



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

LEY N° 6902

Expte. N° 90-11.495/1996.

Sancionada el 03/10/1996.Promulgada el 21/10/1996.

Publicada en el Boletín Oficial N° 15.027, del 24 de octubre de 1996.

El Senado y la Cámara de Diputados de la provincia de Salta, sancionan con fuerza de L E Y

Artículo 1°.- La presente ley regula la habilitación y funcionamiento de los establecimientos públicos, privados o mixtos, que industrialicen, elaboren, depositen y/o comercialicen los productos, subproductos y derivados de origen animal, como así también su transporte.

Art. 2°.- A los efectos de la presente Ley, establécese la siguiente categorización de los establecimientos que industrialicen y/o elaboren los productos a los que se refiere el artículo 1°:

1. Establecimientos de Faena Federal son aquellos que se encuentran bajo la competencia federal.
2. Establecimientos de Faena Provincial son los establecimientos cuyo ámbito de funcionamiento se circunscribe al territorio de la provincia de Salta. La Autoridad de Aplicación los habilitará y tendrá a su cargo el control sanitario.
3. Establecimientos de Faena de Micro-Región son aquéllos que, establecidos en un Municipio, el cual esté integrado a una micro-región junto a otros Municipios vecinos, abastezcan a los mismos conforme a la densidad poblacional y su consumo. La Autoridad de Aplicación los habilitará y tendrá a su cargo el control sanitario.
4. Establecimientos de Faena Municipal: son aquéllos que, establecidos en un Municipio, abastezcan solamente al mismo por sus condiciones de baja densidad poblacional y con consumo focalizado para el municipio, localidad, sitio o paraje para los que fueren habilitados. La Autoridad de Aplicación los habilitará y el respectivo municipio realizará el control sanitario.

(Modificado por el Art. 1 de la Ley N° 7655/2010).

Art. 3°.- Queda prohibida a partir de la publicación de la presente ley, la faena y depósito para su comercialización de los productos especificados en el artículo 1°, en establecimientos que carezcan de habilitación otorgada por la autoridad provincial de aplicación, así como el transporte de los mismos en vehículos no autorizados.

Art. 4°.- Será Autoridad de Aplicación de la presente ley, el Poder Ejecutivo de la Provincia a través del organismo que éste designe.

Art. 5°.- El Poder Ejecutivo fijará por vía reglamentaria:

- a) Los Registros y Habilitaciones.
- b) Los requisitos de construcción e ingeniería sanitaria.
- c) Los aspectos higiénico-sanitarios de la faena, asegurando la Inspección Sanitaria de la totalidad del proceso por profesional veterinario, debidamente inscripto en el registro respectivo, o el ayudante de veterinario cuando en la localidad, paraje o sitio no existiesen aquéllos profesionales.
- d) Las condiciones para el transporte de carnes, productos y subproductos.
- e) Los requisitos de depósito y/o comercialización de las carnes, productos, subproductos y derivados de origen animal.



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

- f) Podrá exceptuar a los establecimientos de Faena Municipal, de contar con cámara frigorífica y digestor, determinándose en cada caso las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y comisos.

Art. 6º.- La Provincia en ejercicio de sus legítimas atribuciones y en cualquier circunstancia podrá hacer uso de su poder de Policía.

Art. 7º.- La autoridad de aplicación provincial sancionará toda infracción a las normas de la presente ley y de su reglamentación con las siguientes sanciones que podrán ser aplicadas en forma acumulativa, previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado. La resolución que se dicte es recurrible por ante la Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial del Distrito Judicial de la Provincia que corresponda. El recurso debe interponerse y fundarse ante la autoridad que impuso la sanción, dentro de los quince (15) días hábiles de notificada, previo pago, cuando se trate de pena de multa:

- a) Apercibimiento.
- b) Multas graduables entre el valor de cien (100) y cien mil (100.000) kilogramos vivos de carne vacuna en pie.
- c) Suspensión por tiempo determinado o cancelación de la inscripción en los registros respectivos y/o clausura de los establecimientos.
- d) Decomiso de los productos o instrumentos y/o vehículos involucrados en el hecho que motiva la infracción.

