

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

1. INTRODUCCIÓN

La ganadería ovina es la principal producción pecuaria en Tierra del Fuego, pionera en la ocupación del territorio actual y elemento fundamental en el modelado de sus paisajes. Se caracteriza por ser una producción extensiva y presenta la particularidad de estar poco afectada por las enfermedades comunes del ganado. Su insularidad, los ingresos fronterizos fácilmente controlables y la baja cantidad de animales que ingresan anualmente a la zona, la han mantenido en una situación favorable: es libre de aftosa, de encefalopatías espongiformes transmisibles como BSE (síndrome de la vaca loca) y Scrapie, al igual que de sarna ovina desde el año 1960. Asimismo, los productos cárnicos derivados se caracterizan por su sabor y aroma, asociados a los pastizales naturales de los que se alimentan estos animales, criados en una de las áreas menos contaminadas del planeta.

Este protocolo tiene por objetivo brindar a los productores/empresas locales una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada, poniendo especial énfasis en la seguridad alimenticia a través de la incorporación de atributos intrínsecos de inocuidad y trazabilidad de los productos cárnicos ovinos, junto a la sustentabilidad social, económica y ambiental de los sistemas que los originan.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este Protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

2. ALCANCE

Producción ganadera ovina primaria y/o productos cárnicos derivados de la producción ganadera ovina primaria, en su presentación fresca y congelada (ciclo I y II), cuya actividad sea desarrollada dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

3. REQUISITOS BASICO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Las empresas/productores/establecimientos ganaderos que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá aquellos. Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente con la documentación correspondiente

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. ATRIBUTOS DE ORIGEN

Producción ganadera ovina: La raza deberá ser Corriedale, de doble propósito, y/o cruza con razas de aptitud carnífera adaptadas a las condiciones locales. Los productos cárnicos derivados se caracterizan por contar con todas las características benéficas de los rumiantes alimentados sobre pastizales naturales: carne magra, con aportes de ácidos grasos omega 3, óptima relación omega 6/omega 3, con compuestos antioxidantes y anticancerígenos como beta caroteno, vitamina E y CLA.

- Para productos cárnicos derivados de la producción ganadera ovina, la empresa deberá preferir en este orden:

- a) Materia prima proveniente de producción ganadera ovina desarrollada dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, certificadas con el sello de calidad.
- b) Si la materia prima proveniente de la producción ganadera ovina desarrollada dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego no estuviese certificada, la empresa deberá:
 - b.1) informar los motivos de no cumplimiento del punto (a)
 - b.2) utilizar productos obtenidos del desarrollo de la producción ganadera registrada y autorizada
 - b.3) probar sus esfuerzos para que sus proveedores, en caso de existir proveedores locales no certificados, se involucren en el programa de Sello de Calidad Certificada

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

c) Si la materia prima no proviniera de la producción ganadera ovina desarrollada dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, la empresa deberá solicitar a sus proveedores un comprobante de Buenas Prácticas (a fin de garantizar la práctica adecuada de la actividad que desarrolla), responsabilidad social y compromiso con la sustentabilidad, como mínimo.

Asimismo, para este caso particular se define una regla de origen específica: las materias primas adquiridas deberán sufrir una "transformación sustancial" para que el producto cárnico obtenido sea considerado originario de Tierra del Fuego. Será calificado como originario, cuando el porcentaje de valor agregado local que se incorpora al producto procesado sea mayor al 50 por ciento.

- La materia prima de la empresa deberá ser de origen comprobable, exigiéndose la presentación de la documentación que avale la compra y sus registros/habilitaciones correspondientes, en caso que productor y elaborador no sean la misma persona. La empresa deberá disponer de un sistema que le permita gestionar las comprar y asegurar información actualizada de sus proveedores.
- La empresa deberá tener un procedimiento para la recepción de mercaderías y sus respectivos controles de aceptación. En caso que el producto recibido no sea apto, ya sea por cuestiones de inocuidad o calidad, la empresa deberá proceder a la devolución del mismo, debiendo contar con un procedimiento ante producto no conforme, su gestión y registros.

