

Boletín Oficial



PROVINCIA DE SALTA

Año LXXXIX	<i>Salta, 29 de Abril de 1997</i>	CORREO ARGENTINO	SALTA	FRANQUEO A PAGAR CUENTA N° 21
APARECE LOS DIAS HABILES				TARIFA REDUCIDA
EDICION DE 54 PAGINAS				CONCESION N° 3/18

N° 15.154	Dr. JUAN CARLOS ROMERO GOBERNADOR	Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 706826
Tirada de 370 ejemplares *** HORARIO Para la publicación de avisos LUNES A VIERNES de 8.30 a 13.00	Dr. MIGUEL ANGEL TORINO MINISTRO DE GOBIERNO Y JUSTICIA	DIRECCION Y ADMINISTRACION ZUVIRIA 490 Teléfono N° 214780 4400 - SALTA ***
	Dr. PABLO FRANCISCO J. KOSINER SECRETARIO DE ESTADO DE GOBIERNO	Sr. FACUNDO TROYANO DIRECTOR

ARTICULO 1° — A los efectos de su obligatoriedad, según lo dispuesto por el Art. 2° del Código Civil, las Leyes, Decretos y Resoluciones, serán publicadas en el Boletín Oficial.
ARTICULO 2° — El texto publicado en el Boletín Oficial será tenido por auténtico (Ley 4337).

DECRETO N° 439 del 17 de mayo de 1982.

Art. 7° - **PUBLICACIONES:** A los efectos de las publicaciones que deban efectuarse regirán las siguientes disposiciones:

- Todos los textos que se presenten para ser insertados en el Boletín Oficial deben encontrarse en forma correcta y legible, a fin de subsanar cualquier inconveniente que pudiera ocasionarse en la Imprenta, como así también, debidamente firmados. Los que no se hallen en tales condiciones serán rechazados.
- Las publicaciones se efectuarán previo pago y se aforarán las mismas de acuerdo a las tarifas en vigencia, a excepción de las correspondientes a reparticiones oficiales y las exentas de pago de conformidad a lo dispuesto por Decreto N° 1682/81.

Art. 12. - La primera publicación de los avisos debe ser controlada por los interesados a fin de poder salvar en tiempo oportuno, cualquier error en que se hubiere incurrido. Posteriormente no se admitirán reclamos.

Art. 13. - El importe abonado por publicaciones, suscripciones y venta de ejemplares no será devuelto por ningún motivo, ni tampoco será aplicado a otros conceptos.

Art. 14. - **SUSCRIPCIONES:** El Boletín Oficial se distribuye por estafetas y por correo, previo pago del importe de la suscripción, en base a las tarifas en vigencia.

Art. 15. - Las suscripciones comenzarán a regir invariablemente el primer día hábil del mes subsiguiente al de su pago.

Art. 16. - Las suscripciones deben ser renovadas dentro del mes de su vencimiento.

Art. 20. - Quedan obligadas todas las reparticiones de la Administración Provincial a coleccionar y encuadernar los ejemplares del Boletín Oficial que se les provea diariamente y sin cargo, debiendo designar entre el personal a un empleado para que se haga cargo de los mismos, el que deberá dar estricto cumplimiento a la presente disposición, siendo el único responsable si se constatare alguna negligencia al respecto.

Art. 21. - **VENTA DE EJEMPLARES:** El aforo para la venta de ejemplares se hará de acuerdo a las tarifas en vigencia, estampándose en cada ejemplar en la primera página, un sello que deberá decir "Pagado Boletín Oficial".

Art. 22. - Mantiénesse para los señores avisadores en el Boletín Oficial, la tarifa respectiva por cada ejemplar de la edición requerida.

TARIFAS

RESOLUCION M.G.J. N° 232/96

I - PUBLICACIONES: Texto no mayor de 200 palabras	Por cada Publicación	Excedente (p/c.palabra)
• Convocatorias Asambleas Entidades Civiles (Culturales, Deportivas, de Socorro Mutuo, etcétera).....	\$ 8,00	\$ 0,10
• Convocatorias Asambleas Profesionales.....	\$ 15,00	\$ 0,10
• Avisos Comerciales.....	\$ 25,00	\$ 0,10
• Asambleas Comerciales.....	\$ 20,00	\$ 0,10
• Avisos Administrativos.....	\$ 25,00	\$ 0,10
• Edictos de Mina.....	\$ 20,00	\$ 0,10
• Edictos Concesión de Agua Pública.....	\$ 20,00	\$ 0,10
• Edictos Judiciales.....	\$ 10,00	\$ 0,10
• Remates Judiciales.....	\$ 15,00	\$ 0,10
• Remates Administrativos.....	\$ 25,00	\$ 0,10
• Posesión Veinteñal.....	\$ 25,00	\$ 0,10
• Avisos Generales.....	\$ 25,00	\$ 0,10

BALANCES

- Ocupando más de 1/4 pág. y hasta 1/2 pág. \$ 75,00
- Ocupando más de 1/2 pág. y hasta 1 pág. \$ 120,00

II - SUSCRIPCIONES

- Anual..... \$ 100,00
- Semestral..... \$ 65,00
- Trimestral..... \$ 50,00

III - EJEMPLARES

- Por ejemplar dentro del mes..... \$ 1,00
- Atrasado más de 2 meses y hasta 1 año..... \$ 1,50
- Atrasado más de 1 año..... \$ 3,00
- Separata..... \$ 3,50

IV - FOTOCOPIAS

- 1 hoja reducida y autenticada, de instrumentos contenidos en Boletines Oficiales agotados..... \$ 0,20

Nota: Dejar establecido que las publicaciones se cobrarán por palabra, de acuerdo a las tarifas fijadas precedentemente, y a los efectos del cómputo se observarán las siguientes reglas:

- Las cifras se computarán como una sola palabra, estén formada por uno o varios guarismos, no incluyendo los puntos y las comas que los separan.
- Los signos de puntuación: punto, coma y punto y coma, no serán considerados.
- Los signos y abreviaturas, como por ejemplo: %, &, \$, 1/2, J, se considerarán como una palabra.
- Las publicaciones se efectuarán previo pago. Quedan exceptuadas las reparticiones nacionales, provinciales y municipales, cuyos importes se cobrarán mediante las gestiones administrativas usuales "valor al cobro" posteriores a su publicación, debiendo solicitar mediante nota sellada y firmada por autoridad competente la inserción del aviso en el Boletín Oficial, adjuntando al texto a publicar la correspondiente orden de compra y/o publicidad.
- Estarán exentas de pago las publicaciones tramitadas con certificado de pobreza y las que por disposiciones legales vigentes así lo consignent.

S U M A R I O

Sección ADMINISTRATIVA

DECRETOS

	Pág.
M.P.E. N° 2.015 del 18/04/97 - Crea la Sociedad Prestadora "Aguas de Salta Sociedad Anónima" (A.S.S.A.)	1908
M.P.E. N° 2.017 del 18/04/97 - Ley N° 6.902 - Regula Funcionamiento de Establecimientos Faenadores: Reglamentación.....	1915

LICITACIONES PUBLICAS

N° 9.888 - Banco de la Nación Argentina N° 65.....	1946
N° 9.861 - Universidad Nacional de Salta N° 01/97	1947

CONCURSO DE PRECIOS

N° 9.893 - Dirección de Vialidad de Salta N° 189	1947
--	------

AVISO ADMINISTRATIVO

N° 9.892 - Aguas de Salta S.A.	1947
-------------------------------------	------

Sección JUDICIAL

SUCESORIOS

N° 9.889 - Galvalizi, Aníbal Ramón - Expte. N° B-85.582/96	1947
N° 9.887 - González, Teodoro José - Expte. N° B-94.391/97.....	1947
N° 9.882 - Zambrano, Zacarías - Expte. N° 2B-91.478/96	1947
N° 9.864 - Igarzábal, Antonio Policarpo - Expte. N° 2B-95.926/97.....	1948
N° 9.858 - Rutigliano de Alferi, Antonia - Expte. N° B-94.948/97	1948
N° 9.854 - Ortega Rodríguez, Martiniano - Expte. N° B-74.340/95.....	1948
N° 9.853 - Meclé, Elías - Expte. N° 7.802/95	1948
N° 9.852 - Esper, Julio César y Esper, Julio Francisco; Expte. N° 8.279/96.....	1948
N° 9.849 - Chávez, Luis Benjamín - Expte. N° B-85.861/96	1948
N° 9.820 - Rolando Rivero - Expte. N° 9.735/96.....	1948
N° 9.816 - Méndez, Juana Rosa y Herrera, Ricardo Ismael - Expte. N° 1B-92.963/96	1949
N° 9.814 - Miño, Ramón - Expte. N° 21.538/97	1949

REMATES JUDICIALES

N° 9.894 - Por: Julio C. Tejada - Juicio: Expte. N° B-62.266/94	1949
N° 9.891 - Por: Julio C. Tejada - Juicio: Expte. N° 1B-79.868/96	1950
N° 9.890 - Por: Ernesto V. Solá - Juicio: Expte. N° B-42.120/93.....	1950
N° 9.886 - Por: David G. Klos - Juicio: Expte. N° 5.812/96.....	1950
N° 9.885 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 2B-70.439/95	1951
N° 9.884 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 1B-80.477/96	1951
N° 9.883 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 1B-79.469/96	1951
N° 9.881 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 2B-76.553/95	1951
N° 9.880 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 2B-51.413/94	1952
N° 9.879 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 2B-42.527/93	1952
N° 9.878 - Por: Daniel Castaño - Juicio: Expte. N° 1B-60.099/94	1952
N° 9.876 - Por: Alfredo J. Gudíño - Juicio: Expte. N° B-87.071/96.....	1952
N° 9.875 - Por: Alfredo J. Gudíño - Juicio: Expte. N° 144/91	1953
N° 9.830 - Por: Jorge G. Salazar E. - Juicio: Expte. N° A-10.754/95.....	1953
N° 9.783 - Por: Dante Ramón Aranda - Juicio: Expte. N° 384/93.....	1953

POSESION VEINTEÑAL

Pág.

N° 9.786 - Paula Peralta de Córdoba - Expte. N° 36.599/96.....1954

INSCRIPCION DE MARTILLERO

N° 9.822 - Salva, Ramón Lorenzo - Expte. N° B-61.155/941954

EDICTO JUDICIAL

N° 9.877 - Yariгуarenda S.A. en formación - Expte. N° B-37.195/931954

Sección COMERCIAL**ASAMBLEAS COMERCIALES**

N° 9.850 - Salinas Grandes S.A., para el día 24/05/971954

N° 9.838 - SACIFI S.A., para el día 19/05/97.....1954

N° 9.837 - San Javier S.A., para el día 19/05/97.....1955

N° 9.836 - San Alejo S.A., para el día 19/05/971955

N° 9.835 - Pinares de Catamarca S.A., para el día 19/05/97.....1956

N° 9.834 - Plantaciones Catamarca S.A., para el día 19/05/971956

N° 9.833 - Valle de Antapoca S.A., para el día 19/05/971957

N° 9.832 - Agropecuaria Las Estacas S.A., para el día 19/05/97.....1957

N° 9.831 - Agropecuaria Las Esquinas S.A., para el día 19/05/971957

N° 9.793 - Siates S.A., para el día 15/05/97.....1958

Sección GENERAL**ASAMBLEA PROFESIONAL**

N° 9.855 - Consejo Profesional de Ciencias Económicas de Salta, para el día 16/05/97.....1958

RECAUDACION

N° 9.895 - Del día 28/04/97.....1958

Sección ADMINISTRATIVA**DECRETOS**

Salta, 18 de abril de 1997

DECRETO N° 2.015**Ministerio de la Producción y el Empleo**

VISTO el Decreto N° 2.819/96; y

CONSIDERANDO:

Que el decreto mencionado en el Visto dispuso la transformación institucional de la Dirección General de Obras Sanitarias, Repartición descentralizada de la Administración Pública Provincial, creada por Decreto N° 1.033/84 en Sociedad Anónima, sujeta al régimen de la Ley N° 19.550 y sus modificatorias, bajo la razón social de Aguas de Salta Sociedad Anónima (A.S.S.A.).

Que resulta necesario modificar el decreto mencionado, en tanto es preciso ajustar la transformación institucional al régimen derivado de la

Ley N° 6.583 de Reforma Administrativa del Estado y Emergencia Económica y la Ley N° 6.834 de Gestión Privada del Servicio de Agua Potable.

Que conforme resulta de la Ley N° 6.583, artículo 26, declaró en Estado de Emergencia la prestación de los servicios públicos de la Administración Provincial centralizada y descentralizada, otorgando por el artículo 34, amplias facultades al Poder Ejecutivo Provincial para proceder a la privatización de los servicios, prestaciones u obras cuya gestión se encuentra a su cargo y liquidación de empresas, sociedades, establecimientos o haciendas productivas cuya propiedad pertenezca total o parcialmente al Estado Provincial y hayan sido declaradas "sujeta a privatización".

Que asimismo la ley citada en su artículo 37, incisos 1, 2 y 4, habilita al Poder Ejecutivo Provincial a proceder a la transferencia de titularidad, ejercicio de derechos societarios o administración de las empresas, sociedades, establecimientos o haciendas productivas

declaradas "sujetas a privatización", constituir sociedades, transformar, escindir o fusionar los entes mencionados en el inciso 1 - transcripto supra - y disolver los entes jurídicos preexistentes en los casos en que por transformación, escisión, fusión o liquidación corresponda.

Que por otra parte, la Ley Nº 6.820, en su artículo primero reitera la facultad del Poder Ejecutivo provincial para modificar, fusionar y/o suprimir estructuras con fundamento en la Ley de Reforma del Estado y Emergencia Económica comentada más arriba.

Que por su parte, la Ley Nº 6.834, en su artículo 10 y de conformidad con lo dispuesto por la Ley Nº 6.583, declaró "sujeta a privatización" la gestión de los servicios de distribución de agua potable y desagües cloacales, sean de la naturaleza que fueren, cuya prestación estuviera a cargo de la Administración de Aguas de Salta o de la Dirección General de Obras Sanitarias de conformidad con el Decreto Nº 91/93.

Que en virtud de lo expresado le cabe al Poder Ejecutivo Provincial la determinación de las alternativas de privatización, conforme las pautas prescriptas por la Ley Nº 6.583, pudiendo por ende proceder a la escisión, fusión, transformación y extinción de los entes administrativos alcanzados.

Que en virtud de lo expuesto, corresponde proceder a la extinción de "Aguas de Salta S.A.", continuadora jurídica de la ex-Dirección General de Obras Sanitarias de Salta, a los fines de alcanzar los objetivos previstos en la licitación, con fundamento en la Ley de Reforma del Estado y Emergencia Administrativa y la Ley Nº 6.834.

Que asimismo, resulta necesario proceder a la creación de una sociedad anónima que en relación al servicio "sujeto a privatización" tendrá a su cargo la prestación del servicio de agua por un plazo de 30 años.

Que el capital accionario de la sociedad que se crea, pertenecerá al Poder Ejecutivo Provincial.

Que el 90% del capital accionario será oportunamente vendido en licitación pública, resultando que el 10% restante del capital accionario será asignado al personal de la ex-Dirección General de Obras Sanitarias, en el marco del régimen de propiedad participado previsto por la Ley Nº 6.583.

Que resulta necesario crear la Dirección General de Obras Sanitarias Residual, la cual tendrá a su cargo la ejecución de todos los emprendimientos previstos de financiación internacional, nacional o provincial que a la fecha se encuentren pendientes de ejecución, cualquiera fuere el estado de trámite, todos los créditos y las deudas, las obligaciones laborales, impositivas, de hacer, de dar y toda otra cuestión que por este decreto se determine.

Que en virtud de lo expuesto, resulta necesario y conveniente proceder a la derogación del Decreto Nº 2.819/96, en el sentido expresado supra.

Por ello,

El Gobernador de la provincia de Salta

DECRETA:

Artículo 1º - Derógase el Decreto Nº 2.819/96.

Art. 2º - Créase la Sociedad Prestadora "Aguas de Salta Sociedad Anónima" (A.S.S.A.) sujeta al régimen de la Ley Nº 19.550 y sus modificatorias.

Art. 3º - El objeto social único de A.S.S.A. será la prestación del servicio de agua potable y desagües cloacales en todo el territorio de la provincia de Salta, anteriormente a cargo de la D.G.O.S.

Art. 4º - La sociedad tendrá su domicilio social en la ciudad de Salta.

Art. 5º - La duración de la sociedad será de 30 años, contados a partir de la correspondiente inscripción en el Registro Público de Comercio de la ciudad de Salta.

Art. 6º - El capital social inicial será el que establezca el Estatuto Societario, con arreglo a las disposiciones determinadas por el Registro Público de Comercio.

Art. 7º - Las acciones representativas de la sociedad serán propiedad del Estado Provincial, resultando que el 90% de las mismas será ofertado en licitación pública y el 10% restante será reservado a los empleados de la ex-D.G.O.S., en el marco del Programa de Propiedad Participada.

Art. 8º - Ordénase la aprobación e inscripción del Estatuto Social de A.S.S.A., que se acompaña como Anexo 1 al presente decreto.

Art. 9º - Delégase en el Ministerio de la Producción y el Empleo la realización de todos los actos necesarios para la constitución y puesta en marcha de la Sociedad creada.

Art. 10. - Los actos y contratos derivados de la acción de la Sociedad creada por el presente, deberán ser interpretados en base a la siguiente prelación normativa:

1. El Estatuto Social aprobado.
2. La Ley Nº 19.550 y sus modificatorias.
3. Los reglamentos que para su funcionamiento emita el Directorio, de conformidad con lo establecido en el Estatuto Social.

Art. 11. - Transfórmase la Dirección General de Obras Sanitarias en la Dirección General de Obras Sanitarias Residual, en el ámbito del Ministerio de la Producción y el Empleo, como entidad descentralizada, la cual tendrá a su cargo las siguientes cuestiones anteriormente a cargo de la Dirección de Obras Sanitarias, a saber:

1. La ejecución de todos los emprendimientos previstos de financiación internacional, nacional o provincial que a la fecha se encuentren pendientes de ejecución, cualquiera fuere el estado de trámite.

2. Todos los créditos y las deudas existentes hasta el momento de la transferencia del paquete accionario previsto en el artículo 7º.
3. Las obligaciones laborales, impositivas, de hacer, de dar hasta el momento de la transferencia del paquete accionario previsto en el artículo 7º.

Art. 12. - Dispónese a partir de la entrada en vigencia del presente decreto la incorporación a A.S.S.A. del personal de planta de la D.G.O.S.

Art. 13. - Los bienes muebles e inmuebles afectados directa e indirectamente al servicio prestado por la ex-D.G.O.S., deberán ser otorgados en tenencia a favor de A.S.S.A., por el término en que subsista el Contrato de Concesión del servicio a su favor. Asimismo se dispone que la D.G.O.S. -residual- deberá efectuar todos los actos administrativos y registrales para la transferencia en propiedad al Estado Provincial de dichos bienes.

El Ministerio de la Producción y el Empleo, organizará la Dirección y establecerá las misiones y funciones que le competen, conforme el presente decreto.

Las obligaciones impuestas a la D.G.O.S. -residual- deberán liquidarse y/o ejecutarse, dentro del plazo de seis meses contados a partir de la fecha en que se produzca la transferencia efectiva del paquete accionario dispuesta con arreglo a las previsiones del artículo 7º del presente decreto.

El plazo establecido en el párrafo anterior será improrrogable. Vencido el mismo, las funciones de la D.G.O.S. -residual-, serán asumidas por el Ministerio de la Producción y el Empleo a través del Programa o Unidad Administrativa que el mismo establezca.

Art. 14. - Queda facultado el ya designado Presidente del Directorio de A.S.S.A., a asumir la representación de la D.G.O.S. -residual- en todos los actos legales, en los términos establecidos en el presente decreto.

Art. 15. - Dispónese que el Ministerio de la Producción y el Empleo continuará ejerciendo las funciones de Autoridad de Aplicación del Procedimiento de Privatización previsto en el Capítulo 11 de la Ley Nº 6.583 y de la Ley Nº 6.834; ratificándose los actos que con arreglo a dicho proceso, el mismo hubiere dictado.

Art. 16. - Los gastos que demanden el proceso de privatización mencionado en el artículo anterior, serán imputados a A.S.S.A.

Art. 17. - El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de la Producción y el Empleo y por la señora Secretaria General de la Gobernación.

Art. 18. - Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y archívese.

ROMERO - Oviedo - Escudero.

ANEXO I

Estatutos Sociales Empresa Aguas de Salta Sociedad Anónima (A.S.S.A.)

TITULO I:

Del Nombre, Régimen Legal, Domicilio y Duración

Artículo 1º - Bajo la denominación de Aguas de Salta Sociedad Anónima (A.S.S.A.), se constituye una Sociedad Anónima, conforme el régimen establecido en la Ley Nº 19.550, Capítulo II, Sección V, Artículos 163 a 307 (t.o. Decreto 841/84), y el correspondiente decreto de creación. Dicha Sociedad se registrará por cuanto establece la citada Ley Nº 19.550 y el presente Estatuto.

Art. 2º - El domicilio legal de la Sociedad se fija en la ciudad de Salta, provincia de Salta, en la dirección que al efecto establezca el Directorio de la Sociedad.

Art. 3º - El término de duración de la Sociedad será de treinta (30) años, contados desde la fecha de inscripción de este Estatuto en el Registro Público de Comercio. Este plazo será reducido o ampliado por resolución de la Asamblea Extraordinaria.