Déjase establecido que la sanción prevista en el apartado “d” podrá ser aplicada cualquiera fuese la infracción comprobada, en calidad de sanción accesoría.

Art. 8º.- Créase, en el área de aplicación que designe el Poder Ejecutivo el Registro Provincial de Establecimientos descriptos en el artículo 1º.

En el mismo ámbito deberán habilitarse y registrarse, los profesionales veterinarios y sus ayudantes, para realizar las inspecciones higiénico-sanitarias a las que se refiere la presente ley.

Art. 9º.- Facúltase a la Autoridad de Aplicación a celebrar convenios con organismos internacionales, nacionales, provinciales y/o municipales con el fin de coordinar acciones en todos aquéllos aspecto que contribuyan a una eficaz aplicación de la presente ley.

Art. 10.- Derógase el Título 4º de la Ley 652 (número original 209) Código Rural de la provincia de Salta y toda otra norma que se oponga a la presente.

Art. 11.- Declárase la presente ley de Orden Público.

Art. 12.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Legislatura de la provincia de Salta, a los tres días del mes de octubre del año mil novecientos noventa y seis.

FERNANDO E. ZAMAR – Alejandro San Millán – Dra. Sonia M. Escudero – Dr. Luís G. López Mirau.

Salta, 21 de octubre de 1996.

DECRETO N° 2.110

Ministerio de la Producción y el Empleo

El Gobernador de la provincia de Salta



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

DECRETA

Artículo 1º.- Téngase por Ley de la Provincia N° 6.902, cúmplase, comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial de Leyes y archívese.

ROMERO – Oviedo – Catalano.

Salta, 21 de enero de 2013.

DECRETO 227

Expte. N° 136-215.897/12

Publicado en el Boletín Oficial de Salta N° 18995 día 24 de Enero del 2013.

**MINISTERIO DE AMBIENTE Y PRODUCCIÓN SUSTENTABLE
APRUEBA REGLAMENTACIÓN DE LA LEY 6902 “LEY DE CARNES”**

VISTO la Ley N° 7.655 por la que se modificó el artículo 2° de la Ley N° 6.902, "Ley de Carnes", incorporando la categoría "Establecimiento de Faena de Micro- Región", y;

CONSIDERANDO: Que la Ley de Carnes, regula la habilitación y funcionamiento de los establecimientos que industrialicen, elaboren, depositen y/o comercialicen los productos, subproductos y derivados de origen animal, como así también su transporte; Que la citada norma preveía establecimientos de faena federal, provincial y municipal, habiéndose reglamentado mediante Decreto N° 2.017/97, los requisitos que tienen que acreditar cada una de esas categorías para su habilitación; Que posteriormente, por Ley N° 7.655 se modificó el artículo 2° de la Ley de Carnes, incorporándose la categoría de "Establecimiento de Faena de Micro-Región"; Que en su mérito corresponde determinar, por vía reglamentaria, las exigencias que deben cumplir tales mataderos para obtener su habilitación; Que tomaron debida intervención la Secretaría de Asuntos Agrarios y el servicio jurídico del Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable Por ello, en el marco de las facultades dispuestas en el artículo 2° de la Ley N° 7.655 y artículo 144 inciso 3° de la Constitución Provincial;

El Gobernador de la provincia de Salta

DECRETA

ARTÍCULO 1º.- Apruébase el Reglamento del artículo 2° inciso 3° de la Ley N° 6.902, modificado por su similar N° 7.655, que como Anexo integra el presente.

ART. 2º.- El presente decreto será refrendado por los señores Ministro de Ambiente y Producción Sustentable y Secretario General de la Gobernación.

ART. 3º.- Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y archívese.

URTUBEY - De Angelis – Samson

ANEXO

**REGLAMENTACIÓN DE LA LEY N° 7655
CAPITULO ÚNICO DEL MATADERO DE MICRO-REGIÓN**



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

Artículo 1°.- Matadero de Micro- Región.