4.2. ATRIBUTOS DE PRODUCCION PRIMARIA

4.2.1 Manejo:

- El calendario de actividades anual deberá estar escrito.
- Los animales deberán estar identificados individualmente, de manera de ser trazables.
- El establecimiento ganadero deberá tener instrucciones escritas sobre las rutinas de inspección de los animales.
- El establecimiento ganadero deberá proceder, en función de los resultados del informe de estado de Pastizal (ver apartado 4.2.6), a realizar los ajustes de carga correspondientes; comprendiendo y evaluando el impacto que el manejo de los animales genera en el ambiente, compatibilizando la producción pecuaria con la conservación de los ecosistemas y la flora y la fauna que los conforman.
- El establecimiento ganadero deberá contar con un plan de contingencia ante fenómenos climáticos adversos.
- Las prácticas de manejo deberán tener como objetivo crear las condiciones para que los animales adquieran mayor resistencia a las enfermedades previniendo su ocurrencia.

4.2.2 Alimentación:

- No se podrá usar alimentos concentrados, salvo en situaciones de emergencia climática, restricción alimentaria o reproductores de cabaña. En tal caso, se deberá justificar su uso.
- No se podrá realizar alimentación a corral u otro tipo de confinamiento, salvo en situaciones de emergencia climática o restricción alimentaria. En tal caso, se deberá justificar su uso.
- Se pueden usar sales minerales y complejos vitamínicos, en épocas de carencia.
- No se podrán utilizar harinas de origen animal, ni promotores del crecimiento.

4.2.3 Sanidad:

- El establecimiento ganadero deberá contar con el asesoramiento de un Médico Veterinario, que elabore el plan sanitario de los ovinos y también de las otras especies animales en producción y domésticos, las cuales deberán estar saneadas según la legislación vigente.
- El establecimiento ganadero deberá disponer de un programa sanitario escrito (puede estar incluido en el calendario de actividades mencionado en apartado 4.2.1: Manejo) y sus correspondientes registros. En esta línea, deberán llevarse registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas y obligatorias, hallazgos de revisiones semiológicas, análisis de laboratorio o necropsia, informes de decomiso en frigorífico, etc. En caso de ocurrencia de pérdidas de animales por encima de los valores anuales considerados normales, de acuerdo a lo determinado por el establecimiento productor en base a su registro histórico, se deberá evaluar las causas y tomar las medidas correctivas requeridas, quedando registro de tales y los resultados obtenidos.
- Se recomienda que los establecimientos ganaderos estén adheridos al Plan Provincial de Control de Brucelosis Ovina.
- El uso de hormonas deberá estar restringido únicamente a la práctica de sincronización de celos en inseminación artificial.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

- En la aplicación de tratamientos medicamentosos se deberán usar productos autorizados por SENASA y se deberán respetar los períodos de carencia. Estos medicamentos se deberán guardar en sus envases originales, en lugares bien iluminados, seguros y que posean cerradura. El personal que administra los medicamentos deberá conocer como se aplican y las normas mínimas de seguridad para el manejo de desechos como agujas, frascos vacíos, medicamentos vencidos, descartables, etc.

4.2.4 Selección y Reproducción:

- Los reproductores se deberán seleccionar por fertilidad y rusticidad, para que logren un razonable nivel de producción, compatible con un bajo nivel de insumos, y que generen productos cárnicos de mejor calidad.
- Se deberán revisar los reproductores antes del servicio.
- Se recomienda realizar el diagnóstico de preñez de la majada.
- La reproducción deberá ser por monta natural. Se puede usar la inseminación artificial.

4.2.5 Bienestar animal:

- Todas las prácticas de manejo deberán estar dirigidas al bienestar de los animales respetando sus necesidades fisiológicas y etológicas. Los animales no deberán sufrir hambre, sed, dolor, heridas, enfermedades, miedo o angustia y deberán poder ajustarse a su comportamiento normal y esencial.
- Las únicas mutilaciones que se permiten son la castración, amputación de cola con fines higiénicos y la señal de propiedad y edad.

4.2.6 Ambiente:

- El establecimiento ganadero deberá contar con un Informe de estado del Pastizal y revisión interanual, firmado por Ingeniero Agrónomo o profesional habilitado. Las cargas ganaderas deberán ser las adecuadas para evitar el deterioro del terreno.
- El establecimiento ganadero deberá garantizar la calidad del agua, según uso, y la conservación de las fuentes de provisión.
- El establecimiento ganadero deberá tomar medidas para optimizar el uso de la energía y minimizar su desperdicio.
- El establecimiento ganadero deberá identificar las fuentes potenciales de contaminación, reducir los desperdicios, recomendando evitar el uso de vertederos y la práctica de incineración.

