

Decreto N° 2.345/68

VISTO:

La Ley N° 4685 que establece la obligatoriedad de higienización y pasteurización o tratamiento similar de la leche para consumo en el territorio de la Provincia y la necesidad de reglamentar la misma, y

CONSIDERANDO:

El anteproyecto de reglamentación propuesto Por la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Granja, por medio de sus organismos técnicos; Lo informado por el Ministerio de Hacienda, Economía y Obras Públicas;

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA EN ACUERDO GENERAL DE MINISTROS

DECRETA:

CAPITULO I REQUISITOS PARA LA INCRIPCION DE TAMBOS

ARTICULO 1°.- Toda explotación de tambo en la Provincia de Entre Ríos, deberá inscribirse en un plazo de 90 días a partir de la promulgación de la presente en la Dirección de Fomento Agropecuario de la Provincia, -Art. 4° ley 4685-, a cuyos efectos deberá reunir los siguientes requisitos mínimos conforme a las disposiciones del Código Bromatológico de la Provincia, a saber:

DEL PERSONAL El personal afectado a las tareas el tambo deberá poseer certificados sanitarios expedidos por la autoridad sanitaria correspondiente.-

DE LOS ANIMALES a)- Todos los animales destinados a la producción lechera deberán ser sometidos a la prueba de suero-aglutinación (Huddlesson) declarándose positivo a los que reaccionen con título de 1/50 Y superiores.- Se deberá proceder a la vacunación obligatoria de las terneras comprendidas entre los cuatro (4) y ocho (8) meses de edad, con vacunas aprobadas oficialmente.- Los antígenos utilizados para las pruebas diagnosticas serán únicamente los reconocidos oficialmente.- En los certificados respectivos que tendrán una validez de 365 días se deberá hacer constar el antígeno empleado, vacunas, número de serie, fecha de vencimiento, etc. b) No serán considerados positivos los animales de hasta 36 meses de edad reaccionantes que hayan sido vacunados contra brucelosis debidamente controlados y certificados.- c) Todos los animales destinados a la producción lechera deberán reaccionar negativamente a la prueba de tuberculosis, oftálmica o intradérmica o subcutánea (2 pruebas como mínimo),-- d) No podrán ser ordeñadas conjuntamente con el resto del plantel las hembras afectadas de mastitis en sus distintos grados y su producción no podrá ser destinada a la venta.-

DE LAS INSTALACIONES a) El local de ordeño debe ser techado con chapas de cinc, fibrocemento o similar con piso duro y estar suficientemente iluminado y ventilado.- b) Debe poseer por lo menos un corral de descanso anterior al lugar de ordeño.- Aquellos que ordeñan con terneros deben contar además con un corral de piso firme para terneros, con acceso directo al local de ordeño.- c) Que se cuente con una pileta de refrescado de la leche.- d) El local para guardar los implementos y utensilios de ordeño se mantendrá limpio y sólo será utilizado para fines específicos.- e) Los recipientes que se utilicen para el ordeño, envase o transporte de la leche, deberán ser higienizados dentro del establecimiento, y estar perfectamente estañados en su interior, o ser de acero inoxidable, aluminio u otro material que no sea atacado por la leche; deben estar libres de abolladuras, oxidaciones, incrustaciones, sustancias tóxicas y poseer tapas de cierre hermético, no permitiéndose el uso de trapos, arpilleras, etc., para lograr su ajuste, ni tampoco destinarlos a transportar otro producto que no sea el especificado.- f) Los destinados al transporte deberá además estar marcados en su borde para identificar el expedidor y deberán salir del tambo precintados a fin de prevenir la imputación de fraudes o adulteraciones en el contenido de los mismos.-

REQUISITOS ESPECIALES PARA TAMBOS QUE ABASTEZCAN USINAS PASTERIZADORAS

ARTICULO 2º.- La explotación del tambo que abastezca usinas pasteurizadoras deberá ajustarse a las siguientes reglas además de las mencionadas en el artículo 1º: a).- Local de ordene, con piso lavable; b).- El local de refrescado deberá estar provisto de pileta alimentada a agua circulante.- El nivel de las piletas llegará por lo menos a las dos terceras partes de la altura de los tarros, los que permanecerán semidestapados para permitir la eliminación de los gases.-

