

PODER EJECUTIVO NACIONAL (P.E.N.)
1968-08-26

Secretaría de Agricultura y Ganadería

SANIDAD ANIMAL

REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y
DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL. — **Apruébase**

DECRETO N° 4.238

Buenos Aires, 19 de julio de 1968.

Ver Antecedentes Normativos

Visto el expediente N° 106.341/68, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 17.160, modificatoria del artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal; y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario recopilar y actualizar todas las disposiciones vigentes, referentes al contralor higiénico-sanitario integral de las carnes y de todo producto de origen animal, atendiendo a los avances de la tecnología sanitaria y a los modernos procedimientos para su fiscalización;

Que la República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación, atento las exigencias de los mercados compradores;

Que dicha reglamentación debe contemplar fundamentalmente el contralor de las funciones sanitarias y asimismo velar por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población, función altamente social que ejerce, a ese nivel, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por medio de sus organismos especializados;

Que conforme a la dinámica que impera en los actuales momentos en el orden científico sanitario y técnico industrial, el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal debe prever su actualización;

Que resulta imprescindible tener en cuenta las normas que rigen en la materia, recomendadas por los organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP) y la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal (Cono Sur), con las que la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal, de su dependencia, mantiene programas comunes vinculados a la sanidad animal;

Que estas funciones de contralor sanitario integral deben ser ejercidas por un organismo técnicamente competente, en este caso, la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería;

Por ello, y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería y las facultades acordadas por el artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la Ley 17.160,

El Presidente de la Nación Argentina,

Decreta:

Artículo 1º — Apruébase el reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.

Artículo 2º — Deróganse los decretos de fechas 23 de diciembre de 1925 reglamentario de la elaboración y comercio de grasas; del 28 de marzo de 1930 sobre sellado de carnes argentinas; 98.083 del 15 de enero de 1967; 13.617 del 12 de noviembre de 1943; 24.702 del 31 de diciembre de 1946; 31.952 del 17 de diciembre de 1949; 10.422 del 27 de mayo de 1950; 496 del 16 de enero de 1951; 6494 del 17 de noviembre de 1952; 6243 del 2 de julio de 1962 y 5889 del 4 de agosto de 1964 y déjanse sin efecto las resoluciones del ex Ministerio de Agricultura de fechas 4 de febrero de 1907; 15 de julio de 1914 y 17 de noviembre de 1927, como así también toda disposición, resolución y decreto que se oponga al presente.

Artículo 3º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de su Dirección General de Sanidad Animal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Artículo 4º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará al Poder Ejecutivo, cada 180 días, si fuere necesario, las propuestas que considere convenientes para mantenerlo actualizado de conformidad con las necesidades de orden tecnológico, científico e industriales que rijan la materia, y ajustándose para su mejor identificación al orden establecido por el código numeral de los distintos capítulos que lo componen.

Artículo 5° — El reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha del presente decreto, con excepción de las normas referidas a 'ubicación' y detalles de construcción que no hagan al aspecto higiénico-sanitario de los mismos.

Artículo 6° — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería.

Artículo 7° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

Onganía. — Adalbert Krieger Vasena. — Rafael García Mata.

- _____ .

- _____ .

- _____ .

- _____ .

- _____ /htm).

CAPITULO I

1 — Definiciones generales

Definición de reglamento

1.1 Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Ambito de aplicación

1.1.1 Este reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el artículo 10 de la Ley N° 3.959.

Inspección. Funcionarios

1.1.2 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL ejerce el control de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal en todas sus etapas mediante el Inspector Veterinario y/o el Veterinario de Registro.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Veterinario de Registro. Definición

1.1.2.1 Se entiende por Veterinario de Registro al profesional veterinario contratado por la empresa, seleccionado de un Registro que a tal efecto llevará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el numeral 8.3 de este Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Ayudante de veterinario

1.1.3 Se entiende por Ayudante de Veterinario al empleado estatal idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario de Registro.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Condiciones o requisitos

1.1.4. Se entiende por condiciones a las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y los vehículos para ser habilitados.

Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Condiciones o requisitos para exportación

1.1.4.1. Cuando se trate de exportaciones, los productos y los para establecimientos que los elaboren responderán en sus condiciones y requisitos a las exigencias del país de destino o guardarán equivalencia con ellas.

(Punto 1.1.4. sustituido por art. 1° de la Resolución N° 333/2006 (/normativa/nacional/resolución-333-2006-117220) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 21/6/2006. Vigencia: a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial).

Aprobación incondicional

1.1.5 Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Comiso o decomiso

1.1.6 Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinados, conserva o digestor.

Retenido, detenido o intervenido

1.1.7 Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.

Rechazado

1.1.8 Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido por este reglamento, sin dar lugar a comiso.

Alimento

1.1.9 Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales. Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este reglamento.

Alimento enriquecido

1.1.10 Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.

Alimentos alterados, contaminados adulterados y falsificados *(Título sustituido por art. 2° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)*

1.1.11 Se entiende por alimentos alterados, adulterados contaminados y falsificados aquellos que responden a las definiciones del Artículo 6°, incisos 5), 6), 7) y 8) del Código Alimentario Argentino, respectivamente.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

Animal

1.1.12 Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.

Animales de faena permitida.

1.1.12.1 Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación:

- Vacunos.
- Bubalinos.
- Equinos
- Porcinos.
- Ovinos.
- Caprinos.
- Llamas (Lama glama).
- Conejos domésticos.
- Nutrias de criadero.
- Pollos, pollas, gallos y gallinas (género Gallus).
- Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género Meleagridis).
- Patos domésticos.
- Gansos domésticos.
- Codornices.

Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este Reglamento para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

Animales silvestres de caza

1.1.12.2 Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y, batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.

a) Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados

b) Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inciso a), a las aves, reptiles y batracios silvestres.

Animales silvestres criados en cautividad

1.1.12.3 Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a los indicados en el numeral anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos. Aquellos animales que vivan en un territorio delimitado, pero en condiciones de libertad, semejantes a las de la vida silvestre, se considerarán como incluidos en el numeral 1.1.12.2 de este numeral.

(Numeral 1.1.12 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Faena

1.1.13 Se entiende por faena al trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses, o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

Res

1.1.14 Se entiende por res (carcasa o canal) para este Reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Media res

1.1.15 Se entiende por media res, cada una de las 2 partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

Cuartos de res

1.1.15.1 Se entiende por cuartos de res, cada una de las DOS (2) partes en que se divide UNA (1) media res mediante un corte transversal desde el esternón hasta las vértebras dorsales o torácicas, denominándose, cuarto anterior o delantero y cuarto posterior o trasero, respectivamente.

(Numeral 1.1.15.1. incorporado por art. 1° de la Resolución N° 518/2022

(/normativa/nacional/resolución-518-2022-370598). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 30/8/2022. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Carne

1.1.16 Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante el proceso de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, a los músculos y tejidos adheridos a los huesos de la cabeza, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

Por extensión, se incluyen las aves de corral, animales de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las carnes sepadas mecánicamente.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 585/2018 (/normativa/nacional/resolución-585-2018-314359) de la Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/09/2018. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Productos cárneos

1.1.17 Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

Productos de origen animal

1.1.18 Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia:

- a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne).
- b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- c) Productos de la pesca: cuando conformen a la definición del apartículo 23.1.

