



NACIONAL



RESOLUCION 506/1997
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION
(SAGPYA)

Sanidad animal -- Calificaciones para las distintas zonas epidemiológicas -- Delimitaciones geográficas -
- Normas y procedimientos sanitarios -- Derogación de diversas resoluciones.

Fecha de Emisión: 01/08/1997; Publicado en: Boletín Oficial 07/08/1997

Artículo 1º - Determinánse en la República Argentina, las siguientes calificaciones para las distintas zonas epidemiológicas:

- a) Zona libre de fiebre aftosa sin vacunación.
- b) Zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación.

Art. 2º - Zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, definida sobre la base de los siguientes indicadores epidemiológicos:

- a) Sin focos de fiebre aftosa por dos (2) años.
- b) Sin vacunaciones por un (1) año.
- c) Con vigilancia seroepidemiológica para detectar cualquier actividad viral.

Debiéndose cumplimentar además, las siguientes exigencias sanitarias:

1. Aplicación de sacrificio sanitario en caso de presentarse la enfermedad.
2. Barreras geográficamente definidas asociadas a medidas zoonositarias que impidan la introducción de la infección.
3. Control físico de movimientos internos.
4. Ingresos de carnes con hueso en las condiciones estipuladas en la presente resolución de zonas o regiones con estados sanitarios equivalentes estimados en la valorización de riesgos.
5. Prohibición de manejo, introducción y/o tenencia de virus de la fiebre aftosa o productos elaborados en base a la replicación viral.
6. Normas específicas de bioseguridad interna, referidas al manejo de productos o residuos que puedan vehiculizar al virus y ser potencialmente riesgosos en la alimentación de animales susceptibles.

Art. 3º - Zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación, definida en base a los siguientes indicadores epidemiológicos:

- a) Sin focos de fiebre aftosa por dos (2) años.
- b) Vacunación obligatoria sistemática y periódica de la totalidad de los bovinos, con registro oficial obligatorio.
- c) Con vigilancia seroepidemiológica para detectar cualquier actividad viral.

Debiéndose cumplimentar además las siguientes exigencias sanitarias:

1. Sacrificio sanitario en caso de presentarse la enfermedad.
2. Fronteras geográficamente definidas y control de todas sus vías de ingreso.
3. Ingresos de carnes con hueso en las condiciones estipuladas en la presente resolución de zonas o regiones con estados sanitarios equivalentes estimados en la valorización de riesgos.
4. Normas de bioseguridad interna y prohibición fuera de lo estipulado por ésta, de la

introducción, manejo y/o tenencia de virus de la fiebre aftosa.

Art. 4° - Ante situaciones que comprometan el estado sanitario alcanzado en las zonas mencionadas en los arts. 2° y 3° de la presente resolución, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria declarará por acto expreso la zona de riesgo con estado de emergencia sanitaria, definiendo los límites del área involucrada, determinando requisitos especiales para el movimiento de animales, productos, subproductos y derivados animales que aumenten el riesgo de difusión o introducción del virus, bajo las pautas sanitarias de las recomendaciones que para esta zona establece el código zoosanitario de la Oficina Internacional de Epizootias contenidas en su capítulo 2.1.1.

Art. 5° - Los límites geográficos de las zonas mencionadas en el articulado precedente, y de la barrera sanitaria que las separa, quedan establecidos en el anexo I, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 6° - Cada zona deberá cumplir con los criterios que se exigen en su categorización. A los efectos del reconocimiento de los estados epidemiológicos definidos en el art. 1°, los territorios deberán cumplir los requisitos establecidos en la presente resolución. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, podrá efectuar las solicitudes pertinentes a fin de lograr el reconocimiento por parte de la Oficina Internacional de Epizootias y de terceros países con los que exista posibilidad de intercambio comercial.

Art. 7° - La determinación de estas zonas surge de la interpretación, evaluación y monitoreo, el comportamiento que ha presentado la enfermedad según el ecosistema, sus características geográficas, sus estructuras sanitarias, la organización de sus productores, la evolución de las acciones sanitarias, los requisitos del comercio internacional y la capacidad operativa de las barreras zoofitosanitarias existentes.

Art. 8° - Defínese como proceso de mitigación de riesgo de supervivencia del virus de la fiebre aftosa, a todo

procedimiento aplicado a productos o mercaderías tendientes a lograr la inactivación del virus de la enfermedad con una probabilidad cierta que minimice el riesgo de transmisión de la infección entre zonas de distinto estado sanitario.