TITULO II:

Del Objeto Social

Art. 4º - La Sociedad tiene por objeto exclusivo la prestación del servicio de agua potable y desagües cloacales en el territorio de la provincia de Salta, en los términos del contrato de concesión que regula tal servicio público.

La Sociedad podrá realizar todas aquellas actividades que resulten necesarias para el cumplimiento de sus fines. A esos efectos, tendrá plena capacidad jurídica para adquirir derechos y contraer obligaciones y ejercer todos los actos que no le sean prohibidos por las leyes, estos Estatutos, el Decreto por el cual se constituye esta Sociedad, el Pliego de la Licitación Pública Internacional para la Venta del noventa por ciento (90%) del Paquete accionario de A.S.S.A., así como toda norma que sea expresamente aplicable.

TITULO III:

Del Capital Social y las Acciones

Art. 5º - El capital social inicial es de doce mil Pesos (\$ 12.000), representado por seis mil ciento veinte (6.120) acciones ordinarias, nominativas, no endosables Clase "A" de un Peso (\$ 1) de valor nominal cada una y con derecho a un (1) voto por acción, cuatro mil seiscientos ochenta (4.680) acciones ordinarias, nominativas no endosables, Clase "B" de un Peso (\$ 1) de valor nominal cada una y con derecho a un (1) voto por acción y un mil doscientas (1.200) acciones escriturales Clase "C" de un (1) voto por acción.

El Estado Provincial suscribe el siguiente capital inicial: Seis mil ciento veinte (6.120) Acciones Clase

"A", cuatro mil seiscientos ochenta (4.680) acciones clase "B" y mil doscientas (1.200) Acciones Clase "C", correspondiendo al Ministerio de la Producción y el Empleo el cien por ciento (100%) de las acciones clase "A" y "B", el noventa por ciento (90%) de las acciones clase "C" y a la Dirección General de Obras Sanitarias el diez por ciento (10%) de esta última clase de acciones.

En la fecha de la transferencia de la totalidad de las acciones de las Clase "A" y "B" al Adjudicatario de la Licitación Pública Internacional para la Venta del noventa por ciento (90%) del paquete accionario de A.S.S.A con anterioridad a la misma, el capital social será incrementado, mediante la emisión de Acciones Clase "A", "B" y "C" en la proporción indicada en el presente artículo, en el monto especificado en el Pliego de Bases y Condiciones elaborado para la Licitación referida.

Las Acciones Clase "C" representativas el diez por ciento (10%) del capital social, incluyendo las resultantes del referido aumento, permanecerán en poder del Estado Provincial hasta que se ponga en vigencia el Programa de Propiedad Participada conforme lo establece el Capítulo III de la Ley Nacional N° 23.696.

Las acciones Clase "C" respecto de las cuales su adquirente haya completado el pago del precio de adquisición podrán convertirse en Acciones Clase "B" si así lo resolviera una Asamblea Especial de accionistas de la Clase "C", por simple mayoría de votos.

La Autoridad de Aplicación en todo lo relativo a la implementación del citado Programa de Propiedad Participada será el organismo pertinente de la provincia de Salta.

Art. 6° - En tanto no se hubiere operado la conversión prevista en el último párrafo del artículo precedente, la emisión de acciones correspondientes a cualquier otro aumento de capital ulterior deberá hacerse en la proporción de cincuenta y uno por ciento (51%) de acciones Clase "A", treinta y nueve por ciento (39%) de acciones Clase "B" y diez por ciento (10%) en acciones Clase "C". Los accionistas Clases "A" y "B" tendrán derecho de preferencia y de acrecer en la suscripción de las nuevas acciones que emita la Sociedad, dentro de su misma Clase y en proporción a sus respectivas tenencias accionarias. El remanente no suscrito podrá ser ofrecido a terceros.

En tanto las acciones Clase "C" no sean convertidas en acciones Clase "B", frente a un aumento de capital las acciones Clase "C" serán ofrecidas a los empleados adquirentes y de existir un sobrante, por orden de prelación a los demás empleados que no hubieren ingresado al Programa de Propiedad Participada con anterioridad al Fondo de Reserva, Garantía y Recompra. Antes de ofrecer a terceros las acciones Clase "C" resultantes del aumento, se otorgará a quienes gozan del derecho de preferencia respecto de

esta clase de acciones, un plazo de doscientos setenta (270) días para su ejercicio.

El libro de Registro de Acciones será llevado por la misma sociedad o por un tercero, quien deberá contar para ello con la aprobación del Ente Regulador y efectuará los asientos correspondientes de acuerdo con este Estatuto, el Pliego de la Licitación Pública y los Artículos 208, 211, 212 y 213 de la Ley N° 19.550 (t.o 1984).

Art. 7° - Las acciones son indivisibles. Si existiese copropiedad, la representación para el ejercicio de los derechos y el cumplimiento de las obligaciones deberá unificarse.

Art. 8° - Se podrán emitir títulos representativos de más de una acción. Las limitaciones a la propiedad y transmisibilidad de las Acciones deberán constar en los títulos provisorios o definitivos que la Sociedad emita, en particular los que resultan del Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Internacional para la venta del Paquete accionario de A.S.S.A., y del contrato de concesión correspondiente.

La sociedad podrá emitir acciones preferidas. Las Asambleas fijarán en cada oportunidad el monto de la emisión y las características de las acciones a emitirse y establecerán además el dividendo que devengarán las mismas, el que podrá ser acumulativo o no, por plazo limitado o ilimitado y podrá tener una participación adicional en las utilidades. La Asamblea podrá delegar en el Directorio la determinación de las fechas de emisión y lo relativo al rescate de las acciones preferidas. La sociedad, por resolución de la Asamblea General Extraordinaria, podrá emitir debentures y obligaciones negociables y otros títulos-valores permitidos, dentro o fuera del país, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias vigentes al tiempo de su emisión. La Asamblea podrá delegar en el Directorio las facultades que las leyes autoricen. Los títulos representativos de los debentures y obligaciones negociables serán firmados del mismo modo que las acciones. La sociedad podrá efectuar oferta pública y/o cotización en bolsa de sus acciones, debentures, obligaciones negociables y otros títulos valores que se encuentre autorizada a emitir, de acuerdo con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, debiendo estar la decisión adoptada por Asamblea y teniendo en cuenta las restricciones del Pliego.

Art. 9° - Los accionistas titulares de las Acciones Clase "A" no podrán modificar su participación ni transferir, dar en usufructo o vender sus acciones durante los primeros cinco (5) años contados a partir de la Toma de Posesión sin la previa autorización del Ente Regulador. En el pedido de aprobación de la transferencia de acciones deberá indicarse el nombre del comprador, el número de acciones a transferirse, el precio y las demás condiciones de la operación.

Si dentro de los noventa (90) días de solicitada la aprobación, el Ente Regulador no se manifestara, se entenderá que la solicitud fue aprobada y el accionista

podrá transferir válidamente tales acciones, obligaciones o derechos al comprador indicado. Se aplicarán también todas aquellas disposiciones relativas a las limitaciones y procedimientos para la transferencia de acciones que resulten del Pliego de la Licitación Pública Internacional para la Venta del Paquete accionario de A.S.S.A. y/o del decreto o resolución por la que se apruebe el referido Pliego.

Art. 10. - Ninguna de las acciones de la Clase "A" podrá ser prendada, gravada o de cualquier manera dada a embargo o en garantía, sin aprobación previa del Ente Regulador, con excepción de la prenda que pudiera prever el Contrato de Concesión.

Toda transferencia de acciones, gravamen o prenda que se realice en violación a lo establecido en estos Estatutos carecerá de toda validez.

Art. 11. - En caso de mora en la integración de acciones, la Sociedad podrá tomar cualquiera de las medidas autorizadas en el segundo párrafo del Artículo 193 de la Ley Nº 19.550 (t.o Dec. 841/84).

Art. 12. - En el marco del Programa de Propiedad Participada referido en el Artículo 5º, la Sociedad emitirá, a favor de sus empleados con relación de dependencia, cualquiera sea su jerarquía, Bonos de Participación para el Personal en los términos del Art. 230 de la Ley Nº 19.550 (t.o Decreto Nº 841/84), de forma tal de distribuir entre el conjunto de los beneficiarios en forma proporcional el cinco por ciento (5%) de las ganancias líquidas y realizadas después de impuestos, de la Sociedad. Cada uno de tales empleados deberá recibir una cantidad de bonos determinada en función de su remuneración, antigüedad y cargas de familia, de acuerdo a lo que disponga la autoridad Pública competente. La participación correspondiente a los bonos deberá ser abonada a los beneficiarios al mismo tiempo que se abonen los dividendos a los accionistas o que hubieren debido abonarse si se hubiere aprobado su distribución. Los Títulos representativos de los Bonos de Participación para el Personal deberán ser entregados por la Sociedad a sus titulares.

Estos bonos de Participación para el Personal serán personales e intransferibles y su titularidad se extinguirá con la extinción de la relación laboral, sin dar por ello derecho a acrecer a los demás bonistas.

La Sociedad emitirá una lámina numerada por cada titular, especificando la cantidad de bonos que le corresponden, el título será documento necesario para ejercitar el derecho de bonista. Se dejará constancia en el mismo de cada pago. Las condiciones de emisión de los bonos sólo serán modificables por Asamblea Especial convocada en los términos de los Artículos 237 y 250 de la Ley de Sociedades Comerciales. La participación correspondiente a los bonistas será computada como gasto y exigible en las mismas condiciones que los dividendos.

TITULO IV:

De las Asambleas de Accionistas

Art. 13. - Las Asambleas Ordinarias y/o Extraordinarias serán convocadas por el Directorio o la Comisión Fiscalizadora en los casos previstos por Ley, o cuando cualquiera de ellos lo juzgue necesario o cuando sean requeridas por accionistas de cualquier Clase que representen por lo menos el cinco por ciento (5%) del capital social. En este último supuesto la presentación indicará los temas a tratar y el Directorio o la Comisión Fiscalizadora convocará la Asamblea para que se celebre en el plazo máximo de cuarenta (40) días de recibida la solicitud.

Si el Directorio o el Síndico omite hacerlo, la convocatoria podrá hacerse por la autoridad de contralor o judicialmente.

Las Asambleas serán convocadas por publicaciones durante cinco (5) días, con diez (10) días de anticipación por lo menos, y no más de treinta (30), en el Boletín Oficial de la provincia de Salta y en uno de los diarios de mayor circulación general de la provincia de Salta.

Deberá mencionarse el Carácter de la Asamblea, fecha, hora y lugar de reunión y el orden del día. La Asamblea en segunda convocatoria, por haber fracasado la primera, deberá celebrarse dentro de los treinta (30) días siguientes y las publicaciones se efectuarán por tres (3) días con ocho (8) de anticipación como mínimo.

Ambas convocatorias podrán efectuarse simultáneamente. En el supuesto de convocatoria simultánea, si la Asamblea fuera citada para celebrarse el mismo día deberá serlo con un intervalo no inferior a una (1) hora a la fijada para la primera.

La Asamblea podrá celebrarse sin publicación de la convocatoria cuando se reúnan accionistas que representen la totalidad del capital social y las decisiones se adopten por unanimidad de las acciones con derecho a voto.

Art. 14. - Cuando la Asamblea deba adoptar resoluciones que afecten los derechos de una Clase de Acciones o bonos, se requerirá el consentimiento o ratificación de esta Clase, que se prestará en Asamblea Especial regida por las normas establecidas en estos Estatutos para las Asambleas Ordinarias.

Art. 15. - La constitución de Asamblea Ordinaria en Primera convocatoria requiere la presencia de accionistas que representen la mayoría de las acciones con derecho a voto.

En la segunda convocatoria la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de acciones con derecho a voto presente.

Las resoluciones en ambos casos serán tomadas por la mayoría absoluta de los votos presentes que puedan emitirse en la respectiva decisión.

Art. 16. - La Asamblea Extraordinaria se reúne en primera convocatoria con la presencia de accionistas

que representen el setenta por ciento (70%) de las acciones con derecho a voto.

En la segunda convocatoria se requiere la concurrencia de accionistas que representen el treinta y cinco por ciento (35%) de las acciones con derecho a voto.

Las resoluciones en ambos casos serán tomadas por mayoría absoluta de los votos presentes que puedan emitirse en la respectiva decisión. Cuando se tratase de la prórroga, reconducción, retiro de la cotización u oferta pública de las acciones que componen el capital de la sociedad, reintegración total o parcial del capital, fusión y escisión, inclusive en el caso de ser sociedad incorporante, o de la rescisión o resolución de contrato de concesión para la prestación de esos servicios de agua potable y desagües cloacales en la provincia de Salta, cuya prestación es el objeto exclusivo y único de esta Sociedad, tanto en primera como en segunda convocatoria, las resoluciones se adoptarán por el voto favorable del ochenta por ciento (80%) de las acciones con derecho a voto, presentes o no en la Asamblea, sin aplicarse la pluralidad de votos, si existiera.

Art. 17. - Toda reforma de estatutos deberá contar con la aprobación previa del Ente Regulador, debiendo la Asamblea respectiva considerar y aprobar la reforma "ad referendum" de dicho organismo. Si dentro de los noventa (90) días de solicitada la aprobación, el Ente Regulador, no se manifestara, se entenderá que la solicitud fue aprobada.

Hasta tanto se otorgue la mencionada autorización, la resolución adoptada por la Asamblea no será oponible para la sociedad, los socios y/o terceros.

Art. 18. - Para asistir a las Asambleas, los accionistas deberán cursar comunicación a la Sociedad para su Registro en el Libro de Asistencia a las Asambleas, con tres (3) días hábiles de anticipación a la fecha fijada para la celebración de la Asamblea.

Los accionistas podrán hacerse representar por mandatario, de conformidad con lo establecido en el Artículo 239 de la Ley N° 19.550 (t.o. Decreto N° 841/84).

Las Asambleas Especiales se registrarán, en lo aplicable, por las disposiciones del presente título y subsidiariamente por las disposiciones contenidas en la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84).

TITULO V:

De la Administración y Representación

Art. 19. - La administración de la Sociedad estará a cargo de un Directorio compuesto por siete (7) Directores Titulares y siete (7) Directores Suplentes, que reemplazarán a los titulares exclusivamente dentro de su misma Clase y conforme al orden de su designación. El término de su elección es de un (1) ejercicio. Los accionistas de la Clase "A", tanto en Asamblea Ordinaria como en Especial de accionista, tendrán derecho a elegir cuatro (4) Directores Titulares y cuatro (4) Suplentes. Los accionistas de la Clase "B",

tanto en Asamblea Ordinaria como en Especial de accionistas, tendrán derecho a elegir dos (2) Directores Titulares y dos (2) Suplentes.

Los accionistas de la Clase "C", tendrán derecho a elegir un (1) Director Titular y un (1) Suplente. Este derecho lo mantendrán siempre y cuando la proporción accionaria asignada al Programa de Propiedad Participada, no disminuya en más de un 40% de acuerdo con lo previsto en el Artículo 18 del Decreto N° 584/93. Si la participación fuere inferior al porcentaje indicado, perderán el derecho de elegir un (1) Director Titular y un (1) Director Suplente en exclusividad, debiendo al efecto votar conjuntamente con las acciones Clase "B", de manera que en tal supuesto ambas clases en forma conjunta tendrán derecho a elegir tres (3) Directores Titulares y tres (3) Directores Suplentes.

Para el caso de que no fuera posible para la Asamblea Ordinaria o Especial convocada al efecto, elegir a los Directores pertenecientes a la correspondiente Clase de acciones, se convocará a una segunda Asamblea de accionistas de la Clase en cuestión y para el caso de que en esta Asamblea se repita la misma situación, la elección de los Directores correspondientes a esta Clase de acciones será realizada en una Asamblea Ordinaria de Accionistas con la asistencia de todos los accionistas presentes cualquiera sea la Clase de acciones a la que pertenezcan. Los Directores podrán ser removidos por la Asamblea de accionistas de la Clase que los designó.

Art. 20. - Los Directores titulares y suplentes permanecerán en sus cargos hasta tanto se designe a sus reemplazantes, con los alcances que se titulan en el siguiente párrafo para los que representen a las acciones Clase "A".

Art. 21. - En su primera reunión luego de celebrada la Asamblea que renueve a los miembros del Directorio, éste designará de entre sus miembros a un (1) Presidente y un (1) Vicepresidente.

Art. 22. - Si el número de vacantes en el Directorio impidiera sesionar válidamente, aún habiéndose incorporado la totalidad de los Directores suplentes de la misma clase, la Comisión Fiscalizadora designará a los reemplazantes, quienes ejercerán el cargo hasta la elección de nuevos titulares, a cuyo efecto deberá convocarse a la Asamblea Ordinaria que corresponda, dentro de los diez (10) días de efectuadas las designaciones por la Comisión Fiscalizadora.

Art. 23. - En garantía del correcto cumplimiento de sus funciones, los Directores depositarán en la Caja de la Sociedad la suma de mil Pesos (\$ 1.000) en dinero efectivo o valores. Dicho monto podrá ser modificado en los términos y conforme a las pautas y condiciones que fije la Asamblea.

Art. 24. - El Directorio se reunirá, como mínimo, una vez por mes. El presidente o quien lo reemplace estatutariamente podrá convocar a reuniones cuando lo considere conveniente o cuando lo solicite cualquier

Director en funciones o la Comisión Fiscalizadora. La convocatoria para la reunión se hará dentro de los cinco (5) días de recibido el pedido, en su defecto, la convocatoria podrá ser efectuada por cualquiera de los Directores.

Las reuniones de Directorio deberán ser convocadas por escrito y notificadas al domicilio denunciado por el Director, con indicación de día, hora, lugar de celebración, e incluirá los temas a tratar, podrán tratarse temas no incluidos en la convocatoria si se verifica la presencia de la totalidad y voto unánime de los Directores titulares.

Art. 25. - El Directorio sesionará con la presencia de la mayoría absoluta de los miembros que lo componen y tomará resoluciones por mayoría de votos presentes.

Art. 26. - El Vicepresidente reemplazará al Presidente en caso de renuncia, inhabilidad, remoción o ausencia temporaria o definitiva de este último, debiéndose elegir un nuevo Presidente dentro de los diez (10) días de producida la vacancia.

Art. 27. - La comparecencia del Vicepresidente a cualquiera de los actos administrativos, judiciales o societarios que requieran la presencia del Presidente supone ausencia o impedimento del Presidente y obliga a la Sociedad, sin necesidad de comunicación o justificación alguna. Cuando la Sociedad sea citada a absolver posiciones en juicio, el Directorio podrá designar para tal cometido a uno cualquiera de sus integrantes, quien se reputará -a tales efectos- representante de la Sociedad con los alcances del Art. 268 de la Ley N° 19.550.

Art. 28. - El Directorio tiene los más amplios poderes y atribuciones para la organización y administración de la Sociedad, sin otras limitaciones que las que resulten de la ley, el decreto que autoriza la constitución de esta Sociedad y del presente Estatuto.

Art. 29. - Las remuneraciones de los miembros del Directorio serán fijadas por la Asamblea, debiendo ajustarse a lo dispuesto por el Artículo 261 de la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84).

Art. 30. - El Presidente, Vicepresidente y los Directores, responderán solidariamente por el irregular desempeño de sus funciones. Quedarán exentos de responsabilidades quienes no hubieran participado en la deliberación o resolución y quienes habiendo participado en la deliberación o resolución o la conocieron dejasen constancia escrita de su protesta y diesen noticia a la comisión fiscalizadora.

TITULO VI:

De la Fiscalización

Art. 31. - La fiscalización de la sociedad será ejercida por una Comisión Fiscalizadora compuesta por tres (3) Síndicos titulares que durarán un (1) ejercicio en sus funciones. También serán designados tres (3) Síndicos suplentes que reemplazarán a los

titulares en los casos previstos por el Artículo 291 de la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84).

Los Síndicos titulares y suplentes permanecerán en sus cargos hasta tanto se designe a sus reemplazantes. Los accionistas de las Clases "A" y "B", consideradas a este solo efecto como una sola clase de acciones, tendrán derecho a designar dos (2) Síndicos Titulares y dos (2) Síndicos Suplentes. El restante miembro de la Comisión Fiscalizadora será elegido por los accionistas de la Clase "C".

Art. 32. - Las remuneraciones de los miembros de la Comisión Fiscalizadora serán fijadas por la Asamblea, debiendo ajustarse a lo dispuesto por el Artículo 261 de la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84).

Art. 33. - La Comisión Fiscalizadora se reunirá por lo menos una vez al mes, pudiendo también ser citada a pedido de cualquiera de sus miembros dentro de los cinco (5) días de formulado el pedido al Presidente de la Comisión Fiscalizadora o del Directorio, en su caso.

Todas las reuniones deberán ser notificadas por escrito al domicilio de cada Síndico que indique a asumir sus funciones.

Las deliberaciones y resoluciones de la Comisión Fiscalizadora se transcribirán a un libro de actas, las que serán firmadas por los Síndicos presentes en la reunión.

La Comisión Fiscalizadora sesionará con la presencia de sus tres (3) miembros y adoptará las resoluciones por mayoría de votos, sin perjuicio de los derechos conferidos por la Ley al Síndico disidente.

Será presidida por uno de los Síndicos, elegido por mayoría de votos en la primera reunión de cada año; en dicha reunión también se elegirá reemplazante para el caso de ausencia.

El Presidente representa a la Comisión Fiscalizadora ante el Directorio.

TITULO VII:

Balances y Cuentas

Art. 34. - El ejercicio social cerrará el 31 de diciembre de cada año, a cuya fecha deben confeccionarse el Inventario, el Balance General, un Estado de Resultados, Estado de Evolución del Patrimonio Neto y la Memoria del Directorio, todos ellos de acuerdo con las prescripciones legales, estatutarias y normas técnicas vigentes en la materia.