4.2.7 Transporte:

La preparación de los animales para el transporte a frigorífico, deberá incluir grupos homogéneos, que estén apartados y preparados mínimo doce horas antes de su carga, en un lugar limpio y con acceso a agua de bebida.

Las instalaciones deberán estar bien diseñadas, el personal idóneo y el transporte habilitado para tal fin.

4.3 ATRIBUTOS DE PROCESAMIENTO

El proceso se entiende desde la recepción de materia prima, almacenamiento, etapas de procesamiento, almacenamiento de producto terminado y su despacho final por medio de transportes habilitados, sean propios o bien tercerizados.

Si la empresa faenadora/procesadora de productos cárnicos cuenta con producción ovina primaria destinada a ser faenada/procesada en las instalaciones de su planta, deberá cumplir/certificar lo establecido en el Protocolo Particular para Carne Ovina – Atributos de Producción Primaria.

4.3.1 Agua

- El establecimiento deberá tener una fuente que suministre agua potable en las cantidades requeridas para la operatoria desarrollada. En caso de que el suministro de agua provenga de pozo, se deberá evitar la contaminación del mismo, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.
- El tanque de reserva deberá ser capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.
- El tanque deberá ser de material adecuado no tóxico y se someterá a limpieza y desinfección.
- El sistema de extracción y distribución deberá evitar la contaminación del agua.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

- Se deberán realizar análisis Físico Químico y Microbiológico. Si es necesario se deberá clorar el agua.

4.3.2 Instalaciones

- La planta de proceso deberá ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.
- El terreno circundante deberá estar limpio, sin cúmulos de desechos y/o materiales en desuso.
- Las instalaciones deberán ser las adecuadas para el buen manejo del animal vivo y del producto cárnico obtenido luego de la faena, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida. Deberán facilitar la limpieza y desinfección, debiendo estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas; y evitar la contaminación del producto. Deberán contar con una adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.
- El piso deberá ser de material. Deberá tener pendiente adecuada, con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar cúmulos de líquidos. No deberán existir grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.
- Las paredes deberán ser de color claro, lavables hasta cierta altura.
- El techo deberá ser de material apropiado, de altura suficiente.
- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

4.3.3 Ambiente. El manejo de efluentes y desperdicios deberá prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.

4.3.4 Mantenimiento. Las instalaciones y maquinarias de la planta, deberán estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

4.3.5 Ingreso de materia prima. La empresa deberá realizar el ingreso de materia prima de acuerdo a lo indicado en apartado 4.1, verificando que no haya cruzamiento con otras producciones no certificadas.

4.3.6 Faena. El proceso de faena consta de los siguientes pasos: Insensibilización (por aturdimiento eléctrico); Izado; Sangría (degollado); Transferencia (se recoge la sangre); Cuereado; Corte de patas y cabeza; Evisceración; Corte en medias canales; Inspección veterinaria post mortem (SENASA); Tipificación e identificación; Limpieza; Despostado y troceado; Oreó; Refrigeración o Congelado.

- Se deberán realizar buenas prácticas que hagan al bienestar animal, desde la recepción hasta la sangría.
- Se deberá proceder al inicio de la faena previo descanso mínimo de doce horas, excepto la categoría cordero.
- La sangría deberá realizarse con el animal inconsciente.
- Deberá revisarse la hacienda ante mortem.
- Se recomienda la implementación de un sistema de tipificación que considere la conformación y terminación de los animales sacrificados, que permita la mejora continua de la cadena de valor de la carne ovina.
- Los resultados de la revisión ante mortem y post mortem, así como otros datos que puedan servir para mejorar la cadena de valor, deberán ser comunicados a los productores que remitieron los animales.

4.3.7 Almacenamiento. Las zonas de almacenamiento (de materia prima y producto terminado, claramente identificados), como así también las condiciones del mismo, deberán cumplir con lo establecido en la normativa vigente, respetando además las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicadas en el embalaje o especificaciones de la materia prima o producto final. Se deberán registrar todas las entradas y salidas (de materia prima como de productos elaborados) y se deberá respetar la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de stock.

