

DECRETO N° 462/94. Aprobando la Reglamentación de la Ley N° 1424 – Fiscalización de la Actividad Lechera en la Provincia.

VISTO:

La Ley Provincial N° 1424 que establece normas de fiscalización de la actividad lechera; y

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Asuntos Agrarios por intermedio de la Dirección de Ganadería es la autoridad de aplicación de dicha ley;

que el artículo 15 de la misma a facultado al Poder Ejecutivo a proceder a su reglamentación;

Que la Asesoría Letrada de Gobierno ha emitido dictamen sobre la reglamentación proyectada por la actividad de aplicación;

Que en consecuencia corresponde dictar el acto administrativo pertinente que apruebe la misma;

POR ELLO

:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA
DECRETA:

Artículo 1º: Apruébase la Reglamentación de la Ley N° 1424 sobre fiscalización de la actividad lechera en el ámbito de la Provincia de La Pampa, que como Anexo 1 forma parte integrante del Decreto.

Artículo 2º: El presente Decreto será refrendado por el Señor Ministro de Asuntos Agrarios.

Artículo 3º: Dése al Registro Oficial y al Boletín oficial, comuníquese, publíquese y pase al Ministerio de Asuntos agrarios a sus demás efectos.

ANEXO I

**DE LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES
DE LA INSCRIPCIÓN Y HABILITACIÓN.**

Artículo 1º: Todos los establecimientos industriales radicados en la Provincia de La Pampa que se dedique a recibir, procesar, elaborar, industrializar, envasar, depositar, fraccionar, manipular, transportar y distribuir leche fluida en cualquiera de sus estados, (cruda, enfriada o pasteurizada) y sus productos y derivados deberán estar inscriptos y habilitados por la Dirección de Ganadería.

Artículo 2º: Junto a la solicitud de inscripción deberán presentar la siguiente documentación:

- a) Certificado Municipal que autorice la radicación en el lugar que especifica la solicitud.
- b) Dos (2) ejemplares del plano de la planta (escala 1: 100) indicándolas dependencias y ubicación de los equipos e instalaciones, avalados por la firma de un profesional idóneo y autoridad competente.
- c) plano y memoria descripta del tratamiento de los afluentes aprobados por la autoridad competente.
- e) Memoria descripta de los procesos de elaboración.
- f) Protocolo de análisis de agua físico- químico y bacteriológico.

Artículo 3º: No se otorgarán habilitaciones temporarias, ni excepcionales. Por ésta única vez al entrar en vigencia el presente decreto, para poder adecuar las plantas existentes a los nuevos requerimientos, la Dirección de Ganadería podrá otorgar los plazos que considere convenientes siempre que no sean mayores a un año.

Las plantas ya existentes deberán presentar la documentación exigida en el artículo 2º en un plazo de 90 días a partir de la vigencia del presente decreto.

La dirección de Ganadería otorgará un certificado de habilitación, que deberá ser colocado en lugar visible de la planta.

Artículo 4º: Cuando se modifique la razón social o cualquiera de las condiciones bajo las cuales se otorgo la habilitación del establecimiento, sus representantes deberán comunicarlo a la Dirección de Ganadería.

DE LAS CONDICIONES EDILICIAS.

Artículo 5º: Todos los establecimientos lácteos deberán contar como mínimo con las siguientes dependencias:

- 1) Lugar o plataforma de recibo, con piso impermeable.
- 2) Sala de procesado o elaboración.
- 3) Laboratorio.
- 4) Salas de calderas o maquinas.
- 5) Servicios sanitarios.

La plataforma de recibos contará con tanques de recepción con sus tapas.

Artículo 6º: Los establecimientos deberán estar ubicados en terrenos altos, en los cuales no se produzcan afloraciones de la napa freática, ni inundaciones con precipitaciones normales.

Artículo 7: La edificación será de mampostería o en su defecto otros materiales que reúnan las condiciones necesarias de higiene y estabilidad, a criterio de la autoridad de aplicación.

Artículo 8: Las paredes interiores, sus uniones y columnas, deberán estar terminadas con revoques lisos, pintados con pintura lavable, hasta una altura de colores claros y/o blanco, dotados de zócalos sanitarios impermeables.

Artículo 9: Los pisos serán de material impermeable, sin grietas ni hendiduras, con pendiente adecuada hacia los desagües con canaletas; de fácil limpieza y/o con rejillas conectadas al desagüe principal del edificio provisto de sifón u otro sistema de cierre hidráulico.

