INTRODUCCION 2

OBJETIVO 3

AMBITO DE APLICACION 3

LUGARES FISICOS DE CONTROL 3

CAPITULO I:PRODUCTOS OBJETO DE CONTROL 4

CAPITULO II:EVALUACION DE RIESGO PREVIA AL CONTROL 7

CAPITULO III:PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION 9

CAPITULO IV:ACCIONES ESPECIFICAS PARA DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS 12

1. Animales vivos 12
2. Material de reproducción animal 13
3. Productos, subproductos y derivados de origen animal 13
4. Trofeos de caza 14
5. Productos patológicos de origen animal 14
6. Productos vegetales industrializados 15
7. Material vegetal destinado al consumo sin industrializar 15
8. Fardos, raíces forrajeras, etc. 16
9. Material de propagación vegetal 16
10. Suelos, turba y otros materiales de soporte 16
11. Misceláneos 16
12. Agroquímicos, productos biológicos, farmacológicos y veterinarios. Alimentos para Animales 17
13. Larvas, pupas y huevos de insectos y otras formas precursoras de vida17

PLANILLA ESTADISTICA 18

MODELO DE ACTA 19

GLOSARIO 20

DISTINTOS TIPOS DE PROCESAMIENTOS DE INDUSTRIALIZACION 24

INTRODUCCION

El presente manual tiene como objeto fijar pautas de procedimiento en el control de personas, equipajes y medios de transporte en los puntos de ingreso al país, terrestres, aéreos, marítimos y fluviales, con el fin de minimizar el riesgo que se genera con el ingreso al país de productos, subproductos y derivados de animales y vegetales, zooterápicos, agroquímicos, fertilizantes, productos biológicos y patológicos de origen animal, animales vivos, plantas, flores, materiales de reproducción y/o propagación, y

cualquier otra forma precursora de vida, etc., que puedan ser transportadas por pasajeros y comprometan la sanidad animal, vegetal y la salud pública del país.

La Argentina ha hecho grandes esfuerzos para obtener y preservar un estatus fito y zoosanitario que le ha permitido insertarse en los mercados internacionales colocando ventajosamente sus productos agroalimentarios.

La globalización y el consecuente incremento de las relaciones comerciales y el tránsito de personas, productos y medios de transporte, constituyen un riesgo de introducción de enfermedades y plagas de los animales y vegetales. Esto último, implicaría grandes inversiones para su control y/o erradicación y pondría en serio riesgo las exportaciones de los productos agroalimentarios hospederos de esas plagas y enfermedades.

Teniendo en cuenta además, que nuestro país posee una extensa frontera por la que se produce el paso constante de personas, medios de transporte de pasajeros, de carga, etc., que en los últimos años se ha visto incrementado y que pueden vehiculizar plagas y enfermedades de los animales y vegetales, se hace necesario fortalecer el control en los puntos de ingreso al país para prevenir su introducción.

Este Manual, prevé la aplicación de métodos de control, que tienen por finalidad detectar los productos no declarados y prevenir el ingreso al Territorio Nacional, de enfermedades y/o plagas de alto riesgo, para la población humana, animal y vegetal.

Estos métodos deben aplicarse conforme a los procedimientos escritos que forman parte del presente manual, a los cuales está obligado el personal que desempeñe estas tareas de control.

OBJETIVO DEL PRESENTE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El objetivo del presente Manual de Procedimientos es describir las tareas que se deben cumplir, para el control de personas, equipajes y medios de transporte, en los puntos de ingreso al país, con el objeto de minimizar el riesgo de ingreso de enfermedades y plagas exóticas, que permita mantener el status fitozoosanitario alcanzado por nuestro país, y prevenir el ingreso de productos que signifiquen un riesgo para la salud humana.

En él se halla compendiado en forma ordenada y secuencial, el procedimiento que se debe cumplir a tal fin.

AMBITO DE APLICACION

El presente Manual será de aplicación obligatoria en todos los puntos de ingreso al país, y no reemplaza lo establecido en la regulación que en la materia se encuentre vigente.
No será de aplicación para las cargas comerciales.

LUGARES FISICOS DE CONTROL

El personal afectado al control de personas, equipajes y medios de transporte, en los puntos de ingreso al país, desempeñará sus funcione en las zonas de control aduanero y/o migratorio.

CAPITULO I

PRODUCTOS OBJETO DE CONTROL

En el ámbito animal, no se permite el ingreso al país de productos y subproductos de origen animal, derivados de animales, zooterápicos, productos biológicos y patológicos de origen animal, animales vivos, materiales de reproducción y cualquier otra forma precursora de vida, etc., excepto los contemplados en el listado de productos positivos establecidos por Resolución SENASA Nº 295/99 y toda otra que a tales efectos se dicte.

El ingreso de mercancías animales está prohibido si no se han efectuado y aprobado previamente los trámites correspondientes al respecto.

En el ámbito vegetal, existen productos que, dado su nivel de procesamiento, no requieren autorización previa por lo que puede permitirse su ingreso por parte del SENASA siempre que se encuentren debidamente rotulados. No se permitirá el ingreso de manufacturas caseras y/o artesanales sin el correspondiente rótulo.

Los productos de origen vegetal, a los cuales se permite su ingreso sin autorización previa, son aquellos que están sometidos a los siguientes procesos:

Cocimiento
Confitado
Congelado
En almíbar
Encurtido
Esterilización
Expandido o Inflado
Extracción – Pasteurización
Fermentación
Fermentado – Secado – Tostado
Malteado
Parbolizado
Pasteurización
Precocimiento
Pulpaje
Salado
Secado – Prensado – Fermentación – Calor
Sulfitado
Tostado – Salado

Carbonizado
Extracción
Extrusión
Impregnado
Laminado
Machacado
Molido
Presurizado (peletizado)
Pulido
Secado – Molido
Secado a horno
Sublimado – Secado
Tiernizado
Tostado

A modo de ejemplo se enumeran algunos productos que pertenecen a estos tipos de procesos:

Aceites
Alcohol
Arroz parbolizado
Azúcares
Baja lengua
Extractos
Fibras procesadas
Fósforos Celulosa
Frutas y hortalizas precocidas y cocidas
Enlatadas
Colorantes
Envasado al vacío
Esencias
Palitos de helados
Pastas (ej. cacao, membrillo)
Pulpas
Resinas
Vegetales en vinagre
Vegetales en salmuera y otros conservantes
Briquetas
Carbón vegetal
Maderas impregnadas mediante vacío, presión, inmersión, o difusión con creosota u otros ingredientes activos autorizados en nuestro país
Láminas de madera defalcadas o denominadas [chapas NUEVE (9) milímetros de espesor inferior a CINCO (5) milímetros]
Maderas perfiladas o amachimbradas incluídas maderas para piso y parquet
Tableros de fibras de partículas de contrachapado (terciados) y reconstituídos
Barriles, duelas, aserrín y astillas tostadas para uso enológico
Planchas de corchos trituradas y tapas de corcho
Madera secada a horno
Frutos en almíbar

Gomas
Jugos
Lacas
Melaza
Mondadientes
Muebles, partes de muebles y piezas para muebles fabricados con madera secada a horno
Instrumentos musicales de madera
Hierbas y especias molidas.
Yerba mate procesada y semiprocesada
Plantas y partes de plantas deshidratadas
Arroz pulido, blanco
Especias envasadas al detalle
Polvos para helados y postres.
Frutos desecados artificialmente: durazno, manzana, pera, etc.
Glucosa
Café soluble
Café torrado y molido
Cigarros y cigarrillos
Derivados de cereales, oleaginosas y leguminosas (soja desactivada artificialmente, pellets, expellers, tortas)
Artesanías de origen vegetal
Flores secadas y teñidas

Los productos vegetales o de origen vegetal, que no estén sometidos a cualquiera de estos procesos, podrán ingresar al país en equipajes de pasajeros, en cantidades pequeñas y para uso personal, siempre que vengan amparados por un Certificado Fitosanitario emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en el que consten los requisitos exigidos por este servicio para el ingreso de esa mercadería, excepto aquellos que puedan utilizarse para propagación como, semillas, plantas, estacas, barbados, bulbos, tubérculos, que podrán ingresar al país en equipajes de pasajeros, sólo cuando cuenten con la correspondiente autorización previa (AFIDI) del SENASA y vengan amparados por el Certificado Fitosanitario emitido por la ONPF del país de origen, en el que consten las declaraciones adicionales solicitadas en el AFIDI, y su ingreso sólo podrá efectuarse por los pasos debidamente habilitados por SENASA para tal fin.

