

NUEVO!

Micronaph

NAFTALOFOS 15g

Suspensión



COMBATE

TOTAL

CONTRA EL GUSANO DEL CUAJO



Elimine por completo la principal amenaza que afecta a los lanares.
Evite muertes, pérdidas de peso y corte de vellón.

Recomendada para majadas que se mueven a potreros seguros.

MICRONAPH SUSPENSIÓN es la toma de elección para las majadas con serios problemas parasitarios.



Carne ovina

Normas básicas para un "compartimento ovino"



Dr. Jorge Bonino Morlán¹
jbm@adinet.com.uy

Concretado el ingreso de CARNE OVINA con HUESO a EEUU y de acuerdo a lo programado desde el origen, se están definiendo acciones para continuar con el desarrollo de esta interesante posibilidad comercial.

- a) Promocionar el "producto uruguayo" dentro de EEUU, tarea hoy desarrollada por NIREA, a fin de lograr buenos negocios para toda la "cadena", sin desconocer de que debe competir con carnes provenientes de otros países, en especial Nueva Zelanda y Australia.
- b) Continuar las acciones a nivel de México, Japón, Israel y en especial la Unión Europea, para que mediante esta "figura sanitaria", se pueda ingresar con carne ovina con hueso y material genético. Esto demandará reuniones y acuerdos técnicos, políticos y comerciales, donde deben ser protagonistas el Gobierno en general y los Servicios Ganaderos del MGAP en particular. Además de acciones a nivel de autoridades políticas, la integración público privada debe trabajar a nivel de OIE, organizaciones de productores y comerciales.
- c) Emitido el "Decreto de los Compartimentos" por parte del Poder Ejecutivo (Diciembre 2017), se está finalizando el "Manual de Procedimiento Oficial" para la instalación de nuevos compartimentos e ir concretando acciones para el futuro, esperanzados en el logro de varios mercados con buenos negocios.

En este artículo, se comentarán aspectos básicos para la instalación de nuevos compartimentos de "carne ovina de alta calidad", basados en normas de alta bioseguridad y en un trabajo integrado público privado, donde el MGAP a través de sus Servicios Oficiales, dicta las condiciones, audita y certifica, mientras que los privados realizan la inversión y desarrollo de la "figura sanitaria", logrando un producto de calidad, inocuo, seguro, bajo normas de bienestar animal y amigable con el medio ambiente, que permita a la industria, comercializarlo con mejores



precios para beneficio del país, de toda la cadena y en especial del productor.

Consideraciones básicas

1) En la Fase II, se desarrollarán Compartimentos en base a la demanda que genere la Industria para explorar y lograr el comercio de carcasas y cortes de carne ovina con hueso.

Hoy, existe el del Secretariado Uruguayo de la Lana, ubicado en el Centro de Investigación y Experimentación Dr. Alejandro Gallinal (CIEDAG) en Cerro Colorado y está muy adelantado el del predio del Instituto Nacional de Colonización cedido a Asociación Rural de Reboledo y Juventud Agraria.

El Frigorífico San Jacinto (NIREA), ha sido el gran promotor y es el que está comprometido con ambos, pero ya existen otras nuevas posibilidades de compartimentos "asociados" a otras industrias.

Las posibilidades de lograr nuevos mercados son reales, pero siempre existió la premisa de acompañar la oferta del producto a la realidad y no generar muchos compartimentos que generen falsas expectativas o no se puedan desarrollar con eficiencia y cumplimiento estricto de las obligaciones de los involucrados.

2) Lograda esta Fase II, se instalará la Fase III, donde los Servicios Oficiales capacitarán y habilitarán

¹ Consultor



a “terceros” para desarrollar los compartimentos y sus acciones, auditando y certificando a los mismos, pudiendo así, ser más eficientes sin perder la rigurosidad y compromiso de la figura.

3) Las etapas para ser Compartimento, sin considerar la parte productiva y a título de adelanto, mientras se concreta el Manual de Procedimiento Oficial son: Enviar mail a la Dirección General de Servicios Ganaderos (dgsg@mgap.gub.uy), solicitando el registro del predio para ser considerado como predio / establecimiento de CARNE OVINA de ALTA CALIDAD (compartimento de ovinos), donde conste: Nombre del Interesado; Veterinario Responsable y Datos del Lugar. (DICOSE; georeferencia, etc.). Cumplida esta etapa y luego de una primera evaluación, se continúa con los requisitos de acuerdo a las directrices del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.

Consideraciones específicas

a) Plano del sitio indicando la ubicación, superficie (ha); estructuras circundantes y actividades vecinas.

b) Infraestructura como ser: subdivisiones (número de potreros, suministro de agua, corrales y caminaria interna); lugar único de embarque y desembarque de los ovinos; sitio de ingreso y egreso de personas (vestuario, baño, botiquín de primeros auxilios); almacenamiento de productos veterinarios, alimentos y otros utensilios; sitios de disposición final de cadáveres y residuos.

c) Alambrados. El perímetro legal estará definido por un doble alambrado: uno externo de 7 hilos (de ley, que corresponde al DICOSE del compartimento) con 1,35 m de altura, piques a 1,87 m de distancia y separaciones entre hilos de 0.16, 0.14, 0.14, 0.16, 0.20, 0.25 y 0.30 m y a 1,50 m de distancia mínima



o la definida en base al predio considerado, se instalará internamente, otro electrificado de 3-4 hilos de 1,00 m de altura, para evitar todo tipo de contacto o ingreso de otros animales (especialmente silvestres).

