

FRIGORIFICOS. CLASES. DEFINICIONES. CONSTRUCCIONES HIGIENICO-SANITARIAS.

Frigorífico clase "A": son los habitualmente denominados frigoríficos exportadores. Estos frigoríficos tienen un alto nivel higiénico sanitario como consecuencia de los requerimientos de la demanda proveniente de la Unión Europea y los EEUU. Algunos de ellos han realizado inversiones en los últimos años con el propósito de avanzar en el desarrollo de productos y tecnología de procesos, y así bajar costos y mejorar la eficiencia. En general compran animales pesados para satisfacer la demanda externa, destinan al consumo interno los cortes que no venden en el mercado externo, y optimizan los cortes de menor valor elaborando productos tales como hamburguesas, salchichas, etc. Aproximadamente el 30% de la faena se realiza bajo estas condiciones.

Frigoríficos clase "B": son los frigoríficos comúnmente llamados consumidores. Estos establecimientos realizan la totalidad de la faena con destino al consumo interno. El servicio de inspección sanitaria lo lleva a cabo SENASA, y en su mayoría cuentan con el servicio de clasificación y tipificación. Tienen distribución en todo el país (tráfico federal). Pueden realizar también tráfico internacional.

Su nivel higiénico-sanitario es menos elevado que en el caso anterior. Cuando exportan lo hacen hacia destinos de exigencias sanitarias menores (Cercano Oriente, África y algunos destinos sudamericanos). Su dotación de frío, aunque creció como consecuencia de la aplicación temporaria del sistema de comercialización denominado "corte por lo sano", no es suficiente para distribuir la carne con enfriamiento previo.

Frigoríficos clase "C": son los establecimientos que faenan para consumo interno dentro de la provincia a la que pertenecen y el servicio de inspección es provincial.

Los **frigoríficos de Ciclo II**, (sin faena) pueden abastecer a la exportación y el mercado interno. Estos establecimientos son normalmente proveedores de restaurantes, hoteles e instituciones.

Matadero rural: son los mataderos que antiguamente estaban en manos de los municipios y que en la actualidad han ido pasando a manos privadas. Faenan en ellos los matarifes carniceros, para el exclusivo abastecimiento de sus propios locales. Estos establecimientos tienen control bromatológico municipal, por que la carne no puede salir del municipio en que está ubicado el matadero.

Destinan su producción básicamente al abastecimiento de la periferia de las grandes ciudades, a las pequeñas ciudades y a las comunidades rurales. Los mataderos de propiedad municipal o privados que se encuentran en esta categoría no tienen una inspección sanitaria permanente y generalmente solo cuentan con habilitación municipal o son ilegales. Se considera que se encuentra en esta categoría el 20% de la faena.

En la actualidad los establecimientos habilitados por el SENASA abarcan alrededor del 70% del total faenado en el país. El faenamamiento restante se realiza en mataderos autorizados por gobiernos provinciales o municipales. En cambio, todos los establecimientos necesitan disponer de la matrícula que otorga la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA).

Como característica propia de la industria cárnica corresponde señalar la posibilidad de contratar el servicio de faena. Es decir, el establecimiento faena animales que pertenecen a otra persona.

Se denomina "usuarios de faena" a las personas físicas o jurídicas que faenan hacienda propia en establecimientos faenadores de terceros, quienes le prestan el servicio de faena. Para poder desarrollar su actividad, los usuarios deben contar con la matrícula que otorga el ONCCA.

Dentro de esta categoría se encuentran comprendidos los consignatarios directos, los matarifes y los abastecedores.

Los **consignatarios directos** son personas o entidades que reciben ganado directamente de los productores para su faena y posterior venta de las carnes y subproductos resultantes por cuenta y orden del remitente.