CAPITULO II

EVALUACION DE RIESGO PREVIO AL CONTROL

De acuerdo a los diferentes "perfiles de riesgo" que se describen más abajo, debe hacerse una observación de los pasajeros, tripulantes, medios de transporte y equipajes, y en base a ello, efectuar un control selectivo de equipajes.

PERFILES DE RIESGO

A. Perfil de riesgo por origen

- Cuando el país de origen es del mismo hemisferio que el nuestro, el riesgo es mayor, ya que en el caso de presencia de plagas o enfermedades, la posibilidad de sobrevivencia de éstas es muy alta, por la similitud de las condiciones climáticas.

- Si se conoce previamente la presencia de plagas o enfermedades de importancia cuarentenaria para nuestro país, debe tenerse especial cuidado en la inspección de equipajes, personas y /o medios de transporte de éstos orígenes.

- Origen con antecedentes históricos de enfermedades o plagas: cuando se cuente con un registro de intercepciones de plagas y enfermedades, deberán tenerse en cuenta aquellos países de los cuales se reiteren los registros.

B - Perfil de riesgo por época del año

- Hay mayor posibilidad de ingreso de enfermedades o plagas, en las épocas de temporada alta de turismo, feriados, convenciones, por el mayor tránsito de pasajeros y medios de transporte.

C - Perfil de riesgo por mayor afluencia de pasajeros, sus actitudes, actividades, etc.

Debe ponerse mayor cuidado cuando se observen algunas de las siguientes conductas:

- Respuestas evasivas
- Resistencia al control
- Apuro en retirarse
- Pasajeros que ingresan para residir en forma permanente
- Pasajeros que regresan de exposiciones de productos de origen animal y/o vegetal, o de animales, plantas, productos alimenticios, etc.

D - Perfil de riesgo de equipajes

Tipo de equipaje:

- Equipajes numerosos
- Cajas de cartón
- Maletas sobrecargadas
- Presentación con envoltorios dudosos y/o rudimentarios
- Heladeras o conservadoras de frío
- Equipaje abandonado: cuando se detecten equipajes que no han sido retirados, deben ser inspeccionados conjuntamente con las autoridades aduaneras y/o fuerzas de seguridad.

CAPITULO III

En este capítulo se describirán los pasos a seguir durante la inspección de personas, equipajes y medios de transporte en los puntos de ingreso al país.

1. MODALIDADES DE INSPECCION

Existen dos modalidades de inspección: directa, que consiste en la inspección manual de valijas, bolsos, bultos, etc. e indirecta que se lleva a cabo mediante el empleo de máquinas detectoras de materia orgánica o animales adiestrados a tal efecto.

A. INSPECCION DIRECTA

- El funcionario actuante debe identificarse e informar a las personas acerca de la finalidad de su intervención.

- Interrogar al pasajero, conductor y/o tripulante, si transporta algún tipo de materia orgánica, objeto de control del presente Manual (Ver Capítulo I).

- Inspeccionar cuidadosamente el equipaje.

Cuando se trate de inspección de medios de transporte particulares, transporte público de pasajeros, de carga (con o sin ella), ferrocarriles, etc., además de lo descripto, se deberá:

- Proceder a la inspección ocular del vehículo (baúles, cabinas, cajas, etc.).

B. INSPECCION INDIRECTA

Cuando se cuente con el auxilio de máquinas de rayos X, posteriormente al paso del equipaje por la máquina, se deberán cumplir los pasos descriptos en A.

En el caso de utilizar perros adiestrados para la detección de materia orgánica, el funcionario responsable acompañará al animal en la tarea de reconocimiento de los equipajes hasta la individualización de aquellos sospechosos. Una vez detectados los equipajes sospechosos se deberá cumplir lo descripto en A.

2. PROCEDIMIENTOS A SEGUIR ANTE LAS INTERCEPCIONES

Cuando como resultado de las inspecciones se detecte la presencia de cualquier mercadería que pudiere implicar un riesgo potencial a la salud pública, animal y/o vegetal, cuyo ingreso no esté permitido de conformidad con la normativa vigente, o no cumpla con los requisitos necesarios para ingresar como equipaje acompañado (ver Capítulo I), se deberá proceder a su decomiso, desnaturalización y posterior destrucción.

- DECOMISO

Los productos interceptados deberán ser decomisados para su posterior desnaturalización y destrucción.

- DESNATURALIZACION

La misma se efectuará de la siguiente forma:

- Cuando se trate de piezas grandes (jamones, bondiolas, sandías, plantas, etc.) efectuarles cortes para fraccionar el producto en piezas pequeñas
- Impregnar con productos antisépticos y desinfectantes y/o azul de metileno

- DESTRUCCION

Los productos decomisados y desnaturalizados, deben ser destruidos mediante alguno de los siguientes procesos:

- Incineración
- Entierro sanitario
- Digestor
- Horno crematorio o pirolítico
- A tratamiento especial de destrucción en empresas habilitadas a tal efecto
- Otros mecanismos alternativos

- CONFECCION DEL ACTA

Se labrará el Acta de Constatación correspondiente: un original quedará en poder del funcionario de SENASA, entregándose el otro al portador de la mercadería, ya sea pasajero/ tripulante/ o quien corresponda.
Si el portador de la mercadería se niega a firmar el Acta, en la misma deberá dejarse constancia de tal situación, haciéndose mención que se puso a su disposición copia de la misma.
A los fines estadísticos se deberá completar la planilla que como Anexo se adjunta al presente Manual, la que será remitida al profesional de referencia del SENASA de cada jurisdicción.

- LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Inmediatamente después de la confección del Acta deberá procederse a la limpieza y desinfección del lugar de inspección, para lo que puede utilizarse alguno de los siguientes productos:

- Hipoclorito de calcio: impuro con VEINTINUEVE POR CIENTO (29%) de cloro activo. Se usa en solución acuosa del DOS COMOA CINCO (2,5) al SIETE POR CIENTO (7%).
- Hipoclorito sódico: en solución acuosa concentrada con NOVENTA (90) gramos de cloro activo por litro. Se usa diluido en agua entre el DOS COMA CINCO (2,5) al DOCE POR CIENTO (12%)
- Cresoles: al TRES POR CIENTO (3%) en solución acuosa
- Fenoles: en bruto solución acuosa del TRES POR CIENTO (3%)

- Lechada de cal: con DIEZ (10) al VEINTE POR CIENTO (20%) de hidróxido de calcio
- Hidróxido de sodio: en solución acuosa del DOS (2) al CINCO POR CIENTO (5%).