Art. 35. - Las utilidades líquidas y realizadas se distribuirán de la siguiente forma:

- a) Cinco por ciento (5%) hasta alcanzar el veinte por ciento (20%) del capital suscripto por lo menos, para el fondo de reserva legal.
- b) Remuneración de los integrantes del Directorio dentro del porcentual fijado por el Artículo 261 de la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84) que no puede ser superado y de la Comisión Fiscalizadora.

- c) Pago de los dividendos correspondientes a los Bonos de Participación para el personal.
- d) Las reservas voluntarias o previsiones que la Asamblea decida constituir.
- e) El remanente que resultare se repartirá como dividiendo de los accionistas, cualquiera sea su clase.

Art. 36. - Los dividendos en efectivo aprobados por la Asamblea y no cobrados prescriben a favor de la Sociedad luego de transcurridos tres (3) años a partir de la puesta a disposición de los mismos. En tal caso, integrarán una reserva especial, de cuyo destino podrá disponer el Directorio.

TITULO VIII:

De la Liquidación de la Sociedad

Art. 37. - La liquidación de la Sociedad, originada en cualquier causa que fuere, se regirá por lo dispuesto en el Capítulo I, Sección XIII, Artículos 101 a 102 de la Ley N° 19.550 (t.o. Dec. N° 841/84).

Art. 38. - La liquidación de la Sociedad estará a cargo del Directorio o de los liquidadores que sean designados por la Asamblea, bajo la vigilancia de la Comisión Fiscalizadora.

Art. 39. - Cancelado el pasivo, incluso los gastos de liquidación, el remanente se repartirá entre todos los accionistas, sin distinción de clases o categorías y en proporción a sus tenencias.

TITULO IX:

Cláusulas Transitorias

Art. 40. - Hasta tanto se opere la transferencia de las acciones Clase "A" y "B" al Adjudicatario de la Licitación Pública Internacional para la Venta del Paquete accionario de A.S.S.A., arriba citado, el Directorio de la Sociedad será unipersonal, integrado por un (1) miembro titular.

Art. 41. - Mientras las Acciones Clase "C" sean de titularidad del Estado Provincial el Síndico titular y suplente, que como derecho de clase les corresponde, serán designados por el Poder Ejecutivo de la provincia de Salta o por el organismo que éste designe.

Salta, 18 de abril de 1997

DECRETO N° 2.017

Ministerio de la Producción y el Empleo

VISTO la Ley N° 6.902, y

CONSIDERANDO:

Que el presente decreto regula la actividad relacionada a los establecimientos que industrializan, elaboran y comercializan los productos, subproductos y derivados de origen animal, sujeta a la fiscalización de la Provincia.

Que con arreglo a lo dispuesto en el artículo 69 de la Constitución Provincial, es deber del Estado fomentar y proteger la producción en especial las industrias transformadoras de la producción rural.

Que la industria relativa de las carnes, es de capital trascendencia en la economía provincial y regional, constituyendo dicha industria un importante factor de desarrollo, con sus incidencias sociales en cuanto a la creación de nuevas fuentes de trabajo necesarias para la Provincia.

Que es imprescindible acentuar la actividad de la Provincia en materia sanitaria, en sostén de los principios básicos de la higiene en los productos y subproductos cárnicos y a los fines de efectivizar una alta función social en bien de la comunidad, a través de los organismos especializados.

Que resulta necesario establecer las funciones y obligaciones que deben cumplir los establecimientos faenadores, como así también de aquellos factores productivos que intervienen en el circuito económico materia de la presente reglamentación, a los fines de preservar la salud del consumidor y fomentar el desarrollo económico de la actividad.

Que el presente decreto impone las condiciones higiénico laborales del Sector en seis títulos y dieciséis capítulos, relacionados a la habilitación, registración, comercialización y transporte de los productos de origen animal.

Por ello, en ejercicio de la potestad reglamentaria prevista en el artículo 141, inciso 3° de la Constitución Provincial,

El Gobernador de la Provincia

DECRETA:

TITULO PRIMERO
CAPITULO UNICO

Autoridad de Aplicación

Artículo 1° - Autoridad de aplicación

La Secretaría de la Producción, dependiente del Ministerio de la Producción y el Empleo, o el organismo que en el futuro la reemplace o la sustituya, será la autoridad de aplicación a los fines de la Ley 6.902.

Para el cumplimiento de las funciones encomendadas por la ley, la autoridad de aplicación determinará las dependencias técnicas funcionales a su cargo que instrumentarán la ejecución de las políticas y normas dictadas con arreglo a la ley y esta reglamentación.

Art. 2° - Alcance

Todos los establecimientos instalados o a instalarse en jurisdicción provincial que tengan por objeto la industrialización, elaboración, depósito, comercialización y/o transporte de los productos, subproductos y derivados de origen animal, a excepción de aquellos que cuenten con habilitación y fiscalización nacional, se regirán por esta

Reglamentación y por las disposiciones complementarias que emita la autoridad de aplicación.

Art. 3° - Competencia y facultades

Es competencia de la autoridad de aplicación entender y resolver todo lo relativo a la aplicación de la Ley 6.902 y sus decretos reglamentarios.

Para ello son facultades de la autoridad de aplicación, sin que la enunciación de las mismas sea taxativa, las siguientes:

- a) Fiscalizar el cumplimiento de la Ley 6.902 y sus decretos reglamentarios.
- b) Dictar normas de contenido general y operativo que tiendan al cumplimiento de las disposiciones que regulan la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos comprendidos en la Ley 6.902.
- c) Suscribir convenios con instituciones u organismos públicos o privados Nacionales, Provinciales o Municipales ad referendum del Poder Ejecutivo Provincial.
- d) Fijar el arancelamiento de los distintos servicios que preste como consecuencia de la aplicación de la Ley N° 6.902 y su correspondiente reglamentación, conforme las disposiciones del Código Fiscal vigente.
- e) Establecer excepciones al régimen previsto en la presente reglamentación, siempre que las mismas no constituyan una transgresión a las condiciones higiénico-sanitarias mínimas requeridas.
- f) Resolver sobre los aspectos técnicos relacionados con la ley y su reglamentación.
- g) Requerir la colaboración de Organismos Públicos Nacionales, Provinciales o Municipales, para el cumplimiento de la ley y esta reglamentación.
- h) Asesorar en materia higiénico-sanitario conforme la ley y su reglamentación.
- i) Coordinar con los distintos Municipios Provinciales, conforme las disposiciones de la Ley 6.840, la ejecución de la ley y esta reglamentación.

TITULO SEGUNDO

CAPITULO I

De la Habilitación y Registración

Art. 4° - Todo establecimiento de jurisdicción provincial comprendido en el artículo 1° de la Ley 6.902, deberá contar con la habilitación previa de la autoridad de aplicación y estar inscripto en el Registro Provincial creado al efecto.

Art. 5° - La autoridad de aplicación acordará la inscripción en el Registro Provincial y la habilitación de los establecimientos de faena, cuando reúnan las condiciones legales exigidas o las que se establezcan en el futuro.

Asimismo, el citado organismo en cumplimiento de la presente ley, deberá establecer políticas regionales a

fin de optimizar el desarrollo industrial y ganadero de la Provincia.

A los fines de la registración, la autoridad de aplicación deberá llevar un legajo individual por establecimiento habilitado, bajo el principio de publicidad y leal información.

Art. 6° - El propietario, gerente o encargado del establecimiento registrado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4°, deberá presentar, en el plazo y condiciones que la autoridad de aplicación determine, una declaración jurada anual sobre el cumplimiento de las exigencias previstas en la Ley 6.902 y esta reglamentación.

Asimismo, deberá denunciar a la autoridad de aplicación, toda modificación que se introduzca al establecimiento conforme a las exigencias de la ley y su reglamentación.

Art. 7° - La omisión de presentar declaración jurada y/o denunciar toda modificación, constituirá una presunción en relación a las obligaciones, condiciones y/o exigencias incumplidas.

CAPITULO II

Del Matadero Provincial

Art. 8° - Matadero Provincial

Denomínase así al establecimiento donde se faena animales bovinos, porcinos, ovinos, caprinos y/o llamas. El tope máximo de faena diaria será determinado por el organismo de aplicación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9° A. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán comercializarse dentro del territorio provincial.

Art. 9° - Las exigencias mínimas necesarias para la habilitación de los Mataderos Provinciales, son las siguientes:

9.A. Limitaciones de la faena

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

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

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

9.A.1. Documentación a presentar

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

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

9.A.2 Condiciones a cumplir

Los Mataderos Provinciales deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

- a) Estar construidos en terrenos no inundables.
- b) Estar alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Disponer de abundante abastecimiento de agua potable.
- d) Estar próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables.
- e) Contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales, a la que quedará supeditada su habilitación.
- f) Estar distante a un Kilómetro como mínimo de zonas muy pobladas.
- g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

9.A.3 Vías de acceso

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados.

Los espacios adyacentes deberán ser revestidos por un manto vegetal.

9.A.4 Cerco perimetral

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Dicho cerco encerrará todas las dependencias de las plantas fabriles, incluidos los corrales de faena, deberán ser construidos de malla de alambre con una altura mínima de dos metros, que impida la entrada de animales.

9.A.5 Desembarcadero de hacienda

Deberán contar con desembarcadero para ganado cuando reciban animales transportados en vehículos. Este podrá ser fijo o móvil, los materiales a emplear serán aptos para este fin, de fácil lavado y desinfectado, y no poseerán salientes que puedan lesionar al animal. El declive máximo de la rampa será del veinticinco por ciento (25%).

9.A.6 Lavadero de camiones

También dispondrán de un lavadero para camiones que como mínimo contará con un soldado de hormigón

armado de cuatro (4) metros de ancho por doce (12) metros de largo. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. El desagüe será propio e independiente y antes del encuentro con la red general del establecimiento, dispondrá de un cierre sifónico.

Deberá poseer un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

La presión del agua a la salida del pico no será menor a una atmósfera.

9.A.7 Corrales y anexos

Todo establecimiento deberá poseer corrales de encierre.

Deberán estar distanciados de otras dependencias o locales propios a no menos de seis (6) metros por un espacio libre. Sus pisos podrán ser de cemento u otro material impermeable.

Deberán estar numerados y poseer tarjeteros, contará con techo que cubra al menos el 50% de la superficie. Si el establecimiento contara con corrales de depósito, éstos deberán estar ubicados fuera del cerco perimetral. El vallado de los corrales podrá ser de tablones de madera lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente de fácil lavado o desinfección.

La altura mínima de los corrales será de 1,80 metros para bovinos y 1 metro para el resto.

La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de 2,50 metros cuadrados por cabeza bovina y 1,20 metros cuadrados por cabeza ovina, porcina, caprina y/o llama.

Contará con un bebedero con cierre automático por corral de 1,50 x 0,50 x 0,50 metros. Para especie menores, los bebederos serán específicos.

9.A.7.1 Cantidad mínima

Se deberá contar con corrales para alojar separadamente a cada especie animal.

La capacidad de corrales de cada especie deberá ser como mínimo igual al número de animales autorizados para faena diaria.

9.A.8 Instalación para la faena

Bañaderos y rampa de acceso a playa de faena:

9.A.8.1 Bañadero

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

9.A.8.2 Rampa de acceso a playa de faena

Se deberá contar con una rampa de acceso a playa de faena, la que deberá ser construida de material resistente, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección. La altura será la adecuada para impedir que el animal pueda saltar, y de un ancho tal que impida que se dé vuelta. No deberá poseer salientes que

lastimen al animal. El declive del piso no será mayor al 25%.

9.A.9 Playa de faena

9.A.9.1 Cajón de noqueo

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

9.A.9.2 División en zonas

Zona sucia o séptica encuadrada en un local independiente (insensibilización, sangrado y vómito) y la zona intermedia (semilimpia) y limpia, podrán estar mancomunada en un solo ambiente (restos de las operaciones de faena).

Comunicación entre Zona Sucia e Intermedia: La comunicación entre la Zona Sucia e Intermedia se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses colgadas de un riel.

9.A.9.3 Rieles

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

9.A.9.4 Pisos

Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes, en buen estado de conservación, sin baches ni pozos que permitan el estancamiento de los líquidos, tendrán una pendiente de caída de no menos de 1,5% hasta los canales de desagüe.

9.A.9.5 Sector de degüello

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

9.A.9.6

Las paredes serán de mampostería revestidas de azulejos o cerámicos, blancos o de colores claros, hasta una altura de tres metros, también podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento.

El encuentro de las paredes entre sí, con el piso y con el techo formará un ángulo redondeado. La cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas u otro tipo que previamente haya sido aprobada por el organismo de aplicación.

9.A.9.7 Ventilación

Cada 60 m³. de local deberá asegurarse una ventilación de no menos de un metro cuadrado mediante abertura o ventana. Todas las aberturas del establecimiento deberán contar con protección de malla antiinsectos.

9.A.9.8 Iluminación

Deberá contar con luz artificial general de 150 unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación, será de tipo localizada y de un nivel equivalente a 300 unidades lux como mínimo.

9.A.9.9 Catres

En caso de que el desollado se realice en catres, éstos tendrán una altura mínima de 50 cm., serán totalmente metálicos y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo.

9.A.9.10 Palcos

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

9.A.9.11 Sector de oreo y carga

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

Los rieles deberán reunir los mismos requisitos mencionados en 9.A.9.3.

9.A.9.12 Lavamanos y esterilizadores

En la playa de faena y en la sala de tripería y mondonguería, deberá instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergente y toallas de un solo uso. Los mismos, llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar herramientas y utensillos. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de agua a 100 grados centígrados.

9.A.9.13 Cámara frigorífica

El Matadero Provincial deberá contar como mínimo de dos cámaras frigoríficas, una para las reses y otra para las menudencias.

La primera tendrá una capacidad mínima, como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo.

9.A.9.14 Digestor u Horno Crematorio

Deberán contar con un digestor u horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros de la especie de mayor tamaño para la cual esté habilitado, comisos y materiales no aprovechables para el consumo humano.

9.A.9.15 Baños y Vestuarios

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

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

9.A.9.16 Menudencia, Tripería y Mondonguería

Podrá elaborarse en locales anexos a la playa de faena los que cumplirán con los mismos requisitos de construcción que ésta. Uno para las vísceras rojas y otro para las vísceras verdes. Este último contará con un sector donde se evacúe el contenido de los estómagos.

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

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

9.A.9.17 Sector Lavado de Roldanas

Se verificarán que al inicio de la faena, todas las roldanas estén limpias.

9.A.9.18 Escaldado de Porcinos

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

9.A.9.19 Triquinoscopia

Todo porcino que se faene, sea adulto o lechón será sometido al examen triquinoscópico. Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras.

9.A.10 Operatividad

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

9.A.10.1 Corrales

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

9.A.10.2 Insensibilización

Será de aplicación la Ley 18.819 - Decreto Reglamentario 1.733 (14/10/70)

9.A.10.3 Sangrado

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

9.A.10.4 Cuereado

Puede ser con el animal izado o sobre un catre que tenga una altura no inferior a los 30 cm., considerados desde los largueros inferiores hasta el piso.

9.A.10.5 Eviscerado

Una vez cuereado con el animal izado se procederá a su eviscerado, depositándose directamente sobre bandejas sostenidas por carros especiales, individuales donde se efectuará la inspección veterinaria de las mismas, incluyendo la cabeza.

9.A.10.6 Aserrado de la Res

Se hará con el animal izado en un palco adecuado. Se dispondrá de un esterilizador para la sierra.

9.A.10.7 Inspección de la Media Res

Será a continuación del aserrado en un palco construido de acuerdo a los requisitos establecidos para los mismos.

9.A.10.8 Lavado

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

9.A.10.9 Pesado y Sellado

Se pesará la media res, colocándose en cada uno de los cuartos un sello con tinta apropiada al peso determinado y el sello identificatorio del establecimiento con el número correspondiente del Registro Provincial.

9.A.10.10 Comisos

Existirá en la playa una zorra o carro con tapa para traslado exclusivo de los comisos convenientemente identificados con la palabra COMISOS y una cruz violeta. Los comisos se reducirán a cenizas en un digestor u horno crematorio.

9.A.11 Provisión de agua y efluentes**9.A.11.1 Provisión de Agua**

El matadero deberá contar con agua potable suministrada por cañerías fijas y una cisterna cuya capacidad estimativa será de 1.500 litros por animal a faenarse. A la misma se le incrementará por medio de una bomba clorinadora una proporción de cloro activo no inferior a 0,5 p.p.m. (partes por millón). Se controlará la calidad del agua mediante análisis bacteriológico y físico-químico con una periodicidad no mayor a los 60 (sesenta) días, realizado por laboratorio oficial o laboratorio habilitado por el organismo de aplicación.

9.A.11.2 Efluentes

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

Aguas servidas: Los conductos de aguas servidas descargarán a los conductos principales con interposición de cierres sifónicos.

9.A.12 Personal

El personal que trabaje en el establecimiento deberá contar con:

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

9.A.13 Obligaciones del Establecimiento

Los establecimientos tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Asegurar la inspección veterinaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario de acuerdo a las normas del Art. 5 - Inc. "C" de la Ley N° 6.902/96.
- b) Comunicar a la Inspección Veterinaria con antelación de 12 (doce) horas, la realización de cualquier actividad.
- c) Documentación: El establecimiento será responsable de llevar la documentación comercial exigida en las Resoluciones vigentes de la Ex Junta Nacional de Carnes, legislación impositiva nacional y provincial y toda otra documentación que requiera el Organismo de Aplicación.

CAPITULO III**Del Matadero Municipal****Art. 10. - Matadero Municipal**

Denomínase así al establecimiento donde se faene animales hasta un máximo diario de 15 bovinos, 10 porcinos, 30 ovinos o caprinos y/o 10 llamas. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán comercializarse exclusivamente dentro del municipio para el que expresamente fue autorizado.

Art. 11. - Limitación de la faena

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

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

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

11.A - Las exigencias mínimas necesarias para la habilitación de los Mataderos Municipales, son las siguientes:

11.A.1 Documentación a presentar

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

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

11.A.2 Condiciones a cumplir

Deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

- a) Estar contruidos en terrenos no inundables.
- b) Alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Disponer de abundante abastacimiento de agua potable.
- d) Próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables.
- e) Contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales, a la que quedará supeditada su habilitación.
- f) Distantes a un kilómetro como mínimo de zonas muy pobladas.
- g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

11.A.3 Vías de acceso

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

11.A.4 Cerco Perimetral

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Dicho cerco encerrará todas las dependencias de las plantas fabriles, incluidos los corrales de faena, deberán ser contruidos de malla de alambre con una altura mínima de dos metros, que impida la entrada de animales.

11.A.5 Desembarcadero de hacienda

Deberán contar con desembarcadero para ganado cuando reciban animales transportados en vehículos. Este podrá ser fijo o móvil, los materiales a emplear serán aptos para este fin, de fácil lavado y desinfectado, y no poseerán salientes que puedan lesionar al animal.

El declive máximo de la rampa será del veinticinco por ciento (25%).

11.A.6 Corrales y anexos

Sus pisos podrán ser enripiados y su vallado construido de alambre de tipo liso, dispuesto a una distancia de 15 cm. uno a otro, con una altura de 1,80 m. con postes cada 3 m. y 3 trabillas por claro.

Deberán poseer bebederos. Se contará al menos con un (1) corral de pre-faena con piso impermeable, de fácil lavado y desinfección.

11.A.7 Playa de faena

11.A.7.1 Cajón de noqueo

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

11.A.7.2 División en Zonas

Como mínimo 2 separados por un medio físico.

Sector Sucio: Se realizarán las tareas de insensibilización, sangrado, vómito y cuereado.

Sector Limpio: Se realizarán el resto de las operaciones de faena.

11.A.7.3 Rieles

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

11.A.7.4 Pisos

Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes, en buen estado de conservación, sin baches ni pozos que permitan el estancamiento de los líquidos, tendrán una pendiente de caída de no menos de 1,5% hasta los canales de desagüe.

11.A.7.5 Sector de degüello

La sangre deberá ser tratada en forma independiente, asegurando su inocuidad.

11.A.7.6 Paredes

Las paredes serán de mampostería revestidas de azulejos o cerámicos, blancos o de colores claros, hasta una altura de tres metros, también podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento.

El encuentro de las paredes entre sí, con el piso y con el techo formará un ángulo redondeado. La cubierta o techo podrá ser de hormigón armado, chapas metálicas u otro tipo que preventivamente haya sido aprobada por el organismo de aplicación.

11.A.7.7 Ventilación

Todas las aberturas contarán con protección antiinsectos.

11.A.7.8 Iluminación

Podrá ser natural o artificial. En el palco de inspección veterinaria, será la adecuada a las tareas que allí se desempeñan.

11.A.7.9 Catres de cuereado

En caso de que el desollado se realice en catres, éstos tendrán una altura mínima de 50 cm., serán totalmente metálicos y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo.

11.A.7.10 Palcos

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

11.A.7.11 Sector de oreo y carga

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

Los rieles deberán reunir los mismos requisitos mencionados en 11.A.7.3.

11.A.7.12 Lavamanos y esterilizadores

En la playa y en otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos y esterilizadores necesarios para asegurar la higienización del personal y sus utensilios de trabajo.

11.A.7.13 Comisos

Existirá en la playa una zorra o carro con tapa para traslado exclusivo de los comisos convenientemente identificados con la palabra COMISOS y una cruz violeta. Los comisos se reducirán a cenizas en un digestor u horno crematorio.

