

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 1 de 8
---	--	---

PROTOCOLO DE CALIDAD

CARNE DEL PASTIZAL

INTRODUCCIÓN

- Con el fin de conservar los pastizales naturales de la región bajo esquemas productivos que permiten el desarrollo de aves y otras especies de la fauna nativa Aves Argentinas-AOP, como miembro de Alianza del Pastizal , establece el siguiente “Pliego de Condiciones” para la obtención de un atributo diferencial en Ganados y Carnes.
- En este documento se establecen principios y métodos de manejo para la producción y elaboración de carnes bovinas provenientes de establecimientos que han dado cumplimiento al presente Pliego de Condiciones.
- Los criterios establecidos conforman un sistema abierto a modificaciones futuras provenientes de la introducción de nuevas tecnologías, de disposiciones Nacionales o Internacionales que pudieran surgir, de nuevas normas oficiales y/o de especificaciones de calidad establecidas por los propios clientes.

CONCEPTO :

Se entiende por Pliego de Condiciones para el Atributo Carne del Pastizal al conjunto de normas y procedimientos tendientes a garantizar que los productos obtenidos provienen de animales bovinos que han tenido origen y han sido elaborados en establecimientos que dieron cumplimiento al presente documento.

ALCANCE:

Aplícase a todas las actividades concernientes al proceso de producción primaria, transporte, elaboración, empaque, expedición y embarque al destino final.

CONTENIDO

A - DEFINICIONES:.....	2
B – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.....	3
C – PRODUCCION PRIMARIA	3
D – ELABORACIÓN	7
E – TRAZABILIDAD	8

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 2 de 8
---	--	---

A - DEFINICIONES:

Pastizal natural: Comunidad herbácea dominada por distintas especies nativas de la familia de las gramíneas (Poaceae), con presencia menor de especies leñosas, siempre inferior al 20% de la cobertura, y que es utilizada corrientemente como base para la actividad pastoril.

Atributo: Característica cualitativa específica de un producto o sistema de producción que lo diferencia de otro similar.

Auditoría / Inspección: Es un examen sistemático y funcionalmente independiente para determinar si las actividades y sus resultados conexos cumplen objetivos planeados. Esta actividad está desempeñada por personal técnico especializado que no posee responsabilidad directa ni compromisos con los procesos/productos a examinar.

Certificado: Documento otorgado por un Organismo de Certificación de tercera parte, en el que se declara que los productos mencionados en el mismo, debidamente identificados, individualizados y cuantificados han sido producidos de acuerdo con requerimientos específicos previamente establecidos y definidos en el Pliego de Condiciones.

Operador: Es toda persona física o jurídica que como productor primario, elaborador y/o comercializador cumple con el presente Pliego de Condiciones y que ha firmado para este fin un convenio específico de vinculación con Aves Argentinas -AOP.

Productor primario: Es toda persona física o jurídica que desarrolla la producción primaria (cría o invernada) en un establecimiento agropecuario.

Establecimiento agropecuario: Unidad donde se realiza la actividad productiva primaria, la cual asienta en una superficie de territorio delimitada o circunscripta en donde los animales conviven, se alimentan y se reproducen, separándose de otros animales por límites físicos o alambrados.

Elaborador: Es toda persona física o jurídica que realiza la faena, despostada, empaque y disposición final de productos provenientes de establecimientos de producción primaria.

Pliego de condiciones: Conjunto de requisitos generales y específicos, de cumplimiento obligatorio por todos los operadores del sistema.

Trazabilidad: Es la aptitud de un sistema para poder construir en forma retrospectiva la historia de un producto. Aplicada al producto **carne** se define como la aptitud técnica de conocer la historia de un animal desde su lugar de origen, pasando por su método de crianza, faena y elaboración hasta llegar al final de la cadena de comercialización, en el corte de carne ofrecido al consumidor.

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 3 de 8
---	--	---

B – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

B.1. Ganados

Raza: Serán aceptables animales provenientes de razas británicas, continentales, índicas y/o sus cruas.