CAPITULO IV

ACCIONES ESPECIFICAS PARA DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS

1. ANIMALES VIVOS

El SENASA sólo autoriza sanitariamente el ingreso definitivo o temporal a la República Argentina de caninos y felinos domésticos (perros y gatos) por cualquier vía y en calidad de animales de compañía, sin tramitación previa alguna en el Nivel Central del Servicio.
Estas especies podrán ingresar al país, efectuando el trámite en el propio punto de ingreso, siempre y cuando hayan dado cumplimiento a los requisitos y normas sanitarias fijadas al respecto por el SENASA (certificación zoosanitaria del país de origen y constancia de vacunación antirrábica de corresponder).

Norma de aplicación: Circular Nº 15 de abril 1998 Dirección de Cuarentena Animal.

Para toda otra especie animal, incluidas las aves, su ingreso al país definitivo o temporario se permitirá sólo si previamente se han efectuado y aprobado, los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA y en caso de ser autorizado, deberá ingresar por puntos de frontera con supervisión del personal del SENASA, que efectuará el control documental y físico previo a la admisión final de ingreso al país.

Norma de aplicación: Resolución SENASA Nº 1354/94.

Los animales vivos de cualquier especie que no posean la correspondiente autorización del SENASA, de conformidad con la normativa sanitaria vigente en materia de importación, serán rechazados, no pudiendo ser ingresados a la República Argentina.
En aquellos puntos de ingreso que por sus cararctísticas operativas dicho rechazo no pueda ser materializado en forma inmediata, será responsabilidad del portador del animal o empresa transportista en su caso, la obtención de un espacio físico adecuado para depósito de los mismos, su conservación, mantenimiento y alimentación, y cualquier otro gasto que ello demande, dentro del ámbito fronterizo y mientras se sustancien los trámites pertinentes para efectivizar dicho rechazo.

En caso de riesgo a la salud pública o animal se podrá proceder, a su decomiso y posterior sacrificio sanitario, o a cualquier otra medida sanitaria, en función del criterio técnico que adopte la Autoridad Sanitaria responsable.

El ingreso de viajeros con animales vivos en tránsito hacia otro país, utilizando el territorio nacional como paso obligado, sólo podrá efectuarse por puntos de ingreso

con personal permanente del SENASA debiendo exhibir el certificado sanitario de origen oficial, el que deberá cumplir por los menos, con las exigencias sanitarias de la República Argentina para que sea autorizado su ingreso.

De corresponder la autorización de tránsito, el personal de SENASA, procederá de acuerdo a las normas establecidas, a fin de coordinar y corroborar el efectivo egreso por el punto de frontera declarado al ingreso.
Norma de aplicación: Circular CFTF Nº 25/98.

2. MATERIAL DE REPRODUCCION ANIMAL

Todo material de reproducción (semen, embriones, huevos fértiles, ovas), está prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación, a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA. Su ingreso deberá efectuarse por puestos de fronteras con supervisión del personal de SENASA, que realizará el control documental y físico, previo a la admisión final de ingreso al territorio nacional.
Ante la presencia o detección de material de reproducción sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá a su decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

Recomendación: en caso de la detección de contenedores criogénicos (termos) para el transporte de material reproductivo, deben adoptarse cuidadosos recaudos en el manejo para el rescate del material reproductivo para su destrucción, visto la utilización como conservador de nitrógeno líquido.

Norma de aplicación: Resolución SENASA Nº 1415/94.-

3. PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS, Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL.

Su ingreso está prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA.

Aprobada la autorización, todo ingreso al país se efectuará por puntos de fronteras con supervisión del personal del SENASA que realizará el control documental y físico previo a la admisión final de ingreso al territorio nacional.

Norma de aplicación: Resolución SENASA Nº 630/94.

Ante la presencia o detección de estos productos sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá a su decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

Ejemplo de mercaderías más comunes que se pueden detectar:

- Carnes frescas, enfriadas o congeladas de cualquier especie.
- Carnes curadas
- Comidas elaboradas a base de productos de origen animal (carne, queso, etc.)

- Salazones crudas (jamón crudo, bondiola)
- Salazones cocidas (jamón cocido)
- Embutidos frescos (chorizos, salchichas)
- Embutidos cocidos (morcilla, mortadela, salchichón)
- Embutidos secos (salamines, salame)
- Chacinados no embutidos (arrollados, cima, lechón arrollado, queso cerdo, etc.)
- Conservas y semiconservas (ver excepciones en apartado "productos de la pesca")
- Vísceras o menudencias (hígado, tripas crudas o saladas, etc.)
- Productos de origen animal para uso industrial ó incomestibles
- Cueros y pieles sin curtir
- Productos, subproductos y derivados lácteos y apícolas.

En cueros y pieles curtidos o semiterminados de especies domésticas (bovino, porcino, ovinos, etc.) el SENASA no toma intervención.

Para cueros y pieles de similares características provenientes de especies silvestres (no domésticas) debe contar con intervención de la Dirección Nacional de Fauna y Flora Silvestre de la Secretaría de Recursos Naturales y Medio Ambiente.

4. TROFEOS DE CAZA

Su ingreso esta prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA.

Aprobada la autorización, todo ingreso al país se efectuará por puntos de fronteras con supervisión de personal de SENASA que realizará el control documental y físico, previo a la admisión final de ingreso al país.

Norma de aplicación: Circular Nº 22 Coordinación de Fronteras.-

Ante la presencia o detección de este material sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá al decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

5. PRODUCTOS PATOLOGICOS DE ORIGEN ANIMAL.

Su ingreso al país esta prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las área técnicas especificas del Nivel Central del SENASA.

Aprobada la autorización, todo ingreso al país se efectuará por pasos de fronteras con supervisión de personal del SENASA que realizará el control documental y físico, previo a la admisión final de ingreso al territorio nacional.

Ante la presencia o detección sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá al decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

Recomendación: visto las características del material deben extremarse cuidadosamente medidas en el manipuleo y destrucción por método efectivo y directo.

6. PRODUCTOS VEGETALES INDUSTRIALIZADOS

Comprende productos que, dependiendo del tipo de procesamiento al que fueron sometidos, no revisten riesgo o en algunos casos el riesgo es mínimo, desde el punto de vista fitosanitario. Por este motivo, no se requiere autorización previa por parte de SENASA y para su ingreso sólo se deberá verificar que, en el caso de los productos envasados, se encuentren, debidamente rotulados e identificados.

Ejemplos de este tipo de productos y procesos se enumeran en el Capítulo I, que establece el listado positivo de productos que se pueden ingresar como equipaje acompañado.

7. MATERIAL VEGETAL SIN INDUSTRIALIZAR DESTINADO AL CONSUMO

Comprende toda clase de flores, frutas y hortalizas frescas, flores y frutos secos, legumbres y granos, en estado natural, que no han sido sometidos a ningún proceso de industrialización. Este tipo de mercaderías sólo puede ingresar como equipaje acompañado, cuando cumpla las siguientes condiciones:

- Estar amparadas por un Certificado Fitosanitario de la ONPF del país de origen.
- Presentarse en cantidades pequeñas y para uso personal.
- Que no sea material de propagación.

En caso de interceptarse este tipo de productos, el personal afectado al control de personas, equipajes, y medios de transporte en los puntos de ingreso al país, deberá contactar a una oficina de SENASA, con el fin de verificar la veracidad del Certificado Fitosanitario presentado y si el mismo cumple con los requisitos que exige este servicio para el ingreso de esa mercadería.

En caso de no cumplir con las condiciones enunciadas, este tipo de material vegetal debe ser decomisado, desnaturalizado y posteriormente destruido o podrá ser reembarcado a origen, a decisión del interesado.