ARTICULO 3º.- Se fijan en 180 días de plazo desde la promulgación del presente decreto para que los establecimientos abastecedores de usinas se adecuen y den cumplimiento a las condiciones mencionadas en el artículo segundo.-

ARTICULO 4º.- Una vez inscripto el tambo se otorgará una habilitación provisoria hasta que sea inspeccionado. Establecido el cumplimiento de los requisitos exigidos, el mismo será habilitado definitivamente. En caso contrario, no podrán destinar el producto a la venta para consumo y/o industria.-

ARTICULO 5º.- La Dirección de Fomento Agropecuario de la Provincia podrá cuando las circunstancias lo aconsejen y en casos debidamente justificados acordar ampliaciones especiales al plazo previsto en el artículo 3º, no excediendo las mismas de 90 (noventa) días, a fin de no entorpecer el normal funcionamiento de las fuentes de abastecimiento.-

ARTICULO 6º.- La Dirección de Fomento Agropecuario queda facultada para aceptar la inscripción y habilitación otorgadas por organismos nacionales o de otras provincias y/o municipales que cuenten con reglamentaciones similares a la presente, sin perjuicio de efectuar las inspecciones pertinentes.-

C A P I T U L O II VEHICULO DE TRANSPORTE LECHE CRUDA

ARTICULO 7º.- a) Los vehículos que se utilicen para transportar la leche deben reunir condiciones higiénicas, tener toldos de lona u otro material similar que proteja al producto de la acción del sol; b) Entre el toldo y la parte superior de los envases debe existir una distancia mínima de cincuenta centímetros; c) Deben estar en condiciones de asegurar al producto la menor temperatura posible.-

ARTICULO 8º.- Las Municipalidades procederán en el termino de treinta (30) días a partir de la promulgación de la presente reglamentación a reinscribir a los distribuidores de leche mencionados en el artículo anterior y habilitar los respectivos vehículos que reúnan las condiciones higiénicas y para la conservación del producto a la temperatura mínima posible.-

LECHE, PASTERIZADA

ARTICULO 9º.- En el plazo de 180 días computables a partir de la fecha de promulgación de la presente, los vehículos empleados para el transporte de leche pasteurizada, deberán reunir la condición de estar completamente cerrados y en su interior revestidos de materiales impermeables aprobados.- En ellos podrá transportarse además de leche, hielo y productos derivados de la leche (crema, manteca, yoghurt, etc.) debiendo mantener una temperatura inferior a los diez grados centígrados.-

ARTICULO 10º.- Todos los vehículos que se utilicen para el transporte de leche pasteurizada deben estar inscriptos en el Instituto Bromatológico de la Provincia y llevar en lugar visible el número de inscripción correspondiente.- Esta inscripción será habilitante para circular libremente por todo el territorio de la provincia.-

ARTICULO 11º.- Cuando se transporte leche a granel, los tanques utilizados deberán ser construidos en forma tal que aseguren su fácil limpieza y satisfacer las siguientes condiciones: a) La superficie de contacto con la leche debe ser construida con materiales especiales apropiados que se someterán a la aprobación de la autoridad competente; b) Las cañerías de carga y descarga que forman ángulos deben estar provistas en sus intersecciones de uniones cruz o codos con tapas; c) En caso de no tratarse de

termos deben contar con medios adecuados para evitar la acción directa de la radiación solar; d) Queda prohibido el transporte de otras sustancias (suero, carne, etc.) en los tanques destinados al transporte de leche.- La inscripción de los vehículos deberá efectuarse en forma similar al artículo interior.-

ABASTECIMIENTO DE LECHE

ARTICULO 12°.- En las zonas que no puedan ser abastecidas con leche pasteurizadas o tratamiento similar, el expendio de las mismas se ajustará a lo previsto en el Código Bromatológico de la Provincia.- Artículos / 418-419-424-425 y concordantes de dicho código.- La Dirección de Fomento Agropecuario queda facultada para autorizar el empleo de otros métodos para los distintos controles, a fin de mejorar la calidad del producto.-