d) El predio debe contar con métodos de desinfección al ingreso para vehículos, maquinarias, alimentos, personas, etc. (pediluvios, mochilas portátiles, baños, etc.) y planillas de control y registros de ingresos, movimientos, existencias de animales, tratamientos sanitarios, novedades, etc.

e) El compartimento debe estar libre de animales 30 días antes del ingreso y en principio, no se permite el ingreso estratégico de bovinos, siendo esto motivo de inhabilitación.

d) Los ovinos a ingresar deben tener una procedencia conocida y avalada por los Servicios Veterinarios Oficiales, donde se verifique su crianza bajo correctas medidas de bienestar animal, amigable con el medio ambiente y excelentes antecedentes sanitarios.

e) Ingresan ovinos con peso vivo de 20 a 35 kg, aceptándose todas las razas con animales de “conformaciones carniceras”, los cuales se:

e1) Identificarán y registrarán con caravanas oficiales de radiofrecuencia (RFID), colocación del chip electrónico en oreja derecha y caravana visual en oreja izquierda.

e2) Extracción de sangre individual para realizar pruebas de Fiebre Aftosa en la División de Laboratorios Veterinarios (DILAVE) y descartar la presencia y circulación viral.

e3) Examen clínico para evidenciar que están libres de enfermedades infecto contagiosas, ectoparasitos y afecciones podales.

e4) Antecedentes de vacunación contra ectima contagioso y clostridiosis.

En base a la información recabada, se realizarán las acciones sanitarias de vacunaciones, dosificación antihelmíntica y pediluvios previo al ingreso con específicos que estén aprobados para el “libre de...” y cumplan además con los requisitos de los países de destino.

e5) Los animales deberán ser “leídos” a la salida del predio de origen y al ingreso del compartimento, donde cada 30 días se inspeccionarán todos,



registrándose peso, extracción de muestras para h.p.g.; episodios sanitarios; pérdida de caravanas; etc. Toda la información de los animales quedará registrada en los sistemas oficiales que posee Uruguay

f) En el compartimento, se alojarán exclusivamente los ovinos registrados, para producir carne ovina de alta calidad, debiendo permanecer un período mínimo de 40 días, sin contacto con otras especies susceptibles a Fiebre Aftosa (Bovinos, Suinos y animales silvestres), para su posterior envío a faena en establecimientos habilitados para la exportación. El número de animales estará en consonancia a principios claves de bienestar animal con disponibilidad de alimentación natural, agua, suplementos y manejo, sin afectar el medio ambiente.

Los animales utilizados para las tareas diarias deberán ser de especies no susceptibles a aftosa (cáninos y equinos) y permanecerán en lo posible dentro del predio / establecimiento.

g) Los funcionarios estarán claramente identificados (uso de un color en la ropa de trabajo) y serán capacitados en principios generales de higiene y bioseguridad, así como en los procedimientos para mantener y controlar la circulación de las personas y animales.

Las personas que ingresen al lugar (así como los empleados), no deberán haber tenido contacto con animales susceptibles a fiebre aftosa fuera del país por lo menos en los 3 días anteriores a la visita, hecho que deberá registrarse y ser firmado en la planilla de ingreso.

h) La Vigilancia Epidemiológica es estricta y ante cualquier inconveniente sanitario o muerte, debe notificarse al Responsable Técnico y a los Servicios Oficiales para definir las acciones a realizar.

Se llevarán registros de la producción de los animales, resultados de la vigilancia, morbilidad y mortalidad por afecciones sanitarias, contando con manuales para los procedimientos y documentación, de las distintas etapas del proceso.

i) El embarque de los ovinos con destino al frigorífico habilitado para la exportación, deberá ser supervisado, “leído” y precintado el camión, por los Servicios Oficiales.

Los animales serán embarcados cumpliendo las normas de bienestar animal en camiones previamente lavados y desinfectados con productos (desinfectantes) que inactiven el virus de la fiebre aftosa.

Los animales serán trasladados sin escalas en vehículos precintados a la planta frigorífica habilitada a





tales efectos, donde se leerán y efectuará una faena en exclusividad.

La documentación adjunta será: Guía de Propiedad; Certificado Sanitario de Veterinario Responsable; Lectura y Certificado Oficial de procedencia del compartimento.

Consideraciones finales

Conocidas por el interesado todas estas obligaciones y si la evaluación de los Servicios Oficiales es favorable, estos emiten un número de DICOSE especial para el Compartimento.

A partir de ese momento, debe cumplirse estrictamente con obligaciones y deberes, siendo responsables de una figura sanitaria que le brinda muchos beneficios al país y donde la autoridad sanitaria deberá estar integrada para auditar y CERTIFICAR. Cualquier "falta" o incumplimiento de las normas, habilita al Servicio Oficial a INHABILITAR al predio y proceder en cuestión.

Mucho trabajo y esfuerzo costó lograr esta "figura", hoy reconocida a nivel mundial y se está seguro que brindará grandes dividendos para toda la cadena, no sólo en Carne Ovina con Hueso sino también en venta de material genético de diferentes especies (semen y embriones), reproductores y aplicación en otros temas sanitarios internos y externos.

Nuestro compromiso es DEFENDERLA y PROMOCIONARLA.