A continuación se señalan algunos ejemplos de este tipo de material:

- frutas secadas naturalmente (pasas de uva, higos, dátiles, etc.), excepto cuando se presentan envasados al detalle y debidamente rotulados e identificados, en cuyo caso, no se requerirá la presentación del Certificado Fitosanitario.
- frutas frescas.
- hortalizas frescas.
- flores de corte frescas.
- follajes ornamentales.
- porciones cortadas de plantas, incluidas las inflorescencias, destinadas a la decoración y no a la propagación.

- especias en granos secos u hojas secas excepto cuando se presentan envasados al detalle y debidamente rotulados e identificados, en cuyo caso, no se requerirá la presentación del Certificado Fitosanitario.
- plantas y partes de plantas secadas.
- arroz descascarado
- frutos de naturaleza seca con y sin cáscara (nueces, avellanas, etc.) excepto cuando se presentan envasados al detalle y debidamente rotulados e identificados, en cuyo caso, no se requerirá la presentación del Certificado Fitosanitario.
- granos descascarados limpios, picados, separados, (arroz, pajas y cascarillas).
- cacao en grano.
- corcho natural (planchas, tiras).
- semillas de cereales y oleaginosas destinadas al consumo y no a la propagación.
- algodón en rama, linters y desperdicios.
- tabaco sin elaborar.
- café en grano crudo sin tostar.

8. FARDOS, RAICES FORRAJERAS, ETC.

Queda prohibido el ingreso de raíces forrajeras, henos y fardos de alfalfa por razones de índole zoosanitaria.

9. MATERIAL DE PROPAGACION VEGETAL

Comprende plantas vivas y partes de plantas destinadas a la propagación, tubérculos, bulbos, raíces, estacas, esquejes, estolones, tallos, polen, semillas verdaderas en su definición botánica (hortícolas, frutícolas, cerealeras, forrajeras, oleaginosas, leguminosas, forestales, florales y de especias). Este material sólo podrá ingresar bajo las siguientes condiciones:

- Con autorización previa (AFIDI) otorgada por SENASA.
- Con Certificado Fitosanitario de la ONPF de país de origen, que cumpla con los requisitos solicitados en la AFIDI.
- Su ingreso sólo podrá efectuarse por puntos de ingreso, que cuenten con la infraestructura necesaria y con personal técnico para efectuar la inspección correspondiente.

10. SUELOS, TURBA Y OTROS MATERIALES DE SOPORTE

El ingreso de turba, u otros medios de crecimiento, solos o asociados a vegetales, sueltos o aglomerados, exentos de tierra, sólo podrá ingresar cuando cumpla con las siguientes condiciones:

- Con autorización previa (AFIDI) otorgada por SENASA.
- Con Certificado Fitosanitario de la ONPF de país de origen, que cumpla con los requisitos solicitados en la AFIDI.

- Su ingreso sólo podrá efectuarse por puntos de ingreso, que cuenten con la infraestructura necesaria y con personal técnico para efectuar la inspección correspondiente.

Está prohibido el ingreso de tierra sola o adherida a vegetales, cualquiera sea su procedencia, según Resolución Nº 234/95 del ex-INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL (IASCAV).

11. MISCELANEOS

Comprende cualquier otro producto de origen vegetal o no vegetal, no considerado en las descripciones anteriores y que implica un riesgo fitosanitario, como por ejemplo:

- leña con y sin corteza.
- agentes de control biológico.

Su ingreso sólo podrá efectuarse de acuerdo al resultado del correspondiente Análisis de Riesgo, efectuado por las áreas técnicas específicas del nivel central de SENASA, en el caso de agentes de control biológico, se deberá cumplir además, con las autorizaciones previas correspondientes, de acuerdo a la normativa vigente en la materia.

12. AGROQUIMICOS, FERTILIZANTES, PRODUCTOS FARMACOLOGICOS Y VETERINARIOS - ALIMENTOS PARA ANIMALES.

Su ingreso esta prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA.

Aprobada la autorización, todo ingreso al país se efectuará por pasos de fronteras con supervisión de personal del SENASA que realizará el control documental y físico previo a la admisión final de ingreso al territorio nacional.

Norma de aplicación: Ley Nº 13.636 y decretos reglamentarios. Resolución SENASA Nº 345/94.
Decreto Nº 3489/58. Decreto Nº 5769/59. Resolución SAGPyA Nº 440/98.

Ante la presencia o detección sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá al decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

Recomendación: visto las características del material deben extremarse cuidadosas medidas en el manipuleo y destrucción por método efectivo y directo.

13. LARVAS, PUPAS Y HUEVOS DE INSECTOS U OTRAS FORMAS PRECURSORAS DE VIDA

Su ingreso esta prohibido si previamente no se han efectuado y aprobado los trámites correspondientes fijados por las normas de importación a cargo de las áreas técnicas específicas del Nivel Central del SENASA.

Aprobada la autorización, todo ingreso al país se efectuará por puestos de fronteras con supervisión del personal de SENASA que realizará el control documental y físico previo a la admisión final de ingreso al territorio nacional.

Ante la presencia o detección de este tipo de material sin el cumplimiento de las pautas antes mencionadas, se procederá a su decomiso, desnaturalización y destrucción con el labrado del acta de constatación correspondiente.

MODELO DE PLANILLA ESTADISTICA

MODELO DE ACTA

DIRECCION NACIONAL DE FISCALIZACION AGROALIMENTARIA

ACTA DE CONSTATACION Nº:.....

En ..... Pcia. de..... a los ..... días del mes de ..... de ..... siendo las.....horas, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTRIA a través del funcionario que rubrica al pié de la presente, deja constancia que el/la Sr./Sra.....con documento identidad/pasaporte Nº:.....con domicilio en ....procedente de ..... transportado por la Cia./Empresa.....es portador de equipaje acompañado , con la siguiente mercadería ....

cuyo ingreso está prohibido/restringido a la República Argentina debido a razones estrictamente sanitarias contenidas en la legislación vigente, tendientes a preservar las condiciones fito-zoosanitarias del país y la salud pública. Se deja expresa constancia en esta acta que el destino de la mercancía será:

DECOMISO		SACRIFICIO POR RIESGO	
DESNATURALIZACION		RECHAZO	
DESTRUCCION		OTROS	

(MARCAR CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA)

Por lo expuesto se labran ..... Actas del mismo tenor y a un solo efecto, que en original son firmadas en conformidad por el funcionario actuante del SENASA y el interesado y de participar en esta actuación el funcionario de .....quedando una en poder de cada interviniente.

FIRMA Y ACLARACION FIRMA Y ACLARACION FIRMA Y ACLARACION
INTERESADOPOR SENASA

GLOSARIO

AFIDI:

Abreviatura de Autorización Fitosanitaria de Importación.

ANIMAL:

Se entiende por animal a la unidad viva de especies zoológicas.

CARNE:

Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel de la especie porcina. Además, se considera carne el diafragma, no así, a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, y otras especies aptas para el consumo humano.

CERTIFICADO FITOSANITARIO:

Certificado diseñado según el modelo de certificado de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

CERTIFICADO ZOOSANITARIO INTERNACIONAL:

Se designa un certificado extendido por un veterinario oficial autorizado del país exportador en el que consta que los animales o productos de dicho origen por el amparados, cumplen con los requisitos zoosanitarios y de salud pública establecidos por el país importador.