Las salas construidas bajo nivel, contarán con pozo de bombeo provisto de equipos adecuados para la evacuación de las aguas residuales hacia el desagüe principal.

Artículo 10: Los techos o cielorrasos, serán de superficie continua, de fácil limpieza y que no permita la entrada ni acumulación de polvos, mohos, ni insectos, realizados en materiales que impidan el goteo de la condensación de la humedad ubicados a una altura no inferior a 3,50 m. con ángulo de encuentro redondeados.

Artículo 11: Todas las puertas, ventanas o aberturas que comuniquen con el exterior deberán contar con malla tipo mosquitero o cortina de aire a fin de evitar la entrada de insectos.

Artículo 12: Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente y contarán con ventilación adecuada que impida la acumulación de vapores.

Artículo 13: Los sectores de tratamiento, elaboración y/o fraccionamiento y envasado estarán separados del resto de las dependencias.

Artículo 14: El lugar de recibo de leche en tarros será suficientemente amplio para facilitar las operaciones y separado de la sala de elaboración, para evitar el paso de todo elemento extraño.

Cuando la autoridad de aplicación lo considere necesario, podrá exigir el cerramiento del recibo respecto del exterior.

DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS:

Artículo 15: Cuando las cámaras frigoríficas o antecámaras no sean antecámaras, no sean desmontables o metálicas, serán construidas en mampostería en un todo de acuerdo con los dictados de la técnica y revocadas totalmente con material impermeable y piso antideslizante.

Artículo 16: Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de estantes o tarimas de material aprobado por la autoridad de aplicación, separadas del suelo al menos por 0,15m.

Artículo 17: Prohíbese el almacenamiento en las cámaras y antecámaras de sustancias, productos y/o materiales de otro origen distinto a la leche y sus derivados.

Artículo 18: Los equipos y sistemas de refrigeración deberán mantenerse en perfecto estado de funcionamiento y a una temperatura no mayor de 8° C.

DE LAS DEPENDENCIAS AUXILIARES.

Artículo 19: Las dependencias auxiliares y de servicios generales tales como: sala de máquinas, calderas, vestuarios, almacenes, y servicios sanitarios deberán estar separadas de las secciones de recibo, elaboración, tratamiento y envasado.

Artículo 20: Los lugares de acceso y patios adyacentes al edificio industrial, deberán construirse y conservarse de forma tal que eviten la acumulación de aguas o residuos y contarán con cerco perimetral que impida la entrada de animales.

Artículo 21: Los vestuarios y servicios sanitarios del personal contarán con instalaciones de agua fría y caliente, duchas, lavatorios y retretes de acuerdo al personal de cada planta.

Artículo 22: Cuando los establecimientos posean además instalaciones para la explotación de animales, éstas se ubicarán a una distancia no menor de (100) cien metros del edificio industrial, salvo expresa autorización de

autoridad de aplicación. Tales instalaciones deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación e higiene.

Artículo 23: Las habitaciones del personal y demás dependencias para su uso se ubicarán alejadas del edificio industrial. En caso de formar parte del mismo estarán perfectamente independizadas e incomunicadas con la planta de elaboración en cualquiera de sus dependencias.

DE LA PROVISION DE AGUA

Artículo 24: El agua a utilizar en los establecimientos lácteos deberá ser potable y reunir las condiciones químicas y bacteriológicas exigidas por la autoridad competente. Análisis que demuestren su potabilidad deberán realizarse cada seis meses.

DE LA HIGIENE GENERAL

Artículo 25: Los establecimientos deberán mantenerse en perfecto estado higiénico sanitario debiendo pintarse periódicamente techos y paredes conservándose los pisos sanos y limpios y las aberturas protegidas con telas anti-insectos.

Artículo 26: Todo el personal que preste servicios en los establecimientos deberá poseer libreta sanitaria extendida por autoridad competente, la cual será renovada cada seis meses. Observarán una rigurosa higiene en su persona y vestimenta blanca la que será adecuada a sus tareas.

DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES

Artículo 27: Los equipos e instalaciones deberán reunir las siguientes condiciones generales:

- a) Las partes que se hallen en contacto con la leche o sus derivados, deberán estar contruidos de material inoxidable u otro material no atacable por la leche y de fácil limpieza.
- b) Las uniones deberán tener roscas externas u otro tipo de unión sanitaria que facilite su limpieza y que no permita la acumulación de residuos.
- c) Las dependencias en las cuales se ubiquen los equipos deberán estar provistas de agua fría, caliente y vapor u otro medio de esterilización.
- d) Cada dependencia estará provista de material aprobado para la limpieza de equipos y utensilios.
- e) Los lavaderos de tarros o tanques estarán ubicados bajo techo o tinglado con piso de material impermeable.
- f) Deberá contar con laboratorio apropiado para practicar las pruebas mínimas contempladas en el código alimentario argentino.
- g) Al terminar el tratamiento diario serán limpiados cuidadosamente todos los equipos aparatos y utensilios que han estado en contacto con la leche, con los siguientes requisitos:
 - 1) Se admitirá limpieza manual únicamente respecto de los circuitos abiertos. En tal caso las cañerías carecerán de costuras y serán desarmables en tramos no mayores de seis metros.
 - 2) Se utilizará la limpieza química por recirculación en los circuitos cerrados de acuerdo con los procedimientos que aseguren un tratamiento eficaz y el uso de productos aprobados. Cualquiera sea el sistema utilizado, previo a la iniciación del proceso diario los equipos deberán higienizarse con agua caliente entre 75° a 85°C, vapor o soluciones antisépticas aprobadas por el organismo competente.

DE LA MATERIA PRIMA

Artículo 28: La leche recibida en los establecimientos lácteos deberá provenir de tambos inscriptos en la dirección de ganadería. E n el caso de tambos de otras provincias se aceptará la habilitación del organismo nacional y/o provincial competente.

Artículo 29: Todo establecimientos industrial deberá llevar un registro actualizado de sus tambos proveedores en el que conste el número de inscripción correspondiente.

DISPOSICIONES ESPECIALES:

DE LAS PLANTAS DE RECIBO, HIGIENIZACIÓN Y ENFRIAMIENTO:

Artículo 30: Las plantas de recibo higienización y enfriamiento de leche, deberán ajustarse a lo determinado en el artículo 5° del presente decreto, contando además con equipos de higienización y enfriamiento aprobados por la autoridad de aplicación.

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE CREMA:

Artículo 31: Las plantas destinadas a la fabricación de crema deberán ajustarse a lo referido en el artículo 5 y contar además con equipos e instalaciones para la elaboración, refrescado y conservación de las cremas. Poseerán también un equipo de pasteurización independiente aprobado por la autoridad de aplicación.

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE MANTECA:

Artículo 32: Las plantas o locales de elaboración de manteca deberán cumplimentar los requisitos exigidos en el art. 5 , debiendo estar equipados de tal firma, que en ellas se realice el desnate, neutralización, pasteurización, enfriamiento y maduración de la crema y elaboración de la manteca.

Artículo 33: Así mismo deberán contar con un local independiente de fermentos y cultivo, fraccionamiento y envasado, aprobado por la autoridad de aplicación.

Deberán de disponer de un deposito de envases vacíos y cámara/s, frigorífica/s.

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE QUESOS:

Artículo 34: Las plantas o locales destinados a la elaboración de queso cumplirán todos los requisitos exigidos en el art. 5 del presente decreto y contarán con las siguientes dependencias:

- 1)Local de elaboración: poseerán equipos de o pasteurización rápida y/o lenta, aprobados por la autoridad de aplicación.
- 2)Local totalmente independiente para deposito, preparación, propagación y conservación de fermentos y cultivos.
- 3)Saladeros en local independiente, dotados de piletas construidas en mampostería o material aprobado, estanterías en cantidad suficiente para la producción normal del establecimiento.
- 4)Deposito de maduración, provistos de estanterías suficientes bien ventilados, adecuados al proceso requerido para cada producto. Los estantes estarán contruidos en madera cepillada o material aprobado, separados del suelo a una distancia mínima de 15 centímetro. Los productos en ningún caso podrán estar en contacto con las paredes o el suelo del deposito.
- 5)Si el establecimiento elabora queso de los denominados "de pasta blanda", deberán poseer cámara frigorífica y ser colocados en estanterías apropiadas.

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE RICOTA, MOZZARELLA, O MAZA PARA MOZZARELLA:

Artículo 35: Las plantas o locales destinados a la elaboración de ricota, mozzarella o de maza para mozzarella, deberán cumplimentar todos los requisitos exigidos en el artículo 5 del presente decreto y disponer de equipos e instalaciones aprobados por la autoridad de aplicación.