ARTICULO 13°.- La Dirección de Fomento Agropecuario de la Provincia con el concurso técnico de la Dirección de Industria, Comercio y Minería e Instituto Bromatológico de la Provincia procederá a la inscripción y la habilitación de las usinas a instalarse en la Provincia.- La documentación a presentar para su inscripción será la siguiente: a) Solicitud dirigida al Director de Fomento Agropecuario.- b) Una memoria descriptiva especificando procedimiento de elaboración y medidas para la eliminación de residuos sólidos y líquidos, indicando fecha aproximada en que comenzará a funcionar el establecimiento.- c) Acompañar un plano por triplicado a escala 1 centímetro por metro que revele las disposiciones internas del establecimiento y detalles de explotación y otra a escala de 1 centímetro igual a 10 metros de la ubicación en el mismo.- Dichos planos deben ser firmados por profesional inscripto con la matrícula respectiva.- d) Acompañar el certificado municipal que autorice la instalación del establecimiento en el lugar y domicilio que se especifique en la solicitud. e) Acompañar libro de actas para registros de inspección. f) Certificación de desagüe aprobados por la Dirección de Obras Sanitarias e Hidráulicas de la Provincia de Entre Ríos, según reglamentación.- g) Como paso previo a la habilitación de las plantas pasteurizadoras para su tratamiento y envase, se lo acordará a cada usina o planta de procesamiento un plazo máximo de 60 días para encuadrarse dentro del Decreto Ley-Nacional N° 6640/63 (Tipificación de Lecho).- Para ello la usina recibirá con fiscalización de los organismos oficiales competentes leche fluida para ser sometida a higienización y enfriado.-

ARTICULO 14°.- Las usinas pasteurizadoras suministrarán con carácter de declaración jurada y obligatoriamente todos los informes que les sean requeridos por las Direcciones de Fomento Agropecuario, Instituto Bromatológico de la Provincia, Salud Pública Municipal o de Industria, Comercio y Minería,-

ARTICULO 15°.- La inspección de las usinas será realizada por la Dirección de Fomento Agropecuario, mediante la colaboración del personal técnico especializado suministrado por el Instituto Bromatológico de la Provincia, Salud Pública Municipal o Dirección de Industria, Comercio y Minería, según el caso.- Los inspectores que cumplan tareas de fiscalización tendrán libre acceso a las usinas a efectos del control de todas sus dependencias, ya sea en el aspecto higiénico-sanitario, como en los procesos de tratamiento, industrialización, control de análisis, etc.-

ARTICULO 16°.- Cuando se hubieran alterado las condiciones en que fueron habilitadas deberán comunicarlo en el momento y si esta se opusiera a las reglamentaciones vigentes o comprometiera de algún modo la faz sanitaria del proceso o producto, la Dirección de Fomento Agropecuario, con el asesoramiento del Instituto Bromatológico de la Provincia y/o Salud Pública Municipal o Dirección de Industria, Comercio y Minería, cancelará el permiso de habilitación otorgado.-

CONDICIONES GENERALES

ARTICULO 17°.- Toda edificación estará construida de mampostería o cualquier otro material que a juicio de la Dirección de Fomento Agropecuario; Industria, Comercio y Minería; Instituto de Bromatología y Salud Pública Municipal, resulte adecuado.- No satisfacen estas exigencias las construcciones desarmables, madera, chapas de hierro, fibrocemento, etc.

ARTICULO 18°.- Las paredes y pilares serán revocados y pintados a la cal, cubiertas de zócalos azulejados o similares a una altura no menor de dos metros. Además de los ángulos que formen las paredes de éstas con el piso deben ser de media caña, para facilitar su limpieza.-

ARTICULO 19°.- Los pisos estarán contruidos de materiales impermeables y resistentes a la corrosión.- Tendrán declives para asegurar la rápida y total eliminación de agua hacia los desagües respectivos.- Se exceptúan las dependencias de recibo de leche que podrán ser de otro material adecuado que permitan su fácil limpieza. Ningún piso podrá tener grietas o hendiduras.-

ARTICULO 20°.- Los techos estarán contruidos con materiales apropiados a una altura no menor a cuatro metros y deberán poseer cielorraso para evitar la retención de tierra, humedad, mohos o cualquier otro agente que pueda perjudicar la higiene del producto.-

ARTICULO 21°.- Todas las aberturas, puertas y ventanas del establecimiento que tengan comunicación con el exterior, como así entre las distintas dependencias, deberán poseer tela metálica antimosca.-

