

Decreto Provincial E Nº 1015/1972

Reglamenta Decreto Ley Provincial E Nº 11/1969

REGLAMENTO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DEL DECRETO Nº 11/69 RELATIVAS A PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE

Capítulo I De los Tambos

1 - Normas Generales

Artículo 1º - Todo productor que comercialice su producción de leche al estado natural o industrializada, esta obligado a solicitar la habilitación de su establecimiento por al Dirección de Ganadería y su inscripción en el Registro Central de Tamberos de la Provincia de Río Negro, creado por Resolución Nº 77/69 del Ministerio de Producción.

Artículo 2º - Los establecimientos productores de leche, a efectos de su habilitación deberán reunir las condiciones mínimas detalladas a continuación:

1. Realizar el ordeño en condiciones higiénico sanitarias.
2. Mantener los útiles, implementos y envases en perfectas condiciones de higiene y aptitud para su utilización.
3. Cumplir con los requisitos reglamentarios sobre sanidad animal destinados a ordeño.
4. Contar con suficiente abastecimiento de agua potable y de los medios adecuados para la higienización de los locales, útiles e implementos.

Artículo 3º - Los tambos deben disponer de las siguientes secciones:

1. De ordeño;
2. De enfriamiento y conservación de la leche;
3. De deposito de implementos y utensilios;
4. De separación de terneros.

Artículo 4º - El local de ordeño propiamente dicho debe reunir las siguientes condiciones:

1. Altura mínima de tres (3) metros.
2. Techo de chapa o de otro material perfectamente limpio.
3. Piso impermeable, lavable y con pendiente suficiente hacia la cámara interceptora a un nivel mas elevado que los terrenos circundantes.
4. Iluminación y ventilación adecuadas.

Artículo 5º - El local de enfriamiento deberá estar provisto de pileta alimentada con agua circulante. El nivel de la pileta llegará, por lo menos, a las dos terceras partes de la altura de los envases, los que permanecerán semidestapados para permitir la eliminación de los gases.

Artículo 6º - El local para guardar los implementos y utensilios de ordeño, se mantendrá limpio y solo será utilizado para los fines específicos.

Artículo 7º - El ordeño debe realizarse de conformidad a las siguientes normas:

1. El ordeñador debe lavarse prolijamente las manos antes del ordeño y no deberá humedecerlas con leche.
2. Las manos deben lavarse previamente al ordeño.
3. Se debe emplear balde de ordeñar aprobado, que se colocará debajo del pezón y lo más cerca posible, para evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.
4. Las primeras emisiones de leche no deben ser recogidas.

Artículo 8º - El producto obtenido deberá ser mantenido en todo momento con las mayores precauciones posibles para evitar contaminación y excesos de temperatura.

Artículo 9º - Será obligatorio extraer diariamente del local de ordeño el estiércol y demás residuos, trasladándolos a una distancia mínima de cincuenta (50) metros donde serán enterrados o rociados con desinfectantes.

Artículo 10 - La falta de higiene en el establecimiento, en la persona, en el ganado, en las instalaciones o en los procesos de manipulación, determinará la prohibición de comercializar la leche producida.

2 - Tambos Modelos

Artículo 11 - Entiéndase por "Tambo Modelo" el establecimiento de producción de "leche certificada". Estos establecimientos, además de los requisitos exigidos para los tambos en general, deben reunir los que se establecen a continuación:

- 1.- Local de ordeño con instalaciones de ordeño mecánico.
- 2.- Local de reserva, filtración, enfriamiento de la leche.
- 3.- Cámara frigorífica para la reserva de los productos.
- 4.- Local de lavado y esterilización de los envases y de higienización de maquinarias y utensilios.
- 5.- Laboratorio.

Artículo 12 - La Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales dictará la Reglamentación correspondiente, dispondrá la habilitación de los establecimientos y autorizará el expendio de leche certificada en aquellas zonas donde rija la obligatoriedad de la pasteurización.

3 - Sanidad Animal

Artículo 13 - Sin perjuicio de lo establecido por las Leyes de Policía Sanitaria Animal, en forma gradual y de conformidad a las exigencias de orden sanitario y demográfico, se procederá a la investigación sistemática de brucelosis, tuberculosis y mamitis contagiosa en las unidades lecheras de los tambos y se realizarán estadísticas de morbilidad, emplazándose a sus propietarios para la eliminación de los animales enfermos.

Es obligatoria también la eliminación de las vacas atacadas de metritis infecto-contagiosa y otras que a juicio de la Dirección de Ganadería pudieren perjudicar la sanidad de la leche.

Paralelamente se procederá a la vacunación de los animales en la forma y periodicidad que en cada caso establezca la autoridad competente.

Artículo 14 - Serán declarados bruceloso-positivos los animales que, sometidos a la prueba de suero aglutinación de Huddlesson, reaccionen con título de 1/50 y superiores.

No serán considerados positivos los animales de hasta treinta y seis (36) meses de edad reaccionantes, que hayan sido vacunados contra brucelosis, debidamente controlados y certificados.