Subproductos de origen animal

1.1.19 Se entiende por subproducto de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.

División de subproductos elaborados y no elaborados

1.1.20 Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda pluma, hígado).

División comestibles e incomedibles

1.1.21 Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado 1.1.20, se dividen en: Comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomedibles para la especie humana (sebo, cuero —a excepción del cuero de cerdo—, pluma alimento para consumo de los animales, hueso).

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Corte

1.1.22 Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

Trozo, pedazo o recorte

1.1.23 Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

Vísceras

1.1.24 Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

Achuras

1.1.25 Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

Menudencias

1.1.26 Se entiende por menudencias a los subproductos comestibles de mamíferos y aves que no forman parte de la canal.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 585/2018 (/normativa/nacional/resolución-585-2018-314359). de la Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/09/2018. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Menudos de aves

1.1.26.1 Se entiende por menudos de aves al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular, desprovisto de la mucosa y cogote.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 585/2018 (/normativa/nacional/resolución-585-2018-314359), de la Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/09/2018. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Elaboración

1.1.27 Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.

Establecimiento

1.1.28 Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Frigorífico

1.1.29 Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

Matadero-frigorífico

1.1.30 Se entiende por matadero-frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Matadero-Frigorífico A

a) Se entiende matadero-frigorífico tipo 'A' a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente reglamento. Su habilitación corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Animal e incluye el tráfico federal y exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal/hora determinado en el punto 2.2.28 del presente reglamento.

Matadero-Frigorífico B

b) Se entiende por matadero-frigorífico de tipo 'B' al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (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 están establecidos.

Matadero-Frigorífico C

c) Se entiende por matadero-frigorífico de tipo 'C' al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en éstos establecimientos deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.

Los establecimientos tipo B y C podrán solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción operativas y administrativas que establezca dicho Servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal.

Matadero Rural

d) Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince (15) bovinos y treinta (30) ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en éstos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado.

Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.

Limitación de la faena

e) Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría teniendo en cuenta lo establecido en el punto 2.2.28 del presente Reglamento.

Cámara frigorífica y digestor en establecimientos 'C'

En el caso de los mataderos y frigoríficos tipo 'C' el Servicio Nacional de Sanidad Animal de acuerdo con la autoridad sanitaria local podrá exceptuar de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor determinando en cada caso el plazo de dicha excepción, así como las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y decomisos.

(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Fábrica de productos de origen animal

1.1.31 Se entiende por fábrica de productos de origen animal el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.

'Inspeccionado' o 'Insp.'

1.1.32 Se entiende por 'Inspeccionado' o 'Insp.', la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este reglamento.

Medio de transporte

1.1.33 Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente reglamento.

Carne Separada Mecánicamente

1.1.34 Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate

a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la cabeza.

b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves.

(Apartado incorporado por art. 2º de la Resolución N°368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O.7/8/2003)

Buenas prácticas de fabricación (BPF). Definición

1.2 Se entiende por buenas prácticas de fabricación (BPF) en inglés good manufacturing practices (GMP) a los procedimientos que, formando parte del presente Reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.

(Apartado incorporado por art. 1º de la Resolución N° 233/98 (/normativa/nacional/resolución-233-1998-49663) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/03/1998)

Procedimientos operativos estandarizados (POE). Definición

1.3 Se entiende por procedimientos operativos estandarizados (POE) en inglés standard operating procedures (SOP´s) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.

(Apartado incorporado por art. 1º de la Resolución N° 233/98 (/normativa/nacional/resolución-233-1998-49663) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/03/1998)

Saneamiento. Definición

1.3.1 Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

(Apartado incorporado por art. 1º de la Resolución N° 233/98 (/normativa/nacional/resolución-233-1998-49663) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/03/1998)

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Definición

1.3.2 Se entiende por procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) en inglés sanitation standard operating procedures (SSOP´s) a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.

(Apartado incorporado por art. 1º de la Resolución N° 233/98 (/normativa/nacional/resolución-233-1998-49663) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/03/1998)

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de (APPCC)

1.4 Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Conocido como HACCP por sus siglas en inglés.

Análisis de peligros

1.4.1 Proceso de recopilación y evaluación de la información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son importantes para la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, sean considerados en el plan del Sistema APPCC.

Controlado

1.4.2 Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar

1.4.3 Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.

Desviación

1.4.4 Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo

1.4.5 Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase

1.4.6 Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico

1.4.7 Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva

1.4.8 Acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control

1.4.9 Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro

1.4.10 Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan de APPCC

1.4.11 Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Punto crítico de control (PCC)

1.4.12 Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Validación

1.4.13 Constatación que los elementos del plan de APPCC, son efectivos.

Verificación

1.4.14 Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.

Vigilar

1.4.15 Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

(Apartado 1.4 incorporado por art. 3° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

Análisis de Riesgo

1.5. Proceso que consta de TRES (3) componentes, evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) podrá autorizar modificaciones específicas en las condiciones, requisitos o procedimientos basados en un análisis de riesgo científicamente válido.

Evaluación de riesgos

1.5.1 Designa el proceso que consiste en estimar la probabilidad y las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación y propagación de un peligro.

Gestión de riesgos

1.5.2 Designa el proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo.

Comunicación de riesgos

1.5.3 Designa la transmisión y el intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo del proceso de análisis de riesgo.

(Apartado 1.5 incorporado por art. 3° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

Agentes de descontaminación. Definición.

1.6. Se entiende por agentes de descontaminación de las superficies de las canales o carcasas, a aquellos elementos físicos (vapor de agua y vacío) o químicos (ácidos orgánicos diluidos) en su composición, condiciones, proporciones y métodos de aplicación aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), que tienen por objeto disminuir la carga bacteriana en todas las especies de faena permitida, pudiendo aplicarse luego del lavado y escurrido, previo al enfriado.

(Apartado 1.6. incorporado por art. 1° de la Resolución N° 247/2014 (/normativa/nacional/resolución-247-2014-230711) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/6/2014. Vigencia: al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

1.7. Se entiende por Director Técnico al profesional designado por el establecimiento, e inscripto en el Registro de Directores Técnicos del SENASA establecido por la Resolución N° 993 del 23 de diciembre de 1997 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, que actúa como representante técnico e interlocutor válido entre el organismo y los responsables del establecimiento.

(Apartado 1.7 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 668/2021 (/normativa/nacional/resolución-668-2021-359913) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 21/01/2022. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Sistemas de enfriamiento por aspersión. Definición.

1.8. Se entiende por sistema de enfriamiento por aspersión (spray chilling), a la aplicación controlada de agua potable fría sobre las superficies de las canales durante su etapa de enfriamiento.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 1047/2024 (/normativa/nacional/resolución-1047-2024-403788) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/9/2024. Vigencia: a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial.)

