

RESOLUCIÓN N° 1.466/06

POR LA CUAL SE ESTABLECE REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY DE CARNE BOVINA DESHUESADA

San Lorenzo, 12 de Setiembre de 2006.

VISTO: El Decreto del Poder Ejecutivo N° 8.153 de fecha 11 de Setiembre de 2006, "POR EL CUAL SE AUTORIZA LA IMPORTACIÓN DE CORTES DE CARNE VACUNA".

CONSIDERANDO: La necesidad de establecer requisitos sanitarios para la importación a la República del Paraguay de carne bovina deshuesada.

La Ley No. 2.426 del 28 de Julio del 2004, que crea el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

Por tanto,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL (SENACSA)

RESUELVE:

1°.- Establecer requisitos sanitarios para la importación a la República del Paraguay de carne bovina deshuesada a partir de la fecha de la presente Resolución, los cuales se detallan a continuación:

1. De los animales:

- a) Que han permanecido en una zona donde se aplican regularmente la vacunación, bajo control oficial de programas de vacunaciones de bovinos contra la fiebre Aftosa.
- b) Que proceden de explotaciones no sometidas a restricciones sanitarias y donde no han sido declarados ningún caso de fiebre Aftosa desde los 60 (SESENTA) días anteriores a su salida y en tomo a dichas explotaciones en un radio de 25 (VEINTICINCO) kilómetros, no ha ocurrido ningún caso de Fiebre Aftosa desde hace 30 (TREINTA) días.
- c) Que han sido sometidos a inspecciones veterinarias ante mortem y post mortem durante la faena.
- d) Que a la inspección post mortem no han presentado lesiones compatibles con enfermedades infecciosas, contagiosas o parasitarias.

2. De las carnes:

- a) Que provienen de carcasas que han sido sometidas a un proceso de maduración de entre 2° a 7°C por lo menos 24 (VEINTICUATRO) horas previas al desosado.
- b) Por el pH medido en el centro del músculo longissimus dorsi, en cada mitad de la carcasa no ha alcanzado un valor superior a 6 (SEIS)
- c) Que después de la maduración han sido mantenidas a temperaturas entre 0° y 4°C.
- d) Que están desprovisto de ganglios linfáticos.
- e) Que son aptas para consumo humano

3. Del transporte:

a) El transporte de las carnes desde el matadero frigorífico de procedencia hasta su destino a la República del Paraguay, es realizado en vehículos que aseguran la mantención de la temperatura entre 0° y 4°C.

2°.- Los Estados, Provincias y/o Departamentos de procedencia de las carnes no deberán estar sometidos a ninguna medida restrictiva de carácter sanitario relacionadas a la fiebre Aftosa.

3°.- Comunicar, dar cumplimiento y archivar.

Hugo A. Corrales Irrazabal
Presidente