras o trozadas, con o sin hueso, de la DO con destino al mercado exterior, además de cumplir las normas en vigencia establecidas para la exportación, deberán ir acompañadas del correspondiente certificado de la DO expedido por el Consejo.

117. El Consejo solicitará al organismo competente, la autorización para que los frigoríficos o mataderos inscriptos, puedan comercializar canales con DO en trozos, con o sin hueso, en cuyo caso deberán ir envasadas y con etiquetas numeradas del Consejo, lo que permitirá el oportuno control que garantice la procedencia u origen y la calidad del producto, así como su perfecta conservación y la adecuada presentación al consumidor.

118. **Reporte de trazabilidad:** El reporte final será emitido por el Consejo de la Denominación de Origen COP Santa Cruz, la firma que se contrate o el organismo publico que se haya convocado para la ejecución de la certificación de la trazabilidad, la que contendrá toda la información volcada durante el proceso y el Certificado Sanitario y una síntesis e historia del proceso de los animales desde el campo hasta el destino final.

15- BIBLIOGRAFIA

1. Análisis de riesgos en puntos críticos de control. Curso introductorio de HACCP. Centro de la Universidad de Texas A& M. ciudad de México, México. 1998.
2. Current Good Manufacturing Practice in: Manufacturing, Packing or holding Human Food. 21 CFR Part 110 - CFSAN/IAS Booklet* February 1994
3. FAO. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. 25º período de sesiones. Roma, 31 de mayo - 3 de junio de 1999. Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo. CFS:99/3Abril 1999.
4. Food Safety: Issues and Opportunities for the World Bank. 1999. United States.
5. Guia para minimizar los riesgos microbiológicos en las frutas y hortalizas frescas. U. S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition. April, 1998
6. Jatib M.I Agronegocios y Denominaciones de Origen. Primer Seminario Internacional de Denominaciones de Origen. SAGPYA. ISBN 987-95327-9-1-. 300 pp. Buenos Aires. Argentina. Octubre 1996.
7. Jatib, Maria Ines "Calidad de los Alimentos para el 2000". Programa de Promoción de la Calidad en los Alimentos Argentinos". SAGPYA. 1997
8. Jatib Maria Ines. Manual de Recomendaciones para las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM- SAGPYA- ISBN 987-96681-0-3. 108 pp. Buenos Aires. Argentina. 1997
9. Jatib Maria Ines. Manual de Recomendaciones para la Aplicación de Analisis de Riesgos y Puntos Criticos de Control. HACCP- SAGPYA- ISBN 987-96681-0-3. 108 pp. Buenos Aires. Argentina. 1997
10. Jatib, Maria Ines "La Ley de Denominaciones de Origen Argentina: para qué sirve?" Revista Forrajes y Granos. Agosto 2001

11. Jatib, Maria Ines "Trazabilidad en la Carne Vacuna: Una estrategia de marketing más?"
Revista Forrajes y Granos. 2000
12. Jatib, Maria Ines "Gestión de la Calidad en los Alimentos y en los Agronegocios" Revista
Forrajes y Granos. 2000
13. Jatib, Maria Ines. "Biotecnología y Sistemas de Identidad Preservada" Revista Margenes
Agropecuarios. Boletín de la Bolsa de Cereales de Buenos Aires. Diario Ambito
Financiero. Revista Forrajes y Granos. 2000
14. Jatib, Maria Ines y Gonzalez Beatriz. "Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos
y Buenas Prácticas de Manufactura. Herramientas de Inocuidad, Higiene y Calidad de
Alimentos. Perspectiva en capacitación y entrenamiento. Febrero 1999.
15. Jatib, Maria Ines y Gonzalez Beatriz. "Calidad de Alimentos en el Mercado Minorista".
CINTERAC. Febrero, 1999
16. Jatib, Maria Ines. "Otra filosofía: Un nuevo enfoque acerca de la calidad de alimentos"
Alimentos Argentinos. Revista N 1. ISSN 0328-9168. Diciembre 1996.
17. Jatib, Maria Ines "Calidad y Seguridad en los Alimentos". Alimentos Argentinos. Revista
N 2. ISSN 0328-9168. Marzo 1997.
18. Managing Food Safety. A HACCP principles guide for operators of food establishments
at the retail level. Center Food Safety and Nutrition. US. April, 1998
19. Ordoñez, H. y Jatib, Maria Ines. Carnes Entrerrianas. Un Caso Lider. Coordinador H.
Ordoñez. Coordinador técnico: Maria Ines Jatib. SAGPYA. 137pp. Noviembre de 1995.
20. Ordoñez Hector, Jatib Maria Ines y Rodriguez Lia. ISO 9000 Un instrumento para
aumentar la competitividad de los agronegocios. Unidad de Coordinación de
Agronegocios Alimentarios. SAGPyA 1996..

21. Ordoñez, H. Carne Ovina Patagonica, un caso de megamarketing II. VII Congreso de Ciencias Veterinarias Buenos Aires. Noviembre de 1994.
22. Rimoldi Pablo y Defossé Alberto. Producción Cordero Temprano. Inta. Santa Cruz.
23. US Food and Drug Administration - Center for Food Safety and Applied Nutrition Hazard analysis Critical Control Point (HACCP) - Pilot Program for selected Food Manufactures. Interim report of observations and comments - Junio 19, 1996