Art. 9° - El tránsito de animales, el tráfico de productos o subproductos, como así también los elementos que puedan vehiculizar el virus entre las dos (2) zonas determinadas en esta resolución, deberán cumplimentar los requisitos establecidos para su tramitación ante las autoridades locales del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Art. 10. - Quien desee ingresar animales a la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, deberá solicitar en el lugar de origen a las autoridades del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, mediante nota y detallando expresamente los animales a introducir, por especie y categoría, denominación del establecimiento de origen y destino, datos de la persona responsable en destino. Estos animales tendrán destino exclusivo para reproducción.

Art. 11. - El funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de origen solicitará, por el medio que estime más adecuado al veterinario local de destino, las condiciones del establecimiento al que arribarán los animales, principalmente en lo referido a instalaciones para aislamiento, iniciando los procedimientos al recibir respuesta positiva en forma fehaciente de lo requerido.

Art. 12. - En el establecimiento de origen se cumplirá una cuarentena desde la extracción de muestras hasta el despacho de los animales que será de veintiún (21) días, en los que deberán estar aislados en forma permanente de otros animales susceptibles a la fiebre aftosa, identificados claramente con caravanas u otros métodos indelebles, a los efectos de su correcta individualización. El predio deberá haber cumplimentado las pautas sanitarias establecidas en la res. 244 de fecha 14 de mayo de 1995, del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal, para realizar cualquier movimiento.

Art. 13. - A los bovinos se les realizará una (1) prueba de Probang y se los sangrará a los efectos de realizar la prueba de EITB. Se les efectuará una revacunación contra la fiebre aftosa independientemente de cualquier otra anterior, en forma simultánea con la extracción de muestras.

Para el resto de las especies susceptibles, no vacunadas contra la fiebre aftosa, deberá

realizarse una (1) prueba de dosaje de anticuerpos, por el método de Elisa en fase líquida, que debe dar resultado negativo.

Art. 14. - Los diagnósticos de las pruebas de Probang y EITB, deberán arrojar resultados negativos en la totalidad de los animales que conforman la tropa a remitir. Todo resultado positivo en uno (1) o más animales invalidará la totalidad de los procedimientos de despacho llevados a cabo y el posible ingreso de tropa en cuestión.

Art. 15. - En el establecimiento de destino, se efectuará una cuarentena de catorce (14) días a los animales ingresados, los que deberán estar aislados del resto de los animales susceptibles, lapso en que el funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de destino realizará una inspección sanitaria oficial de los mismos. Finalizado ese período se levantará el control con una inspección final del predio.

Art. 16. - Los despachos que se efectúen a exposiciones y/o concentraciones, deberán cumplimentar los mismos requisitos que para establecimiento, debiendo realizarse las pruebas y cuarentenas con el lapso suficiente para su cumplimiento.

Art. 17. - Autorízase el ingreso de carne con hueso a la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, cumplimentándose los requisitos sanitarios estipulados en el anexo II, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 18. - Autorízase el ingreso de hacienda para faena a la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, cumplimentándose los requisitos sanitarios estipulados en el anexo III, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 19. - Los demás productos y subproductos de origen animal, a excepción de los desechos de faena, deberán poseer certificado de tránsito federal para que les sea permitido su paso por la barrera sanitaria que separa a las zonas precedentemente establecidas.

Art. 20. - Los bovinos que egresen de la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, deberán cumplimentar en destino las vacunaciones y revacunaciones a que se hace mención en el art. 14 de la res. 244 de fecha 14 de mayo de 1995 del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal. El resto de las especies susceptibles podrán hacerlo sin cumplimentar esta medida de acuerdo a lo prescrito en la res. 88 de fecha 13 de marzo de 1997 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

En todos los casos, las vacunaciones se efectuarán únicamente y en forma inmediata al arribo de la tropa en el predio de destino y cumplimentando plazos y pautas sanitarias vigentes.

Art. 21. - Los bovinos que se movilicen dentro de la zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación deberán en todos los casos cumplimentar estrictamente las pautas de vacunación establecidas en el art. 14 de la res. 244 de fecha 14 de mayo de 1995 del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal, lo cual será verificado por personal oficial u oficializado.