Artículo 15 - Serán declarados negativos los animales que reaccionen negativamente a dos pruebas, como mínimo de tuberculosis: oftalmo, intradermo o subcutánea.

Artículo 16 - Serán retirados temporariamente de los tambos las vacas atacadas de metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, mamitis en distintos grados y las que presentaren síntomas sospechosos de enfermedad y lesiones patológicas visibles y otras que a juicio del veterinario pudieren perjudicar la sanidad de la leche.

Estas vacas serán ordeñadas, luego del ordeño ordinario y su producción no podrá ser destinada a la venta. Esta prohibición se prolongará por lo menos hasta pasados cinco (5) días del último animal enfermo en el caso de tratarse de epizootia.

Artículo 17 - Los antígenos utilizados para las pruebas diagnósticas serán únicamente los reconocidos oficialmente. En los certificados respectivos deberá constar el antígeno empleado, número de la serie, etc.

Artículo 18 - A los efectos del control sanitario, cada animal deberá individualizarse en forma aprobada por la Dirección de Ganadería e inscribirse en un registro oficial, que habilitará dicha repartición.

Artículo 19 - Los certificados de que los rodeos se encuentran libres de brucelosis y tuberculosis, deberán ser extendidos por Médicos Veterinarios, de conformidad a las disposiciones de la Dirección de Ganadería.

Artículo 20 - Los certificadas tendrán validez de ciento ochenta (180) días, debiendo renovarse antes de su vencimiento.

En caso de producirse alguna de las enfermedades mencionadas en el presente reglamento, los Médicos Veterinarios podrán extender nuevos certificados solamente una vez comprobada la eliminación de todo animal reaccionante.

Artículo 21 - Dichos técnicos deberán figurar inscriptos en un registro habilitado en la Dirección de Ganadería y serán directamente responsables de la veracidad de lo que certifiquen. En caso de incumplimiento negligencia de las obligaciones profesionales, la citada Dirección de Ganadería podrá proceder a su suspensión o eliminación del Registro, sin perjuicio de dar la intervención que corresponda al Consejo Profesional y de promover las acciones judiciales a que pudiera haber lugar.

Artículo 22 - Los propietarios o encargados de tambos están obligados a informar a la Dirección de Ganadería o a la Municipalidad, cuando observaren la existencia de vacunos enfermos o sospechosos de serlo.

Artículo 23 - La autoridad sanitaria podrá prohibir a los propietarios de la introducción a los tambos de las unidades bovinas que no hubieren sido previamente examinadas y declaradas excedentes de brucelosis, tuberculosis y mamitis infecciosa por los funcionarios técnicos oficiales y que no vengán acompañados por los demás certificados de Ley.

4 - Normas Generales Habilitación

Artículo 24 - Los tambos que no estén habilitados por la Dirección de Ganadería no podrán destinar el producto a la venta para consumo y/o industria.

La Dirección de Ganadería queda facultada para aceptar la inscripción de tambos habilitados por otras provincias, que cuenten con reglamentaciones similares a la presente.

Capítulo II De la Leche

1 - La Leche

Artículo 25 - Bajo la denominación de leche se entiende el producto integral del ordeño total ininterrumpido, recogido en buenas condiciones higiénicas, de una o más vacas lecheras, descansadas y en buen estado de salud y alimentación, sin modificaciones en su composición, provocadas por sustracción o adición de alguna sustancia.

Artículo 26 - La leche alimenticia proveniente de cualquier otra especie animal deberá expenderse con denominación que exprese claramente su origen.

Artículo 27 - La leche de vaca apta para el consumo directo y/o destinada a procesamiento, debe reunir los siguientes requisitos:

- a) Condiciones organolépticas normales:
 - 1. Color: blanco opaco amarillento.
 - 2. Olor: suave y agradable característico.
 - 3. Sabor: características suaves y ligeramente dulce.
- b) Tener una densidad comprendida entre 1,028 y 1,033 a 15° C.
- c) Contener un mínimo de materia grasa butirométrica de 2,6 %, que podrá aumentar según sea el período del año.
- d) Tener un extracto desengrasado mínimo de 8,25 %.
- e) Tener una acidez entre 10° y 20° Dornic.
- f) Tener un punto inicial de congelación entre 0,545 y 0,570° C.

Artículo 28 - Queda prohibido el agregado de sustancias conservadoras, antisépticas o adulterantes de la leche, salvo aquéllas que expresamente autorice la Dirección de Ganadería. La infracción a esta norma dará lugar al comiso del producto, sin perjuicio de las demás sanciones que correspondan.

Artículo 29 - El productor estará obligado a comunicar al receptor el uso de medicamentos que hubiere utilizado para la cura de enfermedades en los animales productores de la leche.

Artículo 30 - Se considera leche inadecuada para el consumo:

- a) La que presente caracteres físicos y organolépticos anormales.