4.3.8 Buenas Prácticas de Manufactura

- La empresa deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y sus respectivos Procedimientos operativos estandarizados escritos y registrados.
- Se recomienda que la empresa determine y documente un análisis de peligros y puntos críticos de control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad primeramente (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y luego a la calidad del producto deseado (opcional) a lo largo de cada una de las etapas de proceso. Se recomienda que

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

la empresa defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es acciones preventivas y correctivas a aplicar.

4.3.9 Transporte. La empresa deberá asegurar que el transporte del producto terminado, sea interno o externo a la empresa, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, y deberá encontrarse habilitado y ser utilizado sólo para el transporte de alimentos. Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

4.3.10 Envasado y etiquetado. Tanto el envase destinado para la contención del producto final, como los rótulos y/o etiquetas, deberán cumplir con la legislación nacional referida a envases, rotulado y/o etiquetado.

El envase de los productos finales certificados deberá comunicar los atributos del producto, su lugar de producción y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos especiales mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

4.3.11 Sistema de trazabilidad. La empresa deberán tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical (si correspondiese), de todos los productos que certifica, sistema capaz de identificar el origen de los animales ingresados, insumos usados, y del producto obtenido bajo el protocolo específico y el destino del mismo. Para ello se establecerá un sistema documental de control y registro de entrada, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo producido de acuerdo al presente protocolo.

4.3.12 Medidas de contingencia. La empresa deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarla a sus empleados. De esta manera, se deberán tener documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la misma, permitiendo y/o garantizando su normal funcionamiento, aún cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo.

4.4 ATRIBUTOS GENERALES

4.4.1 Protocolo de limpieza y desinfección (Corresponde al establecimiento faenador)

La empresa deberá tener un protocolo, en el cual conste el plan de limpieza y desinfección. En el mismo se deberá evaluar el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, y de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el protocolo se deberán documentar en registros y se deberá designar un responsable y un encargado.

4.4.2 Plan de control de plagas (Correspondiente al establecimiento faenador). La empresa deberá disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo deberá especificarse tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y posteriores a los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materia primas.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan se deberán documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado de la tarea de desinsectación y desratización.

4.4.3 Plan de gestión de residuos. La empresa deberá implementar un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

4.4.4 Auditoría interna. La empresa deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de la empresa, se deberá emitir un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y las medidas correctivas aplicadas.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

4.4.5 Libro de quejas y reclamos. La empresa deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso a las quejas y/o reclamos recibidos, según la fecha de recepción. Se deberán evaluar las quejas y/o reclamos y decidir la acción correctiva a realizar. Se deberá supervisar que las acciones correctivas sean llevadas a cabo. Las acciones tomadas y su eficacia deberán ser documentadas. El mismo deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos anteriores.

4.4.6 Plan de Higiene y Seguridad Laboral. La empresa deberá tener un Plan de Higiene y Seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deberán llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deberán estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles.

4.4.7 Capacitación. La empresa deberá contar con un Plan Anual de Capacitaciones aprobado y vigente en materia de calidad, de acuerdo a un cronograma estipulado. El mismo deberá incluir higiene y seguridad laboral, buenas prácticas de manufactura, procesos productivos estandarizados, técnicas de limpieza y desinfección y aquellas específicas relacionadas con el Protocolo particular y el sector productivo en cuestión. Se deberá acompañar el mismo con registros.

4.4.8 Condiciones laborales. El personal de la empresa deberá estar bajo las normativas legales de empleo.

4.4.9 Responsabilidad Social Empresaria. La empresa deberá disponer de una política de Responsabilidad Social Empresaria, pudiendo contribuir con recursos financieros a obras de caridad, apoyando programas educacionales, capacitando continuamente a sus empleados para aumentar la empleabilidad de los mismos, implementando los principios de solidaridad y participación, promoviendo iniciativas empresariales que apuntalen la mejora continua de sus productos y servicios; y la articulación de acciones concretas para preservar el medio ambiente.

4.4.10 Comunicación. La empresa deberá transmitir por medio de la comunicación las prácticas adoptadas en cuanto a sustentabilidad ambiental, la responsabilidad social empresaria y las características del Sello de Calidad Certificada. El logo del Sello de Calidad y/o el confirme de auditoría deberá ser exhibido tanto en el establecimiento como en el rotulo/etiqueta de producto y el material de marketing y comunicación que la empresa utilice.