Sexo: Hembras y machos.

Alimentación: Base pastizales naturales.

B.2. Carnes

Tipificación: Serán certificables canales que estén dentro de la tipificación oficial: Tipo AA, A, B Y C (Toros, Torunos, Vacas, Vaquillonas, Terneros y Novillitos) Tipo JJ-J-U-U2 para Novillos.

C – PRODUCCION PRIMARIA

1° - Del establecimiento:

Podrán solicitar el ingreso al programa “Carne de Pastizal” aquellos establecimientos ganaderos cuya condición legal, administrativa y sanitaria cumpla con los requisitos provinciales y nacionales.

No tendrán límite de tamaño y deberán estar ubicados dentro de las regiones definidas en el presente pliego, correspondiéndose a áreas de pastizales y sabanas de la Argentina.

Deben presentar al menos el 50 % de su superficie con cobertura de pastizal natural definido en A), y estar sujetas a un plan de manejo y conservación, descontándose de estas las áreas naturales inaccesibles al pastoreo.

Deben evidenciar al menos 3 de los siguientes indicadores de buen manejo y conservación del pastizal:

- Escasa o nula superficie del establecimiento con pastizales degradados (suelo desnudo, sobrepastoreo, pisoteo, cárcavas y/o áreas de erosión)
- Presencia de especies herbáceas de alto valor forrajero (palatables para el ganado) en las comunidades de pastizales del establecimiento.
- Escasa o nula presencia de especies exóticas indeseables.
- Presencia de especies de la fauna nativa del pastizal confirmada y documentada por observaciones de expertos.

2° - De la tenencia:

La tenencia de la tierra podrá tener las siguientes modalidades: Propietario, Arrendatario, Aparcero, Mediero. En cualquiera de los casos deberán contar con el número de registro oficial (RENSPA - Resolución SENASA 249/2003).

A tal efecto, los solicitantes deberán presentar la respectiva documentación.

3° - De las áreas de producción:

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 4 de 8
---	--	---



Se indica en color azul, amarillo y rojo las regiones de pastizales y sabanas de la Argentina donde se desarrollará la aplicación del atributo. El área incluye la totalidad de las Provincias de Buenos Aires, Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe y partes de las Provincias de Córdoba, Chaco, Formosa, La Pampa, Misiones, San Luis, Santiago del Estero y Río Negro, según el detalle siguiente:

Provincia de Córdoba: Departamentos Calamuchita, Capital, General Roca. General San Martín, Marcos Juárez, Presidente Roque Sáenz Peña, Río Cuarto, Río Primero, San Justo, Santa María, Tercero Arriba, Totoral y Unión.

Provincia de Formosa: Departamentos de Formosa; Laishi, Patino, Pilagas, Pilcomayo y Pirané.

Provincia de La Pampa: Departamentos de Atreuco, Caleu Caleu, Capital, Catrilo, Chalileo, Chapaleufú, Conhelo, Guatrache, Hucal, Lihuel Calel, Limay Mahuida, Loventue, Quemu Quemu, Rancul, Realicó, Toay, Trenel y Utracán.

Provincia de Río Negro: Departamentos de Adolfo Alsina, Conesa y Pichi Mahuida.

Provincia de San Luis: Departamentos de Coronel Pringles, General Pedernera, Gobernador Dupuy, La Capital y Libertador General San Martín.

Provincia de Santiago del Estero: Departamentos de Juan F. Ibarra y Moreno.

Provincia de Misiones: Departamentos de Candelaria, Capital, Leandro N. Alem, San Javier, Apóstoles, San Ignacio y Concepción.

Provincia de Chaco: Departamentos Bermejo, Chacabuco, Cte Fernández, Doce de Octubre, Dos de Abril, Fray J Santa María de Oro, Gral Belgrano, Gral Donovan, Independencia, Libertad Libertador Gral San Martín, Maipú, Mayor Luis J Fontana, Nueve de Julio, O'Higgins, Pcia de la Plaza, Primero de Mayo, Quitilipi, San Fernando, San Lorenzo, Sargento Cabral, Tapenagá y Veinticinco de Mayo.