- b) La que hubiere sido obtenida de animales cansados, deficientemente alimentados, desnutridos o enfermos, o manipulada por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.
- c) La que tuviere una temperatura superior a las fijadas por la autoridad competente.
- d) La que tuviere calostro, sangre, o hubiere sido obtenida en el período comprendido entre los quince (15) días anteriores y los diez (10) siguientes a la parición.
- e) La que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiano superior al máximo establecido por la autoridad competente.

Artículo 31 - La leche debe filtrarse con filtros renovables de mallas finas de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente.

El enfriamiento debe realizarse en la siguiente forma:

- 1. Mediante piletas de agua circulante con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comúnmente se utilicen.
- 2. Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.

2 - Calificación de la Leche

Artículo 32 - La Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales reglamentará el sistema de calificación de la leche a cuyos efectos se establecen las siguientes condiciones mínimas relativas a sanidad del ganado, tipo de instalaciones, calidad del producto natural y otras:

- a) Rodeos:
Certificado de rodeos "Libres de Animales Reaccionantes" a la tuberculosis y brucelosis.
Animales exentos de otras enfermedades que especifique la autoridad sanitaria.
- b) Instalaciones y Equipos:
Tinglado y ordeño con un costado protegido.
Techo de chapas o de otro material perfectamente limpio.
Piso de material.
Pileta para refrescado.
Agua para limpieza, higienización y refrigeración en cantidad suficiente.
Tarros para leche en perfectas condiciones de conservación e higiene.
- c) Reductasa:
Más de dos (2) horas.
- d) Lactofiltro:
Leche limpia.
- e) Materia Grasa:
Más de 2,60 %.
- f) Otras Condiciones:
De conformidad con el Código Alimentario Provincial.

Artículo 33 - Cuando las circunstancias lo aconsejen la Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales podrá modificar estas normas de calificación, debiendo considerar, en todos los casos, la realización de una prueba que permita apreciar la actividad microbiana en la leche.

Artículo 34 - La prueba de la reductasa, del lactofiltro, de la grasa butirométrica, la verificación de los envases, temperatura y acidez se determinarán diariamente.

Artículo 35 - Las tareas de calificación de la leche a que se refieren los artículos 32, 33 y 34 serán realizadas exclusivamente por profesionales (médico-veterinario) inscriptos en la Dirección de Ganadería, previo reconocimiento de su idoneidad en la forma que determine esta repartición. En caso de incumplimiento de sus obligaciones, podrán ser suspendidos o dados de baja en el Registro.

Artículo 36 - La verificación de las condiciones de las instalaciones y equipo de tambo, para los efectos de asignación de los puntajes, el rubro será efectuada cada seis (6) meses por el recibidor.

3 - Comisión de Lechería Determinación del precio de la leche

Artículo 37 - Para entender en todos los problemas relacionados con la producción, industrialización y comercialización de leche y derivados, créase la Comisión Asesora Provincial de Lechería de la Provincia de Río Negro que estará presidida por el Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales e integrado por los siguientes representantes:

- 1por la Dirección de Ganadería;
- 1por el Ministerio de Salud;
- 1por la Dirección de Industria, Comercio y Abastecimiento;
- 1por la Dirección de Municipalidades;
- 4 por la actividad privada, dos por el sector tambero y dos por el sector de industria.

En ausencia del Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales, la presidencia será ejercida por el Director de Ganadería. La Secretaría de esta Comisión funcionará en la Dirección de Ganadería.

Artículo 38 - Todos los miembros la Comisión Asesora Provincial de Lechería de la Provincia de Río Negro tendrán carácter "ad honorem" y su designación será por resolución del Ministerio de Producción a propuesta de la Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales.

A los miembros de la Comisión, que deberán trasladarse por razones inherentes a sus funciones y que estén autorizados por la Comisión misma, corresponderá liquidarse viáticos de acuerdo a las disposiciones vigentes en la categoría de Personal Superior. Dichas comisiones serán dispuestas por el Subsecretario de Producción y Recursos Naturales imputándose el gasto a dicha Subsecretaría.

Artículo 39 - Serán funciones de la Comisión Asesora Provincial de Lechería:

- a) Dictar su reglamento interno.
- b) Homologar los precios que fijen las Comisiones Mixtas Zonales.
- c) Resolver en los diferendos que se suscitaren en el seno de las citadas Comisiones Zonales.
- d) Delegar parcial o totalmente sus funciones cuando lo estime oportuno, en Sub-comisiones que actuarán en determinadas zonas.
- e) Estudiar y proponer al Ministerio de Producción toda medida relacionada con el problema lechero.

Artículo 40 - A pedido de más del 50 % de los productores o industriales inscriptos de una determinada zona, la Dirección de Ganadería deberá constituir Comisiones Mixtas Zonales de Lecherías, integradas por igual número de representantes de las dos partes, bajo la presidencia de un representante de la Dirección de Ganadería, las que tendrán a su cargo la calificación de la leche, la determinación de los precios del producto natural y tratado o elaborado, los que deberán ser homologados para su vigencia por la Comisión Provincial de Lechería.