El uso del digestor a tacho abierto se podrá utilizar, con carácter de excepción, previa autorización del organismo de aplicación.

11.A.7.14 Baños y vestuarios

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

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

11.A.7.15 Menudencia, Tripería y Mondonguería

Se elaborarán en un local anexo a la playa de faena, el que cumplirá con los mismos requisitos de construcción que ésta. En este local, deberán estar definidos el sector para las vísceras rojas y otro para las vísceras verdes. En este último se contará con un sitio donde se evacúe el contenido de los estómagos. Las vísceras serán conducidas desde la playa de faena

hasta la sala de menudencias en bandejas construidas especialmente para tal fin. La elaboración de las menudencias se hará sobre mesas o piletas de material inoxidable, nunca en el piso. Dispondrán de un sistema de drenaje que impida la acumulación de agua y el sistema de evacuación estará directamente conectado a la red general de efluentes.

11.A.7.16 Escaldado de Porcinos

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

11.A.7.17 Triquinoscopia

Todo porcino que se faene, sea adulto o lechón será sometido al examen triquinoscópico. Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras.

11.A.8 Operatividad

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

11.A.8.1 Corrales

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

11.A.8.2 Insensibilización

Será de aplicación la Ley 18.819 - Decreto Reglamentario 1.733 (14/10/70)

11.A.8.3 Sangrado

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

11.A.8.4 Cuereado

Puede ser con el animal izado o sobre un catre que tenga una altura no inferior a los 30 cm., considerados desde los largueros inferiores hasta el piso.

11.A.8.5 Eviscerado

Una vez cuereado con el animal izado, se procederá a su eviscerado, depositándose directamente sobre bandejas sostenidas por carros especiales e individuales, donde se efectuará la inspección veterinaria de las mismas, incluyendo la cabeza.

11.A.8.6 Aserrado de la res

Se hará con el animal izado en un palco adecuado. Se dispondrá de un esterilizador para la sierra.

11.A.8.7 Inspección de la media res

Será a continuación del aserrado en un palco construido de acuerdo a los requisitos establecidos para los mismos.

11.A.8.8 Lavado

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

11.A.8.9 Pesado y Sellado

Se pesará la media res, colocándose en cada uno de los cuartos un sello con tinta apropiada al peso determinado y el sello identificatorio del establecimiento con el número correspondiente del Registro Provincial.

11.A.9 Provisión de agua y efluentes

11.A.9.1 Provisión de agua

El matadero deberá contar con agua potable suministrada por cañerías fijas y una cisterna cuya capacidad estimativa será de 1.500 litros por animal a faenarse. A la misma se le incrementará por medio de una bomba clorinadora una proporción de cloro activo no inferior a 0,5 p.p.m. (partes por millón). Se controlará la calidad del agua mediante análisis bacteriológico y físico-químico con una periodicidad no mayor a los 60 (sesenta) días, realizado por laboratorio oficial o laboratorio habilitado por el organismo de aplicación.

11.A.9.2 Efluentes

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

Aguas servidas: Los conductos de aguas servidas descargarán a los conductos principales con interposición de cierres sifónicos.

11.A.10 Personal

El personal que trabaje en el establecimiento deberá contar con:

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

11.A.11 Obligaciones del establecimiento

- a) Asegurar la inspección veterinaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario de acuerdo a las normas del Art. 5 - Inc. "C" de la Ley N° 6.902/96.
- b) Comunicar a la Inspección Veterinaria con antelación de 12 (doce) horas, la realización de cualquier actividad.

c) Documentación: El establecimiento será responsable de llevar la documentación comercial exigida en las Resoluciones vigentes de la Ex Junta Nacional de Carnes, legislación impositiva, nacional y provincial y toda otra documentación que requiera el Organismo de Aplicación.

CAPITULO IV

Mataderos de Campaña - Casos Especiales

Art. 12. - Se entiende como Matadero de Campaña al establecimiento autorizado a faenar bovinos, ovinos, caprinos y/o llamas, en un número máximo de quince animales por semana.

Los Mataderos de Campaña funcionarán en aquellas zonas en que su instalación sea una real necesidad, cuyas circunstancias serán meritadas por la autoridad de aplicación.

En condición del Matadero de Campaña que las carnes y menudencias de los animales allí faenados, deberán comercializarse dentro de la localidad para la que expresamente fueran autorizados.

Art. 13. - Autorización

La autoridad de aplicación, previo el estudio técnico pertinente, AUTORIZARA o RECHAZARA la solicitud presentada, mediante resolución que se notificará al interesado. La resolución de la autoridad de aplicación que deniegue la autorización de un Matadero de Campaña fundada en razones de oportunidad, mérito o conveniencia, será irrecurrible.

Art. 14. - Habilitación

En el supuesto que se autorice la solicitud, y cuando el peticionante comunique el cumplimiento de los requisitos exigidos en este Capítulo previa inspección de la autoridad de aplicación, se le otorgará la habilitación y el cupo de faena mensual.

La habilitación de los Mataderos de Campaña corresponderá a la autoridad de aplicación, previo cumplimiento de las siguientes condiciones:

- a) La planta de faena estará separada por 50 (cincuenta) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico;
- b) Contará con la asistencia de un profesional veterinario o en su defecto un paratécnico habilitado por la autoridad de aplicación para la inspección de los animales, el que deberá someterse a las funciones inherentes señaladas para los inspectores veterinarios que rigen en la presente reglamentación y a toda otra disposición de la autoridad de aplicación, elevando los informes mensuales correspondientes a la autoridad competente; y
- c) Que la población del lugar no pueda ser abastecida, en forma normal y conveniente, a juicio de la autoridad competente, por establecimientos de categoría superior.

Toda persona que desee instalar un Matadero de Campaña, deberá solicitar la correspondiente

autorización a la autoridad de aplicación, adjuntando los siguientes datos:

- 1) Nombre de la persona física o jurídica que formule el pedido;
- 2) Lugar exacto en donde se construirá el matadero y/o las carnicerías donde se comercializarán los productos faenados en dicha planta;
- 3) Número de animales por especie a faenar;
- 4) Plano del matadero;
- 5) Plano de la zona donde se instalará el matadero, consignando en el mismo rutas, caminos, centros poblados, ríos, arroyos y distancias.

14.A Requerimientos de los establecimientos

14.A.1 Cerco Perimetral

Los Mataderos de Campaña deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco que hará las veces de corral de encierro. Este cerco encerrará todas las dependencias del matadero; deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, madera, malla de alambre u otro material aprobado por la autoridad de aplicación, que impida la entrada de animales. Su altura como mínimo será de 2 (dos) metros.

Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura del cerco y reunirán los mismos requisitos.

14.A.2 Bebederos

El corral deberá contar con bebederos propios. El tamaño del bebedero será de 1 (un) metro de largo por 50 (cincuenta) centímetros de ancho, por 50 (cincuenta) centímetros de profundidad y a 30 (treinta) centímetros del suelo.

14.A.3 Desembarco

Deberá contar con una rampa de descarga, cuyo declive máximo será de 25 (veinticinco) por ciento. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin y no deberán poseer salientes que puedan producir lesiones a los animales.

14.A.4 Mangas

Se deberá disponer de una manga que comunique el desembarco con el corral. Los pisos de la manga serán impermeables y con pendientes hacia los desagües y se utilizará para el baño previo a la faena.

14.A.5 Playa de faena

Estará constituida por un local cerrado con una superficie mínima de 20 (veinte) metros cuadrados y 5 (cinco) metros de altura; asimismo deberán contar con un aparejo. En la playa de faena, no deberán permanecer objetos que no estén en directa relación con la actividad propia de la misma e inclusive los elementos deberán retirarse al finalizar la actividad.

La playa de faena no podrá utilizarse para salar cueros, asimismo deberá ser ventilada.

14.A.6 Pisos

Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones al terreno natural, serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estacionamiento de líquidos.

Tendrán una pendiente mínima de 2% (dos por ciento) hacia las bocas o canales de desagüe.

14.A.7 Desagües

La Playa de Faena contará con desagües que impidan la acumulación de líquidos en el local.

Los mismos desembocarán, al igual que los de los corrales y mangas, en pozos cubiertos o superficies filtrantes distantes.

Todos los desagües deberán ser cubiertos.

14.A.8 Techos

La cubierta o techo deberá ser de cualquier material aprobado por la autoridad de aplicación.

14.A.9 Protección antiinsectos

La abertura al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubo de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de material inoxidable.

14.A.10 Afluentes

El Matadero de Campaña deberá contar con agua potable y con reserva de la misma en cantidad suficiente de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9.A.11.1 de la presente reglamentación.

14.A.11 Pileta y lavamanos

Contará con una pileta con su correspondiente desagüe.

14.A.12 Pozo sanitario u horno crematorio

Los Mataderos de Campaña deberán contar con un Pozo Sanitario u Horno Crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para el consumo humano.

14.A.13 Baños y vestuarios

Contará como mínimo, con un baño con inodoro de piso (a la turca) tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

14.A.14 Operatividad

Todas las operaciones, con excepción del noqueo y primera parte del desollado, se realizarán con el animal colgado. Se deberán contar con bateas o tachos con tapas de material autorizado por la autoridad de aplicación, para recolectar la sangre.

14.A.15 Menudencias

Las menudencias se prolijarán en una mesada dispuesta en la Playa de Faena.

Los estómagos deberán evacuar su contenido en una boca de desagüe construida al efecto. Con posterioridad a cada faena, este contenido sólido será transportado a un estercolero o deberá ser retirado del establecimiento.

14.A.16 Personal

El personal que trabaje en el establecimiento deberá contar con:

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

14.A.17 Obligaciones del establecimiento

- a) Asegurar la inspección veterinaria de los animales a sacrificar por un profesional veterinario o en su defecto un paratécnico o personal idóneo habilitado por el organismo de aplicación, hasta tanto se establezca un profesional veterinario en la zona en donde se encuentra radicado el establecimiento, de acuerdo a las normas del Art. 5 - Inc. "C" de la Ley N° 6.902/96.
- b) Comunicar a la Inspección Veterinaria con antelación de 12 (doce) horas, la realización de cualquier actividad.
- c) Documentación: El establecimiento será responsable de llevar la documentación comercial exigida en las Resoluciones vigentes de la Ex Junta Nacional de Carnes, por la legislación impositiva provincial y nacional y toda otra documentación que requiera el Organismo de Aplicación.

CAPITULO V**Tripería, Preparación de Menudencias y Mondonguería****Establecimientos Elaboradores de Tripas****Art. 15. - Tripería**

Se entiende por tripería el establecimiento o sección del establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o con fines quirúrgicos (catgut).

15.A Requisitos de las triperías

Los establecimientos habilitados como triperías por la autoridad de aplicación, deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción, sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se establecen en este Reglamento.

15.A.1 Dependencias

Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

- a) Local para la Inspección Veterinaria.
- b) Dependencia para rasqueteado, lavado y peinado.
- c) Encabezado, medición y enmadejado.

- d) Calibrado.
- e) Saladero y conservación.
- f) Estufa para secado.
- g) Lavadero de envases y utensilios.
- h) Depósitos de envases limpios y sal.
- i) Depósitos para detritos y comisos.

15.A.2 Superficie de las dependencias

Las cuatro (4) primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte centímetros (1,20) como mínimo.

15.A.3 Sección Calibrado

En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor que de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

15.A.4 Separación de dependencias

Las dependencias de: Rasquetado, lavado, peinado, medición, encabezado, enmadejado y calibrado, en caso del procesamiento de las vísceras estarán separadas de las restantes, por una pared de altura mínima de tres (3) metros, revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.). El resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por una pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de "boxes".

15.A.5 Depósito de envases

El depósito para envases limpios y sal, tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

15.A.6 Supresión de dependencias

Cuando razones tecnológicas, a juicio del organismo competente lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.

15.A.7 Mesas

Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos, estarán apoyadas sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

15.A.8 Piletas

Las piletas serán de material impermeables, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

15.A.9 Aberturas

Las aberturas que comuniquen al exterior, estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas

de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

15.A.10 Tela antiinsectos

Deberán contar con telas antiinsectos, las mismas podrán reemplazarse únicamente por el sistema de cortina de aire.

15.A.11 Agua potable

Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósfera.

15.A.12 Disponibilidad de agua

La disponibilidad de agua potable será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el organismo competente cuando lo crea necesario.

15.A.13 Ganchos, gancheras

Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo ser cubiertos por goma o material sintético.

15.A.14 Insuflación

La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

15.A.15 Secado al aire libre

Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esfóagos al aire libre.

15.A.16 Depósitos de detritos

El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga y descarga.

15.A.17 Tripas tratadas por fermentación

Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

15.A.18 Depósito de tripas elaboradas

Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptadas a las características del producto.

15.A.19 Barricas

Las barricas, cuando sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar para su empleo previamente autorizadas por la Inspección Veterinaria.

15.A.20 Cajones

Cuando se utilicen cajones, estos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

15.A.21 envases de hojalata

Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos sean exigidos por la autoridad de aplicación.

15.A.22 Prohibición de envases de otros tipos

Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

15.A.23 Tripas sintéticas

Cuando se trate de establecimientos que elaboren tripas con material sintético u otro aprobado por el organismo competente, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas a juicio de la citada repartición, puedan omitirse.

15.A.24 Tripa orilla

Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

15.A.25 Tripón

Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.

15.A.26 Tripa ancha bovina o tripa salame

Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.

15.A.27 Tripa gorda o culata

Se entiende por tripa gorda o culata de bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

15.A.28 Tripa ancha porcina

Se entiende por tripa ancha porcina o tripa crespá a la porción de intestino grueso de cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

15.A.29 Esofagostomosis

Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:

Sin nódulos: Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad.

Con nódulos: Si presenta nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico.

Art. 16. - Menudencias**16.A Exigencias de local independiente**

Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

16.A.1 Pisos, paredes

El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

- a) El piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
- b) Paredes con friso de azulejo u otro material aprobado por el organismo competente, hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m.), el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.

d) El ángulo entre pisos y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeados.

e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos.

f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

16.A.2 Mesas y piletas

Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por el organismo competente.

16.A.3 Sala de menudencias

La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

16.A.4 Luz

La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.

16.A.5 Rapidez en las operaciones

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

16.A.6 Transporte

El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el Examen Post Mortem.

Art. 17. - Mondonguería**17.A Definición**

Se entiende por mondongo, el estómago de los ruminantes con sus cuatro (4) compartimientos.

17.A.1 Condiciones del local

El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

17.A.2 Escaldado o empleo de hidróxido de sodio

Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por el organismo competente.

17.A.3 Blanqueo

Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítase también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el organismo competente.

17.A.4 Lavado

Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

17.A.5 Rapidez en las operaciones

Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO VI**Matadero de Aves****Art. 18. - Matadero de aves**

Se entiende por matadero de aves a todo establecimiento de jurisdicción provincial donde se proceda al faenamiento y procesos de aves de corral, el transporte y comercialización de los productos y subproductos cárnicos faenados en los mismos. Las carnes faenadas en los establecimientos mencionados, deberán ser comercializados dentro del territorio provincial, a excepción de aquellos que cuenten con habilitación y fiscalización nacional.

Art. 19. - Limitación de la faena

El organismo de aplicación fijará la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad, en base a una estimación de régimen-animal-hora.

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

Para este concepto, se tendrá en cuenta la receptividad de la playa de descarga, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa de faena, evacuación de efluentes, capacidad de cámara fría, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Art. 20. - Documentación a presentar

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

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

Art. 21. - Condiciones a cumplir

Los mataderos de aves deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

- a) Estar construidos en terrenos no inundables.

b) Alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

c) Disponer de abundante abastecimiento de agua potable.

d) Próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables.

e) Contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales, a la que quedará supeditada su habilitación.

f) Distantes a un kilómetro como mínimo de zonas muy pobladas.

g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

Art. 22. - Cerco perimetral

El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y protegerlo contra la entrada de animales.

Art. 23. - Dependencias

Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- a) Playa de descarga e inspección ante mortem.
- b) Playa de faena.
- c) Depósito de productos incomedibles.
- d) Dependencias para el personal obrero.

23.A Playa de descarga e inspección ante mortem

Debe ser techada y con piso impermeable, poseer una plancha de recibo a una altura adecuada del piso para facilitar la descarga de los vehículos.

23.A.1 Playa de faena - Zonas

La playa de faena estará dividida en tres zonas, siendo las mismas: sucia, intermedia y limpia.

23.A.2 Normas generales para las tres zonas

Los establecimientos dedicados a las faenas de aves deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

Requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

- a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable aprobado por la autoridad de aplicación.
- b) Las paredes deberán estar revestidas en azulejos, enduido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificada o cualquier otro material aprobado por el organismo de aplicación. Dicho revestimiento deberá llegar como mínimo, a una altura de dos metros con cincuenta (2,50 m.).
- c) Los ángulos formados por las paredes, éstas con los techos y con el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos por ciento (2%) hacia la boca de desagüe.

- e) Los techos se podrán construir con material impermeable, de fácil limpieza, aprobado por la autoridad de aplicación.

23.A.3 Aberturas al exterior

Las aberturas que den al exterior, sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, entre otros, deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

23.A.4 Aguas servidas

Los conductos de agua servida, descargarán al o a los conductos principales con interposición de cierre sifónico.

23.A.5 Iluminación

Deberá contarse con luz artificial general de 150 unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice inspección y clasificación, será de tipo localizada y de un nivel equivalente a 300 unidades lux, como mínimo, no debiendo alterar el color natural de las aves.

23.A.6 Agua

Todas las dependencias estarán provistas de agua potable fría y caliente.

23.A.7 Ventilación. Condiciones mínimas

Por cada setenta metros cúbicos (70 m³) de local, deberá asegurarse una ventilación no menor de un metro cuadrado (1 m²), mediante ventanas o aberturas. Podrá optarse, por medios mecánicos que produzcan una renovación de aire no menor a cinco veces el volumen del local por hora, mediante extractores con cierres automáticos en sus persianas.

23.A.8 Operaciones en la zona sucia

En la zona sucia se realizará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático. Las aves serán sacrificadas mediante sección de los grandes vasos por vía externa o interna. La sangre deberá recogerse en piletas, que permitan su tratamiento por calor (sancochado) antes de volcarlo al desagüe general.

23.A.9 Desangrado

El desangrado deberá hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la piletta de escaldado.

23.A.10 Zona intermedia

La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume, esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático.

23.A.11 Temperatura del agua

La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al entrar en la piletta sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará dentro de los cincuenta y sesenta grados (50° - 60°). El agua de las piletas de escaldado se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e

higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria.

23.A.12 Rieleras

Las operaciones de desplume (si es manual), eviscerado y escurrido deben realizarse con el animal suspendido, sin necesidad de norias móviles, haciendo avanzar manualmente las aves.

23.A.13 Zona limpia

La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, enfriamiento y embalaje. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante puertas con dispositivos de cierre automático.

23.A.14 Eviscerado

Todas las aves sacrificadas deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación deberán limitarse a los necesarios para recoger las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada cuando se le haya extraído la cabeza, tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibio metársica. Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave, las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán ser acondicionadas en bolsas individuales antes de su introducción.

23.A.15 Limpieza posterior al eviscerado

Una vez eviscerada e inspeccionada el ave, será lavada con agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, para provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder las seis (6) horas, el ave no podrá acusar una temperatura mayor de diez grados centígrados (10°) en el interior de las grandes masas musculares.

23.A.16 Tanques de enfriamiento

Los tanques de enfriamiento deberán ser vaciados y limpiados pesués de cada uso. Se utilizará exclusivamente agua potable convenientemente renovada.

23.A.17 Empaque

Los desperdicios resultantes de la faena deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque. Cuando se utilicen cajones plásticos, estos serán su primer uso en caso de ser de madera y estarán recubiertos interiormente con papel impermeable, plástico u otros debidamente aprobados. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura

individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

Art. 24. - Elementos de trabajo

Los elementos de trabajo, equipos, bandejas y recipientes serán de material inoxidable, que haya sido aprobado por la autoridad de aplicación. Su conformación será tal que sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, no permita el escurrimiento de líquidos.

24.A. Higienización de las peladoras

Las peladoras deberán permitir la fácil remisión de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria.

24.A.1 Digestor u Horno Crematorio

Deberán contar con un digestor u horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros de la especie de mayor tamaño para la cual esté habilitado, comisos y materiales no aprovechables para el consumo humano.

Art. 25. - Personal

El personal que trabaje en el establecimiento deberá contar con:

- a) Libreta sanitaria vigente.
- b) Equipo de ropa blanca completa, birrete o casco, camisa o delantal, pantalón y botas.

25.A. Baños y vestuarios

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

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

Art. 26. - Cámara frigorífica

En caso de contar el establecimiento con cámara frigorífica, ésta deberá reunir los requisitos exigidos por el Título III de esta Reglamentación.

Art. 27. - Desinfección de jaulas y camiones

Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectadas, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice la autoridad de aplicación.

Art. 28. - Obligaciones del establecimiento

Los establecimientos tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Todas las plantas faenadoras deberán contar con los servicios de inspección higiénico sanitarios, los que deberán ser realizados por un médico

veterinario designado conforme lo establezca la autoridad de aplicación.

- b) Comunicar a la Inspección Veterinaria con antelación de 12 (doce) horas, la realización de cualquier actividad.
- c) Documentación: El establecimiento será responsable de llevar documentación comercial exigida por las normas legales vigentes, legislación impositiva nacional y provincial y toda otra documentación que requiera el organismo de aplicación.

TITULO TERCERO CAPITULO UNICO

De las Cámaras Frigoríficas

Art. 29. - Definición

Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio de frío de productos perecederos.