Denominase así al establecimiento donde se faenen animales hasta un tope máximo diario de 30 bovinos, 20 porcinos, 50 ovinos o caprinos y/o 20 llamas. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán ser comercializadas exclusivamente dentro del territorio comprendido en la micro-región para el que expresamente fue autorizado.

La Autoridad de Aplicación determinará al momento de otorgar la habilitación correspondiente, los Municipios vecinos integrantes de la Micro-Región.

Art. 2°.- Limitación de la Faena.

El organismo de aplicación fijará la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría, en base a una estimación de régimen-animal-hora.

Se entiende por régimen-animal-hora, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso.

Para éste concepto se tendrá en cuenta la receptividad de los corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa de faena, capacidad de playa de oreo, evacuación de efluentes, capacidad de cámara de frío, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Art. 2.A Las exigencias mínimas necesarias para la habilitación de los Mataderos de Micro-Región, son las siguientes:

2. A.1 Documentación a presentar

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

- a) Memoria detallada descriptiva del establecimiento, tanto en lo que hace a la estructura edilicia como a su operatividad.
- b) Plano de toda la planta en escala (1:2000), con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de aguas próximos, pozos de agua del establecimiento, ubicación geográfica.
- c) Plano de la obra en escala (1:100); en su caso, de cada uno de los pisos del edificio.
- d) Autorización por parte del Municipio del sitio de radicación del establecimiento.

2. A.2 Condiciones a cumplir Deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

- a) Estar construidos en terrenos no inundables.
- b) Estar alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Disponer de abundante abastecimiento de agua potable.
- d) Estar próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables.
- e) Contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales, a la que quedará supeditada su habilitación.

2. A.3 Vías de acceso.

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser enripiados y los espacios adyacentes revestidos con un manto vegetal.

2. A.4 Cerco perimetral.

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Dicho cerco encerrará todas las dependencias de las plantas fabriles, incluidos los corrales de faena.

Deberá ser construido de malla de alambre con una altura mínima de dos metros, que impida la entrada de animales.

2. A.5 Desembarcadero de hacienda.

Deberá contar con un desembarcadero para ganado apto para animales transportados en vehículos. Este podrá ser fijo o móvil, los materiales a emplear deberán ser aptos para éste fin, de fácil lavado



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

y desinfección y no podrán tener salientes que puedan lesionar al animal. El declive máximo de la rampa será del veinticinco por ciento (25%).

2. A.6 Corrales y anexos.

Todo establecimiento deberá poseer corrales de encierre. Sus pisos deberán ser de cemento u otro material impermeable, de fácil lavado y desinfección. Deberán contar con un techo que cubra al menos el cincuenta por ciento (50%) de la superficie. El vallado de los corrales podrá ser de tablones de madera lisa, caños metálicos, o alambre tipo liso con postes y trabillas. La altura mínima de los mismos será de 1,80 metros para bovinos y 1 metro para el resto de las especies. Contará con bebederos específicos para cada especie a faenar. Se deberá contar con corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La capacidad de los mismos será como mínimo igual al número de animales autorizados para faena diaria.

2. A.7 instalación para la faena

Bañaderos y rampa de acceso a playa de faena:

2. A.7.1 Bañadero

Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse de caño galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el organismo de aplicación. El piso deberá ser antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

2. A.7.2 Rampa de acceso a playa de faena.

Deberá ser construida con material resistente, antideslizante, de fácil lavado y desinfección. La altura deberá ser la adecuada para impedir que el animal pueda saltar y de un ancho tal que impida que se de vuelta. El declive no será mayor al veinticinco por ciento (25%).

2. A.8 Playa de faena.

2. A.8.1 Cajón de noqueo.

La estructura deberá ser construida para la insensibilización de un animal por vez.

2. A.8.2 División en zonas.

Deberá contar como mínimo con dos zonas separadas por un medio físico.

Zona sucia: Se realizarán las operaciones de insensibilización, sangrado, vómito y cuereado.

Zona limpia: Se realizarán el resto de las operaciones de faena.