Artículo 41 - El precio de la leche de consumo que deba percibir el productor, será evaluado entre un 50 y 60 % del precio normal promedio a que se venda al público en las bocas de expendio. Las Comisiones Mixtas Zonales deberán proponer asimismo, el precio para los excedentes estacionales y de la leche destinada a la industria.

Artículo 42 - Los gastos que demande el funcionamiento de las Comisiones Mixtas Zonales estarán a cargo del receptor, en forma proporcional a la leche recibida.

4 - Recepción de la Leche

Artículo 43 - Los establecimientos que reciban leche para su tratamiento con destino al consumo en estado fluido o para su industrialización, deberán proceder a la calificación total de la misma. La citada obligación se extiende asimismo, dentro del ámbito señalado, a los acopiadores y a todas aquellas personas que, para su venta, adquieran leche directamente a los productores. Los gastos que demande la calificación correrán por cuenta de los receptores.

Artículo 44 - Los receptores y los establecimientos receptores de leche no podrán adquirir la materia prima de tambos no inscriptos y que no hayan sido habilitados por la Dirección de Ganadería de la Provincia de Río Negro y deberán comunicar semestralmente a la citada repartición, o cuándo ésta lo requiera, la nómina de los tambos de donde procediera el producto, como asimismo, cualquier modificación en las instalaciones, que hayan sido motivo de cambio en el puntaje asignado por dicho rubro.

Artículo 45 - Los productores o industriales tendrán libre acceso para presenciar la calificación de la leche. En caso de disconformidad, la parte afectada podrá recurrir ante las Comisiones Mixtas Zonales y en última instancia ante la Comisión Asesora Provincial de Lechería.

Capítulo III De las Usinas de Pasteurización y Establecimientos de Tratamiento de Leche

1 - Leche Pasteurizada - Zonas

Artículo 46 - A los efectos de lo dispuesto por el artículo 2º del Decreto Ley Provincial Nº 11/69, la Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales propondrá al Ministerio de Producción la fijación de zonas de obligatoriedad de expendio de leche pasteurizada.

Artículo 47 - Con el objeto de dar cumplimiento al artículo 3º del Decreto Ley Provincial Nº 11/69, las plantas que quieran concurrir al total abastecimiento, ya sea en forma individual o conjunta deberán proceder a formalizar un compromiso con la

Dirección de Ganadería y la Municipalidad del lugar comprendida en la zona, que entrará en vigencia una vez ratificado por la Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales.

2 - Habilitación e Inspección

Artículo 48 - Los establecimientos de tratamiento de leche para el consumo, deberán contar con la habilitación acordada por la Dirección de Ganadería de la Provincia, previo cumplimiento a las condiciones que determinen los organismos componentes.

Artículo 49 - Los establecimientos mencionados en el artículo anterior a instalarse, o los que estuvieran ya instalados en la fecha, deberán recabar la Dirección de Ganadería el asesoramiento y la autorización, correspondiente a su inscripción y habilitación, presentando la documentación pertinente, a saber:

- a) Solicitud dirigida al señor Director de Ganadería para la habilitación respectiva.
- b) Memoria descriptiva específica de procedimientos de elaboración y medios para la eliminación de residuos sólidos y líquidos, indicando fecha aproximada en que comenzará a funcionar el establecimiento.
- c) Acompañar plano por triplicado a escala de por lo menos un (1) centímetro por metro que revele las disposiciones internas del establecimiento y detalles de explotación y otro a escala de un (1) centímetro igual a diez (10) metros de la ubicación del mismo.
Dichos planos deberán ser firmados por profesional autorizado, de acuerdo a la reglamentación vigente.
- d) Acompañar certificado municipal que autorice la instalación del establecimiento en el lugar y domicilio que se especifique en la solicitud.
- e) Acompañar libro de actas de 200 folios útiles para registro de inspección.
- f) Certificación de desagües aprobado por el Departamento Provincial de Aguas.

Artículo 50 - La inspección de las usinas será realizada por veterinarios de la Dirección de Ganadería. El cuerpo de 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 y control de análisis.

Artículo 51 - Cuando se hubieran alterado las condiciones en que fueran habilitados los establecimientos, deberá comunicarse toda modificación y si esta se opusiera, a lo prescripto en el presente, o comprometiere de algún modo las vías sanitarias del proceso o producto, la Dirección de Ganadería lo hará saber al Ministerio cuyo poder de Policía sea competente.

Artículo 52 - Las usinas pasteurizadoras suministrarán con carácter de declaración jurada y obligatoriamente, todos los informes que le sean requeridos por la Dirección de Ganadería.