ARTICULO 22°.- Cada usina deberá llevar un registro de tambos que la provean con la cantidad de litros y número de inscripción dado por la Dirección de Fomento Agropecuario.-

ARTICULO 23°.- Todas las dependencias deberán estar convenientemente aisladas con tabiques de material adecuado y hasta la altura del cielorraso, especialmente cuando se trata de depósito de mercaderías que tengan comunicación con la planta de pasteurización. Los lugares de acceso y adyacencias a la planta industrial deberán mantenerse limpias prohibiéndose el cúmulo de Materiales de deshecho en las inmediaciones y formación de charcos.- Los lugares de carga y descarga de camiones y/ o otros vehículos deberán estar adoquinados o pavimentados, en todo el perímetro y alambradas para impedir la entrada de animales.-

ARTICULO 24°.- La iluminación y ventilación de las distintas dependencias se hará de acuerdo con las reglamentaciones vigentes y en concordancia con la importancia del ambiente de trabajo; en caso de ventilación artificial, la renovación de aire se hará por medio de extractores o inyectores.-

ARTICULO 25°.- Los talleres, garages, sala de producción de energía, sala de calderas y máquinas, etc. podrán hallarse en las mismas dependencias o comunicadas entre sí pero debidamente independizadas de la planta industrial, asegurando la higiene total del producto.-

ARTICULO 26°.- Los equipos e instalaciones deberán ser desarmables y / contruidos con Materiales apropiados que aseguren la calidad y condiciones higiénicas de la leche: a) Las cañerías serán desarmables sin costuras y sin codos fijos; b) Las distintas dependencias contarán con agua fría y caliente.-

ARTICULO 27°.- Todas las dependencias, equipos, instalaciones, utensilios, etc. deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene: a) Una vez finalizada la tarea diaria se procederá a desmontar partes desarmables para su limpieza; b) Los zócalos y pisos se mantendrán limpios antes y después de comenzar el proceso; c) Periódicamente se realizarán trabajos de conservación general cuando la Inspección lo considere conveniente.-

INSTALACIONES SANITARIAS

ARTICULO 28°.- El agua utilizada para los procedimientos industriales será potable, proveniente de la segunda napa como mínimo y las cañerías alejadas por lo menos Quince (15) metros de pozos ciegos y periódicamente analizadas (análisis físico-químicos y bacteriológicos).-

ARTICULO 29°.- Dónde existan servicios sanitarios la eliminación de aguas servidas se efectuará de acuerdo con las reglamentaciones de vigor, en los demás casos los sistemas de eliminación de aguas servidas, deberán ser aprobadas por las autoridades competentes, conforme a la capacidad y características de los cuerpos receptores.-

ARTICULO 30°.- Los baños poseerán duchas, inodoros y lavatorios, ajustandose a las reglamentaciones vigentes, no pudiendo tener comunicación con locales o depósitos.- Los vestuarios tendrán ventilación adecuada con paredes lisas revocadas, pintadas y gavetas individuales.

DEL PERSONAL

ARTICULO 31°.- El personal afectado a las tareas dentro de la planta industrial poseerán certificados sanitarios expedidos por autoridades competentes.-

ARTICULO_32°.-

1) Recibo de leche: Será amplio y -aislado por paredes y puertas a efectos de facilitar su cierre una vez finalizada las tareas de recepción. Las aberturas que comuniquen con la sala de elaboración deberán estar provistas de telas antimoscas. En ella deberán instalarse la balanza o tanques medidores para la leche, con su correspondiente filtro de malla fina. Podrá instalarse además cañerías y bombas de conducción y si fuera lo suficientemente amplia, lavadora de tarros de acuerdo con las normas de rigor.-