CAPITULO II

2. — Régimen de habilitaciones

Exigencias del régimen de habilitaciones

Exigencias

2.1 Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico sanitarias para obtener la habilitación nacional, deben cumplir, además los siguientes requisitos:

Habilitación

2.1.1 Todo establecimiento donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en alguno de los supuestos previstos en el artículo 10 de la Ley 3959, no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Solicitudes

2.1.2 Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y contendrán las siguientes enunciaciones:

a) Nombre de las personas o sociedad que formule el pedido acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o copia o fotocopia del contrato social.

b) Capital en giro.

c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada del volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año.

d) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades.

e) Compromiso de constituir un depósito en garantía por valor equivalente a 3 mensualidades de la asignación que se fije o estime.

f) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda.

g) Boleta de pago de tasa por derecho de habilitación.

h) Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones del artículo 1 de la Ley 11.226, se acompañará la inscripción de la Junta Nacional de Carnes.

i) Constancia de inscripción en el Registro de Directores Técnicos del SENASA, establecido por la Resolución N° 993 del 23 de diciembre de 1997 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. *(Inciso sustituido por art. 2° de la Resolución N° 668/2021 (/normativa/nacional/resolución-668-2021-359913) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 21/01/2022. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)*

Documentación que acompaña a la solicitud

2.1.3 La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento.

b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad.

c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso.

d) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1:2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables.

e) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria; y de la Junta Nacional de Carnes si correspondiera. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1:100). Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux.

f) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes.

g) Sistemas de eliminación de aguas servidas: Para cumplir con este requisito deberá acompañarse un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes. Se considerará satisfecho este requisito con el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.1.2., Inciso f), salvo disposición en contrario de la autoridad interviniente. *(Inciso sustituido por art. 1° de la Resolución N° 155/2007 (/normativa/nacional/resolución-155-2007-132857) de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, B.O. 2/10/2007)*

Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el Servicio Nacional de Sanidad Animal por intermedio de sus organismos competentes.

Asimismo podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Tasas por servicios de inspección

Asignación de la tasa

2.2 La asignación de la tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada a que se

refiere el apartículo 2.1.2., inc. d) del presente reglamento.

Depósito en garantía. Exención

2.2.1 Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deberán constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que resulten de la cantidad de animales que manifiesten faenar durante 3 meses y/o productos que se elaboren y/o depositen, monto que será reajustado cuando así lo aconseje la variación del volumen de actividades. Para ser eximidos del depósito de garantía los interesados deberán acreditar ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), mediante título suficiente, su carácter de propietarios del inmueble.

Establecimientos de la Ley 11.226

2.2.2 Los establecimientos comprendidos en el régimen de la Ley 11.226 solamente tributarán los derechos fijados en el artículo 23 de dicha Ley, modificado por el Decreto-Ley 3631-44, y por el artículo 1, Rubro I del Decreto 6191 del 2 de julio de 1962, modificado por el artículo 4 del Decreto 10.367 del 19 de noviembre de 1965 y el derecho de habilitación previsto en el apartículo 2.1.2., inc. g) del presente reglamento.

Plantas no comunes

2.2.3 Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponde a cada uno de ellos.

Sacrificio de animales no incluidos en la Ley 11.226

2.2.4 Por el faenamiento de animales no comprendidos en la Ley 11 226 deberán pagarse las tasas establecidas en los decretos correspondientes.

Unidades comunes

2.2.5 Las Cámaras Frigoríficas que funcionen en los Establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

(Apartado sustituido por art. 11 de la Resolución N° 11/95 (/normativa/nacional/resolución-11-1995-27915) del Consejo de Administración del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/10/1995)

Revocación de habilitaciones

2.2.6 Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Acordada la habilitación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y/o reponerlo, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.

Habilitación precaria

2.2.7 Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de 90 días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) hubiese ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.

Habilitación definitiva

2.2.8 Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), la habilitación pasará a tener carácter de definitivo.

Plazos para la adecuación de establecimientos

2.2.9 Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Depósito en garantía. Títulos.

2.2.10 El depósito en garantía podrá constituirse mediante dinero en efectivo o en títulos que se ingresarán en la Tesorería de la Dirección General de Administración y serán acreditados a las cuentas 'depósitos en custodia', o bien mediante la constitución de una garantía bancaria sin término.

Afectación de la garantía

2.2.11 El depósito en garantía quedará afectado exclusivamente al pago de la asignación que se adeudare. La desafectación y devolución de la garantía se efectuará previa deducción de los importes adeudados. Facúltase al Ministerio de Agricultura y Ganadería para que, en circunstancias especiales en que a su

juicio se halle plenamente justificado, otorgue la facilidad de constituir y/o ampliar la garantía en efectivo en 3 cuotas mensuales, iguales y consecutivas. Los ingresos deberán efectuarse del 1 al 10 de cada mes y la falta de pago de las sumas correspondientes, en las fechas indicadas de vencimiento, implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado, la caducidad de la facilidad otorgada y el retiro inmediato del servicio de inspección veterinaria.

Fecha de pago de la tasa

2.2.12 La asignación que tribute por servicios de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasa fija, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes, en el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los 10 días subsiguientes al mes en que se hubieren devengado.

Este importe se acreditará en la cuenta especial Operativo Sanidad Animal — Decreto 10.367/65.

Comunicación de modificación del volumen

2.2.13 Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.

Transferencia

2.2.14 La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación. La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyo efecto deberá prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar nueva garantía.

Traslado de local

2.2.15 Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

Modificaciones en el establecimiento

2.2.16 Para introducir modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos, deberá solicitarse autorización al Servicio Nacional de Sanidad Animal, de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 2.1.3.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Locales anexos e independientes

2.2.17 El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Caducidad de la habilitación

2.2.18 Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda los 2 años ininterrumpidos.

Rehabilitación

2.2.19 La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.

Casos no previstos

2.2.20 Cuando algún establecimiento o actividad sujetos a inspección no se encuentre específicamente comprendido en los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4º del Decreto 10.367/65 (tasas), el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) fijará provisionalmente la asignación respectiva sobre la base de las existentes para actividades análogas y el Ministerio de Agricultura y Ganadería oportunamente la incluirá en dicha planilla.

Actividades en dos rubros

2.2.21 En los establecimientos donde se ejerzan actividades encuadradas en más de uno de los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4 del Decreto 10.367/65, gravadas con tasa fija, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Nota Infoleg: Por art. 11 de la Resolución N° 11/95 (/normativa/nacional/resolución-11-1995-27915) del Consejo de Administración del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/10/1995 se deroga el presente apartado en todo lo que se oponga a la mencionada resolución.

Actividades sujetas a distintas tasas

2.2.22 En los establecimientos donde se ejerzan actividades correspondientes a rubros gravados con tasa fija y tasa por unidad, la determinación de las primeras deberá ajustarse a lo prescripto en el punto anterior, abonándose además las que correspondan por cada uno de los rubros sujetos a las tasas por unidad inspeccionada.

Nota Infoleg: Por art. 11 de la Resolución N° 11/95 (/normativa/nacional/resolución-11-1995-27915) del Consejo de Administración del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/10/1995 se deroga el presente apartado en todo lo que se oponga a la mencionada resolución.