3 - Condiciones que deben reunir las Usinas

Artículo 53 - Todos los establecimientos que se dediquen al tratamiento de leche para consumo, deberán adecuar sus condiciones a las especificaciones siguientes:

- 1) Toda edificación estará construida de mampostería o cualquier otro material que a juicio de la Dirección de Ganadería resulte adecuado. (Se permitirán estructuras de hierro y lo similares que se adecuen a normas mínimas de aislamiento, protección del calor, suciedad y completamente recubiertas de mampostería).
 - 2) Las paredes y pilares serán revocados y pintados a la cal, cubiertas de zócalo azulejado o similar a una altura no menor de dos (2) metros. Los ángulos que forman las paredes y éstas con el piso deberán ser de media caña, para facilitar su limpieza.
 - 3) Los pisos estarán contruidos de materiales impermeables y resistentes a la corrosión, con declives adecuados que aseguren la rápida y total eliminación de agua hacia los desagües respectivos. Las dependencias de recibo de leche podrán ser de otro material que permita su fácil limpieza. Ningún piso deberá tener grietas o hendiduras.
 - 4) Los techos estarán contruidos con materiales apropiados, a una altura no menor de cuatro (4) metros y deberán poseer cielo raso para evitar la retención de tierra, humedad, mohos o cualquier otro agente que pueda perjudicar la higiene del producto.
 - 5) 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.
- La Dirección de Ganadería acordará los planes necesarios para proceder a las mejoras que deban introducirse en los establecimientos precitados.

Artículo 54 - Cada usina deberá llevar un registro de los tambos que la provean en el que deberán constar: propietario, ubicación, número de animales en ordeño, cantidad de litros entregados y número de inscripción dado por la Dirección de Ganadería.

Artículo 55 - Todas las dependencias deberán estar convenientemente aisladas con tabique de material adecuado y hasta la altura del cielo raso, 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 limpios, prohibiéndose el acumulo de materiales de desecho en las inmediaciones y la formación de charcos. Los lugares de carga y descarga de vehículos deberán estar adoquinados o pavimentados en todo su perímetro y alambrados para impedir la entrada de animales.

Artículo 56 - La iluminación y ventilación de las distintas dependencias se hará de acuerdo a las reglamentaciones vigentes y en concordancia con el ambiente de trabajo; en caso de insuficiente ventilación, la renovación de aire se hará por medio de extractores o inyectores.

Artículo 57 - Los talleres, salas de producción de energía, salas de calderas y máquinas, podrán hallarse en una misma dependencia o comunicadas entre sí, e instalados cumplimentando las exigencias reglamentarias en la materia, pero debidamente independiente de la planta elaboradora.

4 - Higiene de equipos, instalaciones y dependencias

Artículo 58 - Los equipos de maquinarias de elaboración deberán estar contruidos con materiales apropiados que aseguren la calidad y condiciones higiénicas de la leche, a saber:

- a) Las cañerías serán desarmables, sin costuras y sin codos fijos. Este requisito no será indispensable cuando las mismas reúnan las garantías suficientes de higienización.
- b) Las distintas dependencias deberán contar con abundante agua fría y caliente.

Artículo 59 - Todas las dependencias equipos, instalaciones y utensillos, deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene:

- a) Finalizada la tarea diaria, procederá a desmontar las 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 o cuando la inspección lo considere conveniente.

5 - Aguas de Consumo y Servidas

Artículo 60 - El establecimiento deberá disponer de agua potable, que será sometida a periódicos análisis físico-químicos y bacteriológicos.

Artículo 61 - El tratamiento y eliminación de aguas servidas se realizará por intermedio de cámaras interceptoras, ubicadas fuera de la planta industrial y provistas de tapas que faciliten su regular limpieza.

Donde existan servicios sanitarios, la eliminación se efectuará de acuerdo a las reglamentaciones en vigor. En los demás casos, por cañerías cerradas, con su correspondiente cámara séptica, debiendo ésta hallarse ubicada a una distancia no menor de ciento diez (110) metros de la planta.

Las cañerías deberán desembocar en cauces naturales, u otros sistemas que eviten la retención o descomposición. Los sistemas de tratamientos y eliminación de aguas serán aprobados por la autoridad competente.

6 - Dependencias Exigidas

Artículo 62 - Todo establecimiento de tratamiento de leche pasteurizada deberá contar con las siguientes dependencias:

Inciso 1º: Recibo de leche

- a) Será amplio y aislado de la sala de tratamiento por paredes y puertas a efectos de facilitar su cierre una vez finalizadas las tareas de recepción. En él, deberán instalarse la balanza o tanques medidores para la leche, con su correspondiente filtro de malla fina.
- b) Podrán instalarse además cañerías y bombas de conducción.
- c) Todas las usinas pasteurizadoras, contarán con lavaderos de tarros tipo mecánico que deberán asegurar un perfecto lavado y esterilización. No se permitirá la devolución de los tarros sin antes haber sido convenientemente higienizados.

Inciso 2º: Sala de tratamiento

- a) Todos los equipos de esta sala deberán ser de materiales inoxidables o similares, no atacables por la leche. Los tanques de recepción, deberán

contar con sus correspondientes tapas. La higienización se realizará por centrífugas, no pudiendo ser reemplazados por filtros.

- b) El equipo pasteurizador tendrá una capacidad adecuada a los volúmenes de leche a tratar y podrá ser de tipo continuo (a placas o tubos concéntricos) con refrigerador o recuperador de calor. Los refrigeradores a cortina deberán estar tapados. Deberá poseer aparatos de control tales como el regulador automático de temperatura y de termógrafos registradores de las variaciones de la misma, los 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 responsable, debiendo remitirse quincenalmente a la Dirección de Ganadería.

