



BOLETIN OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Nº 31.143

Jueves 26 de abril de 2007

CARNE BOVINA PARA EXPORTACION

Resolución 128/2007

Apruébase el "Reglamento Técnico de Carne Vacuna de Calidad Superior para Exportar a la Unión Europea".

Bs. As., 24/4/2007

VISTO:

El Expediente S01:0026373/2005 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el intercambio de Notas entre la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la COMISION EUROPEA y la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, se acordó actualizar la definición del producto "Carne Vacuna de Calidad Superior" exportada por la REPUBLICA ARGENTINA a ese bloque comunitario, conforme a un sistema de cuotas de importación diferenciales.

Que los mencionados documentos establecen los requisitos mínimos de alimentación, trazabilidad y etiquetado que deberá observar dicho producto.

Que atento a la necesidad de incorporar al marco jurídico aplicable las pautas acordadas, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, elaboró, como responsable en la materia, el documento denominado "Reglamento Técnico de Carne Vacuna de Calidad Superior para Exportar a la UNION EUROPEA".

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha tomado la intervención que le compete.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS, dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y

PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia en virtud de lo establecido por el Artículo 8º, inciso e) del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por el Artículo 3º de su similar Nº 680 del 1 de septiembre de 2003 y por las facultades conferidas por el Decreto Nº 25 del 27 de mayo de 2003, modificado por su similar Nº 1359 del 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébase el "Reglamento Técnico de Carne Vacuna de Calidad Superior para Exportar a la UNION EUROPEA" que como Anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Establécese que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, como Autoridad de Aplicación de la presente resolución, establecerá los procedimientos y requisitos específicos en un plazo de SESENTA (60) días a efectos de satisfacer los criterios previstos.

Art. 3º — El incumplimiento a lo dispuesto en la presente resolución será pasible de las sanciones previstas en el Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996.

Art. 4º — La presente resolución entrará en vigencia a los TREINTA (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Javier M. de Urquiza.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO DE CARNE VACUNA DE CALIDAD SUPERIOR PARA EXPORTAR A LA UNION EUROPEA

Definición Alimentación de los animales Trazabilidad

1. Se entiende como "Carne Vacuna de Calidad Superior" a los cortes de carne obtenidos de novillos, novillitos o vaquillonas que han sido alimentados exclusivamente a pasturas desde su destete, cuyas reses fueron clasificadas como "JJ", "J", "U" o "U2", las reses de novillitos y vaquillonas como "AA", "A" o "B", según la clasificación oficial de la carne vacuna establecida por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

2. Los cortes deberán etiquetarse de acuerdo con el Artículo 13 de la Regulación de la Comunidad Europea (CE) Nº 1760 de fecha 17 de julio de 2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, que prevé un sistema que garantice la relación entre la identificación de la carne (cortes, cuartos y/o canales) y sus productos, con el grupo de animales del cual proviene. Se podrá agregar a la etiqueta la indicación "Carne Vacuna de Calidad Superior".

3. Los animales destinados a la exportación de cortes de calidad superior hacia la UNION EUROPEA deberán provenir de establecimientos rurales habilitados y que den cumplimiento a los siguientes requisitos:

a) Los animales no se criarán bajo ningún tipo de confinamiento o encierro en establos con fines de alimentación, salvo por razones climáticas excepcionales (inundaciones, sequías).

b) Se prohibirá el suplemento de alimento balanceado y/o concentrado de origen comercial o industrial.

c) Los animales se alimentarán a pasturas desde su destete.

d) Se prohibirán los alimentos que contengan proteínas de origen animal.

4. La carne vacuna de calidad superior se obtendrá de animales mantenidos en establecimientos agropecuarios registrados y autorizados que cumplan con las condiciones de producción determinadas y verificadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, de ahora en adelante SENASA, con vistas a la producción de carne vacuna de calidad superior con destino a la UNION EUROPEA. Sólo se podrá autorizar a aquellos establecimientos en los cuales los animales sean engordados exclusivamente con pasturas desde su destete.