Actualización de tasas

2.2.23 Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recogidos en el lapso comprendido entre el 1 de enero y 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1 de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía correspondiente a 3 mensualidades. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquéllos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Suspensión del servicio de inspección

2.2.24 Ante cualquier transgresión a los apartados 2.2.12 y 2.2.13, el Servicio Nacional de Sanidad Animal o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el Orden Nacional. Igual consecuencia tendrá la carencia de Veterinario de Registro a cargo de la inspección de un establecimiento, cuando se infrinja el numeral 9.1. inc. g).

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Suspensión de habilitación

2.2.25 Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria, facultarán al Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) para suspender hasta 30 días o revocar la habilitación del establecimiento, cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.

Colaboración de funcionarios

2.2.26 Las autoridades provinciales o comunales prestarán a los funcionarios públicos nacionales la colaboración prevista en el artículo 2 de la Ley 3959, para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.

Prohibición de establecimientos simultáneos

2.2.27 Los establecimientos sujetos a inspección nacional no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.

Régimen 'animal-hora'

2.2.28 Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen 'animal-hora'. Se entiende por régimen 'animal-hora', el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

'Producción-hora'

2.2.29 Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etcétera.

Productos no comestibles

2.2.30 Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos 'no comestibles' se seguirá el mismo criterio adaptándolo a su carácter específico.

2.3 La habilitación de los establecimientos tipo 'B' y 'C' y matadero-rural corresponderá a los Gobiernos de provincia, por medio de los organismos de aplicación que cada uno determine, sin perjuicio de las facultades y funciones que son de competencia del Servicio Nacional de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

(Apartado incorporado por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Limitación para habilitación de mataderos

2.4 La habilitación de los mataderos rurales será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

a) Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.

b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por profesional veterinario, de acuerdo a las normas del artículo 2º, inciso b) del Decreto N° 489.

c) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

(Apartado incorporado por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Casos especiales

2.5 Para los casos no previstos, y que presenten condiciones especiales por las características de las zonas, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, quedará facultada a reglamentar por petición y en acuerdo con las provincias

sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias, que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.

(Apartado incorporado por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal

2.6 Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos que se elaboren o utilicen en establecimientos habilitados, deberán contar con la aprobación del Servicio Nacional de Sanidad Animal.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Normas para la aprobación

2.6.1 El Servicio Nacional de Sanidad Animal determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Revocación de la aprobación

2.6.2 El Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Documentación para tramitar la aprobación

2.6.3 El Servicio Nacional de Sanidad Animal determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado Servicio.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Aprobación de productos sin transformación

2.6.4 Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos como despiece, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de continentes y leyendas. El Servicio Nacional de Sanidad Animal toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el numeral 2.6.1.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

CAPITULO III

3 — Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos faenadores

Ubicación

3.1 Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Emplazamiento en terrenos normalmente no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Distantes 1 km como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residenciales.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) Estar situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
- f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

Vías de Acceso

3.1.1 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.

Cerco perimetral

3.1.2 Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

De no ser totalmente de mampostería, deberá poseer un murete de este material de por lo menos cincuenta centímetros (0,50 m.) sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos metros (2 m.). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Iluminación

3.1.3 El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre 1,5 a 3,5 unidades lux.

Desembarcadero de hacienda

3.1.4 Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del 25%.

Corrales y anexos

3.1.5 Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deberán situarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de QUINIENTOS (500) metros del mismo. Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con corrales de estadía, los que responderán a los requisitos del numeral 3.2.15 de este Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 536/2002 (/normativa/nacional/resolución-536-2002-75671), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2002).

Aislamiento de corrales

3.1.6 El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de 6 m de ancho.

Capacidad de receptividad

3.1.7 La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de 2,50 dm² por cabeza bovina o equina y de 1,20 dm², por cabeza ovina o porcina.

División en secciones

3.1.8 Cuando la superficie de los corrales supere los 2000m² se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.

Superficie máxima de un corral

3.1.9 En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los 2000 m² La separación entre secciones será como mínimo de 4 m y estará constituida por un espacio abierto libre.

Pisos y desagües

3.1.10 Tanto los corrales, como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del 2% hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

Evacuación de efluentes

3.1.11 Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluayan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

Vallado de los corrales

3.1.12 El vallado de los corrales podrá ser caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material

impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m.) para bovinos y equinos y de un metro (1 m.) para ovinos y porcinos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Techos de corrales

3.1.13 Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables.

Se empleará material atérmico e incombustible.

La altura de los techos no podrá ser inferior a 3 metros.

Ventilación

3.1.14 Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de 1,70 m de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al 20% de la superficie total de dichas paredes

Bebederos

3.1.15 Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de 1 m por cada 50 m² de corral y su ancho, no será menor de 0,50 m. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre 0,50 y 0,80 metros.

Comederos

3.1.16 Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de 1 m de comedero, por cada 50 m² de corral.

Iluminación

3.1.17 En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre 70 a 150 unidades lux en servicio.

Limpieza de corrales y mangas

3.2 Cada veinticuatro horas (24 h.) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio a razón de una y media (1,5) atmósfera de presión. Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, sin el empleo de la lechada de cal.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Pintura de corrales y cercos

3.2.1 Los vallados y cercos de los corrales, serán pintados con cal en cada oportunidad que la inspección veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejarse en las superficies pintadas de blanco y causar molestias a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una tonalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

Desinfección de corrales en caso de enfermedades infectocontagiosas

3.2.2 Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infectocontagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaban el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes:

Hipoclorito cálcico

a) Hipoclorito cálcico impuro con 29% de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el 2,5 al 7%.

Hipoclorito sódico

b) Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con 90 grs. de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del 2,5 al 12%, equivalentes a 2000 y 10000 partes por millón de cloro activo, respectivamente.

Cresoles

c) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al 3% en solución acuosa.

d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al 5%.

Fenol

e) Fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al 3%.

Formol

f) Formol. Se emplea en solución acuosa al 1%.

Lechada de cal

g) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del 10 al 20% de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente 50 mililitros de agua a 100 grs. de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio.

Lechada de cal e hidróxido de sodio

h) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con 5% de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del 2 al 5%.

Hidróxido de Sodio

i) Hidróxido de sodio con 94 % de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del 2 al 5 %.

Otros bactericidas

3.2.3 De emplearse otros bactericidas deberán ser previamente aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Corral de observación y cepo

3.2.4 Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una superficie útil mínima de 20 m². Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de 300 unidades lux.

Corral de aislamiento

3.2.5 Se contará con un corral de aislamiento para alojar el 10% de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de 50 m². Superando los 1000 animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del 5%.

Vallado del corral de aislamiento

3.2.6 El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de 2 m a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

Puerta de acceso

3.2.7 La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

Desagüe

3.2.8 El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida ex profeso, de no menos de 15 cm de diámetro a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en un punto más elevado esté a 5 cm por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Iluminación

3.2.9 La iluminación de este corral será de 300 unidades lux.

Otras exigencias

3.2.10 Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

Estercolero

3.2.11 Los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas: paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido antiinsectos y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de 48 horas dentro del estercolero.