Art. 30. - Los interesados en habilitar cámaras frigoríficas que almacenen para su conservación, carnes o menudencias deberán solicitar la inscripción ante la autoridad de aplicación, siendo requisito indispensable contar con un profesional veterinario, el que velará por el correcto funcionamiento de la cámara frigorífica y será responsable de garantizar la sanidad y calidad de los productos, subproductos y derivados de origen animal que en ella se almacenen.

Art. 31. - La autoridad de aplicación otorgará la inscripción y habilitación a las cámaras frigoríficas que cumplan con los requisitos exigidos.

Art. 32. - Los propietarios o encargados de las cámaras frigoríficas deberán facilitar las inspecciones que realice el personal de los servicios sanitarios provinciales o municipales, poniendo a su disposición todos los elementos que les sean requeridos.

Art. 33. - Requisitos de las cámaras frigoríficas

33.A Pisos

El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

33.A.1 Paredes

Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán ser construidas de mamposterías de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de portland o bien estar construidas con hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enduido de cemento natural o blanco o revestidas de azulejos u otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado. El exterior se hallará también revocado de forma que se evite el paso de la humedad.

33.A.2 Techo

El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

33.A.3 Material aislante

Cualquier material aislante térmico que se utilice deberá ser colocado en forma tal que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

33.A.4 Puertas

Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite su construcción de madera u otro material, siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras, estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

33.A.5 Columnas

Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

33.A.6 Antecámaras

Cuando las antecámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

33.A.7 Iluminación

Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será, de cuarenta a sesenta (40 a 60) unidades lux.

33.A.8 Estanterías

Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determina.

33.A.9 Ventilación

La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación de aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

33.A.10 Rieles para ovinos y porcinos

Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menos de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

33.A.11 Rieles

Separación para reses vacunas: Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, de los equipos de enfriamiento o de cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán de manera que la parte inferior del animal no esté a una distancia menor de treinta (30) centímetros del piso.

33.A.12 Alarma interna

Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

33.A.13 Sistema de refrigeración

Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres órgano lépticos de los productos a enfriar.

33.A.14 Protección contra el goteo de agua de condensación

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos, sus dispositivos impedirán el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

33.A.15 Almacenaje - Rejillas de madera

No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción, la autoridad de aplicación podrá permitir el almacenaje sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

33.A.16 Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados, deberán tener en cualquier sitio o producto almacenado, el que se investigue, la temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

33.A.17 Prohibición de depositar productos de distintas especies

No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin la autorización de la inspección veterinaria.

33.A.18 Cámaras vacías - autorización para ocuparlas

En toda oportunidad en que se desocupe una cámara frigorífica, no podrá ser utilizada nuevamente sin autorización de la inspección veterinaria.

33.A.19 Estibado - Prohibición

Sólo se permitirá el estibado cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

33.A.20 Disposición de las reses en los rieles

Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hallen congeladas, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presente "hueso con hueso y carne con carne".

33.A.21 Limpieza, pintado y desinfección

Las cámaras deben estar permanentemente limpias sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

33.A.22 Capacidad de frío

Las cámaras frigoríficas deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos.

33.A.23 Reses ovinas

Para reses ovinas recién faenadas se admiten hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

**TITULO IV
CAPITULO I****De la Inspección Veterinaria****Art. 34. - Inspección veterinaria**

Todos los mataderos deberán contar con los servicios de inspecciones higiénico-sanitaria por medio de médicos veterinarios, los que se seleccionarán en la forma que establezca la autoridad de aplicación.

Art. 35. - Funciones del Inspector Veterinario

El profesional veterinario que actúe en mataderos, deberá desempeñar las siguientes funciones:

- a) Inspección de la documentación y de los animales antes y post-mortem.
- b) Inspección y contralor de faena.
- c) Resolver sobre el destino final de los productos y subproductos de origen animal.
- d) Llevar diariamente el registro de faena y elevar planillas mensuales a la autoridad de aplicación, de acuerdo al siguiente detalle: Fecha, faena realizada, kilogramos limpios, números de guías y comisos.
- e) Control y uso del sello sanitario, con las formalidades que establezca la autoridad de aplicación.
- f) Confección del certificado sanitario, con las formalidades que establezca la autoridad de aplicación.
- g) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance para ser subsanadas, ya sea por sí mismo si ello está en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- h) Los inspectores permanentes de un establecimiento, como así también los inspectores de la autoridad de aplicación, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento a cualquier hora del día o de la noche, estén trabajando o no.

- i) Los elementos y materiales necesarios para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos estampados bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

Art. 36. - Inspección ante mortem

La inspección ante-mortem en todos los establecimientos es obligatoria y se efectivizará conforme a lo establecido en el presente Título.

Art. 37. - Pautas Generales

- a) Autorización para faenar: No podrá faenarse ningún animal sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.
- b) Obligatoriedad de la inspección: Es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente, debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.
- c) Lugar para realizar la inspección: La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas del acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas (500) unidades Lux.
- d) Protección a los animales: En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la Ley 14.346, de protección a los animales.
- e) Entrada de hacienda: La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.
- f) Tropa: Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.
- g) Lote: Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número de lote, simultáneamente con el de la tropa.
- h) Tropas no inspeccionadas: Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será formada de esa circunstancia.
- i) Falta de documentación: Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización del organismo competente para su admisión.

Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

- j) Descanso de las tropas de vacunos, porcinos, ovinos, caprinos y llamas: Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de sesenta y dos (72) horas. Los porcinos, ovinos, caprinos y llamas deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas.
- k) Tiempo de reposo del ganado: El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.
- l) Disminución del período de descanso: Cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción, cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.
- m) Prolongación del reposo: La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.
- n) Terneros, lechones, corderos y cabritos: Los animales lactantes de las especies bovinas, porcinas, ovinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.
- ñ) Agua y comida: Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.
- o) Procedimiento en la inspección del ganado en corrales: En la inspección del ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso. Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueron sacados, observándolos nuevamente. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal. El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico. Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado y desinfectado después de cada uso individual.

CAPITULO II

Obligaciones del Inspector Veterinario

Art. 38. - Se entiende por Inspector Veterinario, al profesional veterinario que practica el control higiénico, sanitario y administrativo de un establecimiento faenador, en todas sus etapas.

Art. 39. - Los Inspectores Veterinarios serán directamente responsables del control y conducción técnico-administrativa del establecimiento y del personal a su cargo.

Art. 40. - Será de su competencia cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la Ley 6.902 y de esta reglamentación y de cualquier otra norma que en el futuro establezca la autoridad de aplicación.

Art. 41. - Su concurrencia será obligatoria en el o los turnos que se desarrolle o no actividad, a fin de fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales vigentes. Su permanencia no será inferior a lo estipulado reglamentariamente y quedará sentada en el libro de Partes Diarios, bajo firma.

Art. 42. - En caso de ausencia por enfermedad o licencia, comunicará inmediatamente a la autoridad de aplicación en el primer caso y en el segundo, lo hará con una antelación de quince (15) días. La autoridad de aplicación designará un Inspector Suplente para cubrir el período de licencia del Inspector titular.

Art. 43. - En caso de retiro o traslado, deberá recibir bajo inventario firmado, toda documentación, muebles y útiles del servicio de Inspección, siendo responsable de su conservación y actualización.

Art. 44. - Es responsable de la custodia y control de sellos y certificados sanitarios, circulares, órdenes de servicio y toda comunicación, debiendo arbitrar los medios para su cumplimiento.

Art. 45. - Es su responsabilidad elevar a la autoridad de aplicación, entre el 1 (uno) y el 5 (cinco) de cada mes, las planillas, partes y resúmenes; como así también toda otra documentación que le sea requerida.

Art. 46. - Dispondrá la extracción y envío al laboratorio de muestras de agua para su análisis bacteriológico y físico-químico, registrándolo en el libro de Partes Diarios.

Art. 47. - deberá vigilar el fiel cumplimiento de las disposiciones reglamentarias requeridas a los empleados del establecimiento en relación a la permanente actualización de la Libreta Sanitaria, indumentaria reglamentaria y aseo que aseguren la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Art. 48. - Controlarán que ni el personal de la planta, ni persona alguna, fume o se alimente fuera de los sectores expresamente habilitados a tales fines.

Art. 49. - Verificarán que los camiones de carga o descarga de mercadería reúnan las condiciones higiénico-sanitarias indispensables para los productos que transporten, como asimismo, requerirán de los

conductores la documentación que habilita el vehículo y su respectiva Libreta Sanitaria. Serán responsables de controlar el lavado y desinfección de los vehículos de transporte de hacienda, otorgando a ese fin el certificado correspondiente, en los supuestos que las disposiciones de esta Reglamentación o las que en futuro se dicten, así lo requieran para cada establecimiento.

Art. 50. - Serán directamente responsables de la emisión de Certificados Sanitarios de amparo, al igual que de solicitar aquella que ampare la mercadería que ingresa, comunicando cualquier anomalía a la autoridad de aplicación.

Art. 51. - Son responsables de tener al día los libros y documentación que oportunamente se fije, asumiendo la custodia y archivo de los mismos.

Art. 52. - Remitirá anualmente a la autoridad de aplicación, antes del 15 (quince) de enero de cada año, la memoria del año anterior, poniendo en conocimiento los trabajos realizados durante ese año y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la inspección.

CAPITULO III

Presencia de Animales Enfermos

Art. 53. - Animales sospechosos

Cuando durante el examen de ganado en pie, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a la autoridad de aplicación, al establecimiento y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de la duda, como "sospechosos".

Art. 54. - Criterio a seguir según respuesta del laboratorio

Recibida la respuesta del laboratorio, se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación de "sospechosa".
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

Art. 55. - Aftosa en tropas condicionales

Cuando una tropa se halle sin documentación, existiera o se declarase fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

Art. 56. - Hembras con preñez a término

No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

Art. 57. - Hembras que aborten en corrales

Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección, deberá conservársela en corral aislado hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.

Art. 58. - Animales nacidos en corrales

Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
- b) Sacrificarlo y su carne destinarla a digestor.

Art. 59. - Animales contusos

Según la gravedad de las lesiones que presenten los animales, puede destinarse a digestor o para su utilización en chacinados, identificándose los cortes para este destino.

Art. 60. - Fiebre aftosa

Cuando se sospeche fiebre aftosa deberá aislarse la tropa en corral, comunicar inmediatamente a la autoridad de aplicación y al SENASA de tal circunstancia.

Art. 61. - Clausura de corrales

El corral deberá clausurarse y proceder conforme las indicaciones de los organismos indicados en el artículo anterior.

Art. 62. - Carbunco bacteridiano

Para el supuesto de sospecha de carbunco bacteridiano, se procederá conforme lo indicado para la fiebre aftosa.

Si el animal se halla sin vida, será destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado. Ello sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior.

Art. 63. - Peste porcina

Ante la sospecha de presencia de peste porcina, deberá procederse conforme lo dispuesto para la fiebre aftosa.

Art. 64. - Enfermedades varias

Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, salmonelosis, parvovirus, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por un sacrificio inmediato o el tratamiento hasta su curación, para su faena normal.

Art. 65. - Información sobre muertos y caídos

El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

Art. 66. - Traslado de caídos y muertos

Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos al digestor, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin.

Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

Art. 67. - Envío de material

Cuando a criterio de la Inspección Veterinaria se deba remitir muestras al laboratorio, el costo de la medida dispuesta estará a cargo del establecimiento.

Art. 68. - Sacrificio de urgencia

Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente Reglamento lo hagan necesario, la Inspección Veterinaria podrá disponer el sacrificio de los animales sin tener en cuenta los turnos de faena.

Art. 69. - Sacrificio de urgencia fuera de horas de labor

Cuando el sacrificio de urgencia deba hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la Inspección Veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán por separado de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, a una temperatura no mayor de cero grado centígrado (0°).

Art. 70. - Examen post-mortem

Es obligatoria la inspección post-mortem de los animales en los Mataderos Provinciales, Municipales y de Campaña y se regirá por lo estipulado en este Capítulo.

Art. 71. - Examen

Todos los animales inmediatamente después de sacrificios serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, completándolo, cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

Art. 72. - Labor del profesional veterinario

La inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.

Art. 73. - Lapso para la evisceración

La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

Art. 74. - Organos acompañando las reses

La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.

Art. 75. - Desvío de reses con lesiones

Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será indentificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del

Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

Art. 76. - Diagnóstico de laboratorio

Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria, en cámaras frigoríficas convenientemente individualizadas y separadas de los otros productos, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir.

Art. 77. - Lesiones enmascaradas. Penalidades

Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor, sin perjuicio que el hecho pudiera constituir delito.

CAPITULO IV

Técnica de Inspección

Art. 79. - Técnica de Inspección

La inspección post-mortem de los animales comprende: Observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

Art. 80. - Examen por visualización

Se observa por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

Art. 81. - Examen por palpación

Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

Art. 82. - Examen por incisión

Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este reglamento.

Art. 83. - Examen de la sangre

La sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos, en recipientes que reúnan las condiciones establecidas por la autoridad de aplicación y donde se colectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible. Queda prohibido introducir la mano en el recipiente para desfibrinar la sangre.

Art. 84. - Desollado

Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

Art. 85. - Examen de pezuñas

Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.

Art. 86. - Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas

El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.

Art. 87. - Músculos masticatorios

Se incidirán los músculos maseteros pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

Art. 88. - Ojos, encías, labios

Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar, serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

Art. 89. - Lengua

La lengua, una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomycosis.

Art. 90. - Laringe

La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además lesiones parasitarias.

Art. 91. - Faringe

Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

Art. 92. - Tráquea

La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

Art. 93. - Pulmones

Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte de parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal perpendicularmente a su gran eje.

Art. 94. - Esófago

El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

Art. 95. - Estómago

El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

Art. 96. - Intestinos

Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

Art. 97. - Hígado

El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

Art. 98. - Páncreas

El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

Art. 99. - Bazo

El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

Art. 100. - Pericardio

El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

Art. 101. - Corazón

El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones de la autoridad de aplicación.

Art. 102. - Riñones

Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa como así de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

Art. 103. - Vejiga

La vejiga se examinará por visualización y palpación.

Art. 104. - Utero

El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

Art. 105. - Ubres

El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que

llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

Art. 106. - Testículos

Los testículos se examinarán por visualización y palpación.

Art. 107. - Sistema nervioso central

El sistema nervioso central se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

Art. 108. - Grandes serosas

La pleura y el peritoneo se examinarán por visualización y palpación.

Art. 109. - Examen de los huesos

El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado al descubierto.

Art. 110. - Examen de las articulaciones

El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.

Art. 111. - Examen de las linfoglándulas

Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: Preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplitea, las axilares o supraesternales.

CAPITULO IV

**Destino de las Reses Inspeccionadas.
Distintas enfermedades**

Art. 112. - Destino de las reses observadas

De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser liberadas sin limitaciones o bien su destino estar condicionado a:

- a) Consumo. Cuando se trate de reses aptas por su calidad para el consumo o que siendo aptas para el consumo ha sido necesario extirpar alguna zona o región.
- b) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

Art. 113. - Destino de las vísceras

Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para caso fija este reglamento.

Art. 114. - Desnaturalización de reses

Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán desnaturalizadas con productos inodoros aprobados por el organismo competente.

Art. 115. - Actinobacilosis

En los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al comiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

Art. 116. - Actinomocosis

Cuando se compruebe actinomocosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomocosis localizada, se procederá a comisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

Comisos parciales:

- a) Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.
- b) La cabeza afectada de actinomocosis será comisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

Art. 117. - Anaplasmosis y piroplasmosis

Se destinará a digestor la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

Comiso total: Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquéctico.

Se destinará a digestor la res desnutrida con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

Destino a consumo: Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

Art. 118. - Fiebra Aftosa

Lesiones localizadas: En las reses en que se presente fiebre aftosa se procederá de la siguiente manera:

- a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.

Hiperhemia: b) La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a digestor.

Desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa: Terminada la fena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones antisépticas.

Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

Degeneración muscular:

c) Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o Zenker), se procederá así:

Destino parcial: 1) Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano.

Destino a digestor: 2) Toda la res será destinada a digestor si el proceso es extendido a varias regiones.

Destino a digestor: 3) Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.

Animales caídos: d) La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxicas.

Art. 119. - Brucelosis en ubre

Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

Art. 120. - Bruselosis ósea

Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos.

Art. 121. - Carhunco bacteridiano en playa

Cuando se sospeche carhunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollen en la misma.

Procedimiento a seguir cuando se halle carhunco en playa: Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

- a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.
- b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada y la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.
- c) Todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán conforme a la práctica común.

d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000).

e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta (80) grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco por ciento (5%) de hidróxido de sodio (noventa y cuatro por ciento de pureza) recientemente preparada o con solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común.

g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

h) Cuando el carhunco bacteridiano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.

i) Si el carhunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

Art. 122. - Cenurus

La res infectada de *Cenurus cerebralis* se destinará a consumo después de extirpar el cerebro y médula.

Art. 123. - Cisticercosis

Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

- a) Res infestada: Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez.
- b) Consumo: Si se comprueba un (1) quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observara lo prescripto en el inciso a), la res se destinará a consumo, previa eliminación de los trozos parasitados.
- c) Acción de frío: Cuando se compruebe un (1) quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del

frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrados bajo cero. La res, después de este proceso, puede librarse al consumo.

- d) Grasa: La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo, puede librarse a consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.
- e) Vísceras: Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

Técnicas de Inspección: En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

- a) Cabeza: Se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y Pterigoides.
- b) Lengua: Se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.
- c) Corazón: Se examinará la superficie externa y se efectuará el corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdo y del tabique interventricular e interauricular.
- d) Diafragma: El diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales se examinarán sin efectuar cortes en la res.

Art. 124. - *Cisticercus celulosae*

Cuando en reses porcinas se comprobare la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor.

Art. 125. - *Cisticercus tenuicollis*

Cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el comiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

Anemia: Cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.

Art. 126. - *Cisticercus ovis*

Cuando en reses ovinas se comprobare la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando se presenten de uno (1) a cinco (5) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos.
- b) Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o

cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

Art. 127. - Distomatosis

Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se comisarará la víscera. Si concomitantemente se presentare ictericia y/o caquexia la res se destinará a digestor.

Art. 128. - Enfermedades parasitarias no transmisibles

Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: Si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ello, se decomisarán estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el comiso de la res será total.

Art. 129. - Esofagostomosis

Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá la extirpación. Digestor: Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

Art. 130. - Estefanurosis

Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal y/o riñones, se comisararán estas partes.

Digestor: Si existe concomitantemente con el *Stephanurus dentatus*, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Art. 131. - Hepatitis nodular necrosante

Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la red también debe destinarse a digestor.

Art. 132. - Quistes hidatídicos

Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán comisados.

Hidatidosis ósea: La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a consumo previa eliminación de la parte afectada.

Concomitancia con otras lesiones: Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas, se presentaren en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

Art. 133. - Leptospirosis

Las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán comisadas y destinadas a digestor.

Comiso: Cuando la lesión por leptospirosis se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

Art. 134. - Miasis

La res en que se compruebe partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de comisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el comiso será total.

Art. 135. - Paratuberculosis o enfermedad de Johne

En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se comisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se comisará la res con destino a digestor.

Art. 136. - Pietín o panadizo

Cuando se presente necrosis de las pezuñas (pietín o panadizo) contagiosos del ganado bovino y ovino, sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

Decomisado de res: Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

Art. 137. - Peste porcina, pleroneumonía, enteritis infecciosa, viruela

Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: Pleroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el Inspector Veterinario procederá del modo siguiente:

- a) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que esta última y su comiso será total.
- b) Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que esta última y su comiso será total.
- c) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el comiso será total.
- d) Peste porcina crónica: Los cerdos con peste porcina crónica localizada en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a digestor.
- e) Focos necróticos en órganos: Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.

Art. 138. - Viruela

Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruelas podrán aprovecharse para el consumo cuando

hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

Art. 139. - Petequias renales

La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

Art. 140. - Pseudo tuberculosis ovina

Si las reses presentan lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

Comiso total: a) Si se comprueban lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.

- b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.
- c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera sea el estado de nutrición.
- d) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos.

Consumo: a) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de cuatro (4) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se libraré a consumo.

- b) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se comisarán únicamente éstas.
- c) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a digestor.
- d) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a digestor.

Art. 141. - Salmonelosis

La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a digestor.

Art. 142. - Bacterias sarcotóxicas

Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

Art. 143. - Reses contaminadas con contenido gastrointestinal

Las reses que durante la faena se hubieren contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con materia enteral.

Art. 144. - Sarcosporidiosis

Destino a digestor: Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Destino a consumo: Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

Art. 145. - Sarna

Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

Art. 146. - Septicemias

Deben decomisarse totalmente los animales atacados de las siguientes enfermedades:

- a) Septicemia hemorrágica
- b) Piohemia
- c) Carunco sintomático
- d) Septicemia gangrenosa
- e) Gangrena gaseosa

Art. 147. - Thysanosoma

Los hígados infestados por *Thysanosoma* actinoides, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.

Art. 148. - Destino de las reses productora de toxoinfecciones

Todas las reses cuyo consumo puede causar toxoinfecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

Art. 149. - Toxoplasma

Las reses que presenten toxoplasmosis agudas serán destinadas a digestor.

Art. 150. - Triquinosis

Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado en que se halle, se comisarará la res con destino a digestor.

Cantidad de muestras: Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras de los siguientes músculos: Del diafragma, seis (6) muestras; de los músculos aductores o abdominales, a elección, las otras seis (6) muestras.

Examen de las muestras: Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento.

Numeración de muestras y cerdos: La numeración de las muestras coincidirá con la del cerdo que se examina.