COMISO O DECOMISO:

Desapoderamiento de un objeto, en este caso productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal, los zooterápicos, agroquímicos y fertilizantes, los productos

biológicos y patológicos de origen animal, los animales vivos, las plantas y flores, los materiales de reproducción y/o propagación, y cualquier otra forma precursora de vida, etc., que se pretendan introducir al país como equipaje acompañado, en contra de la normativa vigente.

DESNATURALIZACION:

Degradar las características de una cosa manipulándola, aplicando tratamientos a los productos decomisados de manera tal que pierdan su aptitud para el consumo humano y animal. Técnicamente consiste en cambiarles las características organolépticas (sabor, olor, color) y usualmente se utiliza: kerosene, gasoil, acaroína, azul de metileno, etc.

DESTRUCCION:

Proceso aplicado con el objeto de eliminar las mercancías desnaturalizadas, que han sido objeto del decomiso.

FUMIGACION:

Tratamiento cuarentenario con un agente químico que alcanza al producto completamente o primariamente en estado gaseoso.

MATERIAL DE PROPAGACION:

Vegetales destinados a permanecer plantados o transplantados.

PLAGA:

Cualquier especie, raza o biotipo de vegetales, animales o agentes patogénicos, nocivos para los vegetales o productos vegetales.

PLAGA CUARENTENARIA:

Plaga de importancia económica potencial para el área puesta en peligro y donde aún no está presente, o si lo está, no se encuentra ampliamente distribuida y es oficialmente controlada.

PRODUCTOS BIOLOGICOS FITOSANITARIOS:

Son aquellos productos utilizados en sanidad vegetal, en cuya composición intervienen organismos vivos, como virus, bacterias, hongos, etc.

PRODUCTOS CARNEOS:

Se entiende por productos cárneos, los preparados sobre la base de carne.

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:

Los productos de origen animal se denominarán según su procedencia:

a.- Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, las especies domésticas y silvestres (carne).

b.- Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carnes - huevos)

c.- Productos de la pesca: Cuando procedan de pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinadas a la alimentación humana.

PRODUCTOS PARA USO ZOOTERAPICO O FARMACEUTICO:

Se entiende los órganos, glándulas, tejidos y líquidos orgánicos de animales que se utilizan para la preparación de productos zooterápicos y farmacéuticos.

PRODUCTOS PATOLOGICOS:

Se entiende a las cepas de agentes infecciosos, las muestras de material infeccioso o parasitario extraídas de animales vivos, y excreciones y tejidos, y los órganos procedentes de animales muertos que se envían a un laboratorio especializado.

PRODUCTOS VETERINARIOS:

Se entiende por producto veterinario a toda sustancia química, biológica, biotecnológica o preparación manufacturada cuya administración sea individual o colectiva directamente suministrado o mezclado con los alimentos con destino a la prevención, diagnóstico, curación o tratamiento de las enfermedades de los animales, incluyendo en ellos, aditivos, suplementos, promotores, mejoradores de la producción animal, antisépticos, desinfectantes de uso ambiental ó en equipamiento, pesticidas y todo otro producto que, utilizado en los animales y su hábitat, proteja, restaure o modifique sus funciones orgánicas y fisiológicas. Comprende además, los productos destinados al embellecimiento de los animales.

REEMBARQUE:

Regreso al país de procedencia o redestino a otro país de animales, plantas ó productos de origen animal o vegetal, cuyo ingreso no se encuentra autorizado por el Servicio. El reembarque se realizará a través del propio infractor o de las companías transportistas quienes arbitrarán los medios necesarios para sù ejecución, supervisadas por los funcionarios sanitarios.

ROTULACION:

Es toda inscripción o leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o huecograbado o adherida al envase de un alimento.

SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL:

Se entiende por subproductos de origen animal todo el que se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.

Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harinas de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).

Independientemente de ésta clasificación, se dividen en: comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) é incomestibles para la especie humana (sebo, cuero- excepción del cuero de cerdo- pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).
VEGETAL:

Plantas vivas o sus partes, incluidas las semillas.
DISTINTOS TIPOS DE PROCESAMIENTO E INDUSTRIALIZACION

- Carbonizado: acción y efecto de reducir a carbón un cuerpo orgánico.
- Cocimiento. acción y efecto de hacer que una sustancia cruda llegue a estar a disposición de poder comerse manteniéndola en un líquido en ebullición.
- Confitado. acción y efecto de confitar.
- Congelación: acción y efecto de congelar.
- Descascarado: remoción de la cáscara.
- Descortezado: remoción de la corteza de la madera redonda (el descortezado no necesariamente deja a la madera libre de corteza).
- Descuticulizado: remoción de la cutícula.
- Deshidratación: acción y efecto de deshidratar.
- Encurtido: acción y efecto de encurtir.
- Encurtir: hacer que ciertos frutos o legumbres tomen el sabor del vinagre y se conserven.
- Esterilización: destrucción de los gérmenes nocivos para desinfectar alimentos, a través del calor (vapor, calor seco, y agua hirviendo), frío (suspende el desarrollo microbiano) o la desecación.
- Expandido: acción y efecto de expander.
- Extraer: separar algunas de las partes de que se componen los cuerpos.
- Extrucción: dar forma a una masa plástica, metálica, etc., haciéndola salir por una abertura especialmente dispuesta: por este procedimiento se fabrican muchos artículos tubulares, alambres, fibras textiles, como el rayón, ladrillos, baldosines, macarrones, quesos, dulces, etc.-).
- Fermentación: proceso lento de cambio o descomposición de sustancias vegetales producido por la acción catalítica de un fermento, acompañado de efervescencia y evolución de calor.
- Impregnación: acción y efecto de introducir entre las moléculas de un cuerpo lo de otro, en cantidad perceptible sin combinación.
- Industrialización: aplicación de los procesos que concurren a la transformación de la materia prima, desvitalizándola y/o desnaturalizándola (cocimiento, blanqueo, pasteurización, esterilización, fermentación, secado artificial y otros).
- Laminado: acción y efecto de laminar.
- Laminar: aplícase a la estructura de un cuerpo cuando sus láminas ú hojas están sobrepuestas y paralelamente colocadas.

- Machacado: acción y efecto de machacar.
- Malteado: acción y efecto de maltear.
- Maltear: forzar la germinación de las semillas de los cereales con el fin de mejorar la palatibilidad de líquidos fermentados como la cerveza.
- Molido: acción y efecto de moler.
- Parbolizado: Proceso que consta de dos etapas:
- Macerado: estacionamiento del producto en tanques con agua caliente durante CUATRO/CINCO (4/5) horas aproximadas a SESENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (65 °C) alternando períodos de presión y vacío para lograr un humedecimiento total del grano.
- Cocido: realizado en un autoclave con vapor saturado a presión, durante TREINTA Y UNO/TREINTA Y DOS (31/32) minutos, a una temperatura entre CIENTO DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (110 °C) y CINTO QUINCE GRADOS CENTIGRADOS (115 °C) a flujo continuo.
- Pasteurización: tratamiento de un líquido a modo del procedimiento de Pasteurización, sometiéndolo durante MEDIA (½) hora a una temperatura de SESENTA Y TRES GRADOS CENTIGRADOS (63 °C) – SESENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (65 °C) ó alguna un poco mayor en menos tiempo y enfriándolo rápidamente hasta DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10 °C) ó menos, en el que se destruyen los microbios activos sin alterar los fermentos y componentes del producto y se conserva el sabor natural y las propiedades nutritivas del producto pasteurizado que ha sido sometido a un tratamiento térmico especifico por tiempo determinado para lograr la destrucción total de los organismos patógenos que pueda contener sin alterar en forma considerable su composición, sabor, ni valor alimenticio.
- Prensado: acción y efecto de prensar.
- Prensar: comprimir en la prensa una cosa.
- Presurizado: proceso de aplicación de presión a un cuerpo.
- Pulido: acción de alisar o dar tersura o lustre a una cosa u objeto.
- Salado: acción y efecto de salar.
- Salar: echar sal o curar en sal, sustancias para su conservación.
- Secado: acción y efecto de secar. Puede ser a horno o natural.
- Secar: extraer la humedad de un cuerpo.
- Semiprocesado: proceso de industrialización física o mecánica que no permite la transformación completa de la materia prima (secado natural, limpieza, separación, descascaramiento, trituración ú otros).
- Sublimación: acción y efecto de sublimar.
- Sublimar: volatilizar un cuerpo sólido y condensar sus vapores.
- Sulfitar: acción y efecto de sulfitar.
- Sulfito: cuerpo resultante de la combinación del ácido sulfúrico con un radical mineral ú orgánico. Se usa en la fabricación de pasta de papel.
- Tostado: acción y efecto de tostar.
- Tostar: poner una cosa a la lumbre para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando sin quemarse hasta que tome color.
- Tratamiento: procedimiento oficialmente autorizado para exterminar, remover o hacer infértiles las plagas.
- Triturar: moler, desmenuzar una materia sólida sin reducirla enteramente a polvo.