La operatoria tradicional de los **matarifes** consiste en:

1. comprar hacienda en pie, ya sea mediante compra directa en el campo o a través de comisionistas, mercados concentradores o remates-feria;
2. faenar hacienda en frigorífico, abonando el servicio de faena (es habitual en el sector que el usuario abone este servicio con los subproductos, pudiendo el faenador pagar o no una diferencia en función de los precios de mercado, que se denomina recuperó);
3. vender las medias reses resultantes en forma directa a comercios mayoristas o minoristas.

Se denomina "matarife encubierto" a aquellas personas que realizan faena de hacienda propia a nombre del establecimiento en donde faenan sus animales o a través de otras matrículas que operan en el mismo, las que generalmente se conocen como "fantasmas" debido a que están constituidas por personas insolventes o indigentes.

Los **abastecedores** son aquellos intermediarios que adquieren carne, productos o subproductos de origen bovino para el abastecimiento del comercio minorista, establecimientos industriales, restaurantes, instituciones públicas y entidades privadas. Para desarrollar su actividad este operador debe contar con la matrícula otorgada por el ONCCA.

Los "abastecedores encubiertos" son aquellos operadores que actúan como abastecedores sin contar con la matrícula habilitante, por lo que utilizan generalmente documentación correspondiente al establecimiento faenador.

Los matarifes se concentran fundamentalmente en la actividad minorista como matarifes carniceros o con cadenas de carnicerías. Los abastecedores, que distribuyen las medias reses desde los frigoríficos a las carnicerías, son los que concentran la mayor proporción del comercio mayorista.

De acuerdo a los expertos del sector, actúan unos 700 matarifes o usuarios que, sin contar con plantas propias, adquieren hacienda y la faenan en frigoríficos disponibles.

Según información suministrada por la Oficina Nacional de Control Agropecuario (ONCCA), hasta el mes de octubre de 1997 habían presentado su solicitud de matriculación 411 frigoríficos (Ciclo I), de los cuales obtuvieron su matrícula 321 y se denegaron 67 solicitudes. Existen también alrededor de 199 despostaderos (Ciclo II), de los cuales solo 70 poseen habilitación sanitaria del SENASA.

MATADERO - FRIGORÍFICO. DEFINICIONES.

- **Def:** S/ el R.I.P. y S.O.A.: El establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración o industrialización.
- Clasificación:
 - **A- Matadero – Frigorífico Tipo A:** al definido anteriormente, habilitado por SENASA, incluye el tráfico federal y la exportación de productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de la faena queda establecida según régimen animal-hora s/ especie y cantidad autorizada.
 - **B- Matadero – Frigorífico Tipo B:** al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos en número diario máximo de 150 bovinos, 100 porcinos y 300 ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente, dentro del territorio de la provincia en la que estén establecidos.

- **C- Matadero – Frigorífico Tipo C:** al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos en número diario máximo de 80 bovinos, 150 porcinos y 160 ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente, dentro del territorio de la provincia en la que estén establecidos.

Los Mataderos Tipo B y C podrán solicitar la habilitación del SENASA, para realizar tráfico federal.

- **Matadero Rural:** el establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos, en número diario máximo de 15 bovinos y 3º ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente, dentro del territorio de la localidad en la que estén establecidos.

- **Régimen animal – hora:** al sacrificio de cabezas en relación a la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas, provisión de agua con su correspondiente evacuación, superficie de playa metros de rieles, capacidad de cámara fría y servicios sanitarios.
- **Cámara frigorífica:** al local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación, por medio del frío, de productos perecederos. Condiciones establecidas por SENASA.

CONSTRUCCIONES HIGIENICO – SANITARIAS.

- Pisos.
- Paredes y Techos
- Puertas
- Antecámara
- Iluminación
- Rieles
- Alarma
- Almacenamiento.

- Temperatura:

Reses vacunas: 2°C en menos de 48 hs.

Aves caza menor: 0°C antes de las 6 hs.

Peces: 0°C antes de 4 hs.

Congelación: entran con 3°C máx. y alcanzar –8°C en menos de 48 hs. con hueso y en 72 hs. sin hueso.

Productos pesca: -18°C en 8 hs.