5. Será obligatoria la identificación individual de cada animal, a más tardar, desde el momento de su destete. Se colocará una caravana en la oreja del animal y todos los números que figuren en las caravanas serán ingresados en el registro del establecimiento.

6. La distribución de las caravanas a cada establecimiento, controlada y registrada por el citado Servicio Nacional, se organizará de manera tal que un número no pueda utilizarse en DOS (2) establecimientos distintos.

7. Un establecimiento de engorde aprobado para la UNION EUROPEA podrá recibir animales de otro establecimiento de engorde aprobado para la UNION EUROPEA siempre que dichos animales hayan nacido y sido criados en este último. Un establecimiento de engorde aprobado para la UNION EUROPEA podrá también recibir animales provenientes de otros establecimientos siempre que estos últimos hayan sido aprobados por el SENASA como establecimientos proveedores para el establecimiento de engorde.

El traslado sólo tendrá lugar luego de la colocación de las caravanas en el establecimiento proveedor. Hasta el momento en que la identificación individual de todos los animales de la REPUBLICA ARGENTINA esté plenamente implementada, el propietario del establecimiento proveedor deberá prestar declaración jurada de que todos los animales involucrados nacieron en sus instalaciones. Asimismo, deberá prestar declaración jurada de que no se les ha administrado ninguna sustancia declarada ilegal en la COMUNIDAD EUROPEA.

8. A la salida del establecimiento de origen de cría se ingresará la salida de cada animal en el registro del establecimiento, haciendo referencia al número de identificación individual, esto se informará al SENASA.

9. A la llegada al establecimiento de engorde se ingresarán los números de identificación individual y la referencia del/los establecimiento/s de origen de cría en el registro del establecimiento de engorde.

10. Todos los traslados de animales dentro y fuera de los establecimientos de engorde aprobados para la UNION EUROPEA serán controlados para evitar la sustitución.

11. Los animales engordados serán transportados en vehículos precintados hacia los establecimientos de faena aprobados para la UNION EUROPEA. Cada carga del camión estará compuesta únicamente por animales provenientes del mismo establecimiento. Cada carga estará acompañada por un documento que contenga el nombre y el número del establecimiento aprobado que entregue los animales y los números de todas las caravanas individuales de los animales en cuestión.

Luego de la descarga, se asignará un número de tropa a cada carga y se la ubicará en un corral separado hasta el momento de la faena.

El funcionario competente del SENASA adoptará las medidas necesarias para que se prohíba el acceso al corral sin su presencia antes de la faena.

El SENASA deberá verificar que:

1) El número de tropa asignado por la planta de faena sea un único número exclusivamente vinculado a la tropa en cuestión.

2) En cada planta, y en particular en las plantas de desposte geográficamente apartadas de las plantas de faena, el sistema de registro y la documentación permitan en cualquier momento el rastreo partiendo de los cortes en cuestión y siguiendo por las reses clasificadas con la letra "H", la tropa y el establecimiento que entregó los animales correspondientes.

Posteriormente, el funcionario competente del SENASA agregará el número de tropa al documento de transporte mencionado anteriormente, registrará dicho documento y lo conservará durante un plazo mínimo de DOS (2) años.

12. Los animales destinados a la COMUNIDAD EUROPEA se faenarán en primer lugar por la mañana antes de cualquier otro animal. En la faena, los animales que pertenezcan a la misma tropa se faenarán en un proceso continuo, definiendo claramente el comienzo y el final de cada tropa. Cada grupo de reses, constituido por todos los animales de la tropa en cuestión, será conservado de manera separada.

13. Las reses serán clasificadas por tipificadores capacitados y supervisados regularmente por la OFICINA NACIONAL DE CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION. Luego de ser pesada a cada media res que cumpla con todos los criterios de "Carne Vacuna de Calidad Superior" se le colocará una etiqueta con la siguiente información: número de tropa, número de faena, resultado de la tipificación y peso. El tipificador estampará la letra H en un lugar claramente visible y legible de cada una de las DOS (2) medias reses, que la autoridad competente verificará individualmente.