Los pasteurizadores del sistema discontinuo deberán contar con válvulas termorreguladoras automáticas para entrada de vapor o agua caliente y termómetro de control de pasterización de mercurio y de lectura directa.

- c) Los tanques termos deberán ser herméticos y contar con mirillas de inspección, entrada de hombre y elementos de agitación de tipo sanitario.
- d) Los tubos de conducción deberán ser pulidos interiormente admitiéndose de material plástico o goma sanitaria, para conexiones flexibles cortas o terminales que descarguen al exterior. Su uso para leche caliente no estará permitido.

Las uniones tendrán roscas externas u otro tipo de conexión sanitaria, según normas de eficacia, de modo tal que los tubos formen superficie interior continua. Las guarniciones no deben ser atacadas por la leche y detergentes.

- e) Podrán colocarse además en esta dependencia, desodorizantes, lámparas ultravioletas, o cualquier otro elemento que tienda a perfeccionar el tratamiento higiénico de la leche.

Inciso 3º: Sala de lavado de botellas y envasamiento

- a) Será independiente de la sala de pasterización; para el lavado, dispondrá de máquinas de tipo corriente que empleen detergentes o sustancias germicidas. El último enjuague deberá efectuarse con agua potable.
- b) Dispondrá de máquinas llenadoras - tapadoras con capacidad acorde a la lavadora y que permitan el cierre sanitario inmediato y seguro de los envases.
- c) La abertura de los envases deberá ser de dimensiones tales que permitan su total higienización.
- d) Las tapas de los envases deberán proteger el borde del gollete y ser herméticas, evitando toda clase de contaminación.
- e) Sin perjuicio de las exigencias generales, en la rotulación de los envases para la leche pasteurizada, deberán consignarse las siguientes leyendas:

1º) Indicación de fecha de elaboración y/o vencimiento.

2º) Recomendación de conservar en heladera.

3º) En caso de botellas deberá consignarse además la recomendación del lavado.

- f) Prohíbese la tenencia de tapas de envases de leche por personas ajenas al establecimiento elaborador.

Podrán autorizarse envases de mayor capacidad que la usual cuando la remisión de leche sea para hospitales, dispensarios, entidades de beneficencia o de bien público, siempre que reúnan las condiciones

aprobadas por las reglamentaciones en vigor y salgan precintados de origen. Esa autorización deberá estar especificada en cada caso por la autoridad competente.

Inciso 4º: Cámaras frigoríficas

- a) Deberán mantenerse en perfectas condiciones de orden e higiene y su capacidad acorde con las necesidades de la planta. La iluminación y la temperatura serán adecuadas.
- b) Los techos, paredes y pisos, serán de materiales aprobados. Todas las cámaras poseerán, en lugar visible, termómetros de máxima y mínima.
- c) Queda prohibido en cámaras y antecámaras, el almacenamiento de productos ajenos a la finalidad a que fueron destinados.

Inciso 5º: Laboratorio

- a) Deberá contar con un ambiente cómodo y elementos necesarios para efectuar las siguientes determinaciones: materia grasa, acidez, densidad, lactofiltración (sedimentos), reductasa, fosfatasa, prueba de mastiti por azul de bromotimol, alizarol, etc.
- b) Deberá poseer personal técnico propio para controles biobacteriológicos.
- c) Los controles básicos serán: acidez, grasa butirométrica, densidad y reductasa en la leche cruda y fosfatasa, recuento de bacterias coli, gérmenes totales en muestras de las diversas partes del sistema y etapa final, en leches tratadas en tanques y botellas, coli y gérmenes totales.
- d) El local poseerá pisos de mosaicos o similares y paredes azulejadas hasta una altura no menor de dos (2) metros, buena ventilación y luz natural y artificial; mesada de mármol, acero inoxidable o plástico, estanterías, muebles útiles para guardar materiales. No existiendo gas natural deberá proveerse con garrafas.
- e) Poseerá el siguiente material de laboratorio: estufa de cultivo con termorregulador (en caso de que el establecimiento elabore yogurt u otras leches fermentadas, tendrá la capacidad necesaria para efectuar los cultivos madre); estufa de esterilización a seco para el material empleado en la operación; autoclave de 30 cm., como mínimo; baño de maría con termorregulador; balanza analítica al décimo de milímetro; centrífugas; lactodensímetros; cepillos limpia tubos; probetas; butirómetros; piletas para alcohol y ácido; lactofiltros; catalasímetros de Gerber; termómetros acidímetros Dornic; equipo Acharer para control de pasterización; cajas de Petri 100 por 80; mecheros Bunsen; porta y cubre objetos; varillas de vidrio; tubos de ensayo; pipetas de 10-8 y 1 ml.; matraces aforadas de 60-100-250-500 y 1.000 ml.; frascos de color caramelo de 100-500 y 1.000 ml.; frascos Erlenmeyer de 1-2-3 litros y de 200 y 500 ml.; embudos de vidrio y papel de filtro, etc.
- f) Drogas y reactivos para análisis; ácido sulfúrico densidad 1.820; alcohol amílico; difenilamina; fenolftaleína; hidróxido de sodio; alcohol atílico; alisarina en polvo; azul de metileno; agua oxigenada; azul de bromotimol; ácido clorhídrico; papel de cúrcuma; cloruro férrico; antígeno Huddleson, etc.
- g) Medios de cultivo: agar caldo (para el recuento de colonias); caldo lactonado con indicador de Andrade y campanita de Duchan (investigación de bacilo de coli); medio de Mc Conkey (coli-leche).
- h) Heladera eléctrica, microscopio, colorantes y elementos para microscopía.