4° - Del origen de los animales:

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 5 de 8
---	--	---

Los animales deberán preferentemente haber nacido, ser criados y engordados en los establecimientos vinculados a la organización y programa de Carne del Pastizal.

Se autoriza también el ingreso al programa de animales provenientes de establecimientos no vinculados, los que solo podrán faenarse si han dado cumplimiento al presente Pliego de Condiciones durante los 180 días previos al envío a faena. Su ingreso deberá estar fehacientemente documentado.

Esta autorización se extiende hasta 31 de Diciembre de 2017, ya que a partir de allí todos los animales deben provenir de establecimientos vinculados.

5° - De la alimentación:

En condiciones normales, la base de la alimentación será el pastoreo directo de pastizales naturales en sistema extensivo. Podrá autorizarse el pastoreo sobre praderas implantadas y/o verdeos solo por tiempos limitados hasta 1/3 de la vida del animal.

Se autoriza el uso de un máximo del 30 % de concentrados y hasta un máximo del 50 % de silaje sobre la ración base expresado en Materia Seca por tiempo limitado y al solo efecto de cubrir déficit específicos en la producción de pasto.

Se prohíbe el engorde a corral o lotfeeding.

Se permitirá el confinamiento temporario solo en casos excepcionales como: sequías, inundaciones, incendios u otros que puedan amenazar la seguridad y el bienestar animal.

Se prohíbe el uso de proteínas de rumiantes, productos hormonales, y/o antibióticos como estimulantes del crecimiento.

6° - Del bienestar animal:

Se deberá dar movimiento libre suficiente, y amplio acceso al agua fresca y alimento.

Los establecimientos contarán con suficientes reparos y sombra para evitar la excesiva luz solar, vientos, temperaturas extremas, acaloramiento y cualquier situación ambiental que provoque malestar del animal.

La infraestructura de instalaciones junto a las maniobras propias del manejo deberá brindar un entorno sano, disminuir las situaciones de estrés y minimizar el riesgo de lesiones.

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 6 de 8
---	--	---

7° - De la sanidad:

Se procurará mantener la salud mediante un adecuado manejo nutricional.

Los tratamientos preventivos deberán priorizar a los curativos.

Se autorizan las vacunas, nosodes y productos homeopáticos.

La administración de antiparasitarios internos deberá ser en forma estratégica, priorizando la vía oral a la inyectable.

Los antibióticos solo se aplicarán ante casos de necesidad para curar un mal determinado.

En todos los casos se llevarán registros de los tratamientos y se respetarán los tiempos de carencia.

8° - De la identificación:

Todos los animales deberán poseer la correspondiente marca a fuego inscrita en el Registro Nacional de Marcas y Señales, más caravana auricular, con el respectivo número identificatorio.

9° - De la carga y transporte:

La carga y transporte de los animales con destino a faena tenderá a disminuir las causas de estrés y evitar lesiones.

Para ello deberán adecuarse las instalaciones de carga, separarse animales por categorías y establecer una cantidad adecuada de animales a transportar.

La documentación correspondiente a los animales transportados, deberá estar disponible durante el viaje.

Se prohíbe el uso de picana eléctrica.

10° - De los registros:

Se deberá contar con los siguientes registros:

- a. Planos del establecimiento con división de potreros, superficie, tipo de cobertura (pastizal, pradera, agricultura, áreas inaccesibles al pastoreo, etc.)
- b. Método y sistema de identificación animal.
- c. Stock, dividido por categorías (entradas, salidas, muertes, etc)
- d. Planes sanitarios y tratamientos realizados.
- e. Compras de animales (Categoría, edad, origen, etc.)
- f. Compras de Insumos (Alimentos, semillas, medicamentos, etc)

11° - Del mecanismo de control:

Una vez analizada y aceptada la solicitud de ingreso al programa se firmará el respectivo convenio de vinculación entre las partes.