2) Sala de Tratamiento: Todos los aparatos de esta sala deberán ser de material inoxidable o similares, no atacables por la leche. Los tanques de recepción cuando sean abiertos, deberán contar con sus correspondientes tapas. La higienización se realizará por centrifuga no pudiendo ser remplazado por filtro. El equipo pasteurizador tendrá una capacidad adecuada a los volúmenes de leche a tratar y podrán ser de tipo continuo (a placas o tubos concéntricos) con refrigerador y recuperador de calor. Poseer aparatos de control tales como el regulador automático de temperatura y de termógrafos registradores de las variaciones de la temperatura, las que periódicamente se controlarán para seguridad de su perfecto funcionamiento. Los gráficos de control de temperatura y tiempo serán firmados diariamente por el director técnico del establecimiento o gerente responsable, debiendo remitirse quincenalmente a la Dirección de Fomento Agropecuario.- Las pasteurizadoras del sistema discontinuo deberán contar con válvulas termoreguladoras automáticas para entrada de vapor o agua caliente y termómetro de control de pasteurización a mercurio de lectura directa.- Los tanques termos deben ser herméticos y contar con mirillas de inspección, entrada de hombre y elementos de agitación de tipo sanitario.- Los tubos deben ser pulidos anteriormente. Se admiten de material plástico para conexiones flexibles, cortas o de goma sanitaria o para terminales que descarguen al exterior. No se admiten el uso de materiales plásticos de goma o sintético para leche caliente.- Las uniones tendrán roscas externas u otros tipos de unión sanitaria según normas de eficacia, de modo tal que los tubos formen una superficie interior continua. Las guarniciones no deben ser atacadas por la leche y detergentes. Podrán colocarle además en esta dependencia, desodorizantes, lámparas ultravioletas, etc. que tienden a perfeccionar el tratamiento higiénico de la leche.-

3) Sala de lavado de botellas y envasamiento: a) Será independiente de la sala de pasteurización. Para los lavados con agua, dispondrá de máquinas lavadoras de tipo corriente, detergentes, substancias germicidas y un ultimo enjuague con agua potable y esterilizado; b) Dispondrá de máquinas llenadoras-tapadoras con capacidad acorde a la lavadora y que permita el cierre sanitario inmediato y seguro de los envases; c) Los envases serán de vidrio u otro material aprobado por la autoridad competente y cuya capacidad no exceda de los dos litros; d) Esta autorización deberá ser especificada en cada caso por la autoridad competente. Podrán autorizarse envases de mayor capacidad cuando la remisión de leche sea para hospitales, dispensarios, escuelas etc., siempre que reúnan las condiciones aprobadas por las reglamentaciones en vigor y salgan precintadas de origen; e) La abertura de los envases debe ser de dimensiones tales que permitan su total higienización; f) Las tapas de los envases deben proteger el borde del gollete y ser inviolables evitando toda clase de contaminación; g) Prohibese la tenencia de tapas de leche por personas ajenas al establecimiento elaborador. Sin perjuicio de las exigencias generales en la relación de los envases, para leche pasteurizada deben consignarse las siguientes leyendas: a) Indicación de fecha de envase (nombre del día de la semana) b) Recomendación de conservar en la heladora; c) En caso de botellas, la recomendación de lavarlas;

4) Cámaras frigoríficas: Deberán mantenerse en perfectas condiciones de orden e higiene y su capacidad estar adecuada al volumen de la planta. La iluminación será adecuada.- a) Los techos, paredes y pisos

serán de material aprobado. Todas las cámaras poseerán en lugar visible termómetros de máxima y mínima; b) Queda prohibido en cámaras y antecámaras el almacenamiento de productos ajenos a la finalidad a que fueron destinados.