Prohibición de salida de tropa: La tropa no podrá salir del establecimiento hasta que finalice el examen triquinoscópico.

Reinspección de la tropa: Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa, con el doble número de muestras.

Art. 151. - Tuberculosis

Comiso total: Se procederá al comiso total de la res, cabeza y sus vísceras en los siguientes casos.

- a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas, haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
- b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
- c) Cuando se comprueben alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares, como resultado del pasaje del bacilo a través de los huesos, músculos o articulaciones.
- d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliarenses simultáneas en dos (2) parénquimas o en un (1) parénquima y 1 (una) de las serosas espláncicas o extendidas a las dos serosas espláncicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de las lesiones miliarenses.
- e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez, sobre órganos de las grandes cavidades espláncicas con alteraciones de sus serosas.
- f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:

1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se compruebe en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.

2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.

3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.

4) Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

Comisos parciales: Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad espláncica con alteración de la serosa correspondiente

como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a digestor. Lesiones fibrosas o calcificadas: Cuando se presenten lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplánicas con alteraciones de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a digestor.

Cabeza: Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas con destino a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presenten más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.

Comiso con destino a digestor: Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

Normas de aplicación: Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inciso f) apartado cuarto de este artículo, se procederá de la manera siguiente:

- a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático, sin practicarse comisos.
- b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza solamente se extirparán los mismos.
- c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
- d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a digestor.
- e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a digestor.
- f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a digestor.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a digestor.
- h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores según tipo de lesión, se destinará a digestor.
- i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor.
- j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precural, el cuarto se destinará a digestor.
- k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a digestor.
- l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a digestor.

m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a digestor.

n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbares.

ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.

o) Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a digestor.

p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor.

q) Cuando se presente dos (2) más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a digestor.

r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo, sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a consumo.

s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

t) En los lechones que tengan afectados solamente uno (1) o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

Material contaminado: Toda res u órgano, en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infestados por material tuberculosos, será comisado y destinado a digestor.

Art. 152. - Ictericia

La res icterica será destinada a digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

Art. 153. - Pigmentación Amarilla

Con la res que presente lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueden merecer reparos, la res no sufrirá comiso.

b) Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que

asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a digestor.

- c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para consumo si la ingestión no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.

Art. 154. - Melanosis

Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta se destinará a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará a consumo o digestor según su extensión.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

Art. 155. - Ocronosis

Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida, se procederá como en el caso de la melanosis.

Art. 156. - Fiebre de fatiga

En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será comisada con destino a digestor.

Fiebre de fatiga localizada: En el caso de alteraciones circunscriptas a un sólo grupo muscular, como consecuencia de la fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a consumo.

Art. 157. - Rigidez muscular

Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, la res será destinada a digestor.

Rigidez muscular por degüello: Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

Art. 158. - Caquexia

Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

Art. 159. - Hidrohemia

Se destinará a digestor las reses que presenten infiltraciones adematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

Art. 160. - Carnes febriles

Serán destinadas a digestor las reses que como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también

cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

Art. 161. - Carnes con putrefacción

Serán destinadas a digestor las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

Art. 162. - Carnes repugnantes

Serán consideradas repugnantes las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

Art. 163. - Carnes sanguinolentas

Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.

Art. 164. - Carnes hemorrágicas o congestivas

Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.

Art. 165. - Carnes tóxicas

Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

Art. 166. - Muerte accidental

Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, será comisado con destino a digestor, exceptuándose el cuero.

Art. 167. - Cerdos ahogados

Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueren ahogados, serán destinados a digestor.

Art. 168. - Hembras parturientas

Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a consumo, siempre que no hayan evidencia de infección septicémica, en cuyo caso se destinarán a digestor.

Art. 169. - Fetos. Comiso

Los fetos serán comisados.

Art. 170. - Enfermedades de Ostertag

Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se

extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

Art. 171. - Patología del hígado

Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido. Abscesos pequeños en hígado: Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no transmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a consumo.

Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento: Cuando el proceso hepático haya causado a la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.

Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos: Cuando se presenten en un hígado lesiones pequeñas que no superen el número de ocho (8) fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse a consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

Destino a digestor: Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

Art. 172. - Lesiones renales

La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se comisarán.

Riñones quísticos: Los riñones quísticos serán comisados con destino a digestor.

Art. 173. - Tumores oculares con metástasis

Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas condiciones:

- a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.
- b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueletos u otros tejidos.
- c) Cuando la afección esté asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

Comiso parcial: Cuando la afección neoplásica el ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se comisará la cabeza incluyendo la lengua.

Art. 174. - Tumores malignos

Serán comisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.

Art. 175. - Tumores melánicos en cerdos

En los cerdos con tumores melánicos, benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos

en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a digestor.

Art. 176. - Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia

Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia puede ser aprovechada para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Art. 177. - Inspección sanitaria de aves

Toda ave destinada a sacrificio deberá ser sometida a inspección veterinaria ante y post-mortem.

Art. 178. - Aves sospechosas

Las aves con signo de enfermedad, deberán ser marcadas como sospechosas y su faena se realizará cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, pero extremando la inspección y desinfección de la dependencia de faena.

Art. 179. - Comiso con destino a digestor

Se dispondrá el comiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural, o llevadas vivas al tanque de escaldado, de las que han sufrido una sobre escaldadura, de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos, de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión tífus y pullorosis), cólera aviar, enfermedad de Newcastle, diftero viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emanación manifiesta y toda otra enfermedad bacteriana, vírica y/o parasitaria, que a juicio del Inspector Veterinario así lo justifique.

Art. 180. - Comiso parcial

Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeren no afecten el estado general del ave: Contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o el ano, laringotraqueitis, ovocrecimientos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna enmidocóptica, tumores sin metástasis, entero hepatitis, tña.

CAPITULO V

Garantías de Sanidad - Sellado de Reses

Art. 181. - Sellado sanitario de las carnes

Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, llamas y/o aves, que se faenen en establecimientos controlados por la autoridad de aplicación, serán identificadas por el Inspector Veterinario y por el establecimiento.

Art. 182. - La autoridad de aplicación dispondrá en cada caso en particular, las formas, procedimientos y demás requisitos que contendrán los sellos sanitarios, de kilaje, tropas y número de orden, entre otros, en todas las especies comprendidas en la Ley 6.902 y esta Reglamentación.

TITULO QUINTO CAPITULO UNICO

Del Transporte y el Comercio

Art. 183. - Los vehículos que transporten productos cárneos o menudencias deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Caja herméticamente cerrada. Los vehículos o parte de ellos destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente o que éstos no sean suficientemente seguros para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior, a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por telas antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por la autoridad de aplicación.
- b) Los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo. La autoridad de aplicación podrá dictar normas de contenido general que dispongan las características y demás especificaciones requeridas para el transporte de productos de origen animal.
- c) No se podrán transportar simultáneamente productos comestibles con incomedibles.

La autoridad de aplicación está facultada a dictar normas reguladoras en materia de transporte de los productos, subproductos y derivados de origen animal, siendo su cumplimiento obligatorio en todo el territorio de la provincia de Salta, con arreglo a lo dispuesto por la Ley 6.840.

Art. 184. - Los vehículos que transporten productos cárneos a distancia mayores de 150 kms., además de cumplir con los requisitos del artículo anterior, deberán contar con caja de aislamiento térmico, a la cual se le incorporará un equipo de frío que garantice una temperatura inferior a 7°C.

Art. 185. - Los vehículos que transporten carnes o menudencias dentro de la provincia deberán estar Registrados y Habilitados por la autoridad de aplicación. La autorización será acordada a los vehículos de transporte de sustancias alimenticias siempre que los mismos cumplan con lo establecido en este reglamento. Se exceptúa de esta norma a los vehículos que cuenten con habilitación nacional.

Art. 186. - Las habilitaciones podrán ser gestionadas ante la autoridad provincial o municipal, en este último caso el municipio comunicará la habilitación otorgada al organismo de aplicación a los

efectos que este le confiera el número de inscripción correspondiente el que deberá ser pintado en el exterior de la caja, junto con la leyenda "Transporte de Productos Cárnicos".

Art. 187. - Los comercios de venta de carnes al público, menudencias o derivados frescos, comercializarán únicamente productos provenientes de establecimientos habilitados.

Art. 188. - Los comercios que expendan carnes, menudencias o chacinados frescos deberán cumplir con las exigencias del Código Alimentario Argentino - Ley 18.284.

Art. 189. - La autoridad de aplicación implementará un registro de los comercios de venta de carnes que deberán ajustarse al régimen del artículo anterior.

Art. 190. - El personal de carga, descarga y los que intervengan en la comercialización de los productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán reunir los requisitos establecidos en el artículo 14.A.16 de esta Reglamentación.

TITULO VI CAPITULO UNICO

De las Infracciones

Art. 191. - Las infracciones cometidas contra la Ley 6.902 y esta reglamentación, se clasifican, de acuerdo a su gravedad, en leves, graves y gravísimas. La mayor o menor gravedad de la falta determina el grado de la sanción que corresponda aplicar.

Art. 192. - Son consideradas infracciones leves, aquellas faltas formales no sustanciales, entendiéndose como tales, entre otras, los incumplimientos de requisitos de forma dispuesto por la reglamentación y las disposiciones de la autoridad de aplicación, que no pongan en riesgo la salud, la integridad física de la población y/o dañe el medio ambiente.

Constatada la falta, la autoridad de aplicación intimará al infractor a subsanarla en un plazo no superior a setenta y dos (72) horas, bajo apercibimiento de sanción.

El incumplimiento a las obligaciones emergentes de la ley y que causan una falta leve, será sancionado con apercibimiento, conforme el artículo 7, Inc. A de la Ley 6.902.

Art. 193. - Son faltas graves, sin que la enunciación de las mismas resulte taxativa, las siguientes:

- a) Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano o animal, carnes, productos, subproductos de origen animal y/o sus derivados declarados inaptos o no controlados por la Inspección Veterinaria.
- b) Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carnes, productos, subproductos o derivados de especies animales, cuyo consumo no esté autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.

- c) Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por la autoridad de aplicación.
- d) Permitir que en las dependencias se acumulen productos, que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos, como ser huesos, intestinos, estiércol u otras sustancias potencialmente nocivas para la salud o el medio ambiente.
- e) Introducir en los establecimientos, animales, carnes, productos, subproductos o derivados, sin autorización de la Inspección Veterinaria.
- f) Extraer productos sin certificación de la Inspección Veterinaria.
- g) Elaborar o manipular productos en contravención del presente reglamento.
- h) La utilización por parte de personal no autorizado de sellos, certificados o cualquier documento perteneciente a la Inspección Veterinaria.
- i) Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra documentación aplicada por la Inspección Veterinaria.
- j) Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad y procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la Inspección Veterinaria.
- k) Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios del organismo de aplicación en el ejercicio de sus funciones específicas.
- l) Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la Libreta Sanitaria expedida por autoridad competente.
- m) Permitir la pululación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o la industria.
- n) Todas aquellas conductas que pudieran poner en riesgo la salud, la integridad física de la población y/o el medio ambiente.

El infractor será sancionado con multa en los términos del artículo 7, Inc. B de la Ley 6.902.

La sanción será impuesta sin perjuicio que la infracción pudiera constituir delito. En dicho supuesto la autoridad de aplicación deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 172 del Código Procesal Penal.

Art. 194. - Se consideran faltas gravísimas, sin que la enunciación sea taxativa, las siguientes:

- a) Que el establecimiento industrial, comercial o que transporte productos, subproductos y derivados de origen animal, no cuente con la registración habilitante.
- b) No contar con la Inspección Veterinaria.

- c) Las personas físicas o jurídicas que acumulen durante un año más de tres (3) multas, cualquiera fuera su causal.
- d) Todas aquellas conductas que hayan causado un daño en la salud, la integridad física de la población y/o el medio ambiente; o que, el daño no se haya concretado por razones extrañas al infractor.
- e) Cuando por la cantidad o magnitud de las normas higiénico-sanitarias incumplidas, se haya comprometido la salud pública de la comunidad o, se haya propiciado la aparición de enfermedades consideradas epidémicas por la autoridad pertinente.

El infractor será sancionado con suspensión, cancelación en la inscripción en el registro y/o clausura, en los términos del artículo 7, Inc. C de la Ley 6.902.

La sanción será impuesta sin perjuicio que la infracción pudiera constituir delito. En dicho supuesto la autoridad de aplicación dará cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 172 del Código Procesal Penal.

Art. 195. - Todas las sanciones impuestas por la autoridad de aplicación deberán ser registradas en los libros y legajos pertinentes.

Art. 196. - La autoridad de aplicación podrá disponer el comiso o intervención de los productos, instrumentos y/o vehículos involucrados en el hecho que motivara la infracción, como sanción accesoria a otra dispuesta en los artículos anteriores.

Los dueños, depositarios y/o tenedores de los bienes decomisados o intervenidos, asumirán los riesgos y costos de las medidas dispuestas.

Art. 197. - Medida precautoria

Si el funcionario actuante comprobare la existencia de productos adulterados o procedentes de establecimientos no inscriptos o habilitados, procederá a su intervención o comiso. Asimismo se procederá a suspender preventivamente al comercio o establecimiento infractor del Registro Provincial habilitante.

Art. 198. - En los supuestos previstos en los artículos anteriores, el agente actuante podrá designar fiel depositario y responsable de la tenencia de los productos decomisados o intervenidos, al presunto infractor o a otra persona, con las obligaciones de ley e imponiéndola de las sanciones previstas en el artículo 255 del Código Penal.

Art. 199. - Constatada una infracción a las normas de la Ley N° 6.902/96 se labrará un acta por triplicado en la que debe constar:

- a) Lugar, fecha y hora de constatación de la infracción.
- b) Nombre y apellido del infractor, persona a cargo o dependiente, tipo y número de documento de identidad, domicilio real y constituido.
- c) Nombre y ubicación del establecimiento.

- d) Descripción sucinta de los hechos constatados y encuadre legal correspondiente.
- e) Notificación al infractor para que en el plazo de diez (10) días presente los descargos y ofrezca las pruebas que hagan a su derecho.
- f) Firma del agente actuante, del infractor, personas a cargo o representantes de la firma y de testigos si los hubiere. Si el infractor se negare a firmar el acta, el funcionario actuante procurará la firma de testigos.

A los fines de dar cumplimiento a las disposiciones de esta reglamentación, el funcionario actuante tendrá acceso permanente a las dependencias de los establecimientos faenadores e industrializadores de animales, como asimismo de las cámaras frigoríficas, depósitos, transportes, comercios y todo otro lugar en que se encuentren carnes, productos y subproductos de origen animal destinados al consumo, debiendo quien lo explote facilitar la tarea de los agentes actuantes, quienes ante situaciones que obstaculicen su tarea podrán requerir el auxilio de la fuerza pública.

Art. 200. - El acta a que se refiere el artículo anterior servirá de acusación y prueba de cargo. Estando firmada por el infractor, persona a cargo o representante, servirá de notificación dando plena fe hasta tanto se pruebe lo contrario.

Art. 201. - El original del acta de constatación será remitido a la autoridad de aplicación, una copia se entregará al infractor, persona a cargo o representante y la restante quedará en el municipio correspondiente.

Art. 202. - Instruido el sumario, producidas las pruebas y el descargo pertinente, o bien cumplido el plazo previsto en el inciso e) del artículo 196 de la presente reglamentación, se elevarán los actuados a la autoridad de aplicación con dictamen fundado sobre el mismo. La autoridad de aplicación deberá en un plazo máximo de veinte (20) días hábiles emitir resolución fundada y aplicando en su caso la sanción correspondiente.

Art. 203. - Notificada la sanción al infractor, éste podrá apelarla por ante la autoridad de aplicación en un plazo perentorio de quince (15) días hábiles administrativos, previo pago, en su caso, de la multa impuesta.

Art. 204. - La apelación interpuesta por el infractor será concedida en todos los casos con efecto devolutivo. A tal fin el apelante deberá presentar copia de las piezas pertinentes para su elevación a la Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial.

Art. 205. - Antes de elevar las actuaciones a la Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial, con arreglo a lo dispuesto por el artículo 5° inc. 13 del Código de Procedimientos Civil y Comercial, la autoridad de aplicación dará intervención a Fiscalía de Estado para que en el plazo de quince (15) días hábiles administrativos haga las observaciones pertinentes.

Art. 206. - Contestado el traslado conferido o vencido el plazo dispuesto en el artículo anterior, la autoridad de aplicación elevará las actuaciones al Tribunal de Apelaciones dentro de los cinco (5) días de contestado el traslado u operado el vencimiento, dejándose constancia de la elevación de las mismas.

Art. 207. - Las multas a aplicarse se graduarán entre un mínimo y un máximo equivalente al valor de 100 (cien) y 100.000 (cien mil) respectivamente, kilogramos vivo de novillo en pie, valor que se tomará de la cotización del Mercado de Hacienda de Liniers, u otro que lo reemplace, al día de aplicarse la sanción.

Art. 208. - Impuesta la multa, el infractor deberá integrarla en el plazo de cinco (5) días hábiles administrativos contados a partir de la notificación de la sanción, bajo apercibimiento de ejecución. Lo producido de las multas ingresarán a una cuenta especial perteneciente a la autoridad de aplicación, a los fines de dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 6.902 y esta reglamentación.

Art. 209. - Las multas serán ejecutadas a través del procedimiento previsto en los artículos 614 y siguientes del C.P.C. y C. La autoridad de aplicación remitirá los antecedentes a Fiscalía de Estado para que proceda a la ejecución dispuesta.

Art. 210. - El presente decreto será refrendado por los Sres. Ministros de la Producción y el Empleo, de Hacienda y Secretaria General de la Gobernación.

Art. 211. - Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y archívese.

ROMERO - Oviedo - Paesani - Escudero.

LICITACIONES PUBLICAS

O.P. N° 9.888

F. N° 93.756

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Licitación Pública N° 65

Llámanse a Licitación Pública N° 65 para los trabajos de "Construcción de recintos p/Cajeros Automáticos en los edificios sedes de las Sucursales Termas de Río Hondo (Pcia. Sgo. del Estero) - Plazoleta Mitre - Concepción (Pcia. Tucumán) - Metán (Pcia. Salta). La apertura de las propuestas se realizará el 14/05/97 a Hs. 13:00 en el Area de Logística - Departamento de Inmuebles - Bartolomé Mitre 326, 3er. Piso, Oficina 311 - 1036 - Capital Federal. Compra y consultas de pliegos en la citada dependencia y en las Sucursales Termas de Río Hondo (Pcia. Sgo. del Estero) - Plazoleta Mitre - Concepción (Pcia. Tucumán) - Metán (Pcia. Salta) y en la Gerencia Regional Norte - Sucursal San Miguel de Tucumán.

Valor del Pliego: \$ 50,00

Monto estimado oficial de la obra: \$ 54.813,00

Imp. \$ 100,00

e) 29/04 al 05/05/97

O.P. N° 9.861 F. N° 8.419
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Facultad de Ingeniería

Licitación Pública N° 01/97

Expediente N° 14.059/97

Objeto: Llámase a Licitación Pública N° 1/97 para la concesión del servicio de confitería (BAR-CEI) perteneciente al Centro de Estudiantes de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Salta.

Lugar donde pueden solicitarse los Pliegos: Departamento de Compras y Patrimonio - Facultad de Ingeniería - Avda. Bolivia N° 5150 - Salta (4400) de Hs. 8,00 a 13,00.

Lugar de Apertura: Departamento de Compras y Patrimonio - Facultad de Ingeniería - Avda. Bolivia N° 5150 - Salta (4400) el día 07 de mayo de 1997 a Hs. 11,00.

Imp. \$ 50,00 e) 28 y 29/04/97

CONCURSO DE PRECIOS

O.P. N° 9.893 F. v/c. N° 8.421
GOBIERNO DE SALTA

Ministerio de la Producción y el Empleo

Dirección de Vialidad de Salta

Concurso de Precios N° 189

Para la ejecución de defensas con piedra embolsada (gaviones), incluido provisión, transporte y colocación de piedra y provisión de alambre de amarre en Ruta Nacional N° 51 - Salta - Paso de Sico - Tramo: Puerta de Tastil (Km. 79,00) - Santa Rosa de Tastil (Km.

SUCESORIOS

O.P. N° 9.889 F. N° 93.754

La Dra. María Cristina M. de Marinaro, Juez de 1ra. Instancia en lo Civil y Comercial 1ª Nom., Secretaría de la Dra. Sara del C. Ramallo, en los autos caratulados: "Galvalizi, Anfbal Ramón - Sucesorio", Expte. N° B-85.582/96, ordena la publicación de edictos, durante tres (3) días en el Boletín Oficial y en el diario El Tribuno, citando a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores, para que dentro de los treinta días de la última publicación comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Salta, 26 de febrero de 1997. Sara del C. Ramallo, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 29/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.887 F. N° 93.758

El Dr. Víctor Daniel Ibáñez, Juez del Juzgado de 1ª Instancia en lo C. y C. de 8ª Nominación, en los autos

99,00) - Sección Alfarcito (Km. 89,00) - Santa Rosa de Tastil (Km. 99,00) Expte. N° 33-163.149.

Presupuesto Oficial: \$ 40.000,00

Precio del Pliego: \$ 40,00

Lugar, Fecha y Hora de Apertura: Dirección de Vialidad de Salta - Consejo Técnico - España N° 721 - Salta, el día 15/05/97 a Hs. 10:00.