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE LECHE ESPECIALES:

Artículo 36: Las plantas o locales que elaboren leche o cremas especiales, tales como homogeneizadas esterilizadas, condensadas, en polvo, acidificadas (yoghurt y kefir), etc, deberán poseer las instalaciones y equipos necesarios para la fabricación de cada uno de esos productos, inspeccionados por la autoridad de aplicación, además de cumplimentar todos los requisitos en el artículo 5° del presente Decreto:

DE LAS PLANTAS ELABORADORAS DE DULCE DE LECHE:

Artículo 37: Las plantas o locales destinados a la elaboración de dulce de leche deberán ser independientes y poseer equipos autorizados por la autor. de aplicación, reuniendo los requisitos exigidos en el art. 5° y contarán además con las siguientes dependencia separada:

- 1)deposito de los productos elaborados.
- 2)deposito de envase y materias primas.
- 3)lavadero de envases de dulce de leche.

DE LAS PLANTAS PASTERIZADORAS DE LECHE:

Artículo 38: Las plantas o locales que se dediquen a la pasteurización de la leche, deben disponer de las siguientes secciones además de las mencionadas en las especificaciones establecidas en el artículo 5° para los establecimientos lácteos:

- 1)Sala de lavados de botellas y embaces excepto cuando las máquinas embacen en forma automática.
- 2) Cámara frigoríficas
- 3) Depósitos de embaces vacíos y/o material de embazados
- 4)Plataforma de distribución

Artículo 39: La leche pasteurizada, será previamente higienizada promedio de centrifugación.

Los equipos de pasteurización será de tipo continuo adecuado a los volúmenes de leche a tratar, con refrigeración o regeneración de calor. Deberán tener válvula de desviación de flujo, termómetro y termógrafo, registrador del proceso con variación la temperatura con respecto al tiempo. Los registros de los termógrafos quedarán a disposición de la autoridad de aplicación toda vez que ésta lo requiera. Ningún otro sistema de pasteurización podrá ser utilizado sin previa autorización de la autoridad de aplicación.

Artículo 40: El laboratorio contará además con los requisitos necesarios para determinar la existencia de fosfatasa, recuento de unidades formadora de colonias y cenizas totales.

Artículo 41: El embazado de la leche deberá realizarse por medios mecánicos y será depositada inmediatamente, a los efectos de su reserva y Hasta el momento de su expendio, en cámara frigoríficas cuya temperatura no exceda lo 8°C y por un lapso no mayor de 72hs..

Artículo 42: Los envases utilizados deberán estar aprobado por el organismo competente.

Artículo 43: La leche envasada reservada en la Usinas que haya excedido el lapso acordado para permanecer en las cámaras frigoríficas, podrá ser destinada a uso industrial siempre que sea apta para tal fin. El mismo criterio se aceptará con la devolución de leche pasterizado por parte de las bocas de expendio. Se prohíbe su reenvasamiento con destino al consumo humano.

Artículo 44: La leche procesada y embazada destinada al consumo humano deberá responder en sus características físico-químicas y bacteriológicas a las exigencias establecidas en la Ley Nacional N° 18.284 (Código Alimentario Argentino).

DE LOS LOCALES DESTINADOS AL ESTACIONAMIENTO Y/O DEPÓSITO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Artículo 45: Los locales destinados al estacionamiento y/o deposito de quesos , contaran con las siguientes dependencias separadas:

1) sala de estacionamiento o depósitos y/o cámaras frigoríficas. Estas últimas son imprescindibles para quesos de pasta blanda o frescos.

2) Sala de acondicionamiento.

3) Deposito de materiales cajones bandejas.

4) Artículo 46: los establecimientos destinados al almacenamiento de otros productos lácteos, para cuya conservación no se requiera cámara frigorífica dispondrán como mínima de dependencias para depósitos y servicios sanitarios.

5) Artículo 47: en las dependencias destinadas a depósitos de otros productos lácteos podrán almacenarse, simultánea o sucesivamente, lo siguiente:

1) leche en polvo

2) caramelos

3) caseína alimenticia

4) lactosa; y

5) cualquier otro producto lácteo envasado herméticamente aprobado por la autoridad de aplicación.