2. A.8.3 Rieles.

Deberán tener un metro de separación de cualquier pared y treinta centímetros del borde de los palcos. La parte inferior del animal no debe quedar a una distancia menor de treinta centímetros del piso. Los rieles y sus soportes deberán ser metálicos y libres de óxido.

2. A.8.4 Pisos.

Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes, en buen estado de conservación, sin baches ni pozos que permitan el estancamiento de los líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos de 1.5 % hasta los canales de desagüe.

2. A.8.5 Paredes.

Deberán ser de mampostería revestida de azulejos o cerámicos blancos, hasta una altura de tres metros, también podrá realizarse un enlucido sobre la base de cemento. El encuentro de las paredes entre sí, con el piso y con el techo formará un ángulo redondeado. La cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas u otro tipo de material previamente aprobado por el organismo de aplicación.

2. A.8.6 Ventilación.



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

Cada 60 metros cúbicos deberá asegurarse una ventilación de no menos de un metro cuadrado mediante abertura o ventana. Todas las aberturas deberán contar con protección de malla anti insectos.

2. A.8.7 Iluminación.

Deberá contar con luz artificial general de 150 unidades lux como mínimo.

2. A.8.8 Palcos.

Serán de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable, de fácil lavado y desinfección, piso antideslizante y en todo el largo del frente estará dotado con un zócalo de modo de pestaña. Está prohibido el uso de madera.

2. A.8.9 Sector de degüello.

En el sector de degüello el piso formará un receptáculo para recibir la sangre, el que contará con desagüe independiente para su recolección y posterior tratamiento.

2. A.8.10 Sector de oreo y carga.

Deberá contar con un sector donde se depositan las reses faenadas hasta que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las medias reses del ataque de insectos y del contacto con el polvo hasta su expendio o introducción a las cámaras de frío.

2. A.8.11 Lavamanos y esterilizadores.

En playa de faena y sala de tripería y mondonguería, deberá instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergente y toallas de un solo uso. Los mismos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar herramientas y utensilios.

2. A.8.12 Cámara frigorífica.

El matadero de micro región deberá contar como mínimo con una cámara frigorífica por cada especie a faenar, con una capacidad mínima, como para almacenar el máximo de faena diaria permitido.

2. A.8.13 Digestor u horno crematorio.

Deberá contar con un digestor u horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres de la especie de mayor tamaño para la cual esté habilitado.

2. A.8.14 Baños y vestuarios.

Se contará con un local para vestuarios, con armarios y perchas individuales para la ropa de los operarios. Un baño con ducha inodoro de piso (a la turca) y mingitorio uno para cada treinta operarios. Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. El baño deberá contar con un lavamanos con jabón y toalla de un solo uso.

A la salida de los sanitarios y/o a la entrada de donde se trabaje con productos comestibles por donde pase el personal, se dispondrá de un filtro higiénico sanitario que contará de lava botas, lavamanos y pediluvio.

2. A.8.15 Menudencia tripería y mondonguería.

Las vísceras podrán elaborarse en locales anexos a la playa de faena, los que cumplirán con los mismos requisitos de construcción que ésta. Deberá contar con una sala para vísceras rojas y otra para vísceras verdes. Esta última contará con un sector para la evacuación del contenido de los estómagos.

Las vísceras serán conducidas desde la playa de faena hasta la sala de menudencias en bandejas especialmente construídas para tal fin.

La elaboración de las menudencias se hará sobre mesas o piletas de material inoxidable, nunca en el piso. Dispondrá un sistema de drenaje que impida la acumulación de agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes.

2. A.8.16 Escaldado de porcinos.



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado de la playa de faena. La pileta de escaldado podrá ser construida de metal o de cualquier otro material aprobado por el organismo de aplicación. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada, la que estará acoplada a la red de efluentes. La temperatura del agua de escaldado será de 70° C.

2. A.8.17 Triquinoscopía.

Todo porcino que se faene, sea adulto o lechón será sometido al examen de detección de *Trichinella Spiralis*. Será de uso obligatorio el método de Digestión Enzimática

2. A.9 Operatividad

Todas las operaciones con excepción el noqueo y primera parte del desollado, se realizarán con el animal colgado.