Lavado de camiones

3.2.12 Anexo a los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizados, de un largo mínimo de 12 m y un ancho no menor de 4 m. Las paredes tendrán una altura mínima de 3 m. La presión del agua a la salida del pico, no será menor de 1 atmósfera. los desagües responderán a las especificaciones del presente capítulo.

Desinfección de camiones

3.2.13 Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.

Responsabilidad del cumplimiento del lavado

3.2.14 El titular de la habilitación deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la inspección veterinaria, el incumplimiento de dicha obligación.

Corrales de estadía para equinos

3.2.15 Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con corrales de estadía para el alojamiento de animales a la espera del momento de la faena, conforme lo establecido en el apartado 10.1.9 del presente Reglamento. Las características de estos corrales serán:

a) Estar emplazados dentro del cerco perimetral comunicados con los corrales de encierre a través de una calle.

b) El vallado podrá ser de alambre de hilos lisos u otro material que, cumpliendo la función de aquél, no provoque daño a los animales; a su vez, estará separado del cerco perimetral por uno menos de TRES (3) metros.

La altura del vallado será la establecida en el numeral 3.1.12 de este Reglamento.

c) Tendrán piso blando y filtrante.

d) Para asegurar un alojamiento espacioso, la superficie de estos corrales no será menor a DIEZ (10) metros cuadrados por equino alojado. La capacidad máxima de cada corral de estadía deberá estar señalada en forma clara a la entrada del mismo y contará con identificación y tarjetero.

e) Contarán con comederos y bebederos conforme a lo establecido en el apartado 3.1.15 y 3.1.16 del presente Reglamento. La iluminación artificial será suficiente para permitir el normal desarrollo de las tareas de observación nocturnas.

f) Los corrales de estadía deberán contar con reparo de los rayos solares, en suficiente proporción para asegurar el bienestar de los equinos alojados.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 536/2002 (/normativa/nacional/resolución-536-2002-75671) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2002).

Sala de necropsia

Ubicación

3.3 La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

Dimensiones

3.3.1 La dimensión mínima de este local será de 3 m de ancho, por 5 m de largo y 5 m de alto.

Pisos, paredes y techos

3.3.2 Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.

Puerta de acceso

3.3.3 La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

Protección antiinsectos

3.3.4 Todas las aberturas estarán dotadas de malla antiinsectos de material inoxidable.

Desagües

3.3.5 Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

Agua

3.3.6 La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

Iluminación

3.3.7 La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades Lux.

Ventilación

3.3.8 La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

Catres

3.3.9 Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros considerada desde los largueros al piso.

Elementos laborales

3.3.10 Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

Ubicación de los elementos laborales

3.3.11 Los elementos e instrumental descritos deben permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la inspección veterinaria.

Antisépticos

3.3.12 En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de inspección o el del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Desinfección del calzado

3.3.13 En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para limpieza del calzado y una batea de no menos de 1 cm de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.

Higiene del personal

3.3.14 El personal está sometido al régimen del apartado 24.14.6.

Vestuarios

3.3.15 La sala de necropsias poseerá vestuarios propios y sanitarios.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Digestor

Digestor para esterilización de cadáveres

3.4 En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales.

Digestor

3.4.1 Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a 3 m³ y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.

Presión y temperatura

3.4.2 En el digestor deberá producirse la reducción de los comisos a una presión no menor de 1,5 atmósfera y a una temperatura no menor de 125 grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

Bañadero

3.5 Los bovinos, equinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Piso

3.5.1 El piso será impermeable y antideslizante.

Medidas del bañadero

3.5.2 El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de 10 m calculados sobre la base de una matanza de 100 cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se construirá otro paralelo en sistema doble.

Altura

3.5.3 La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de 1,80 cm.

Disposición de los pisos

3.5.4 El baño tendrá cada 70 cm aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de picos aspersores de agua. Cada sección estará formada por 11 picos distribuidores: 1 sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y 5 en cada una de las paredes del mismo.

Cantidad de agua

3.5.5 La cantidad de agua que saldrá será de 300 litros por animal y a una presión mínima de 2 atmósferas. Estas cifras están sujetas a reajustes por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Ganado menor

3.5.6 Para ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes 1,30 m y estableciéndose un volumen de 100 litros de agua por cabeza.

Iluminación

3.5.7 La iluminación será de 150 unidades lux.

Rampa

Rampa para acceso a matanza

3.6 En los casos de matanzas en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.

Pasadizo en la rampa

3.6.1 Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.

Piso

3.6.2 El piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del 25%.

Playa de faena

3.7 Las playas de faena de bovinos, porcinos y ovinos deben hallarse independientes unas de otras.

Uso de playas de faena

3.7.1 Cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

División de la playa

3.7.2 La playa de faena estará dividida en 3 zonas definidas: zona sucia o séptica encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

Zona sucia o séptica

3.7.3 Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina serán: volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

Porcinos

3.7.4 Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado.

Ovinos

3.7.5 Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

Zona intermedia

3.7.6 En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.

Zona limpia

3.7.7 En la zona limpia se realizarán todas las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

Desniveles en playas en pisos bajos

3.7.8 Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a 70 cm como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimentado circundante al emplazamiento de la playa.

Desniveles de zona sucia

3.7.9 El piso de la zona sucia estará a 10 cm como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

Sacrificio de bovinos

3.7.10 En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneado y elevado el animal, previamente a la operación de deguello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a 15 cm.

Recepción de sangre

3.7.11 En el sector de deguello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el apartado anterior con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósitos especiales por uno de los conductos y el segundo, para las operaciones de limpieza del sector; el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a 15 cm. de diámetro e interposición de cierre sifónico.

Pisos

3.7.12 Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del 1,5 % hacia las bocas o canales de desagüe.

Comunicación entre zona sucia e intermedia

3.7.13 La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses , colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de 30 cm. sobre el nivel más alto del piso.

Duchado en vacunos y equinos

3.7.14 En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso en este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.

Frisos

3.7.15 Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros(3 m.) como mínimo. Previa aprobación por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Paredes

3.7.16 La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

Angulos

3.7.17 En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, los ángulos que forman éstos serán redondeados.

Angulos de columnas

3.7.18 Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

Desagües

3.7.19 Como mínimo cada 50 m² de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a 15 cm. de diámetro.

Aguas servidas

3.7.20 Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

Piso en en sector de lavado de medias reses

3.7.21 En el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente.

Techos

3.7.22 La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Ventilación

3.7.23 Por cada 60 cm³ de local deberá asegurarse una ventilación no menor de 1 m², mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a 3 veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

Aberturas al exterior

3.7.24 Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

Antepechos de las ventanas

3.7.25 Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a 2 m. sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de 45 grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones según la ubicación de la ventana en la pared.

Iluminación

3.7.26 Deberá contarse con luz artificial general de 150 unidades lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a 300 unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

Conductores eléctricos

3.7.27 Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de 1000 voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo ex profeso.

Productos comisados

3.7.28 Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la inspección veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.

Zorras

3.7.29 Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipo y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

3.7.30 Los equipos destinados a la reducción de comisos originados en la playa de faena, deberán garantizar la destrucción de los agentes patógenos no esporulados. Cuando se sospeche la presencia de agentes esporulados termorresistentes, la reducción se efectuará en el equipo digestor de corrales u otros que cumplan con la exigencia del apartado 3.4.2 del presente Reglamento.