Con relación a cada tropa, la planta de faena registrará los números de faena, la tipificación, la letra "H" y los pesos de las reses o medias reses aprobadas con la letra "H" junto con una copia certificada del documento mencionado en el Punto 9 y los conservará durante, al menos, DOS (2) años.

14. Cuando las reses se desposten en cuartos o cortes con hueso ya sea para su almacenamiento o con anterioridad al transporte hacia una planta de desposte geográficamente apartada, se colocarán las correspondientes etiquetas y sellos sobre los cuartos o cortes con hueso obtenidos, bajo la supervisión de las autoridades competentes.

Posteriormente, las medias reses, cuartos o cortes con hueso se trasladarán y almacenarán en cámaras frigoríficas con una clara división de espacio entre las reses, los cuartos y los cortes con hueso de calidad superior y aquellos que no lo son. Las reses, los cuartos y los cortes con hueso de animales no aprobados para la COMUNIDAD EUROPEA no podrán ser almacenados en cámaras frigoríficas junto a las reses, los cuartos y los cortes con hueso de los animales aprobados. Las etiquetas y los sellos permanecerán en las reses, los cuartos y los cortes con hueso hasta su desposte.

15. Independientemente de que la sala de desposte esté anexada o apartada de la planta de faena y las cámaras frigoríficas, el desposte de las reses, los cuartos y los cortes con hueso de calidad superior siempre se hará en base a la tropa. Cada tropa se despostará por separado. Al despostar las reses, los cuartos o los cortes con hueso de calidad superior, ningún otro tipo de carne podrá estar presente en la sala de desposte. En cada turno laboral, la operación de desposte comienza con las reses, los cuartos o los cortes con hueso de calidad superior. Las operaciones de desposte posteriores sólo podrán iniciarse cuando el último corte deshuesado de calidad superior haya abandonado la sala de desposte y haya ingresado a las instalaciones de empaque.

Las reses, los cuartos y los cortes con hueso de calidad superior que se despostarán en un día serán contados, verificados y registrados por un funcionario bajo la responsabilidad de las autoridades argentinas cuando las reses ingresen al área de desposte.

16. Luego del desposte, la carne vacuna se envasará al vacío con una etiqueta en el interior del envase plástico que brindará, como mínimo, la información requerida por el citado Artículo 13 de la Regulación de la Comunidad Europea (CE) Nº 1760/2000. La indicación "Carne Vacuna de Calidad Superior" es voluntaria. La etiqueta incluirá una referencia al número de tropa, la fecha de desposte, la denominación y el número de aprobación para la UNION EUROPEA de la planta de faena y del establecimiento de desposte, y un rasgo característico que permita distinguir sin ambigüedad entre la carne de calidad superior y aquella que no lo es en una misma tropa. Se establecerá el modelo de rasgo distintivo para carne de "Calidad Superior" y se comunicará a la COMUNIDAD EUROPEA.

17. Los envases al vacío se colocarán en cajas inmediatamente y las etiquetas de cada caja deberán contener, al menos, el rasgo característico mencionado anteriormente, el peso total y la cantidad de cortes. Cuando los cortes de calidad superior no son colocados en cajas inmediatamente después de ser envasados al vacío, la carne permanecerá bajo vigilancia permanente de las autoridades competentes, por ejemplo, mediante la colocación y remoción de una etiqueta provisoria oficial por parte de un veterinario oficial.

Después del envasado final en cajas se colocarán precintos y etiquetas a todas las cajas de acuerdo con la legislación veterinaria pertinente de la COMUNIDAD EUROPEA (Directiva del Consejo 72/462/EEC) se almacenarán en cámaras refrigeradas designadas a la espera de su envío a la COMUNIDAD EUROPEA.

18. El proceso completo de desposte, incluyendo los controles de cantidad (por ejemplo, la cantidad de cortes debe coincidir con las reses, los cuartos o los cortes con hueso utilizados ese día) o calidad, finalizará antes que cualquier otra carne ingrese al área de desposte. Un funcionario registrará dichos controles y los registros se conservarán por, al menos, DOS (2) años.