Capitulo II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS TAMBEROS

De la inscripción y Habilitación:

Artículo 48: Se entiende por tambo el establecimiento que posea animales en ordeño, cuya leche se destina a consumo o industrialización, excluyéndose la tenencia de animales de ordeño cuya leche se destine al exclusivo consumo de su propietario.

Artículo 49: Todos los establecimientos comprendidos en el artículo 48, deberán estar inscriptos en la Dirección de Ganadería, la que llevará un registro de los mismos tomándose por única vez como válidas las inscripciones realizadas conforme a las Ordenanza General 222/70. En estos casos la autoridad de aplicación determinará cuales son los plazos otorgados para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente decreto para el otorgamiento de la correspondiente habilitación que nunca superará los trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de su inscripción.

Artículo 50: realizada la inscripción se otorgará una habilitación provisoria hasta su inspección. Verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos, el mismo será habilitado definitivamente, teniendo para ello un plazo de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de su inscripción.

De las condiciones mínimas:

Artículo 51: Los establecimientos tamberos deberán reunir las condiciones higiénicas sanitarias que se detallan a continuación:

- a) Los útiles, implementos y embaces se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y que sean aptos para su utilización.
- b) Contarán con suficiente abastecimiento de agua para la limpieza e higienización de locales.
- c) En casos de no poseer estercoleros convenientemente contruidos con cierre hermético, será obligatorio extraer diariamente estiércol y demás residuos como así también el agua de lavado, trasladándolos a una distancia no menor de 50 metros del local de ordeño con las medidas necesarias que eviten la propagación de moscas u otros insectos.
- d) Efectuarán análisis una vez al año en laboratorios oficiales.

Artículo 52: Los establecimientos tamberos deberán reunir las siguientes condiciones

- a) Ubicación, se emplazarán en terrenos sobreelevados, a más de cien metros a las plantas industriales lácteas (salvo autorización expresa de la autoridad de aplicación); plantas industriales no lácteas; criaderos comerciales y plantas de tratamientos de afluentes industriales y basurales.
- b) Sala o corral de ordeño: con techo de zing, fibro cemento o similares con piso impermeable y lavable con pendiente hacia las cámaras de desagües. Para tambos mecánicos las paredes deben ser lisas lavables hasta 1,80 metros.
- c) Sala de máquinas estará separada de la sala de ordeño con las mismas características edilicias cuando la misma funcione con motor a explosión.
- d) Sala de leche: estará separada de la sala de ordeño, de máquinas de depósito de utensilios y alimentos ajenos al ordeño con aberturas protegidas con mallas contra insectos.
- e) Corral de espera: deberá cercarse en su totalidad, poseerá piso de material de fácil lavado con pendiente adecuado.
- f) Agua: contará con provisión de agua abundante y con presión necesaria para permitir un adecuado lavado de los pisos paredes maquinarias y utensilios. Se prohíbe el uso del agua de refresco, bebedero o depósito a cielo abierto si lo hubiera, para el lavado de equipos y utensilios.
- g) Enfriamiento: se realizará de acuerdo a los siguientes métodos: 1) Sistema de cortina, equipos de frío u otros aprobados por la autoridad de aplicación 2) piletas alimentadas con agua circulante. El nivel de agua alcanzará al menos las dos terceras partes de la altura de los tarros, los que se colocarán semitapados para permitir la eliminación de gases.
- h) Sanidad: deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - 1) todos los animales destinados a la producción lechera serán controlados por la prueba tamiz de seroaglutinación con antígeno de placa buferado (bpa).
Los animales cuyo suero no presenten aglutinación se consideran NEGATIVOS.
Los sueros que presenten aglutinación al BPA, serán examinados de inmediato por la prueba del 2-mercapto-etanol (2-ME) o por la de antígeno rivanol (RV).
Los animales cuyo suero reaccionan en la dilución 1/25 (aglutinación completa), o superior se considerarán POSITIVOS.
 - 2) No serán considerados positivos los animales de hasta 36 meses de edad reaccionaste, que hayan sido vacunados contra la brucelosis.
 - 3) A fin de evitar la infección brucelósica en los animales de los establecimientos tamberos, será obligatoria la vacunación de los terneros/as, entre 3-8 meses de edad, con control e identificación de conformidad a las normas establecidas por el SENASA u organismo que lo reemplazare.
 - 4) Todos los animales destinados a la producción lechera deberán reaccionar negativamente a las pruebas de tuberculosis; intradérmica o subcutánea en 2 (dos) pruebas como mínimo y a la doble comparativa simple.
 - 5) Las hembras afectadas por mastitis, fiebre aftosa, metritis, diarreas, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, y las que presenten síntomas sospechosos de enfermedades o lesiones patológicas visibles, serán ordeñadas al final. Su producción no podrá ser destinada a la venta hasta tanto no se constate su recuperación sanitaria.-
 - 6) La Dirección de Ganadería aceptará los certificados de sanidad, extendidos por médicos veterinarios matriculados.
 - 7) Los certificados tendrán validez por ciento ochenta días (180), debiendo renovarse antes de su vencimiento. Cuando se constate incumplimiento o negligencia profesional, la Dirección de Ganadería dará intervención al Colegio correspondiente.
 - 8) Los antígenos utilizados para las pruebas diagnósticas serán únicamente los aprobados por el SENASA.
 - 9) La Dirección de Ganadería adecuará las normas referentes a sanidad, con aquellas establecidas por los organismos nacionales.