RESOLUCION SENASA N° 398/99

BUENOS AIRES, 29 DE ABRIL DE 1999

VISTO el expediente Nº 3858/99, la Resolución Nº 11 del 8 de enero de 1999, ambos del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, las Resoluciones Nros. 1420 de fecha 13 de diciembre de 1993, y 437 de fecha de 15 de abril de 1994, ambas del registro del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, y el Decreto Nº 1324 de fecha 10 de noviembre de 1998, y

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto Nº 1324/98 y la Resolución Nº 11 del 8 de enero de 1999 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, queda prohibida a partir del 30 de abril de 1999 la vacunación antiaftosa en todo el territorio de la REPUBLICA ARGENTINA de todas las especies susceptibles, y la introducción al territorio nacional de animales vacunados.

Que dada la necesidad de alcanzar el reconocimiento por parte de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) de "País Libre de Fiebre Aftosa que no Practica la Vacunación", resulta necesario adecuar las normas y procedimientos

referentes a la importación de animales, material reproductivo, y de los productos y subproductos de origen animal de especies susceptibles a la Fiebre Aftosa, y de zooterápicos provenientes o para ser utilizados en dichas especies, con el fin de proteger la nueva condición epidemiológica.

Que se ha ratificado una vez más, mediante el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, la ausencia de actividad viral en todo el país.

Que en el marco de la Etapa 1998-2000 del Plan Nacional de Erradicación de la Fiebre Aftosa se han implementado e intensificado medidas de prevención a fin de evitar la introducción de la enfermedad al Territorio Nacional.

Que el Grupo de Análisis de Riesgo identificó al riesgo externo como factor de introducción de la enfermedad.

Que la Comisión Nacional de Lucha contra la Fiebre Aftosa se expidió en forma favorable.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de conformidad a las atribuciones conferidas por el artículo 8º, inciso m) del Decreto Nº 1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, y al artículo 1º, inciso c) del Decreto Nº 1324, del 10 de noviembre de 1998.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE

SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Determínase los requisitos y exigencias para la importación de animales, productos y subproductos de origen animal de especies susceptibles a la Fiebre Aftosa y asimismo de todo producto o material que represente un riesgo de transmisión de esa enfermedad, los cuales figuran en el Anexo III que forma parte de la presente resolución.

Las solicitudes de importación de los productos, subproductos y derivados de especies susceptibles a la Fiebre Aftosa, contemplados en el Anexo 2.1.1.3., Acápites 5, 6, 7. y 8. del Código Zoosanitario de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), serán considerados en forma individual, realizando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA el correspondiente análisis técnico para cada producto en particular.

ARTICULO 2º.- La calificación de Países o Zonas de países según su condición sanitaria referente a la fiebre aftosa y las autorizaciones de importación de productos, serán establecidas en base a acuerdos y a criterios de análisis de riesgo, evaluación de los servicios veterinarios oficiales, listas de los países de la OIE y normas internacionales. Esto se determina en el Anexo II, que forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 3º.- Los modelos de exigencias y requisitos sanitarios, según el producto y la calificación sanitaria del País o Zona de procedencia se describen en el Anexo I, que forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 4º.- Deróganse las Resoluciones Nros. 1420 del 13 de diciembre de 1993, y 437 del 15 de abril de 1994 ambas del registro del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

ARTICULO 5º.- La presente resolución comenzará a regir a partir del 1º de mayo de 1999.

ARTICULO 6º.- Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION Nº

EXIGENCIAS Y REQUISITOS SANITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE ANIMALES SUSCEPTIBLES A LA FIEBRE AFTOSA, DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, Y OTROS PRODUCTOS DE RIESGO DE TRANSMISION DE LA ENFERMEDAD, SEGUN SU PROCEDENCIA.

	1. Zona o País libre de fiebre aftosa sin vacunación	2. Zona o País libre de fiebre aftosa con vacunación	3. Zona o País infectada de fiebre aftosa
1. Animales en pie	Requisitos sanitarios modelo 1.1	Requisitos sanitarios modelo 1.2	Requisitos sanitarios modelo 1.3
2. Carnes frescas	Requisitos sanitarios modelo 2.1	Requisitos sanitarios modelo 2.2	Requisitos sanitarios modelo 2.3

3. Productos a base de carne de rumiantes y porcinos	Requisitos sanitarios modelo 3.1	Requisitos sanitarios modelo 3.2	Requisitos sanitarios modelo 3.3
4. Leche y productos lácteos	Requisitos sanitarios modelo 4.1	Requisitos sanitarios modelo 4.2	Requisitos sanitarios modelo 4.3
5. Semen	Requisitos sanitarios modelo 5.1	Requisitos sanitarios modelo 5.2	Requisitos sanitarios mo delo 5.3
6. Embriones y óvulos	Requisitos sanitarios modelo 6.1	Requisitos sanitarios modelo 6.2	Requisitos sanitarios modelo 6.3
7. Paja y forraje	Requisitos sanitarios modelo 7.1	Requisitos sanitarios modelo 7.2	Requisitos sanitarios modelo 7.3
8. Lanas, pelos, cueros	Requisitos sanitarios modelo 8.1	Requisitos sanitarios modelo 8.2	Requisitos sanitarios modelo 8.3
9. Zooterápicos	Requisitos sanitarios modelo 9.1	Requisitos sanitarios modelo 9.1	Requisitos sanitarios modelo 9.1

CRITERIOS A CONSIDERAR PARA LA IMPORTACION DE ANIMALES SUSCEPTIBLES A LA FIEBRE AFTOSA, DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, Y OTROS PRODUCTOS DE RIESGO DE TRANSMISION DE LA ENFERMEDAD, DESDE PAISES O ZONAS SEGUN SU CONDICION SANITARIA REFERIDA A LA FIEBRE AFTOSA.

Para la importación de animales, productos y subproductos de origen animal, la REPUBLICA ARGENTINA reconoce la clasificación sanitaria del Capítulo 2.1.1. del Código de la OIE, considerando las siguientes situaciones:

- *países o zonas libres* de fiebre aftosa *en donde no se practica la vacunación.*
- *países o zonas libres* de fiebre aftosa *en donde se practica la vacunación.*
- *países o zonas infectadas* de fiebre aftosa.