5) Laboratorio: a) Debe contar con un ambiente cómodo y elementos necesarios para efectuar las siguientes determinaciones: materia grasa, acidez, densidad, lactofiltración (sedimento), reductasa, fosfatasas, prueba de mastitis por azul bromotimol, alizarol, etc.- b) Debe poseer personal técnico propio para controles bromatológicos y bacteriológicos; c) Los controles básicos serán: acidez, grasa butirométrica, densidad y reductasa en leche cruda; y de fosfatasas, recuentos de bacterias colis, gérmenes totales en muestras de diversas partes del sistema y etapa final en leches tratadas; en tanques y botellas, colis y gérmenes totales.- d) El local poseerá pisos de mosaicos y paredes hasta la altura no menor de dos (2) metros, buena ventilación y luz natural y artificial; mesada de mármol, acero inoxidable y formica, soportes para tubos, estanterías, muebles y útiles para guardar materiales. No existiendo gas debe proveerse de garrafas.- e) Disponer de un ayudante de laboratorio para limpieza y preparación de análisis.- f) Ropa y material de limpieza, guardapolvos, compresas, trapos y rejillas, toallas, antisépticos, desodorantes, etc.- g) Poseerán el siguiente material de laboratorio: estufa de cultivo con termoregulador (en caso de que el establecimiento elabore yogur u otras leches fermentadas) la estufa de cultivo tendrá la capacidad necesaria para efectuar en las mismas los cultivos madres y la estufa de esterilización a seco para el material empleado en la operación. Estufa de esterilizar, auto-clave de treinta centímetros por lo menos; baño maría con termoregulador; balanza analítica al décimo de milímetro, centrífugas, lactodensímetros, cepillos limpiatubos, provetas butirométricas; pipeta para alcohol y ácido, lactofiltro, catalisímetro de Gerber, termómetros acidímetros Dornic, equipos Scharer para control de pasteurización, cajas de Petri 100 x 80, mecheros Busen, tubos de ensayos, pipetas de 1-8 y 10 cm., ansa de platino, porta y cubre objetos, varillas de vidrio, probetas de 25-50-100-500 y 1000 cc., matraces aforados de 100-250-500 y 1000 cc., frascos de color caramelo de 100-500 y 1000 cc., frascos Erlenmeyer de 1-2 y 3 litros y de 200 y 500 cc., embudos de vidrio y papel de filtro. h) Drogas y reactivos para análisis, ácido sulfúrico densidad 1,825, alcohol -amílico, difenilamina, fenoftaleína, hidróxido de sodio, alcohol etílico, alizarina en polvo, azul de metileno, agua oxigenada, resazurina, bromotimol azul, ácido rosálico, ácido clorhídrico, papel de cúrcuma, cloruro férrico y antígeno de Huddleson.- i) Medios de cultivo, la empresa proveerá los elementos indispensables para la preparación de los siguientes medios de cultivos: agar, caldo (para el recuento de colonias), caldo lactonado con indicador de Andrade y campanita Durhan (Investigación de bacilo coli), medios de Mc. Conkey (colileche).-

6) Lavadora de tarros: a) todas las usinas pasteurizadoras contarán con lavaderos de tarros, ya sea dentro del cuerpo del edificio o fuera de él y no se permitirá la devolución de los mismos sin antes haber sido convenientemente higienizados.- b) El lavadero de tarros podrá ubicarse en la plataforma de recibo siempre que sus dimensiones lo permitan.- c) Cuando se halla ubicado fuera del edificio, poseerá tinglado, piso de material adecuado y declive suficiente para la eliminación de aguas servidas.- d) En todos los casos poseerá agua caliente, fría y grifo de vapor para el enjuague y posterior esterilización de los tarros, serán de fácil acceso a los vehículos, se proveerá de cepillos y soluciones deterativas para el perfecto lavado.- e) Cuando los lavaderos sean de tipo mecánico para todo tipo de tarros deberán asegurar un perfecto lavado y esterilización.-

7) Depósitos de envases vacíos.- a) Debe ser independiente de la sala de pasteurización y envasado.- b) Los envases vacíos sólo podrán conducirse a la máquina lavadora ya sea por medios manuales o mecánicos a través de una abertura adecuada en el tabique divisorio.- c) Poseerá piso, paredes y techos acorde con las reglamentaciones en vigor y se mantendrá en perfecto estado de higiene.-

8) Sala de máquinas: a) Las calderas, generadores de frío y energía, eléctrica se ajustarán en lo que respecta a su construcción a las reglamentaciones en vigor.- b) Estarán separadas de las demás dependencias y se tomarán las precauciones necesarias para evitar que los gases de combustión puedan alterar el proceso industrial.-

CAPITULO V BOCAS DE EXPENDIO

ARTICULO 33°.- Podrán solicitar autorización para el expendio de leche, los comercios de venta al público de productos alimenticios que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias reglamentarias. Para tal fin deberán poseer la habilitación pertinente otorgada por la municipalidad respectiva y contar con heladeras de capacidad adecuada al volumen de venta. En la misma se delimitará un sector destinado a la leche que no podrá ser utilizado para ubicar otro producto. Se prohíbe la tenencia de leche fuera de la heladora.- La infracción reiterada a éstas disposiciones, así como el estacionamiento de envases de leche en aceras o calles, será penada con el decomiso del producto y el retiro de la habilitación.