CAPÍTULO III

DEL TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

De las condiciones para el Transporte:

Artículo 53: Los envases destinados al transporte de leche deberán ser de construcción sanitaria, de fácil limpieza, de material inoxidable o revestido de material no alterable por la leche y cierre hermético que impida el derrame de su contenido.

Inmediatamente después de desocupados, serán lavados e higienizados en la planta receptora.

Los envase destinados a estos fines no podrán ser empleados para otros usos.

Los tarros deteriorados o contruidos con materiales no autorizados serán decomisados.

Los vehículos que transporten leche en tarros desde los tambos hasta los establecimientos de industrialización, deberán poseer un techo de material que proteja el producto de la acción del sol y de los agentes externos.

Entre éste y la parte superior de los tarros deberá haber una altura mínima de 0,50 m.

Durante el tiempo que demande la entrega de leche del tambo al recolector se evitará su excesiva exposición solar.

Artículo 54: Los tanques para el transporte de leche o crema a granel tendrán su superficie interior construida de material no alterables por la leche, de fácil limpieza y con protección adecuada para evitar la elevación de la temperatura del producto.

Las cañerías de carga y descarga que formen ángulos estarán provistos en sus intersecciones de uniones codos con tapa y rosca externa.

Artículo 55: Los vehículos destinados a la distribución de leche y sus derivados deberán estar inscriptos como tales en el registro que al efecto lleve la autoridad de aplicación. Para los vehículos procedentes de otras provincias o Capital Federal se aceptará la habilitación de origen.

Artículo 56: Los vehículos destinados a la distribución de leche y sus derivados deberán tener caja y cierre perfecto construidas con material aislante revestidos interiormente con materiales impermeables.

Deberán poseer equipos de refrigeración o llevar hielo con material suficiente para mantener la carga transportada a una temperatura no mayor de 8°C.-

Queda prohibido el transporte de otros productos junto a los de origen lácteo.

DE LOS COMERCIOS EXPENDEDORES:

Artículo 57: Los comercios de venta al público de productos alimenticios que reúnan las condiciones higiénico - sanitarias reglamentarias, podrán solicitar la autorización para el expendio de leche.

La leche deberá conservarse en el heladera a una temperatura no mayor a 8°C, prohibiéndose la tenencia del producto fuera de la misma.

Artículo 58: Cuando un distribuidor desee vender leche pasteurizada en sus diferentes tipos que no sea elaborada en la Provincia de La Pampa deberá presentar la siguiente documentación:

- a) solicitud de inscripción en la Dirección de Ganadería
- b) Constancia de inscripción y habilitación del establecimiento lácteo otorgado por autoridad nacional y/o provincial competente.
- c) Certificado de inscripción del producto otorgado por autoridad competente.
- d) Certificado de análisis de productos otorgado por autoridad competente.
- e) Nota de la firma productora en la que consten los datos del distribuidor responsable indicando razón social y domicilio.

CAPÍTULO IV

DE LAS SANCIONES

Artículo 59: La graduación de las sanciones previstas en la Ley, se efectuarán por la autoridad de aplicación, de acuerdo a la magnitud de la infracción.