En este acto el Operador se compromete a cumplir y hacer cumplir las condiciones estipuladas en el presente Pliego de condiciones y a aceptar el régimen de visitas de inspección/auditoría.

Se fija un mínimo de 1 (una) visita anual al establecimiento, la que deberá estar estratégicamente programadas a fin de verificar puntos críticos de manejo.

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 7 de 8
---	--	---

Se fijarán con la suficiente antelación para poder prever la presencia del responsable, el eventual encierre de los animales y contar con toda la información documental para que sea auditada.

El Auditor deberá ser acompañado por el responsable del establecimiento o encargado del mismo. Al finalizar la misma labrará un acta que deberá estar firmada por el acompañante.

Si de la visita a campo se determinara la no conformidad en algún punto del presente documento, la misma deberá asentarse en el Acta de inspección -Lista verificación (LV-01).

Los animales No conformes, deberán ser identificados y fácilmente reconocibles.

D – ELABORACIÓN

1° De los establecimientos elaboradores:

Los establecimientos elaboradores podrán ser de ciclo completo “Faena” (Ciclo I) y “Despostada” (Ciclo II) o bien esta última tarea podrá realizarse en otros establecimientos.

Para ambos casos deben contar con la respectiva habilitación oficial para tráfico Federal e Internacional.

2° Del ingreso al establecimiento faenador (Ciclo I)

Los animales ingresan con la siguiente documentación: Guía de Transporte – DTA – TRI (para tropas con destino comunitario).

La misma se verifica antes de la descarga a los corrales.

Una vez descargados se les adjudica un corral identificado y un número de tropa.

Se les brindará agua y descanso suficiente previos a la faena.

3° De la faena / maduración y registro de reses

Los animales ingresan a faena separados por tropas de acuerdo al orden establecido de faena y dispuestos individualmente para conformar un orden numérico correlativo.

Dicho número será colocado mediante un sello, luego de pelarse la res, en ambos garrones, y se registran electrónicamente en la base de datos del establecimiento.

Se retiran las caravanas y se registra en correspondencia al número de tropa.

En el palco de Inspección se verifica “pesada”, “tipificación” y se procede al etiquetado de cada media res con etiqueta autoadhesiva que identifica el programa “Carne del Pastizal”

La maduración se realizará en cámaras debidamente identificadas y por un tiempo no inferior a 24 horas.

Las medias reses deben mantener en todo momento la etiqueta que las identifica en el programa “Carne del Pastizal”

4° De la elaboración de cortes

	PROTOCOLO DE CALIDAD CARNE DEL PASTIZAL	Ref. P-CP Vers. 01/2012 Página 8 de 8
---	--	---

La elaboración de cortes podrá realizarse en establecimientos de ciclo completo o remitirse a establecimientos de ciclo II habilitados.
Para el primer caso la materia prima ingresará a despostada con la Circular SENASA N° 3510, y en el segundo, la materia prima deberá estar acompañada por un PT (permiso de Transito).

E – TRAZABILIDAD

La trazabilidad de cortes provenientes del Programa Carne del Pastizal responde a las exigencias oficiales establecidas por el organismo oficial argentino SENASA.

La misma se basa en:

- 1- Inscripción de los establecimientos ganaderos de donde provienen los animales en el registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA). Para el caso de destino comunitario inscripción en el Registro de Establecimientos Rurales Proveedores de Ganado con destino Unión Europea.
- 2- Identificación individual de los animales mediante caravana auricular en oreja izquierda con un código numérico correlativo e irreplicable más el número de RENSPA.
- 3- Inscripción de establecimientos elaboradores (ciclo I y II) para tráfico federal e Internacional.
- 4 – Documentación de transporte de animales en pie con destino a faena (DTA / TRI)
- 5 – Identificación de número de Tropa para faena
- 6 – Programa de faena, planilla de romaneo, planilla de producción.
- 7- Ingreso de materia prima (medias reses, cuartos) a depostada (Circular SENASA 3510 / PT / PTR).
- 8- Programa de producción de cortes
- 9- Codificación electrónica de cortes con código de barras.
- 10 - Etiquetado