No obstante, el SENASA asegurará a través de distintos mecanismos el cumplimiento de las acciones sanitarias y de las medidas de mitigación solicitadas, a los efectos de minimizar riesgos, analizando los siguientes puntos:

la situación sanitaria particular del país o zona y de la región,
su sistema de vigilancia epidemiológica,
su sistema de atención veterinaria,
su capacidad de respuesta ante las emergencias sanitarias,
la conformidad de la vacuna utilizada bajo las normas aprobadas por la OIE
los mecanismos de certificación sanitaria con procesos que permitan su documentación, archivo y auditoría en caso de ser solicitados.

Además efectuará y/o solicitará para su estudio, los procedimientos de evaluación de riesgo, basados en las directrices de la Oficina Internacional de Epizootias que contemplan el factor país, el factor mercancía y las unidades animales importadas.

Por último, el SENASA se reserva en caso de considerarlo necesario, una evaluación sobre el terreno del país exportador realizada por sus funcionarios a los efectos de comprobar y auditar los procedimientos requeridos.

EXIGENCIAS Y REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES VIVOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y ASIMISMO DE TODO PRODUCTO O MATERIAL QUE SIGNIFIQUE UN RIESGO DE FIEBRE AFTOSA.

Exigencias y requisitos sanitarios. Modelos.

Modelo 1.1

Para importación de animales vivos de especies susceptibles a la Fiebre Aftosa procedentes de países o zonas libres de Fiebre Aftosa que no practican la vacunación.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Los animales:

1) no presentaron, el día del embarque, ningún signo clínico de fiebre aftosa;
2) permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, y en el país exportador en los últimos TRES (3) meses previos a la exportación.

Modelo 1.2

Para animales vivos susceptibles procedentes de países o zonas libres de Fiebre Aftosa que practican la vacunación

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que

Los animales:

1) no presentaron, en el día del embarque, ningún signo clínico de fiebre aftosa;
2) permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, o por lo menos, durante los TRES (3) últimos meses;
3) nunca fueron vacunados;
4) fueron cuarentenados durante SESENTA (60) días, previos a su exportación sin contacto con animales susceptibles, en una estación habilitada por el SENASA, alrededor de la cual no se comprobó ningún caso de fiebre aftosa en un radio de VEINTICINCO (25) kilómetros, en los últimos TREINTA (30) días y durante la misma fueron sometidos a DOS (2) pruebas de diagnóstico de Probang, a DOS (2) pruebas de EITB, y a DOS (2) análisis de detección de anticuerpos de la fiebre aftosa, todos con intervalos de VEINTIUN (21) días entre ambas pruebas arrojando resultado negativo;

5) no fueron expuestos a ninguna fuente de contaminación durante su traslado desde el lugar de cuarentena al lugar de carga.

Modelo 1.3

Para animales vivos susceptibles procedentes de países o zonas infectadas de Fiebre Aftosa donde existe un Programa Oficial de Control que incluye la vacunación sistemática de los bovinos utilizando vacuna aprobada según normas de la OIE.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que los animales:

1) no presentaron, en el día del embarque, ningún signo clínico de fiebre aftosa;
2) permanecieron en su explotación de origen desde su nacimiento:
a) durante los TREINTA (30) días anteriores, si el país exportador practica el sacrificio sanitario;
b) durante los tres meses anteriores, si el país exportador no practica el sacrificio sanitario;
c) no se comprobó ningún caso de fiebre aftosa en un radio de VEINTICINCO (25) kilómetros alrededor de la explotación de origen durante el período mencionado según los casos a) o b) arriba citados;
3) nunca fueron vacunados;
4) fueron cuarentenados durante SESENTA (60) días, previos a su exportación, sin contacto con animales susceptibles, en una estación habilitada por el SENASA, alrededor de la cual no se comprobó ningún caso de fiebre aftosa en un radio de VEINTICINCO (25) kilómetros, en los últimos treinta días y durante la misma fueron sometidos a TRES (3) pruebas de diagnóstico de Probang, a TRES (3) pruebas de EITB , y a TRES (3) análisis de detección de anticuerpos de la fiebre aftosa, todos con intervalos de VEINTIUN (21) días entre una y otra pruebas, arrojando resultado negativo;
5) no fueron expuestos a ninguna fuente de contaminación durante su traslado desde el lugar de cuarentena al lugar de carga.

Modelo 2.1.

Para Carnes frescas y menudencias de especies susceptibles procedentes de países o zonas libres de Fiebre Aftosa sin vacunación.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Los animales de los que proceden las carnes:

1) permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa sin vacunación desde su nacimiento, y en el país exportador en los últimos TRES (3) meses

previos a la exportación;

2) *fueron sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA y reconocidos libres de fiebre aftosa antes y después del sacrificio.*

Modelo 2.2.

Para Carnes frescas de especies susceptibles originados en países o zonas libres de Fiebre Aftosa que practican la vacunación.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Para carnes frescas deshuesadas de bovinos (con excepción de menudencias):

Los animales de los que proceden las carnes:

1) *permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, y en el país exportador en los últimos TRES (3) meses antes del sacrificio;*
2) *los animales han permanecido en una zona donde se aplican regularmente, bajo control oficial, programas de vacunación de bovinos contra la fiebre aftosa;*
3) *fueron sometidos, al momento de la salida del establecimiento ganadero, a una inspección clínica realizada por veterinario oficial, constatándose la ausencia de signos y síntomas clínicos de enfermedad vesicular;*
4) *fueron trasladados directamente desde el establecimiento agropecuario de origen al matadero, en un medio de transporte limpio y desinfectado antes de embarcar y sin haber tenido contacto con ningún animal cuya carne no cumple las condiciones exigidas;*
5) *desde el desembarco en el matadero, hasta el momento de la faena, permanecieron aislados de animales de distinta condición, durante VEINTICUATRO (24) horas anteriores al sacrificio y no se observó ningún síntoma, o lesiones de enfermedades vesiculares, en el examen ante-mortem;*
6) *fueron sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA, no presentando signos clínicos o lesiones de enfermedad vesicular, en la inspección post mortem realizada por médico veterinario oficial conforme procedimientos aprobados por el SENASA;*
7) *fueron sacrificados al inicio de la actividad del matadero.*

Las canales

1) fueron identificadas individualmente mediante un sistema documentado y auditable que permite reconocer el origen de los animales;
2) fueron almacenadas en cámaras independientes, no estando en contacto con carnes de diferente condición;
3) fueron sometidas a un proceso de maduración, a una temperatura ambiente superior a DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C), durante al menos VEINTICUATRO (24) horas antes del deshuesado, y en las que el pH de la carne, medido electrónicamente en el centro del músculo longissimus dorsi, de cada mitad de canal, registra un valor inferior a SEIS (6);
4) fueron deshuesadas, y los cortes resultantes no contienen coágulos y ganglios linfáticos visibles;
5) se tomaron las precauciones necesarias para que, después de los procedimientos, el producto no se contamine con una fuente potencial de virus de fiebre aftosa y que cada corte posea en el rótulo, una identificación que permita reconocer la condición de aptitud para ser exportados a la REPÚBLICA ARGENTINA.

Todo los procesos a que fueron sometidas, han sido fiscalizados por el servicio oficial, están documentados y archivados a los efectos de su auditoría, y se realizaron conforme a condiciones iguales o equivalentes a las reglamentaciones argentinas en materia sanitaria.