Artículo 60: Para la toma de muestras y su posterior análisis se procederá de la siguiente forma:

Se tomarán tres (3) muestras: una para análisis por parte de la autoridad de aplicación, otra para la contraprueba del supuesto infractor, la quedará en su poder y la restante quedará en poder de la autoridad de aplicación para los casos de disidencia.

Artículo 61: Constatada una presunta infracción a la Ley N° 1424 o a la presente reglamentación se labrará un acta por triplicado, en la que deberá consignarse:

- a) Lugar, fecha y hora en la que se constató la presunta infracción.
- b) Nombre y apellido del presunto infractor, tipo y número de documento de identidad, domicilio real y/o constituido.
- c) Nombre, ubicación y número de inscripción del establecimiento, transporte y/o comercio.
- d) Descripción sucinta de los hechos constatados.
- e) Notificación al supuesto infractor que en el plazo de cinco (5) días hábiles podrá presentar los descargos que hacen a su derecho y ofrecer las pruebas que estime correspondan.
- f) Firma del agente actuante, del presunto infractor o persona a cargo y de testigos, si los hubiere. Si el supuesto infractor se negare a firmar, el funcionario actuante deberá dejar constancia.

Artículo 62: El acta a que se refiere el artículo anterior constituye acusación y prueba de cargo. Firmada por el presunto infractor o persona a cargo del establecimiento y/o vehículo servirá notificación, haciendo plena fe hasta tanto se pruebe lo contrario.

Artículo 63: El original del acta de constatación será remitido a la autoridad de aplicación; una copia se entregará al supuesto infractor o persona a cargo, la restante quedará en poder del agente actuante.

Artículo 64: Instruido el sumario, producidas las pruebas y descargos del presunto infractor o en su defecto cumplido el plazo previsto en el inciso "e" del artículo 61 de la presente reglamentación, la Dirección de Ganadería, en un plazo no mayor de treinta (30) días dictará disposición imponiendo sanción o sobreseyendo las actuaciones.

Artículo 65: La autoridad de aplicación podrá coparticipar con las Municipalidades o Comisiones de Fomento hasta el cincuenta por ciento (50%) de las multas recaudadas por infracciones cometidas en sus jurisdicciones.

Artículo 66: A los fines del cumplimiento de la Ley y la Reglamentación, el personal de la dirección de ganadería, municipalidades, y comisiones de fomento, designados al efecto, tendrán las facultades necesarias para el ejercicio de la policía preventiva y de control. Si en el desarrollo de su cometido, se obstaculizara su tarea, podrán requerir el auxilio de la fuerza pública y el libramiento de orden de allanamiento sumárisimo establecido en el Código Procesal Civil y Comercial de la Provincia de La Pampa.

CAPÍTULO V

DE LA INFORMACIÓN ESTADÍSTICA:

Artículo 67: Los establecimientos industriales y también en funcionamiento deberán presentar ante la dirección de ganadería, en los plazos que ésta determine y con carácter de declaración jurada un detalle de la producción y elaboración de productos lácteos.

CAPÍTULO VI

DEL CONSEJO DE LECHERÍA PROVINCIAL

Artículo 68: Créase el Consejo de Lechería de la Provincia de La Pampa, el que actuará como organismo de asesoramiento y consulta del Gobierno Provincial.

Artículo 69: El Consejo de Lechería de La Pampa, será presidido por el Subsecretario de la Producción y Recursos Naturales del Ministerio de Asuntos Agrarios, quien podrá delegar dicha función en la autoridad de aplicación de la Ley 1424 y estará integrado por un representante titular y uno suplente de las siguientes entidades:

- a) la dirección de ganadería
- b) por las entidades lácteas de productores lecheros o similares en el ámbito de la provincia de La Pampa.
- c) Por las industrias lácteas de cada una de las zonas lecheras.
- d) El Consejo podrá invitar a otras instituciones, según los temas específicos a tratar y que necesiten la colaboración de éstas.

Artículo 70: Una vez integrado el Consejo Provincial el mismo reglamentará su funcionamiento.

Artículo 71: El desempeño de sus integrantes tendrá carácter honorario.

CAPITULO VII

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 72: Deróganse la Ordenanza General 222/70 y decretos 2300/70, 941/73, 410/80 y 1483/85.

Artículo 73: Derógase el decreto 712/82 de creación del Consejo Provincial de Lechería.

Artículo 74: Los casos no previstos en la presente reglamentación, serán resueltos por disposición de la autoridad de aplicación.