2. A.9.1 Corrales

Cada 24 horas se procederá a la recolección del estiércol y lavado.

2. A.9.2 Insensibilización

Será de aplicación la Ley 18.819 - Decreto Reglamentario N° 1.733/70

2. A.9.3 Sangrado.

Una vez insensibilizado el animal se izará de sus miembros posteriores trasladándolo al sitio de sangría, donde se efectuará una incisión profunda a la entrada del pecho. La sangre descargará a través de un desagüe independiente en un recipiente que permita su posterior tratamiento (sancochado) que asegure su inocuidad.

2. A.9.4 Cuereado.

Deberá realizarse con el animal izado.

2. A.9.5 Eviscerado.

Una vez cuereado se procederá a su eviscerado, depositándose las mismas sobre bandejas sostenidas por carros especiales, individuales donde se efectuará la inspección veterinaria de las mismas. Luego serán trasladadas en dichas bandejas a las salas de vísceras correspondientes para su elaboración y limpieza.

2. A.9.6 Aserrado de la res.

Se hará en un palco adecuado construido para tal fin. Se dispondrá de un esterilizador para la sierra.

2. A.9.7 Inspección de la media res.

Será a continuación del aserrado en un palco construido para tal fin.

2. A.9.8 Lavado.

A continuación del punto de inspección se habitará un palco para el lavado de la media res. El lavado se hará con agua a presión.

2. A.9.9 Pesado y sellado.

Se pesará la media res, colocándose en cada uno de los cuartos un sello con la tinta apropiada, el peso determinado y el sello identifica torio del establecimiento con el número correspondiente del registro provincial del veterinario responsable de faena.

2. A.9. 10 Comisos.

Existirá en la playa de faena una zorra o carro con tapa convenientemente identificada con la palabra COMISOS y una cruz violeta, para el traslado exclusivo de los comisos. Los comisos serán reducidos a cenizas en digestor u horno crematorio.

2. A.10 Provisión de agua y efluentes.

2. A.10.1 Provisión de agua.

El matadero deberá contar con agua potable suministrada por cañerías fijas y una cisterna cuya capacidad estimada será de 1500 litros por animal a faenarse. A la misma se le adicionará por medio de una bomba clorinadora, una proporción de cloro activo, no inferior a 0.5 p.p.m. (partes por



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SALTA
DIGESTO PROVINCIAL

millón). Se controlará la calidad del agua mediante análisis bacteriológico y físico químico con una periodicidad no mayor a 60 días, realizados en laboratorio oficial o habilitado por el organismo de aplicación.

2. A. 10.2 Efluentes.

Como requisito previo, el tratamiento de efluentes, deberá contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente, que garantice la no contaminación del medio ambiente. Los desagües desembocarán por conductos a cámaras sépticas apropiadas que retengan los sólidos provenientes de la faena, en ningún caso se permitirá la descarga de sangre sin un tratamiento por calor (sancochado) u otro que garantice su inocuidad para el medio ambiente.

2. A.11 Personal.

El personal que trabaje en el establecimiento deberá contar con:

- a) Libreta sanitaria vigente
- b) Equipo de ropa blanca completo, birrete o casco, camisa o delantal, pantalón y botas.
- c) Los mangos de los cuchillos y chairas que utilicen los operarios, serán de plástico de color blanco. Deberán contar con una vaina porta cuchillos y chaira para no dejarlos en el piso.

2. A.12 Obligaciones del establecimiento Los establecimientos tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Asegurar la inspección veterinaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario de acuerdo a las normas del Art. 5 inc C de la Ley N° 6902/96.
- b) Comunicar a la inspección veterinaria con antelación de 12 (doce) horas la realización de cualquier actividad.
- c) Documentación: El establecimiento será responsable de llevar la documentación comercial exigida en las resoluciones vigentes del MINAGRI, legislación impositiva nacional y provincial y toda otra documentación que requiera el Organismo de Aplicación.