4.4.11 Registro documental. La empresa/establecimiento ganadero/faenador deberá contar con la siguiente documentación (la que aplique de acuerdo a la etapa que se certifique) disponible al momento de la inspección o cuando se le requiera.

- Documentos que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente, entre ellos SENASA; RNE; PNPA de productos cárnicos.
- Calendario anual de actividades de manejo. Incluye Plan Sanitario Ovino y sus correspondientes registros sanitarios, e instrucciones escritas de las rutinas de inspección de animales y responsables de tareas
 - Informe de estado de pastizales, plan de uso racional de los mismos con el ajuste de carga en caso de corresponder
 - Registro de proveedores de materia prima, indicando origen y certificación Sello de Calidad, así como procedimiento de aceptación y devolución (producto no conforme).
 - Plan de Mantenimiento de maquinarias e instalaciones
 - Manual de Buenas Prácticas Manufacturas; Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de elaboración de alimentos; y los correspondientes registros requeridos.
 - Plan de Contingencias. Incluye contingencias ante fenómenos climáticos
 - Protocolo de Limpieza y Desinfección, y sus correspondientes registros. Incluye Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
 - Plan de Control de Plagas, y sus correspondientes registros
 - Plan de Gestión de Residuos
 - Libro de Quejas y Reclamos
 - Plan de Higiene y Seguridad Laboral, y sus correspondientes instructivos
 - Plan Anual de Capacitación y sus correspondientes planillas de registros.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

Estos registros deberán estar documentados y archivados de modo tal que permitan una rápida y clara interpretación, y que la revisión de los mismos se lleve a cabo de manera fluida para poder realizar la inspección/auditoría en los tiempos pautados.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

GLOSARIO

PRODUCCIÓN PRIMARIA: Fase de la cadena alimentaria hasta alcanzar el sacrificio.

PRODUCCIÓN EXTENSIVA: Sistema de manejo de animales que consiste en mantenerlos a pastoreo en grandes extensiones de terreno.

CICLO I: Establecimientos frigoríficos habilitados que poseen cámaras frigoríficas y llevan a cabo el proceso de faena

CICLO II: Establecimientos frigoríficos habilitados que poseen cámaras frigoríficas y no efectúan faena, sólo llevan a cabo la preparación de la carne ya faenada

DOBLE PROPÓSITO: Se llama ganado doble propósito a aquel que tiene la propiedad de producir leche y carne. El sistema puede enfatizarse hacia la producción de carne o hacia la producción de leche.

MANEJO: Considera todas aquellas prácticas que promueven la productividad, bienestar general y salud de los animales.

IDENTIFICACIÓN: Es cualquier método que permita la identificación individual del animal.

TRAZABILIDAD: Según el Codex Alimentarius, "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

BIENESTAR ANIMAL: Estado de un individuo en relación al intento de hacer frente a su medio ambiente.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: Según Norma ISO 22000 "implica que los alimentos no causarán daño cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto".

MEDIDAS DE CONTROL: Son las medidas para controlar un riesgo en grado tal que el mismo sea prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables.

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de los animales.

PREVENCIÓN: Preparación y disposición para evitar un riesgo.

REGISTRO: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

RIESGO: Es la combinación de la probabilidad de ocurrencia de un daño y de la severidad de ese daño al estar algo expuesto a un peligro.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA CARNES OVINAS

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Guías de prácticas correctas de higiene: ovino de carne / Coordinación: Dirección General de Ganadería. Realización: Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC), Carnes Oviaragón, S.C.L. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006.
- El Bienestar Animal en las cadenas productivas pecuarias: Investigación y extensión en el INTA. Proyecto Específico INTA PNCAR 012262 'El Bienestar Animal en las Cadenas Productivas Pecuarias' M.Sc. (M. V.) Patricio Davies (EEA INTA Gral. Villegas, Bs.As.). Jornada de Capacitación en Bienestar Animal y Calidad de Carne. 15 de agosto de 2012, Auditorio del IPCVA, CABA. INTA-IPCVA.
- Manuales de Faena de Ovinos. Departamento Competitividad Agroalimentaria. Ministerio de Asuntos Agrarios, provincia de Buenos Aires.
- Guía práctica del programa de carne natural certificada del Uruguay (PCNU). Febrero, 2006