Art. 22. - Serán exigibles para trasponer los límites de cada zona, según corresponda, la siguiente documentación:

a) Para ingreso a zona libre sin vacunación:

1. Permiso sanitario para tránsito de animales, certificado sanitario (Formulario N° 3100) suscripto por funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, y certificado de lavado y desinfección del vehículo de transporte.

En el certificado sanitario constará la identificación de animales y los números de precintos.

2. La validez del certificado será de un máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

3. Deberán precintarse los vehículos de transporte en el momento de la carga, por medio del funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

b) Para egreso de zona libre sin vacunación:

1. Permiso sanitario para tránsito de animales, y certificado de lavado y desinfección del vehículo de transporte.

2. La validez del certificado será de un máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

Art. 23. - El traslado de los animales deberá efectuarse en vehículos lavados y desinfectados, conforme a las reglamentaciones vigentes, con una antelación no mayor de tres (3) días al despacho y con el certificado correspondiente. Los vehículos de transporte

que ingresen o egresen vacíos a una zona deberán encontrarse lavados y desinfectados, amparados por el certificado correspondiente.

Art. 24. - Una vez otorgado el permiso sanitario para tránsito de animales, el funcionario actuante del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, deberá informar por despacho telegráfico o fax al funcionario con jurisdicción en el destino de la remisión efectuada.

Art. 25. - Toda situación de ingreso, egreso o traslado no prevista en la presente norma, se encontrará condicionada a la situación sanitaria que presenten las zonas y deberá contar con la autorización expresa del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria para su realización.

Art. 26. - Para la importación de animales, productos y subproductos de origen animal y material genético de países limítrofes y de terceros, se exigirán requisitos acordes a la condición epidemiológica de la zona a la que se destinen.

Art. 27. - Los propietarios o personas responsables de animales susceptibles existentes en cada zona, serán sancionados cuando dichos animales se encuentren abandonados en caminos públicos, en predios no delimitados, y/o lugares que por sus características no reúnan las condiciones mínimas de higiene, mantenimiento y control; en caso de tratarse de porcinos si éstos se alimentaren total, parcial u ocasionalmente con residuos de origen animal no cocidos, se podrá disponer el sacrificio sanitario de los animales involucrados.

Art. 28. - En caso de detectarse el ingreso o tránsito de animales a cualquier zona sin la autorización y certificación correspondiente, serán considerados de tránsito ilegal y de alto riesgo sanitario, realizándose en forma inmediata su decomiso y posterior sacrificio sanitario a todos los susceptibles detectados, sin tener derecho el titular de los mismos a indemnización alguna.

Art. 29. - En todos los casos que se detecten presuntas infracciones por diferencias en la certificación, alteraciones en su texto, no corresponder a las especificaciones, caducidad de vigencia, y/o cambio de destino y otras posibles transgresiones, se labrarán las actuaciones correspondientes impidiendo el traslado hacia la zona.

Art. 30. - Prohíbese disimular, distribuir, modificar y/o desviar total o parcialmente animales o mercaderías certificadas sometidas o que deban someterse al control de los puestos de las barreras sanitarias habilitadas a tal efecto.

Art. 31. - En el caso de oposición o resistencia al cumplimiento de la presente resolución, el personal interviniente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública y requerir ante las autoridades judiciales las órdenes de allanamiento para ingresar en los establecimientos o locales en los que sea preciso adoptar algunas de las medidas descriptas.

Art. 32. - Las infracciones que se comprueben serán sancionadas de acuerdo a lo previsto en la ley 24.305 y los decs. 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996 y 643 de fecha 27 de mayo de 1996.

Art. 33. - En caso de determinarse la declaración de una zona de riesgo con estado de emergencia sanitaria y hasta su liberación del citado estado, los movimientos, traslados y exigencias sanitarias se efectuarán en base a los resultados de la evaluación de riesgo, atendiendo a las normas y a las exigencias generales determinadas en la presente resolución.

Art. 34. - Los certificados sanitarios mencionados de acuerdo a la denominación actualmente en vigencia podrán ser modificados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y/o reemplazados de acuerdo a las exigencias operativas de control y fiscalización.

Art. 35. - Las barreras sanitarias implementadas por el art. 1º de la res. 389 del 15 de julio de 1996 del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal, actuarán con carácter de fiscalización y control documental en los puestos de ingreso y egreso, a excepción de la barrera sanitaria del paralelo 42º, la cual es dejada sin efecto.