- i) Ropa y material de limpieza, guardapolvos, compresas, trapos, rejillas, toallas, antisépticos, desodorantes.

Inciso 6º: Depósitos de envases vacíos

- a) Debe ser independiente de las salas de pasterización y envasado.
- b) Los envases vacíos sólo podrán conducirse a la máquina lavadora, ya sea por medio manual o mecánica, o a través de una abertura adecuada practicada en el tabique divisorio.
- c) Poseerá piso, paredes y techos acordes con las reglamentaciones en vigor y se mantendrán en perfecto estado de higiene.

Inciso 7º: Sala de máquinas

- a) Las calderas, generadoras 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.

7 - Instalaciones Sanitarias y Personal

Artículo 63 - Los establecimientos de tratamiento de leche pasteurizada deberán contar con las siguientes instalaciones:

- a) Instalaciones sanitarias suficientes en base a las tareas que desarrolla.
- b) Baños que poseerán duchas, inodoros y lavatorios, ajustándose a las reglamentaciones vigentes, no pudiendo tener comunicación con los locales o depósitos.
- c) Eliminación de aguas cloacales que se realizará conforme a lo establecido por la autoridad competente.
- d) Pozos ciegos que deberán hallarse a una distancia no menor de quince (15) metros de las tomas y cañerías de agua potable.
- e) Vestuarios que tendrán ventilación, paredes lisas, revocadas y pintadas, gavetas individuales.

Artículo 64 - El personal afectado a las tareas de la planta industrial deberá:

- a) Poseer certificado sanitario expedido por médico o institución sanitaria autorizada, renovado cada seis (6) meses y observar una rigurosa y permanente higiene en su persona y vestimenta.
- b) Usar ropas y cubrecabeza blancos y calzado impermeable.

Capítulo IV De los Envases, del Transporte de la Distribución y Expendio de la Leche

1 - Envases

Artículo 65 - Los recipientes que se utilizan para las operaciones de ordeño y transporte de leche no podrán ser utilizados para otros fines y deberán ser higienizados prolijamente.

Artículo 66 - Los tarros utilizados como envases de recibo de leche deberán estar perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable, aluminio u otro material que no sea atacado por la misma; deberán estar libres de abolladuras, exudaciones, incrustaciones, sustancias tóxicas y poseer tapas de cierre hermético, que cubran el borde, no permitiéndose el uso de trapos o arpilleras para lograr su ajuste, ni tampoco destinarlos a transportar otro producto que no sea el específico.

Artículo 67 - Los recipientes que se utilicen para el transporte de leche desde el tambo, deberán responder a las normas higiénico - sanitarias indicadas en el artículo 66 y estar marcados para identificar al expendedor y debiendo salir del tambo precintados, a fin de provenir la omisión de fraudes o adulteración del contenido de los mismos.

Artículo 68 - Cuando se transporte leche a granel, los tanques utilizados, deberán ser construidos en forma que aseguren su fácil limpieza y satisfacer como mínimo las siguientes condiciones:

- a) Las superficies de contacto con la leche, deben ser construidas 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 tapa.
- c) En caso de no tratarse de termos, deben contar con medidas adecuados para evitar la acción directa de la radiación solar.
Queda prohibida la utilización de tanques o tarros y recipientes destinados al transporte de leche para transportar cualquier otra sustancia.

2 - Transporte

Artículo 69 - Los vehículos que se utilicen para transportar leche desde el tambo a la planta pasteurizadora, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Caja de carga cubierta totalmente en madera o metálica, que proteja al producto de la acción del calor, pero a su vez permita la aislación del producto.
- b) Entre el techo de la caja y la parte superior de los envases deberá existir una distancia mínima de setenta (70) centímetros.
- c) Deberán estar en condiciones para asegurar al producto la temperatura adecuada y mantenerse en óptimas condiciones higiénicas.
Queda prohibido el transporte en estos vehículos de otro producto que no sea el específico.
- d) Este tipo de transporte puede ser reemplazado con mejor resultado por medio de camiones termos.

Artículo 70 - Los vehículos empleados para la distribución de leche pasteurizada deberán estar completamente cerrados y en su interior, revestidos de materiales impermeables y en perfectas condiciones de higiene. En ellos se podrá transportar hielo en cantidad suficiente para mantener la temperatura de la leche hasta su entrega, la que no deberá ser superior a 10º C.