CAPITULO VI PRECIOS

ARTICULO_34°.- A los efectos de una especial reglamentación de los artículos 17-18 y 3-9 de la Ley 4685, facúltase a la Dirección de Fomento Agropecuario a constituir una comisión Asesora Honoraria con representantes de la Dirección de Industria, Comercio y Minería, del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y de los organismos de productores y distribuidores de leche, la que deberá proponer al Poder Ejecutivo en un plazo no mayor de noventa días el procedimiento de aplicación de éstos artículos para la fijación de los precios de comercialización de la leche en sus distintas etapas, estableciéndose de acuerdo con las características de cada zona o cuenca lechera.-

CAPITULO VII TASAS

ARTICULO 35°.- Las tasas de los servicios prestados por la Dirección de Fomento Agropecuario se fijarán y destinarán al cumplimiento de lo establecido en el artículo 21°, de la Ley 4685:

Sanidad completa. (Brucelosis y Tuberculosis) por cabeza \$ 150

Determinación del porcentaje de grasa butirómetro \$ 30

Palpación rectal para inseminación artificial :

Hasta cincuenta animales, por cabeza \$ 60

De cincuenta hasta cien animales, por cabeza\$ 55

Necropsia (Informe completo) \$2.500

INSEMINACION ARTIFICIAL:

Se cobrará por terneros nacidos \$ 500

No se incluye el trabajo previo al de inseminación artificial el que se factura de acuerdo con lo que se fija en la tasa correspondiente.- Por cada hora de trabajo o fracción no contemplada en este arancel se cobrará: \$ 300

CAPITULO VIII PENALIDADES Y MULTAS

ARTICULO 36°.- El incumplimiento de la Ley 4685 y del presente Decreto reglamentario serán sancionados con el decomiso del producto y la aplicación de una multa graduable de \$ 1.000 a \$ 1.000.000 m/n. (UN MIL PESOS MONEDA NACIONAL a UN MILLON DE PESOS MONEDA NACIONAL), serán según la, gravedad y/o reiteración de la infracción.-

Serán de aplicación subsidiaria en esta materia las normas y reglamentaciones del Instituto de Bromatología de la Provincia.-

CAPITULO IX DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 37°.- La Dirección de Fomento Agropecuario podrá aceptar los certificados de sanidad y vacunación extendidos por los médicos veterinarios matriculados en los registros respectivos.-

ARTICULO 38°.- El Ministerio de Hacienda, Economía y Obras Públicas queda autorizado para dictar las normas aclaratorias que considere conveniente para la mejor aplicación o interpretación de este Decreto.-

ARTICULO 39°.- Las Municipalidades serán los organismos de aplicación y control de la Ley 4685 y de la presente reglamentación, a tal fin deberán contar con los servicios veterinarios, bromatológicos y de saneamiento ambiental debidamente organizados. Tendrán a su cargo los registros correspondientes. Los organismos técnicos provinciales competentes en la materia impartirán normas, supervisarán y evaluarán el cumplimiento de la presente, interviniendo directamente en los casos que lo considero necesario.-

CAPITULO X DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTICULO 40°.- Los Ministerios de Hacienda, Economía y Obras Públicas y de Acción Social promoverán la pronta organización de los servicios especificados en el artículo anterior, a fin de que los mismos alcancen el mínimo nivel técnico necesario especificado precedentemente.-

ARTICULO 41°.-La Dirección de Fomento Agropecuario con la colaboración técnica de los organismos provinciales específicos será la encargada de la aplicación y control de la Ley 4685 y la presente reglamentación hasta tanto las Municipalidades estén en condiciones de cumplir con lo preceptuado en la presente reglamentación.-

ARTICULO 42°.- El presente decreto será refrendado por los señores Ministros de Hacienda, Economía y Obras Públicas, Gobierno, Justicia y Educación y Acción Social y firmado por los señores Secretarios General de la Gobernación, del Consejo Provincial de Desarrollo y de Obras y Servicios Públicos.-

ARTICULO_43°.- COMUNIQUESE, etc.-

F A V R E

Alciro A. Puig

Adrián V. J. Spitaleri

Romeo Cáceres

Edgard D. Arribau

Asdrúbal A. Cimadevilla

Osvaldo L. Lance