Art. 36. - Queda prohibido en la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, el uso o tenencia y manejo de vacuna antiaftosa. Su introducción deberá encontrarse expresamente autorizada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria cuando razones

excepcionales así lo justifiquen.

Art. 37. - Facúltase a la Dirección Nacional de Sanidad Animal dependiente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, a formular las aclaraciones interpretativas y complementarias necesarias para una mejor aplicación de la presente norma.

Art. 38. - La presente resolución tendrá vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 39. - Las tropas animales que se encuentren en proceso de despacho o traslado, culminarán el mismo de acuerdo a las exigencias sanitarias vigentes al inicio de la remisión.

Art. 40. - Deróganse las res. 1229 de fecha 19 de octubre de 1994, 230 de fecha 11 de abril de 1995, 293 de fecha 29 de setiembre de 1995, 511 del 28 de diciembre de 1995, 14 de fecha 6 de febrero de 1996 y 606 del 26 setiembre de 1996, todas del Registro del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Art. 41. - Comuníquese, etc.

Solá.

Anexo I

DELIMITACION GEOGRAFICA DE LA ZONA LIBRE DE FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACION Y DE LA ZONA LIBRE DE FIEBRE AFTOSA QUE PRACTICA LA VACUNACION

Zona Libre de fiebre aftosa sin vacunación: Comprende las provincias de Tierra del Fuego, Antártida Argentina e Islas del Atlántico Sur, Santa Cruz, del Chubut, del Neuquén y la zona de la provincia de Río Negro cuyos límites son: Al norte, la margen sur del Río Negro a excepción de la zona del Valle Azul situada sobre la margen sur de dicho río en el departamento de El Cuy, los establecimientos linderos sobre la margen sur de ese río en los departamentos de Avellaneda y Conesa; al este, las rutas provinciales 2 y 250 desde "El Solito", hasta "Choele Choel"; al oeste, el Río Limay y el límite con la República de Chile, y al sur, el límite interprovincial con la provincia del Chubut.

Zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación: Comprende las provincias de Jujuy, Salta, Catamarca, Tucumán, Santiago del Estero, Chaco, Formosa, Santa Fe, Misiones, Corrientes, Entre Ríos, Córdoba, Mendoza, San Luis, San Juan, La Pampa, Buenos Aires y para la provincia de Río Negro la zona establecida por el art. 1º de la res. 322 de fecha 21 de abril de 1992 del registro del ex-Servicio Nacional de Sanidad Animal, incorporándose al mismo aquellas áreas al sur del Río Negro y que forman parte de los departamentos de Adolfo Alsina, Conesa y San Antonio Oeste, al este de las rutas provinciales 2 y 250, desde "El Solito" hasta "Choele Choel".

Los establecimientos pecuarios que se encuentren divididos por los límites mencionados en las situaciones citadas precedentemente, quedan incluidos en el área de vacunación obligatoria, masiva y sistemática.

Anexo II

REQUISITOS SANITARIOS PARA EL INGRESO DE CARNE CON HUESO A LA ZONA LIBRE DE FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACION

1. Se autorizará el ingreso de carne con hueso, proveniente de la zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación, cuando proceda únicamente, de establecimientos inscriptos para tal fin y caracterizados como de riesgo mínimo por el grupo operativo de evaluación de riesgo sanitario. A partir de los sesenta (60) días de iniciado el período de inscripción, el SENASA evaluará las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y cumplido este requisito, en un plazo de treinta (30) días producirá dictamen al respecto.

2. El despacho de los animales se hará con inspección veterinaria oficial, la cual comprenderá el examen clínico general.

3. Los animales deberán estar individualizados mediante caravana u otro dispositivo a determinar por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