Imp. \$ 25,00 e) 29/04/97

AVISO ADMINISTRATIVO

O.P. N° 9.892 F. v/c. N° 8.422
GOBIERNO DE SALTA

Ministerio de la Producción y el Empleo

**Aguas de Salta S.A.
COMUNICADO**

Aguas de Salta S.A. Comunica: En cumplimiento al Art. 24 - último párrafo de la Ley N° 6.838 - Sistema de Contrataciones de la Provincia y el Art. 24 - penúltimo apartado del Decreto Reglamentario N° 1.448/96, Adjudico en forma directa con encuadre legal en el Art. 13, inc. h) de la Ley N° 6.838 y en el Art. 13, inc. b) del Decreto Reglamentario N° 1.448/96 (contratación directa por probada urgencia) a los Arquitectos: Lisandro Lávaque y Valeria Mesples la contratación y ejecución de la obra: "Remodelación sector comercial y áreas contiguas - Edificio central de Aguas de Salta S.A.", por \$ 64.454,00 (Pesos sesenta y cuatro mil cuatrocientos cincuenta y cuatro) y en un plazo de 20 (veinte) días calendario.

Imp. \$ 25,00 e) 29/04/97

Sección JUDICIAL

caratulados: "González, Teodoro José s/Sucesorio", Expte. N° B-94.391/97, cita a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores, para que en el término de 30 (treinta) días comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Salta, 10 de abril de 1997. Verónica Zuviría de Racioppi, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 29/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.882 F. N° 93.741

La Dra. Stella Maris Pucci de Cornejo, Juez de 1ra. Instancia en lo Civil y Comercial 11ª Nominación, Secretaría a cargo de la Dra. María Ana Gálvez de Torán, en los autos caratulados: "Zambrano, Zacarías - Sucesorio", Expte. N° 2B-91.478/96, cita y emplaza a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores, para que dentro de los treinta días de la última

publicación comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Publíquese por tres (3) días en el Boletín Oficial y boletín de circulación comercial. Salta, 17 de abril de 1997. Dra. María Ana Gálvez de Torán, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 29/04 al 02/05/97

O.P. Nº 9.864 F. Nº 93.721

El Dr. Juan A. Cabral Duba, Juez de Primera Instancia en lo Civil y Comercial de 12a. Nominación, Secretaría de la Esc. Raquel T. Rueda, en los autos caratulados "Sucesorio de Igarzábal, Antonio Policarpo", Expte. Nº 2B-95.926/97, cita a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores, para que dentro del término de treinta días comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Publíquese durante tres días en el Boletín Oficial y en otro diario comercial. Salta, 24 de abril de 1997. Esc. Raquel T. Rueda, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.858 F. Nº 93.713

El Dr. Raúl M. Bru, Juez de Primera Inst. en lo Civil y Comercial de Novena Nominación, en autos caratulados: "Rutigliano de Alferi, Antonia s/Sucesorio", Expte. Nº B-94.948/97, Secretaría de la Dra. María C. Massafra, cita por Edictos que se publicarán durante tres días, a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores, para que dentro del término de treinta días comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Fdo.: Dr. Mauricio Bru, Juez; Dra. María C. de Massafra, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.854 F. Nº 93.706

El Dr. Guillermo Félix Díaz, Juez del Juzgado de Primera Instancia en lo Civil y Comercial de Sexta Nominación, Secretaría de la Dra. Adela L. Juárez Aldazábal, en autos caratulados "Ortega Rodríguez, Martiniano - Sucesorio" - Expte. Nº B-74.340/95, cita por edictos que se publicarán por el término de tres días en el Boletín Oficial y diario de circulación comercial, a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores para que dentro del término de treinta días corridos a contar desde la última publicación, comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que dispone el Art. 724 del C.P.C. y C. Fdo. Dr. Guillermo Félix Díaz, Juez; Dra. Adela L. Juárez Aldazábal, Secretaria. Salta, 29 de noviembre de 1996.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.853 F. Nº 93.702

La Dra. Ana María De Feudis de Lucía, Juez de Primera Instancia en lo Civil y Comercial del Distrito Judicial del Norte, Circunscripción Tartagal, provincia de Salta, Secretaría a cargo de la Dra. Estela Isabel Illescas, en los autos caratulados "Sucesorio de Mecle, Elías", Expte. Nº 7.802/95, cita y emplaza por el término de treinta días a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores para que comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Publíquese por tres días. Tartagal, setiembre 02 de 1996. Dra. Estela Isabel Illescas, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.852 F. Nº 93.703

La Dra. Ana María De Feudis de Lucía, Juez de Primera Instancia en lo Civil y Comercial del Distrito Judicial del Norte, Circunscripción Tartagal, provincia de Salta, Secretaría a cargo de la Esc. Mirta Susana Garay de Wierna, en los autos caratulados "Esper, Julio César y otra - Sucesorio de Esper, Julio Francisco", Expte. Nº 8.279/96, cita y emplaza por el término de treinta días a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores para que comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Publíquese por tres días. Tartagal, noviembre 25 de 1996. Esc. Mirta Susana Garay de Wierna, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.849 F. Nº 93.699

El Dr. Sergio Miguel Angel David, Juez del Juzgado de 1ra. Instancia en lo Civil y Comercial, 2da. Nominación, Secretaría de la Dra. Rubí Velásquez, en los autos caratulados "Sucesorio de Chávez, Luis Benjamín", Expte. Nº B-85.861/96, cita a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, como herederos o acreedores, para que dentro de treinta (30) días, comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Edictos: 3 (tres) días. Salta, 09 de diciembre de 1996. Dra. Rubí Velásquez, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 28 al 30/04/97

O.P. Nº 9.820 F. Nº 93.657

La Dra. Adriana Manfredini, Juez del Juzgado Civil y Comercial de 1ra. Instancia 2da. Nominación del Distrito Judicial del Norte, Circunscripción Orán, Secretaría Nº 1, en los autos caratulados "Sucesorio de Rolando Rivero", Expte. Nº 9.735/96, cita y emplaza por edictos que se publicarán por tres días en el Boletín

Oficial y cualquier diario de circulación masiva a quienes se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, sea como herederos o acreedores, para que dentro del plazo de treinta días contados desde el siguiente de la última publicación, comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de ley. San Ramón de la Nueva Orán, abril 04 de 1997. Dra. R. Alicia Márquez, Secretaria.

Imp. \$ 30,00

e) 25 al 29/04/97

O.P. N° 9.816

R. s/c. N° 7.523

El Dr. Juan Cabral Duba, Juez de 1ra. Inst. en lo Civil y Comercial 12ª Nominación, Secretaría de la Dra. María D. Cardona de Llacer Moreno, en los autos: "Méndez, Juana Rosa fallec. 24/12/63 y Herrera, Ricardo Ismael fallec. 27/06/77 - Sucesorio"; Expte. N° 1B-92.963/96, cita y emplaza a todos los que se consideren con derecho a los bienes de esta sucesión, ya sea como herederos o acreedores para que dentro del término de treinta (30) días, comparezcan a hacerlo valer, bajo apercibimiento de lo que hubiere lugar por ley. Publicación por tres días. Salta, 11 de marzo de 1997. Dra. María D. Cardona de Llacer Moreno, Secretaria.

Sin cargo

e) 25 al 29/04/97

O.P. N° 9.814

F. N° 93.647

El Dr. Teobaldo René Osores, Juez Subrogante en el Juzgado en lo Civil y Comercial de Primera Instancia Primera Nominación del Distrito Judicial del Sud - Metán, Secretaría de la Dra. Marta del Milagro García, en autos caratulados "Sucesorio Miño, Ramón", Expte. N° 21.538/97, cita y emplaza a herederos, acreedores y legatarios, para que dentro del plazo de treinta días contados desde el siguiente a la última publicación, hagan valer sus derechos bajo apercibimiento de ley. Publíquese edictos por tres días en el Boletín Oficial y diario El Tribuno. Metán, 23 de abril de 1997. Firmado: Dr. Teobaldo René Osores, Juez; ante mí Dra. Marta del Milagro García, Secretaria.

Imp. \$ 30,00

e) 25 al 29/04/97

REMATES JUDICIALES

O.P. N° 9.894

F. N° 93.765

Por: JULIO CESAR TEJADA JUDICIAL CON BASE Y REDUCCIONES Importante inmueble con galpones y oficinas en el Parque Industrial de esta ciudad

El día viernes 02 de mayo de 1997, a Hs. 19:05, en calle Alsina N° 327 de esta ciudad, remataré con la base de \$ 210.000,00 y para el caso de que no existieran postores por la misma, pasados 15 minutos, se reducirá dicha base en un 25% (o sea a \$ 157.500,00) y si

tampoco existieran postores por esta 2da. base, pasados otros 15 minutos, se rematará sin base y al mejor postor (según cláusula 4ta. del Mutuo Hipotecario): Un inmueble con todo lo edificado, clavado y plantado, ubicado en calle Durañona 816 (frente al APIS) del Parque Industrial de esta ciudad e identificado con Catastro N° 98.694 - Secc. V. - Manz. 65 - Parc. 14 (ex 5a) - Dpto. Capital 01 - Plano 8.929 - Sup. 7.000 m². - Med. 70 x 100 mts. - Lím.: Al N. S. y E. c/Cat. 98.695, Parc. 5-b Rmte. prop. del Ente Autárquico Parque Industrial y al O. c/Avda. principal. Sujeto al Reglamento Gral. del Parque Industrial de Salta y Serv. Real s/E.P. 403 y su modific. s/E.P. 67 a lo que debe ajustarse el comprador y todo según títulos. Edificación: Tiene portón corredizo metálico de 5,70 mts., 1 casilla control 3,38 x 2,28 mts., con paredes de material, pisos cemento y techo chapas fibrocemento canalón, con 1 baño en su interior azulejado y sin accesorios. Luego tiene 1 galpón cerrado de 45 x 30,00 mts. c/paredes de block de cemento, pisos de hormigón y techo formado por 4 tinglados parabólicos unidos y con chapas de zinc. En su interior está dividido en uno de 33,80 x 10,06 mts. y por otro en forma de L de 44,80 x 30,00 x 11 mts. y con 4 portones metálicos corredizos. Continúa con otro galpón de 4,85 x 9,70 mts., c/p. de bloques, techos zinc y puerta metálica. Sigue con otra construcción donde en su planta baja tiene: Un salón de aprox. 9,70 x 4,75 mts. con pisos de cemento, techo de losa y paredes de bloques, 1 baño múltiple p/personal de 9,83 x 4,84 mts., con pisos y paredes de cerámicos (con 1 vestuario, 4 baños, 4 duchas, conexión p/mingitorios y 2 piletas de hormigón). En su planta alta tiene: 1 oficina de 9,85 x 4,75 mts., 1 oficina de 4,60 x 3,30 mts., 1 oficina de 4,95 x 4,75 mts. y 2 baños chicos azulejados sin accesorios. Todo de losa c/cielorraso de telgopor, pisos cerámicos rojos, paredes de ladrillón cocido, con 1 escalera de hierro con escalones de madera. Toda la carpintería es metálica. Más al Este hay una construcción sin terminar con paredes de ladrillón hueco, pisos de cemento y sin techos, destinados a 1 salón de 9,85 x 5 mts. y a 2 oficinas de 5 x 4,70 mts. (una c/ducha). Hacia el Norte, tiene otra construcción sin terminar con paredes de bloques, pisos de cemento y sin techos, de 21 x 4,00 mts. y con 2 paredes divisorias. Cercado en todo su perímetro con alambre tejido olímpico, postes y bases de hormigón. El inmueble se encuentra desocupado. Servicios instalados: Tiene agua, luz (cortada por falta de pago), con cloacas, sobre calle pavimentada y con alumbrado público, pasando el gas natural. Revisar de Hs. 10:00 a 12:00 y de Hs. 14:30 a 18:30. Condiciones de pago: Señal del 30% a cuenta del precio, con más sellado de Rentas del 1,25% y Comisión del 5% más I.V.A. (únicamente sobre comisión), todo a cargo del comprador y en el mismo acto. Saldo del 70% dentro de los 5 días de aprobada esta subasta. Ordena el Sr. Juez del Juzgado de 1ra. Instancia en lo C. y C. 3ra. Nom. Secr. N° 1, en juicio contra "Crivellini, Edmundo J. s/Ejec. Hipotecaria - Concurso Especial", Expte. N°

B-62.266/94. Edictos 2 días por Boletín Oficial y 5 por diario El Tribuno. Nota esta subasta no se suspenderá aunque el día fijado fuera declarado inhábil. Informes al Mart. Julio César Tejada (IVA Resp. Inscripto) - Alsina N° 327 - Teléf. 311382 - Salta (Cap.).

Imp. \$ 104,00

e) 29 y 30/04/97

O.P. N° 9.891

F. N° 93.764

Por: JULIO CESAR TEJADA
JUDICIAL CON BASE

2/3 partes indivisas de un inmueble edificado
sito en calle Alvarado 570 de esta ciudad

El día viernes 02 de mayo de 1997, a Hs. 19:15, en calle Alsina N° 327 de esta ciudad, remataré con la base de \$ 16.235,38 (Prop. 2/3 V.F.): Las 2/3 partes indivisas que le corresponden a los demandados sobre el inmueble con todo lo edificado, clavado y plantado, ubicado en calle Alvarado N° 570 de esta ciudad e identificado con Catastro N° 1.880 - Sección D - Manzana 4 - Parcela 18 - Dpto. Capital 01 - Med. 11,20 x 15,20 mts. - Lím.: Al N. c/prop. de Justo Figueroa, al S. c/calle Alvarado, al E. c/prop. de Sara Figueroa y al O. c/prop. de Pedro J. y Juan Carlos Frías, todo según títulos. En la Planta Baja: Tiene 1 local comercial de 10,00 x 5,00 mts. c/piso cerámico donde funciona el Café "Natalio", con 2 baños chicos; otro local comercial de 5,00 x 5,00 mts. c/piso de madera; 1 pasillo de entrada de 2,00 x 5,00 mts., c/piso de mosaico; living de 6 x 6 mts. alfombrado con escalera metálica caracol; 1 baño de 1ra. azulejado; 1 cocina de 5 x 3 mts. c/mesada de acero inox. y granito, c/mueble bajo mesada y alacenas, 1 comedor de 4 x 4 mts. y 1 lavadero de 2 x 1 mts. Todo con paredes de material, pisos mosaicos y techo de losa. En la Planta Alta: Tiene 1 baño de 1ra. azulejado y 2 dormitorios de 4 x 4 mts., con balcón a la calle y c/pisos calcáreos y techo teja y tejuelas. Tiene agua, luz, cloacas, gas natural, TV y teléfono. A la calle con pavimento y alumbrado público. El café ocupado por Antonio Anna, la vivienda por demandada y flia., en calidad de propietarios. Revisar en horario comercial. Condiciones de pago: Señal del 30% a cuenta del precio, con más sellado de Rentas del 1,25% y Comisión del 5% más I.V.A. (únicamente sobre comisión), todo a cargo del comprador y en el mismo acto. Saldo del 70% dentro de los 5 días de aprobada esta subasta. Ordena el Sr. Juez de 1ra. Instancia C. y C. 11va. Nom., Secr. N° 1, en juicio contra "Rosa Mari de Anna y José G. Anna s/Ejec. Sentencia", Expte. N° 1B-79.868/96. Edictos 2 días por Boletín Oficial y diario El Tribuno. Nota: Esta subasta no se suspenderá aunque el día fijado fuera declarado inhábil. Informes al Mart. Julio César Tejada (IVA Resp. Inscripto) - Alsina N°s. 325/327 - Teléf. 311382 - Salta (Cap.).

Imp. \$ 48,00

e) 29 y 30/04/97

O.P. N° 9.890

F. N° 93.761

Por: ERNESTO V. SOLA
JUDICIAL CON BASE

Importante inmueble ubicado en calle San Luis 782

El día 02 de mayo de 1997 a Hs. 18:00 en mi escritorio de calle 25 de Mayo 322, Ciudad, por disposición del Sr. Juez de 1ra. Instancia en lo Civil y Comercial de 4ta. Nominación en los autos que se le sigue a "Castro, Elsa Marta; Rodríguez, Viviana Graciela s/Ejecución Hipotecaria", Expte. N° B-42.120/93, remataré el siguiente inmueble: 1) Con la base de \$ 12.833 identificado como: Matrícula 3.439 - Secc. E, Manzana 47, Parc. 15 - Extensión: Fte. 7,30 Fdo. 19,10. Límites: N: Prop. de la sucesión Merelagia, S: Calle San Luis, E: Prop. de la sucesión Hinojosa, O: Prop. de Yolanda Merelagia. Mejoras: El inmueble consta de: Un salón cuya superficie es de aprox. 8 x 20 m. subdivididos en tres locales intercomunicados entre sí habiendo en su interior un salón de 8 x 12 m. aprox. donde funciona la fábrica con techo de chapa de zinc revestido en parte por azulejos y piso de cerámico, 2 baños de segunda que dan a un pasillo de 1 x 5 m. aprox., un salón destinado también a la fábrica de 8 x 10 m. aprox. revestido en parte por azulejo piso de cerámico y techo metálico, en el frente un salón de ventas con piso de cerámico. El mismo se encuentra ocupado por sus propietarios destinado al funcionamiento del negocio denominado Postres NOA cuenta con todos los servicios. El mismo puede ser revisado en horario comercial. Edictos: Tres días en el Boletín Oficial y diario El Tribuno. Condiciones de la subasta: De contado. Comisión 5% del precio de venta y sellado D.G.R. 1,25% a cargo del comprador en el acto de remate. Nota: El mismo se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil. Informes: Ernesto V. Solá, Martillero, 25 de Mayo 322, Ciudad, Tel. 320260, Salta.

Imp. \$ 63,00

e) 29/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.886

F. N° 93.752

Atención Repuesteras

Gran oportunidad

Por: DAVID G. KLOS

JUDICIAL SIN BASE

Rulemanes, grapodinas, herramientas Bahco,
resortes de suspensión, accesorios varios de automóviles

En la ciudad de Metán, en calle Arenales N° 127 a Hs. 18:30, por orden del Sr. Juez del Juzgado de 1ª Instancia en lo Civil y Comercial 2ª Nominación, del Distrito Judicial del Sur - Metán, en los autos contra: Torregroza, Antonio y Sra. s/Ejecutivo, Expte. N° 5.812/96, remataré los siguientes lotes: Lote I): 357 rulemanes y 56 grapodinas, ambos de distintos números; Lote II): 54 filtros de distintos números y tamaños; Lote III): 11 líquidos de frenos de 1 litro y 24 líquidos de frenos de 1/2 litro marca Tensa; Lote

IV): Herramientas Bahco: 44 llaves, 30 tubos, ambos de distintas medidas, 2 llaves articuladas N° 776; Lote V): 9 cajas de resortes con suspensión (delanteros y/o traseros) para distintos vehículos y un conjunto de transmisión m/Agm. p/Renault; Lote VI): Accesorios: Una engrasadora 15 kg. de capac. marca Vulcano nueva; 4 cajas para herramientas color chapa azul marca DFB; dos defensas para Duna (delantero y trasero) s/marca; dos llantas para vehículos R11; tres llantas para vehículo Pick-Up N° 16-15; dos llantas para vehículos Ford Falcon N° 377; cinco alfombras para vehículos marca Plastilit (para Pick-Up - Dodge - Escort y Peugeot); un porta equipaje marca Ga-Carring-A, un porta equipaje marca All-Carrier; cuatro cajas con parrilla de faro de iodios incorporados para Fiat y Peugeot. Informes: Arenales N° 127. Forma de pago: De contado, Arancel de Ley 10%, sellado de Rentas: 0,6%, ambos a cargo del comprador. Publicación por dos días en diario El Tribuno y Boletín Oficial. La subasta no se suspenderá aunque el día fuere declarado inhábil. Martillero David G. Klos, Tel. 0876-20777. Secretaria, 23 de abril de 1997. Dr. Carlos Graciano, Secretario.