Las autoridades del establecimiento deberán suministrar los documentos que garanticen el cumplimiento del presente numeral, como así también llevarán los registros del funcionamiento de los equipos con un Procedimiento Operativo Estandarizado de Saneamiento (POES) específico para tal fin. *(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N°442/2001 (/normativa/nacional/resolución-442-2001-69261), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 11/10/2001)*

Condiciones y características de equipos

Manga o cajón de sacrificio

3.8 La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y equinos podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo, el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Manga con varias secciones

3.8.1 Según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.

Piso de la manga

3.8.2 El piso del cajón o manga estará sobre nivel a 40 cm. como mínimo del piso del local.

Paredes laterales y pisos móviles

3.8.3 La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

Corral para manejo de lanares

3.8.4 Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

Requisitos del corral para manejo

3.8.5 Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared que será de 1,20 m. como mínimo.

Corral o manga para cerdos

3.8.6 Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio.

Iluminación

3.8.7 En los sitios de sacrificio la iluminación será de 150 unidades lux como mínimo.

Equipo de inspección de vísceras.Sistema de compartimientos

3.8.8 La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

Transporte de vísceras

3.8.9 Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlo llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la zona de serruchado, hasta la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

Compartimientos

3.8.10 Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

Higienización de compartimientos

3.8.11 Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

Transporte de vísceras por carros

3.8.12 Puede optarse, en reemplazo del sistema descrito en el apartado anterior por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

Conformación de los carros

3.8.13 Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

Compartimiento para el aparato gastrointestinal

3.8.14 Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.

Bandeja para otros órganos

3.8.15 En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

Transporte y limpieza

3.8.16 Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.

Rieles

3.8.17 Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

Material de rieles

3.8.18 Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

Rieles en zona sucia

3.8.19 El riel, en la zona sucia tendrá para las especies bovina y equina, una altura mínima de 4,80 m. y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a 30 cm., para todas las especies. En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

Rieles de sangría

3.8.20 Los rieles de sangría, para bovinos y equinos, deben estar distanciados 1 m. de cualquier pared o columna.

Rieles en general

3.8.21 Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de 60 cm. de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

Rieles para bovinos y equinos

3.8.22 Los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de 30 cm. del borde de las mismas.

Sierras

3.8.23 Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construido de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserradero. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

Palcos para la Inspección Veterinaria

3.8.24 Los palcos para la inspección veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas de los cuartos posteriores. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

Pisos

3.8.25 El piso de tipo será antirresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de 10 cm. de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso

no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad.

Mesa y bancos

3.8.26 La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

Zorras o carros de uso general

3.8.27 Las zorras o carros de uso general, serán contruidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra 'incomestible', pintada de color violeta.

Zorras o carros para comisos

3.8.28 Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra 'comisos' bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

Tubos para evacuación de subproductos

3.8.29 En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar contruidos en metal o material impermeable aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Los que se utilicen para productos incomestibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Ganchos

3.8.30 Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán llenar las condiciones requeridas en el apartículo 16.3.2.

Bandejas

3.8.31 Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartículo 16.3.2.

Lavado de serosas

3.8.32 Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

Lavado de medias reses

3.8.33 Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La presión del agua será de 1 atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de 15 cm. de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

Iluminación

3.8.34 La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a 300 unidades lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

Palco para tipificación

3.8.35 Se dispondrá de un palco similar al de la inspección veterinaria, para la labor de tipificación de la Junta Nacional de Carnes.

Lavabos y esterilizadores

3.8.36 Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta centímetros (30 cm.) sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a presión de rodilla. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad el cincuenta por ciento (50 %) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100°C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Equipos de grifos de agua potable

3.8.37 Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada 50 personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

Tanques de escaldado y máquinas peladoras

3.8.38 El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Deberá contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire, en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

Exigencias operativas

Baño de animales a sacrificar

3.9 Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

Zona sucia. Sacrificio

3.9.1 El sacrificio de animales bovinos y equinos, deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

Insensibilización. Excepción por razones religiosas

3.9.2 La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la masa o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Izado al riel de sangría

3.9.3 Insensibilizado el animal, deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena e izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido.

Sangrado

3.9.4 Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Tiempo del desangrado y descorne

3.9.5 El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos. Sangrado el animal, se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de la cabeza.

El descorne se realizará en la zona suola por intermedio de un elemento a tal fin, de construcción metálica inoxidable o en su defecto, similar.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Inspección de espacios interdigitales

3.9.6 La inspección veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin separarlos de la res.

Duchado de la cabeza

3.9.7 Con la res en estas condiciones, por medio de rieles se llevará hasta el vano que separa la zona séptica de la intermedia, donde será sometida a un duchado limitado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico.

Zona intermedia. Desollado

3.9.8 Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el de 'riel aéreo'. En el primer caso la res es descendida por medio de un ginche a los catres móviles, donde se procederá a su desollado en posición de cúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Finiquitada esta operación se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatarsica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostienen a la res por los tendones de Aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Al enuclear el ano se procederá a la ligadura del recto. El pene será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero en la zona abdominal, luego de incidir la línea blanca (media) se procederá a la ligadura de la vejiga. Siguiendo la operación se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación, se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo el encarrilamiento de la res se seccionará la sínfisis púbica. Con la res suspendida en los rieles se continuará con el desollado correspondiente a las tablas del cuello y así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido. Las cabezas, después de su separación de la res, deberán ser lavadas en un gabinete apropiado a tal fin, cuyo material de construcción será inoxidable. Inmediatamente la misma debe ser inspeccionada debiendo adoptarse dispositivos especiales para que acompañe a la res hasta su inspección final. El cuereo de la cabeza será la última tarea del desollado.

El cuero debe ser retirado de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Eviscerado

3.9.9 Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero en las hembras y próstata y pene en los machos.

Previo a la separación de la masa gástrica de la intestinal deberá efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa compresión del intestino hacia el cuajo. Estas vísceras deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabezas deberán llevar una relación correlativa en el proceso de inspección. El lavado permanente de la mesa de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de ochenta y dos grados centígrados (82°C) y tendrá un termómetro registrador. En este momento personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándulas. Eliminados los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago. La separación de esófago de la tráquea se efectuará en la zona intermedia, ligando el esófago antes de la separación de la cabeza, órganos que, con el hígado serán sometidos a examen de la Inspección Veterinaria. En todos los casos las vísceras torácicas, abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde la Inspección Veterinaria proceda al examen final. Los equipos de transporte de vísceras, no podrán efectuarse por el sistema mecánico a tablillas sino de bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en la playa de faena después de la Inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Serrado

3.9.10 Eviscerada la res, se procede a su serrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.

Zona limpia. Inspección

3.9.11 Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la inspección veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.

Lavado

3.9.12 Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado. El lavado de serosas será efectuado con agua sin presión.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Balanza de tipificación

3.9.13 Inmediatamente seguirán hacia la balanza y al palco de tipificación. Tipificadas las reses podrán ser o no sometidas a un prolijamiento final según sea el destino: consumo interno o exportación. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frías.