4. Deberá presentarse al momento del despacho el certificado de lavado y desinfección de los vehículos que transporten los animales a la planta de faena.
5. Los camiones serán precintados en presencia del funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
6. Los establecimientos inscriptos serán sometidos a muestreos serológicos periódicos.
7. Los establecimientos faenadores deberán ser frigoríficos habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. A partir de los sesenta (60) días de iniciado el período de inscripción, el SENASA evaluará las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y cumplido este requisito, en un plazo de treinta (30) días producirá dictamen al respecto.
8. Las tropas de animales que arriben para ser faenados con destino a la zona libre de fiebre aftosa sin vacunación, no podrán tomar contacto con otras de distinta procedencia y destino, los animales sólo podrán ser trasladados directamente desde el establecimiento ganadero de origen a la planta frigorífica, donde serán faenados sin pasar por instalaciones (ferias, concentraciones, mercados concentradores u otros) en los que puedan haber tomado contacto con animales susceptibles.
9. La faena de los animales con ese destino se realizará al inicio de las actividades de la planta.
10. Durante la faena las reses serán identificadas.
11. Las reses serán sometidas a un proceso de maduración a una temperatura no inferior a 2° celsius durante un plazo no menor de veinticuatro (24) horas. Finalizado ese proceso y al momento del troceo, el pH del músculo longísimus dorsi a la altura del decimosegundo espacio intercostal no debe ser superior a 5.9.
Las cámaras destinadas a la maduración de reses deberán contar con instrumentos de registros gráficos continuos de temperatura (termógrafos), cuyos gráficos serán archivados por el servicio de inspección por el término de un (1) año.
12. Los cortes cárnicos elaborados deberán ser empaquetados, etiquetados y acondicionados para la venta al público, distribuidos y comercializados en las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y determinadas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Anexo III

REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBERAN POSEER LA HACIENDA EN PIE PARA FAENA Y LOS ESTABLECIMIENTOS FAENADORES DE LA MISMA, QUE INGRESE A LA ZONA LIBRE DE FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACION

1. Se autorizará el ingreso de hacienda en pie para faena, proveniente de la zona libre de fiebre aftosa que practica la vacunación, cuando proceda únicamente, de establecimientos pecuarios inscriptos y caracterizados como de riesgo mínimo por el grupo operativo de evaluación de riesgo sanitario. A partir de los sesenta (60) días de iniciado el período de inscripción, el SENASA evaluará las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y cumplido este requisito, en un plazo de treinta (30) días producirá dictamen al respecto.
2. El despacho de los animales se hará con inspección veterinaria oficial, la cual comprenderá el examen clínico general.
3. Los animales deberán estar individualizados mediante caravana u otro dispositivo a determinar por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
4. Deberá presentarse al momento del despacho el certificado de lavado y desinfección de los vehículos que transporten los animales a la planta de faena.
5. Los camiones serán precintados en presencia del funcionario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.
6. Los establecimientos inscriptos serán sometidos a muestreos serológicos periódicos.
7. Los establecimientos faenadores deberán ser habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y poseer procedimientos adecuados para el tratamiento de los desechos de faena de acuerdo a las normas que exige por dicho servicio. A partir de los sesenta (60) días de iniciado el período de inscripción, el SENASA evaluará las

condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos y cumplido este requisito, en un plazo de treinta (30) días producirá dictamen al respecto.

8. Las tropas de animales que arriben para ser faenados, no podrán exceder la capacidad de faena diaria de la planta, ni tomar contacto con otras de distinta procedencia y destino, los animales sólo podrán ser trasladados directamente desde el establecimiento ganadero de origen a la planta frigorífica, donde serán faenados sin pasar por instalaciones (ferias, concentraciones, mercados concentradores u otros) en los que puedan haber tomado contacto con animales susceptibles.

Obligatoriamente deberán permanecer en los corrales de la planta hasta el inicio de la faena no pudiendo ser trasladados a ningún destino bajo ninguna circunstancia.

9. La faena de los animales se realizará al inicio de las actividades de la planta.

10. Durante la faena las reses serán identificadas.

11. Las reses serán sometidas a un proceso de maduración a una temperatura no inferior a 2° celsius durante un plazo no menor de veinticuatro (24) horas. Finalizado ese proceso y al momento del troceo, el pH del músculo longísimus dorsi a la altura del decimosegundo espacio intercostal no debe ser superior a 5.9.

Las cámaras destinadas a la maduración de reses deberán contar con instrumentos de registros gráficos continuo de temperatura, (termógrafos), cuyos gráficos serán archivados por el servicio de inspección por el término de un (1) año.

12. Los cortes cárnicos elaborados deberán ser empaquetados, etiquetados y acondicionados para la venta al público y ser distribuidos y comercializados en las condiciones higiénico-sanitarias determinadas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

13. Las tripas, desechos, huesos, vísceras no comestibles serán tratadas en digestor de acuerdo a las pautas que fije el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