Imp. \$ 30,00 e) 29 y 30/04/97

O.P. N° 9.885 F. N° 93.744

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Televisores, sillas, pileta de lona

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:30 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 2da. Nominación Secretaría N° 2, en los autos: Que se le sigue a Centeno de Alonso, Sara B. - Ejec. Prend. - Expte. N° 2B-70.439/95, remataré sin base y de contado: 1) Una pileta para Campinar 1.400 mod. 13-N° 1.251; 2) Dos sillas Sil-Car Anabella mod. Camping N°s. 025 y 037; 3) Un televisor color Philips 20" CT-G-000/771 N° 39.477; 4) Un televisor color Philco Tas c/control remoto mod. 20B-19RC-N° 009732TR, que pueden ser revisados en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.884 F. N° 93.743

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Una computadora, un escritorio, mesita p/máquina de escribir, una máquina de escribir, un mueble metálico de dos puertas corredizas (chico)

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:50 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de

1ra. Inst. en lo C. y C. de 9na. Nominación Secretaría N° 1, en los autos: Que se le sigue a Pérez, Adolfo Salvador - Ejecutivo - Expte. N° 1B-80.477/96, remataré sin base y de contado: 1) Un escritorio de fórmica patas de metal c/dos cajones; 2) Una mesita p/máquina de escribir t/fórmica de un cajón; 3) Una máquina de escribir color celeste marca Olivetti mod. Studio 46; 4) Un mueble tipo estante de dos puertas corredizas de metal base de fórmica; 5) Una computadora compuesta de monitor Ucom mod. 143TP, teclado TWC mod. 160 y CPU sin marca, que pueden ser revisados en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.883 F. N° 93.742

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Un freezer, un televisor color Hitachi c/control remoto, una máquina de coser, un equipo de música c/comp. disc y c/remoto

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:45 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 6ta. Nominación Secretaría N° 1, en los autos: Que se le sigue a Neiro Goñi, Matilde Angélica - Ejecutivo - Expte. N° 1B-79.469/96, remataré sin base y de contado: 1) Un televisor color 20" marca Hitachi c/control remoto modelo CPT 2121R Serie N° 272187; 2) Un freezer marca Philco Tropical System modelo FHFE25D serie N° 60943377C color blanco; 3) Una máquina de coser a pedal marca Severbón mueble de fórmica N° CFA35748; Un equipo de música marca Philips doble cassette c/reproductor de comp. disc. c/dos parlantes y control remoto N° D9308332, que pueden ser revisados en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.881 F. N° 93.740

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Un modular estilo español color oscuro

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:35 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 8va. Nominación Secretaría N° 2, en los autos: Que se le sigue a Alegre, Miguel

Angel - Ejec. Prend. - Expte. N° 2B-76.553/95, remataré sin base y de contado: 1) Un modular español color oscuro marca Platinum modelo español N° 857351, que puede ser revisado en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.880 F. N° 93.739

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Un TV. color 20"

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:25 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 1ra. Nominación Secretaría N° 2, en los autos: Que se le sigue a Esper, Sergio Daniel y Alfaro, Miguel A. - Ejec. Prend. - Expte. N° 2B-51.413/94, remataré sin base y de contado: 1) Un televisor color marca Goldstar modelo CNT9825, c/control remoto N° 206697, que puede ser revisado en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.879 F. N° 93.738

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Una heladera marca Tívoli Tropical

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:40 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 12va. Nominación Secretaría N° 2, en los autos: Que se le sigue a Planes Salta Hogar S.R.L. y Moneris, Ana María - Ejec. Prend. - Expte. N° 2B-42.527/93, remataré sin base y de contado: 1) Una heladera marca Tívoli Tropical Serie N° 445.684, mod. TF370-C27, que puede ser revisado en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.878 F. N° 93.737

Por: DANIEL CASTAÑO
JUDICIAL SIN BASE

Un TV color 20", una balanza p/2 kg., repisas

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 17:25 en calle Pedernera N° 282, Ciudad, por disposición Sr. Juez de 1ra. Inst. en lo C. y C. de 5ta. Nominación Secretaría N° 1, en los autos: Que se le sigue a Ontiveros, Luis Alberto - Ejec. Prend. - Expte. N° 1B-60.099/94, remataré sin base y de contado: 1) Un televisor color 20" marca Philco TRST 19RC s/N° serie; 2) Una balanza Scaltritti mod. F-10 serie 5737 c/plato; 3) Un esquinero de madera laminada de 4 estantes; 4) Una repisa de madera c/dos estantes largos y dos cortos, que pueden ser revisados en mi poder. Edictos: Un día en el Boletín Oficial y El Tribuno. Arancel de Ley 10%, sellado D.G.R. 0,6% a cargo del comprador. Nota: La subasta se realizará aunque el día señalado fuera declarado inhábil, Daniel Castaño, Martillero Público.

Imp. \$ 15,00 e) 29/04/97

O.P. N° 9.876 F. N° 93.735

Por: ALFREDO J. GUDIÑO
JUDICIAL CON BASE

**Inmueble en La Merced (Sup. 645,00 m²),
en calle Maipú s/N° (entre 9 de Julio y M. Boedo)**

El día 30/04/97 a Hs. 18:30 en San Felipe y Santiago N° 758, Ciudad, remataré con la base de \$ 3.000,00 (Créd. hip.) un inmueble con todo lo plantado y adherido al suelo p/accesión física y legal Cat. N° 1.868 - Sec. "A" - Mza. 5b - Parc. 2 - La Merced - Dpto. Cerrillos, con una sup. s/céd. parc. de 645,00 m² (15 x 43 m.), ubicado en la calle Maipú s/N° (altura al 300) entre las calle 9 de Julio y Mariano Boedo - La Merced - Dpto. Cerrillos. Construcción precaria de adobe y bloque, c/3 dorm., galería y cocina, c/techo de chapa y baño 2da., el frente está cercado c/alambre. Ocupado por la demandada y todo su grupo familiar y lo hacen en calidad de propietarias. Serv.: Agua y calle enripiada c/cordón cuneta, la luz pasa p/la calle s/conexión domiciliaria. El comprador debe abonar en el acto de remate el 50% de seña, Arancel de Mart. 5% y sellado D.G.R. 1,25% en efectivo y el saldo dentro de los 5 días de aprobada la subasta por el Sr. Juez de la causa. Ordena: Sr. Juez de 1ra. Inst. C. y Com. de 10ma. Nom. en juicio que se sigue c/Sosa, Guadalupe s/Ejec. Hipotecaria - Expte. N° B-87.071/96. La subasta se llevará a cabo el día indicado aunque el mismo sea declarado inhábil. Edictos: Por 2 días en diario El Tribuno y Boletín Oficial. Revisar el inmueble de Hs. 8:00 a 20:00 y por mayores datos consultar al suscripto martillero en San Felipe y Santiago N° 758 - Tel. 235980 - IVA Resp. No Inscripto.

Imp. \$ 30,00 e) 29 y 30/04/97

O.P. N° 9.875

F. N° 93.736

Por: ALFREDO J. GUDIÑO
JUDICIAL CON BASE

**Importante inmueble de 4 Has. 6.960 m²,
en B° Santa Ana (sobre Avda. J. D. Perón)**

El día 30/04/97 a Hs. 18:40 en San Felipe y Santiago N° 758, Ciudad, remataré con la base de \$ 18.749,49 (V.F.) el inmueble Catastro N° 99.445 - Sec. "R" - Frac. A-6 - Dpto. Cap., con una Sup. T. s/céd. parc. de 4 Has. 6.955,92 m² (Plano 9.184), el que se encuentra ubicado sobre Avenida Juan D. Perón s/N° B° Santa Ana (al lado Oeste del Barrio Leandro N. Alem), amplio terreno plano, desmalezado, sin mejoras, existiendo en la actualidad tres canchas de fútbol, utilizada por los vecinos de la zona, con calle pavimentada (Avda. Perón) y atrás del inmueble hay un camino vecinal enripiado. Servicios: Luz, agua, cloaca y gas pasan por la Avda. Perón. El comprador debe abonar en el acto de remate el 30% de seña, Com. 5% y D.G.R. 1,25% s/precio. Saldo dentro de los 5 días de aprobada la subasta. Ordena: Sr. Juez Juzgado Federal Salta N° 2, Sec. 3 en juicio: "Fisco Nacional (D.G.I) vs. Coop. Vivienda, Consumo y Turismo Arturo Illia s/Ejec. Fiscal" - Expte. N° 144/91. La subasta se llevará a cabo el día indicado aunque el mismo sea declarado inhábil. Edictos por 2 días en diario El Tribuno y Boletín Oficial. Revisar el inmueble de Hs. 8:00 a 20:00 y por mayores datos consultar al suscripto martillero el que cuenta con croquis del mismo. Tel. 235980 - IVA Resp. No Inscripto.

Imp. \$ 30,00

e) 29 y 30/04/97

O.P. N° 9.830

F. N° 93.677

Por: JORGE G. SALAZAR E.
JUDICIAL CON BASE

**1) Una casa en calle Rui Díaz de Guzmán al 600
2) 50% ind. de un galpón en calle Jujuy al 800**

El 29/04/97 a Hs. 18:00 en calle J. M. Leguizamón 1156, Salta, remataré: 1) C/la base de \$ 6.111,77, eq. a las 2/3 ptes. del V.F., el inmueble: Cat. N° 50.441; Sec. A; Manz. 12; Parc. 24; Dpto. 01 Cap., ubicado en calle Rui Díaz de Guzmán N° 681, Salta. Lím. seg. tít. Sup. s/m. 164,05 m² (10 x 16,50 m.). Mejoras: Vereda y fente revestido en piedra y granito, puerta de acceso que da a un porch, living-comedor, cocina c/mesada de granito y revestimiento cerámico; dos dormitorios c/placares; un baño completo c/azulejos y piso de mosaico calcáreo; el resto del inmueble tiene piso de granito, techo losa y teja, tiene un patio c/portón p/entrada de vehículos, cubierto casi en su totalidad c/techo de chapas, piso mosaico calcáreo; tiene lavadero c/pileta de cemento, una habitación s/terminar, f/techo, c/piso mosaico calcáreo. Construcción general de ladrillo, carpintería de

madera. Servicios: Agua, luz, cloacas, TV p/cable, gas nat. no conec., alumb. públ. Ocupada p/Domingo Guantay c/esposa e hijos, como propietarios. 2) C/la base de \$ 8.164,50, eq. a las 2/3 ptes. de V.F., el 50% ind. del inmueble Cat. N° 17.087; Sec. E; Manz. 17b; Parc. 2 Dpto. 01 Cap. Ubicado en calle Jujuy N° 848, Salta. Lím. seg. tít. Sup. s/m. 198 m² (9 x 22 m.). Mejoras: Oficina c/techo losa y piso granito c/fte. a calle Jujuy; galpón tinglado de chapa, que cubre la tot. del inmueble, piso cemento alisado, vestidores y 2 baños. Servicios: Agua, luz trif., cloacas, pavimento, alumb. públ. Ocupado p/Felipe Alarcón, Pedro Olivera, Fernando Robledo, como propietarios del taller que allí funciona. (los datos son aportados p/Sr. Of. de Justicia). Cond. de Vta.: Seña 30%. Sell. Rtas. 1,25%. Arancel de Ley 5% p/1) y 10% p/2 todo en el acto del remate y a c/compr. Saldo dentro de los 5 días de aprob. la subasta. Imp. a la Vta. no incluido en el precio (Art. 7 Ley 23.905). Ordena Sr. Juez del Trabajo N° 4 en juicio c/Gauntay, B. E. y ot. s/P.V.E. Emb. Prev., Expte. N° A-10.754/95. Edictos p/3 días en Boletín Oficial y El Tribuno. Inf. al Expte. en Hs. de desp. o al suscripto martillero, Tel. 313382, IVA Resp. No Inscripto. No se susp. p/día inhábil.

Imp. \$ 45,00

e) 25 al 29/04/97

O.P. N° 9.783

F. N° 93.599

Por: DANTE RAMON ARANDA
JUDICIAL CON BASE

**El 50% indiviso de un inmueble ubicado en calle
Los Nardos 476 (V. Las Rosas)**

El día 29 de abril de 1997 a Hs. 18,30 en J. M. Leguizamón N° 1885 de esta ciudad, Salta Cap., lugar donde estará mi bandera, remataré con la base de \$ 6.265,93, corresp. al 50% de su V.F. las 7/14 part. indivisa o sea el 50% del inmueble ubicado en calle Los Nardos N° 476 (Villa Las Rosas) identif. Mat. N° 27315, Secc. O, Manz. 26b, Parc. 2, Dpto. Cap. 01, Plano 2322 c/una Sup. total de 300 m² s/t, 300 m² s/m. Ext.: Fte. 10 x 30 m. de fondo. Lím: Los que dan su cédula parcelaria. Consta de un living, tres dorm., cocina, un living comedor, dos habitaciones de servicios, un baño de primera, un garage sin techar, un patio y cuenta con una terraza en la cocina que es el único techo de losa, los restantes son de teja y tejuela, cuenta con los servicios de luz, eléc. agua, cloaca, está ocupado por el Sr. Jorge Bardi según Inf. Of. de Justicia. Ordena el Sr. Juez del J. Federal N° 2 de Salta Dr. Miguel Antonio Medina, Secretaría N° 3 de la Dra. Mariela Alejandra Giménez, en los autos caratulados "D.G.I. c/Bardi, Félix Rufino s/Ejec. Fiscal"; Expte. N° 384/93. Edictos: Tres días en el Boletín Oficial y diario El Tribuno. Forma de pago: En el acto el comprador debe abonar el 30% del precio y el Arancel del Mart. 5% y el saldo dentro de los cinco (5) días de aprobada la subasta. Sellado D.G.R. 1,25% a cargo del comprador. La subasta se realizará aunque el día fijado

sea declarado inhábil. Informes Mart. Dante Ramón Aranda, J. M. Leguizamón N° 1881, Tel. 320401, Salta (Cap.).

Imp. \$ 45,00 e) 24 al 29/04/97

POSESION VEINTEÑAL

O.P. N° 9.786 F. N° 93.616

La Dra. Inés del Carmen Daher, Juez del Juzgado Civil y Comercial de 1ª Instancia 1ª Nominación del Distrito Judicial del Norte-Orán, Circunscripción Orán, Secretaría de la Dra. Claudia Nallar, en los autos "Córdoba, Amadeo c/Peralta de Córdoba, Paula - Posesión Veinteñal"; Expte. N° 36.599/96, cita y emplaza por edictos que se publicarán por cinco días en los diarios Boletín Oficial y cualquier otro de circulación masiva a la Sra. Paula Peralta de Córdoba y a quienes se consideren interesados en el inmueble urbano identificado como: Sección A - manzana 18 - parcela 7, Catastro N° 316 de la localidad de Pichanal, Dpto. Orán, Salta, para que dentro del término de diez días, hagan valer su derecho, bajo apercibimiento de designarse Defensor de Ausentes. San Ramón de la Nueva Orán, abril 16 de 1997. Dra. Claudia G. Nallar, Secretaria.

Imp. \$ 125,00 e) 24 al 30/04/97

INSCRIPCION DE MARTILLERO

O.P. N° 9.822 F. N° 93.660

El doctor Víctor Daniel Ibáñez, Juez de Primera Instancia Civil y Comercial de Octava Nominación,

con asiento en esta ciudad, hace saber que se tramitan los autos "Salva, Ramón Lorenzo - Inscripción de Martillero, Expediente N° B-61.155/1994", siendo su domicilio en España 618, Planta Baja, de esta ciudad, D.N.I. N° 5.409.754. Publicación ocho días en Boletín Oficial y Eco del Norte. Salta, junio 25 de 1996. Dr. Víctor Daniel Ibáñez, Juez; Dra. Isabel López Figueroa de Canónica, Secretaria.

Imp. \$ 80,00 e) 25/04 al 07/05/97

EDICTO JUDICIAL

O.P. N° 9.877 F. N° 93.734

La Dra. Beatriz T. Del Olmo, Juez de 1ra. Instancia en lo Civil y Comercial 7ª Nominación, Secretaría de la Dra. Adriana García de Escudero, en autos caratulados "Dirección General de Rentas de la provincia de Salta vs. Yariguarenda S.A. en formación - Ejecutivo", Expte. N° B-37.195/93, cita por edictos que se publicarán durante 3 días en el Boletín Oficial y en el diario de circulación local a la firma Yariguarenda S.A. en formación para que comparezca a estar a derecho en juicio seguido por la Dirección General de Rentas, bajo apercibimiento de que si vencido el término de publicación no compareciere se le nombrará Defensor Oficial para que los represente. Firmado: Dra. Beatriz T. Del Olmo, Juez; Dra. Adriana García de Escudero, Secretaria.

Imp. \$ 30,00 e) 29/04 al 02/05/97

Sección COMERCIAL

ASAMBLEAS COMERCIALES

O.P. N° 9.850 F. N° 93.700

SALINAS GRANDES S.A.

Asamblea General Ordinaria

El Directorio de Salinas Grandes S.A. en cumplimiento de prescripciones legales y estatutarias, convoca a los señores accionistas a Asamblea General Ordinaria a realizarse el día 24 de mayo de 1997 a horas 10 en el domicilio social de calle Juan Martín Leguizamón 369 de la ciudad de Salta, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º) Elección de dos accionistas para firmar el Acta de Asamblea.
- 2º) Consideración de la Memoria, Balance General, Estado de Resultados y demás estados anexos e Inventario, correspondiente al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 3º) Consideración de la gestión del Directorio.

4º) Remuneración al Directorio por sus tareas técnico ejecutivas.

5º) Consideración destino de resultados.

El Directorio

Imp. \$ 100,00 e) 28/04 al 05/05/97

O.P. N° 9.838 F. N° 93.685

SAFICI S.A.

Asamblea General Ordinaria de Accionistas

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de SAFICI S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2º) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.

- 3°) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00 e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.837 F. N° 93.684

SAN JAVIER S.A.

Asamblea General Ordinaria de Accionistas

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de SAN JAVIER S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2°) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3°) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.

- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00 e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.836 F. N° 93.683

SAN ALEJO S.A.

Asamblea General Ordinaria de Accionistas

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de SAN ALEJO S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2°) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3°) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida

cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.835

F. N° 93.682

PINARES DE CATAMARCA S.A.

Asamblea General Ordinaria de Accionistas

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de PINARES DE CATAMARCA S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2°) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3°) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su

registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.834

F. N° 93.681

PLANTACIONES CATAMARCA S.A.

Asamblea General Ordinaria de Accionistas

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de PLANTACIONES CATAMARCA S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2°) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3°) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.833

F. N° 93.680

VALLE DE ANTAPOCA S.A.**Asamblea General Ordinaria de Accionistas**

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de VALLE DE ANTAPOCA S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2º) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3º) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4º) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5º) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6º) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7º) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.832

F. N° 93.679

AGROPECUARIA LAS ESTACAS S.A.**Asamblea General Ordinaria de Accionistas**

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de AGROPECUARIA LAS ESTACAS S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2º) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3º) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias, correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.
- 4º) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5º) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6º) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7º) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.831

F. N° 93.678

AGROPECUARIA LAS ESQUINAS S.A.**Asamblea General Ordinaria de Accionistas**

Convócase a Asamblea General Ordinaria de Accionistas para el día 19 de mayo de 1997, a horas diez en la sede social de AGROPECUARIA LAS ESQUINAS S.A., sito en Pueyrredón N° 553 de esta ciudad, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1º) Lectura y aprobación del Acta anterior.
- 2º) Designación de dos accionistas para firmar el Acta.
- 3º) Consideración y aprobación de los documentos a que se refiere el Art. 234 Inc. I de la Ley 19.550 y sus modificatorias,

correspondientes al ejercicio cerrado el 31 de diciembre de 1996.

- 4°) Consideración y en su caso, aprobación de la gestión del Directorio y la Sindicatura por el Ejercicio 1996.
- 5°) Elección de un Síndico Titular y un Suplente por el término de un ejercicio.
- 6°) Determinación de honorarios de Directores y Síndicos correspondientes al ejercicio 1996.
- 7°) Consideración del cambio de fecha de cierre de ejercicio.

Nota: Transcurrida una hora después de la fijada en la citación, la Asamblea se considerará constituida cualquiera sea el número de accionistas titulares de acciones con derecho a voto.

Depósito de acciones. Los accionistas para asistir a las Asambleas, salvo el caso de las acciones nominativas, deben depositar en la sociedad sus acciones o un certificado de depósito librado por un banco o institución autorizada, para su registro en el libro de asistencia a las Asambleas, con no menos de tres días hábiles de anticipación al de la fecha fijada. La sociedad entregará los comprobantes necesarios de recibo que servirán para la admisión a la Asamblea.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 25/04 al 02/05/97

O.P. N° 9.793

F. N° 93.627

SIATES S.A.

Asamblea General Ordinaria

Por disposición del Honorable Directorio y de acuerdo a lo que establecen los Estatutos de la Sociedad, se convoca a los señores accionistas a Asamblea General Ordinaria, para el día 15 de mayo de 1997, a horas 19:00 en el local de calle Las Quinas 41 - Tres Cerritos de la ciudad de Salta. No reuniendo el quórum legal, se cita a segunda convocatoria el mismo día a horas 20:00, para tratar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Designación de dos accionistas para la firma de la presente Acta.
- 2°) Consideración de la Memoria, Balance General, Estado de Resultados e Informe del Síndico, correspondiente al Ejercicio N° 3 cerrado el 31 de julio de 1995.
- 3°) Consideración del Proyecto de Distribución de Utilidades y Remuneración al Directorio y Síndico.
- 4°) Fijación del número de miembros que compondrá el Directorio y elección de los mismos, de Síndico Titular y Suplente.

El Directorio

Imp. \$ 100,00

e) 24 al 30/04/97

Sección GENERAL

ASAMBLEA PROFESIONAL

O.P. N° 9.855

F. N° 93.705

CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS ECONOMICAS DE SALTA

Asamblea Ordinaria

El Consejo Directivo del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de Salta, en cumplimiento de las prescripciones legales, (Art. 30 de la Ley N° 6.576) convoca a los profesionales matriculados en el Consejo Profesional a Asamblea Ordinaria para el día 16 de mayo de 1997 en primera convocatoria a Hs. 20,00 y en segunda convocatoria a Hs. 21,00 en el local de Avda. Belgrano 1461 de esta ciudad, para considerar el siguiente:

ORDEN DEL DIA

- 1°) Designación de dos (2) profesionales matriculados para firmar el Acta.
- 2°) Lectura y consideración de la Memoria Anual y Estados Contables correspondientes al ejercicio económico N° 51 cerrado el 31 de diciembre de 1996.

- 3°) Informe de la Comisión Fiscalizadora.

Nota: Ley N° 6.576 Artículo 34.

Art. 34. - Las Asambleas Ordinarias y Extraordinarias contarán con quórum legal con la presencia de la mitad más uno de los profesionales matriculados en condiciones de intervenir. Pasada una hora de la establecida en la convocatoria sin obtenerse el mínimo establecido, el quórum será legal con los profesionales presentes.

Salta, 17 de marzo de 1997.

Cr. Jorge Alberto Paganetti
Secretario

Cr. Juan José Fernández
Presidente

Imp. \$ 45,00

e) 28 al 30/04/97

RECAUDACION

O.P. N° 9.895

Saldo anterior	\$ 61.410,10
Recaudación del día 28/04/97	\$ 672,30
TOTAL	\$ 62.082,40