Sistema de riel aéreo

3.9.14 Cuando se utilice el sistema de riel aéreo todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuarán con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final. En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos. Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.

Porcinos

3.9.15 Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial. Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada o en su defecto el depilado podrá hacerse por flameado. Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descrita para la especie bovina. Cuando las normas del país importador lo exijan no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses. Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final.

Eximición del baño en ovinos

3.9.16 En la especie ovina no se efectuará el baño de higiene previo al sacrificio.

Degüello y sangrado

3.9.17 En la especie ovina el degüello se hará con el animal suspendido y, juntamente con el desollado, en la zona sucia. Queda permitido el uso del disco para la elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Evisceración con la res suspendida

3.9.18 El eviscerado de los ovinos debe hacerse, en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras pueda identificarse con la res.

Eviscerado, lavado

3.9.19 La res ovina, una vez eviscerada, deberá ser lavada después de sometida al dictamen de la inspección veterinaria. No es obligatorio el seccionado en medias reses.

Sala para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia, requisitos del local

3.10 El sacrificio de urgencia será practicado en un local que obligatoriamente deben poseer los establecimientos faenadores, destinados exclusivamente a este fin. Dicho local, deberá estar aislado de cualquier otra dependencia y muy especialmente de la playa de faena y de la sala de necropsias. Su construcción deberá responder a las exigencias requeridas para las playas de faena, adaptadas a la índole de la labor a desarrollar. La pileta sanitaria con agua circulante, con antisépticos aprobados deberá hallarse colocada en la entrada de la sala. La superficie del local no podrá ser menor de quince metros cuadrados (15 m²). Deberá poseer una cámara frigorífica para uso exclusivo de lo destinado a esta sala.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Sala de oreo

Playa de oreo

3.11 Los establecimientos faenadores que no creen en cámaras frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos del 50% de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

Exigencias para las playas de oreo

3.11.1 La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

a) Piso impermeable con dos por ciento (2%) de declive.

b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta tres metros (3 m.) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro. *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 B.O. 15/07/1983)*

c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)*

d) Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techo redondeados.

e) Ventilación suficiente

f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

g) La temperatura de climatización no debe exceder de los diez grados centígrados (10°C). *(Inciso incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)*

Rieles

3.11.2 Los rieles se hallarán a una distancia mínima de 80 cm entre sí y de las paredes o columnas.

Playa de oreo

3.11.3 La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

Código de colores

3.12 Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable	Rojo
Vapor de agua	Naranja
Combustibles (líquidos y gases)	Amarillo
Aire comprimido	Azul
Electricidad	Negro
Vacío	Castaño
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color naranja
Productos comestibles	Blanco
Productos incomedibles	Violeta
Productos peligrosos	Gris
Amoníaco	Gris c/franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además inscribir la palabra amoníaco.
Cloaca	Gris c/franja violeta

Mataderos de Tipo 'B'

*(Apart. 3.13 incorporado por anexo del Decreto N° 24/'71
(/normativa/nacional/decreto-24-1971-138067). B.O. 27/01/1971)*

Mataderos de Tipo 'B'

3.13 Los mataderos de Tipo 'B' deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente Reglamento:

Condiciones a cumplir

3.13.1 3.1 al 3.1.7; 3.1.10 al 3.1.14; 3.3 al 3.3.14; 3.4 al 3.4 2; 3.6 al 3.6.2; 3.7.8 al 3.7.13; 3.7.15 (el azulejado o similares llegará a los 3 m de altura) al 3.7.29; 3.8 al 3.8.7; 3.8.17 al 3.8 34; 3.8.36 al 3.8.38; 3.11 al 3.11.3; 3.12; 4.1.2 al 4.1.7; 4.1 9; 4.3 al 4.3.8; 5.1 al 5.1.2; 5.2 al 5.2.12; 5.3; 5.3.2; 5.4; 5.4.5; 5.5; 5.7; 5.7.5; 8.2 al 8.2.11; 9.1; 9.1.3; 9.1.4; 9.1.7 al 9.1.9; los apartados de los capítulos décimo (X) y undécimo (XI) en su totalidad y los apartados 12.2 al 12.2.6.

Playa para sacrificio de urgencia

3.13.2 La existencia de la playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria.

Mondonguería y tripería

3.13.3 Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el Capítulo duodécimo (XII) del presente Reglamento.

Estómagos e intestinos no elaborados

3.13.4 Los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquéllos.

Dependencia para acondicionar vísceras

3.13.5 La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida, totalmente, de mampostería, con pisos impermeables antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del 2% hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blancos, cemento de portland blanco alisado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; hasta una altura mínima de 3 metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir las puertas y ventanas serán las que fija el presente Reglamento.

Aislamiento de tripería

3.13.6 La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.

Organos no elaborados

3.13.7 Los intestinos, estómagos y demás órganos que no se elaboren en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

Cueros

3.13.8 Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto,, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos, que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento.

Cámaras frigoríficas

3.13.9 Los mataderos deberán contar, como mínimo, con 2 cámaras frigoríficas; una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

Bañadero

3.13.10 Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse con vallado de caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado, por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad.

Horario de faenas

3.13.11 Los mataderos podrán optar por efectuar la matanza de dos o más especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.

Zonas en las playas de faenas simultáneas

3.13.12 Cuando la faena de dos o más especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas. En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desollado.

Zonas de playa

3.13.13 La zona semilimpia y la zona limpia, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente, si entre el lugar de desollado y el eviscerado media una distancia mínima, en línea recta de cinco (5) metros.

(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Desuello de bovinos y ovinos

3.13.14 Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo o en catres que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo.

Obligatoriamente el desollado de los ovinos se hará con el animal colgado.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81
(/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Rieles de zona limpia para varias especies

3.13.15 En la zona limpia (eviscerado y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto, pero podrá emplearse la misma balanza para dos o más especies, siempre que no actúen tipificadores de la Junta Nacional de Carnes o se cuente con la autorización de dicho organismo.

Bañaderos para matanza simultánea de dos especies

3.13.16 La faena simultánea de bovinos y porcinos o caprinos, determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie).

Faenas separadas por horario

3.13.17 Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos podrán utilizarse el mismo bañadero y los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies, debiéndose proceder a una perfecta limpieza al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

Condiciones de la playa

3.13.18 La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12 y 3.7.15, llevando el azulejado y similares hasta los 3 metros de altura; 3.8.17 al 3.8.21 del presente Reglamento. En los casos que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso construido con material calcáreo, metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Sangrado y eviscerado

3.13.19 El desangrado y eviscerado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón, correspondientes a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se

asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses, en el instante de la inspección sanitaria.

Bandejas

3.13.20 Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado para la industria alimentaria), u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. Su conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, que no permita el escurrimiento de los líquidos.

Lavado de bandejas

3.13.21 Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueran contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o un detergente aprobado, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.

Sierras

3.13.22 Las sierras podrán ser motorizadas o no. En todos los casos deberá contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente o vapor para este fin, se hará de acuerdo con las normas del presente Reglamento.