Carnes frescas deshuesadas de cerdo y otras especies susceptibles distintas al bovino

Los animales de los que proceden las carnes:

1) nunca fueron vacunados contra la fiebre aftosa;
2) permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, y en el país exportador en los últimos TRES (3) meses antes del sacrificio;
3) los animales han permanecido en una zona donde se aplican regularmente, bajo control oficial, programas de vacunación de bovinos contra la fiebre aftosa;
4) fueron sometidos, al momento de la salida del establecimiento ganadero, a una inspección clínica realizada por veterinario oficial, constatándose la ausencia de signos y síntomas clínicos de enfermedad vesicular;
5) fueron trasladados directamente desde el establecimiento agropecuario de origen al matadero, en un medio de transporte limpio y desinfectado antes de embarcar y sin haber tenido contacto con ningún animal cuya carne no cumple las condiciones exigidas;
6) desde el desembarco en el matadero, hasta el momento de la faena, permanecieron aislados de animales de distinta condición, durante VEINTICUATRO (24) horas anteriores al sacrificio y no se observó ningún síntoma, o lesiones de enfermedades vesiculares, en el examen ante-mortem;

7) fueron sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA, no presentando síntomas o lesiones de enfermedad vesicular, en la inspección post mortem realizada por médico veterinario oficial conforme procedimientos aprobados por el SENASA;
8) fueron sacrificados al inicio de la actividad del matadero.

Las canales

1) fueron identificadas individualmente mediante un sistema documentado y auditable que permite reconocer la condición de origen de los animales;
2) fueron almacenadas en cámaras independientes no estando en contacto con carnes de diferente condición;
3) fueron deshuesadas ,y los cortes resultantes no contienen coágulos y ganglios linfáticos visibles;
4) se tomaron las precauciones necesarias para que, después de los procedimientos descriptos, el producto no se contamine con una fuente potencial de virus de fiebre aftosa y que cada corte o trozo posea en el rótulo, una identificación que permita reconocer la condición de aptitud para ser exportados a la REPÚBLICA ARGENTINA.

Todo los procesos a que fueron sometidas, han sido fiscalizados por el servicio oficial, están documentados y archivados a los efectos de su auditoría, y se realizaron conforme a condiciones iguales o equivalentes a las reglamentaciones argentinas en materia sanitaria.

Modelo 2.3.

Para carnes frescas de bovinos procedentes de países o zonas infectadas de Fiebre Aftosa donde existe un Programa Oficial de Control que incluye la vacunación sistemática de los bovinos utilizando vacuna aprobada según normas de la OIE

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Para carnes frescas deshuesadas de bovinos (con excepción de menudencias):

Los animales de los que proceden las carnes:

1) permanecieron en el país desde su nacimiento;
2) fueron mantenidos, durante SESENTA (60) días anteriores a la faena, en un establecimiento ganadero, no sometido a restricciones oficiales por motivos de sanidad animal, y donde no se ha declarado ningún caso de fiebre aftosa durante los SESENTA (60) días anteriores a su salida y, en torno a dicha explotación, en un radio de VEINTICINCO (25) kilómetros, no ha habido ningún caso de fiebre aftosa en los TREINTA (30) días previos al envío a faena;

3) fueron sometidos, al momento de la salida del establecimiento ganadero, a una inspección clínica realizada por veterinario oficial ,constatándose la ausencia de signos y síntomas clínicos de enfermedad vesicular;
4) fueron trasladados directamente desde el establecimiento agropecuario de origen al matadero;
5) desde el desembarco en el matadero, hasta el momento de la faena, permanecieron aislados de animales de distinta condición;
6) fueron sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA, no presentando síntomas o lesiones de enfermedad vesicular, en la inspección ante mortem y post mortem realizada por médico veterinario oficial conforme procedimientos aprobados por el SENASA;
7) fueron sacrificados al inicio de la actividad del matadero.

Las canales

1) fueron identificadas individualmente mediante un sistema documentado y auditable que permite reconocer la condición de origen de los animales de que proceden;
2) fueron almacenadas en cámaras independientes no estando en contacto con carnes de diferente condición;
3) fueron sometidas a un proceso de maduración, a una temperatura ambiente superior a DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C), durante al menos VEINTICUATRO (24) horas antes del deshuesado, y en las que el pH de la carne, medido electrónicamente, en el centro del músculo longísimus dorsi, en cada mitad de canal, registrando un valor inferior a SEIS (6);
4) fueron deshuesadas, y los cortes resultantes no contienen coágulos ni ganglios linfáticos visibles;
5) se tomaron las precauciones necesarias para que después de los procedimientos descriptos el producto no se contamine con una fuente potencial de virus de fiebre aftosa y que cada corte posea en el rótulo, una identificación que permita reconocer la condición de aptitud para ser exportados a la REPÚBLICA ARGENTINA.

Todo los procesos a que fueron sometidas, han sido fiscalizados por el servicio oficial, están documentados y archivados a los efectos de su auditoría, y se realizaron conforme a condiciones iguales o equivalentes a las reglamentaciones argentinas en materia sanitaria.

Modelo 3.1.

Productos cárnicos derivados de rumiantes y porcinos domésticos originados en países libres de Fiebre Aftosa sin vacunación

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Los animales de los cuales provienen las carnes utilizadas:

1) *permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa sin vacunación desde su nacimiento, y en el país exportador en los últimos TRES (3) meses previos a la exportación;*
2) *fueron sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA y reconocidos libres de fiebre aftosa antes y después del sacrificio.*

Modelo 3.2.

Productos cárnicos derivados de rumiantes y porcinos domésticos originados en países libres de Fiebre Aftosa con vacunación

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Las carnes utilizadas:

1) *proceden en su totalidad de animales sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA, y sin signos clínicos de fiebre aftosa.*
2) *fueron sometidas a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, según el anexo 4.3.2.1 del Código de la OIE;*
3) *no tuvieron contacto después del tratamiento con una fuente potencial de infección del virus de la fiebre aftosa.*

Modelo 3.3:

Productos cárnicos derivados de rumiantes y porcinos domésticos procedentes de países o zonas infectadas de Fiebre Aftosa donde existe un Programa Oficial de Control que incluye la vacunación sistemática de los bovinos utilizando vacuna aprobada según normas de la OIE.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Las carnes utilizadas:

1) *proceden en su totalidad de animales sacrificados en un matadero habilitado para exportar a la REPÚBLICA ARGENTINA, y reconocidos libres de fiebre aftosa antes y después del sacrificio;*
2) *fueron sometidas a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus de la fiebre aftosa, según el anexo 4.3.2.1 del Código de la OIE;*

3) no tuvieron contacto después del tratamiento con una fuente potencial de infección del virus de la fiebre aftosa.

Modelo 4.1:

Leche y productos lácteos provenientes de países o zonas de países libres sin vacunación.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica

Que el producto procede de animales que:

Permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, o fueron importados de un país o zona libre de fiebre aftosa.

Modelo 4.2:

Leche y productos lácteos provenientes de países o zonas de países libres de Fiebre Aftosa con vacunación.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Que el producto procede de animales que:

Permanecieron en un país o zona libre de fiebre aftosa desde su nacimiento, o fueron importados de un país o zona libre de fiebre aftosa.

Modelo 4.3:

Leche y productos lácteos provenientes de países o zonas infectadas de Fiebre Aftosa donde existe un Programa Oficial de Control que incluye la vacunación sistemática de los bovinos utilizando vacuna aprobada según normas de la OIE.

La autoridad sanitaria del país de origen certifica que:

Para la leche fluida y nata:

1) los productos proceden de rebaños ubicados en predios en los que no se han presentado signos clínicos de fiebre aftosa en los SESENTA (60) días previos ni en el momento de la extracción de la leche, y en un radio de VEINTICINCO (25) kilómetros del mismo;