Podrá también solicitarse autorización especial para transportarse otros productos alimenticios convenientemente envasados en origen.

Artículo 71 - Los vehículos de reparto de leche natural para consumo deben estar acondicionados en forma que aseguren para el producto las mejores condiciones higiénicas y de temperatura posibles para su transporte. Por ningún motivo en los carros lecheros se llevarán recipientes con agua y otro producto.

Artículo 72 - Todos los vehículos, que se utilicen para el transporte de leche, deberán estar inscritos en la Municipalidad pertinente y llevar en lugar visible el número de inscripción correspondiente, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes.

Artículo 73 - El transportador que acepte envases que no se ajusten a las condiciones establecidas, será responsable ante la Dirección de Ganadería.

3 - Distribución y Reparto

Artículo 74 - Los transportistas, distribuidores, repartidores y toda persona que intervenga en el comercio de la leche, quedarán sujetos a las normas del presente Reglamento.

Se prohíbe el desarrollo de dichas actividades a establecimientos o personas no autorizadas a tales efectos por la autoridad competente.

Artículo 75 - Todo establecimiento o persona, indicada en el artículo anterior, deberá obtener de la Municipalidad la autorización y la correspondiente inscripción, a fin de que se le pueda efectuar el debido control sanitario, higiénico y de estado de envases, medios e instalaciones.

Artículo 76 - Es obligación de todo encargado de reparto de leche suministrar la cantidad de producto necesario que le sea requerido para su análisis.

Artículo 77 - Cuando la leche provenga de otra localidad, el expendedor o repartidor deberá dar aviso a la Municipalidad, para que disponga las medidas de control pertinente.

4 - Bocas de Expendio

Artículo 78 - Para el expendio de leche, los comercios de venta al público de otros productos alimenticios, o los que trabajen únicamente con productos lácteos, que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias reglamentarias, deberán solicitar la autorización correspondiente.

Artículo 79 - A los fines del artículo anterior los comercios deberán obtener habilitación pertinente otorgada por la Municipalidad respectiva y contar con heladeras de capacidad adecuada al volumen de venta.

Se prohíbe la tenencia de leche fuera de heladera. En la misma forma se delimitará un sector destinado a la leche, el que no podrá ser utilizado, para ubicar otro producto.

Artículo 80 - El expendio de leche pasteurizada y subproductos deberá realizarse en envases de origen, que llevará impresa fecha de elaboración y/o vencimiento.

Artículo 81 - La infracción reiterada a las disposiciones de los tres artículos anteriores, así como el estacionamiento de envases de leche en aceras y calles será penada con el comiso del producto, sin perjuicio del retiro de la habilitación y/o de otra penalidad que pudiera corresponder en cada caso.

Capítulo VII Disposiciones Varias

Artículo 82 - Se hallan sujetos a las obligaciones del presente Decreto, los establecimientos ubicados en:

- a) Jurisdicción provincial.
- b) Jurisdicción de Municipios adheridos.
- c) Jurisdicción de Municipios no adheridos cuando adquieran leche de otros tambos situado fuera de su jurisdicción y/o transporten o comercialicen la leche o sus derivados fuera de la misma.

Artículo 83 - Todas las personas que trabajen en los tambos y los repartidores de leche, deberán estar munidos de certificado sanitario de aptitud física, que deberá renovarse cada seis (6) meses.

Artículo 84 - En caso que las autoridades competentes lo consideren necesario por razones de salud pública, la Dirección de Ganadería podrá disponer la suspensión temporaria y/o la clausura del establecimiento, como así también la eliminación del registro respectivo.

Artículo 85 - Los Municipios podrán acogerse al régimen del presente Decreto.

Artículo 86 - Las habilitaciones de los establecimientos o empresas que traten, elaboren o manipulen leche, serán abonadas de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

Artículo 87 - El Ministerio de Salud y las autoridades comunales concurrirán a efectuar el control del cumplimiento del presente Reglamento, debiendo la Comisión Asesora de Lechería, prestar toda la colaboración posible.

Artículo 88 - La Subsecretaría de Producción y Recursos Naturales, previo informe de la Comisión Asesora Provincial de Lechería, procederá reglamentar las modalidades y procedimientos relativos a las disposiciones consignadas en este Reglamento, pudiendo delegar en la Dirección de Ganadería las facultades que estime corresponder.

Capítulo VIII De las Sanciones y Penalidades

Artículo 89 - La Dirección de Ganadería será el organismo encargado de la vigilancia y control de la presente Ley, su Reglamentación y las demás disposiciones vigentes en la materia, para lo cual queda facultada a imponer las sanciones y penalidades correspondientes. Al efecto se aplicará el procedimiento prescripto en la Ley Provincial E N° 282 y su Reglamentación.

Artículo 90 - El monto de la penalidad a aplicarse oscilará entre los Pesos Cien (\$ 100,00) y cinco Mil (\$ 5.000,00), según la infracción verificada, la que podrá duplicarse en caso de reincidencia y llegar hasta la clausura del establecimiento o local, en los casos de mayor gravedad.