Palco para la inspección veterinaria

3.13.23 El palco para la inspección veterinaria deberá reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento (apartados 3.8.24 al 3.8.26).

Zorras y carros

3.13.24 Las zorras y carros de uso general y comisos, reunirán las condiciones que establece el presente Reglamento (apartados 3.8.27 y 3.8.28).

Lavado de serosas

3.13.25 El lavado de serosas de las reses se hará de acuerdo al apartado 3.8.32 del presente Reglamento.

Lavado de reses y secado

3.13.26 El lavado a que se refiere el apartado anterior, será completado con el lavado de la res, que se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado

de las reses, como así también el empleo de aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidable.

Marcada y sellado

3.13.27 Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa, íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número de establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Lavamanos

3.13.28 En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente Reglamento.

Pelado de porcinos

3.13.29 El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de la llama. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su cepillado.

Triquinoscopio

3.13.30 Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos al examen triquinoscópico, de acuerdo con los apartados 11.5.57 y 11.5.58 del presente Reglamento.

Playa de oreo

3.13.31 La playa de oreo, reunirá las condiciones fijadas por el presente Reglamento (apartado 3.11 al 3.11.3).

Obras sanitarias

3.13.32 Los mataderos deberán reunir las condiciones de los apartados 4.1.7 y 4.1.9 del presente Reglamento referentes a obras sanitarias.

Productos incomedibles

3.13.33 Cuando se depositaren o elaboraren productos y subproductos incomedibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente Reglamento.

Dependencias auxiliares

3.13.34 Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente Reglamento.

Mataderos de Tipo 'C'

*(Apart. 3.14 incorporado por anexo del Decreto N° 24/71
(/normativa/nacional/decreto-24-1971-138067). B.O. 27/01/1971)*

Mataderos de Tipo 'C'

3.14 Los mataderos de Tipo 'C' deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

Condiciones

3.14.1 Estar contruidos en terrenos normalmente no inundables, alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, disponer de abundante abastecimiento de agua potable, próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta con iguales características y contar con el informe favorable del organismo competente correspondiente, respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.

Cerco Perimetral

3.14.2 Deberán cumplir el apartado 3.12 del presente Reglamento referente al cerco perimetral, con excepción de la iluminación artificial.

Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos

3.14.3 Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el apartado 3.1.4 del presente Reglamento cuando reciban animales transportados en vehículos. En este caso también dispondrán de un lavadero para los mismos que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de 4 metros de ancho por 12 metros de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

Corrales

3.14.4 Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales a cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

Corral de aislamiento

3.14.5 No es obligatoria la existencia de cámaras frigoríficas, con excepción de aquellos de estarlo, separado de los corrales de depósito y su superficie no podrá ser inferior a 30 metros cuadrados. Su construcción se hará de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

Sala de necropsias

3.14.6 La sala de necropsias reunirá las condiciones establecidas en los apartados numerados desde el 3.3 hasta 3.3.14 del presente Reglamento.

Digestor

3.14.7 Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en los apartados 3.4, 3.4.1 y 3.4.2 del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Producto esterilizado

3.14.8 Cuando el establecimiento disponga del digestor, el producto esterilizado podrá utilizarse para alimento de animales con excepción de aquellas oportunidades en que se introduzcan en el mismo, un cadáver o material en putrefacción o un animal infectado con carbunclo bacteriano.

Horno crematorio y Cocción en agua

3.14.9 *(Apartado derogado por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)*

Cámaras frigoríficas

3.14.10 Los establecimientos dispondrán de cámaras frigoríficas con una capacidad suficiente como para mantener en ellas las reses provenientes de la faena diaria habilitada como mínimo, debiendo reunir dichas cámaras las condiciones fijadas en el Capítulo V del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Menudencias y tripería

3.14.11 Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de Tipo 'B'.

Subproductos no elaborados

3.14.12 Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de Tipo 'B'.

Cueros

3.14.13 El Tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de Tipo 'B'.

Bañadero

3.14.14 Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar los vacunos y por los que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido en un material impermeable e inoxidable.

(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Playa de faena

3.14.15 La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12, 3.7.15, 8.7.16 y 3.7.17 del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegará hasta 3 metros de altura. Cuando el techo no sea de mampostería el local deberá contar con cielo raso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Palco para inspección veterinaria.

3.14.16 El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente Reglamento (apartados 3.8.24., 3.8.25 y 3.8.26).

Zorras y carros.

3.14.17 Las zorras y carros utilizados en el matadero, reunirán las condiciones establecidas en el apartado 3.8.27 del presente Reglamento.

Lavado de serosas, reses y sellado

3.14.18 Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen condiciones establecidas para los mataderos de tipo 'B' según numeral 3.13.27 además se marcará sello a rodillo que exprese 'Establecimiento Tipo 'C'.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Lavamanos.

3.14.19 Los lavamanos se instalará n en iguales condiciones que en los mataderos de Tipo 'B'.

Faena

3.14.20 El establecimiento podrá optar por faenar bovinos, ovinos y porcinos, en horarios o días distintos.

Para las diferentes situaciones se aplicarán las formas fijadas para los establecimientos de tipo 'B' con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Pelado de porcinos

3.14.21 El pelado de los porcinos deberá realizarse con agua caliente. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque debe tener la comunicación suficiente para transportar el animal a la zona sucia para su depilado.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Investigación de Trichinella Sp

3.14.22 Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos a la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS de acuerdo a los numerales 11.5.56 al 11.5.61 inclusive.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Inspección de vísceras desollado

3.14.23 Para el tratamiento e inspección de las vísceras en playas, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de tipo 'B' para el desollado de los bovinos y caprinos, de acuerdo al numeral 3.13.14.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356) B.O. 23/03/1981)

Inspección veterinaria

3.14.24 La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356) B.O. 23/03/1981)

Baños y vestuarios del personal

3.14.25 Los mataderos cumplirán los apartados 8.1 al 8.2.11 del presente Reglamento relacionado con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios, como así también del comportamiento e indumentaria del personal.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356) B.O. 23/03/1981)

Obligaciones de los mataderos

3.14.26 Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los apartados 9.1 (incisos a, b, c, d, e y f) 9.1.2, 9.1.7, 9.1.8, 9.1.9 del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356) B.O. 23/03/1981)

Dependencias auxiliares

3.14.27 Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el Reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el Capítulo IV del mismo.

*(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81
(/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)*

Sangre

3.14.28 Los establecimientos de tipos 'B'-'C' deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes:

- a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos.
- b) Cocción para consumo por animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora.
- c) Recolección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación de altura suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente
- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

*(Apartado sustituido por art. 1º del Decreto N° 489/81
(/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)*

Matadero Rural

*(Apart. 3.15 incorporado por anexo del Decreto 24/71
(/normativa/nacional/decreto-24-1971-138067). B.O. 27/01/1971)*

Matadero Rural

3.15 Los Mataderos Rurales deberán contar con las siguientes condiciones básicas:

Cerco perimetral

3.15.1 El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el apartado 3.1.2 del presente Reglamento, con excepción de lo referente a iluminación.

Corrales

3.15.2 Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los apartados 3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.15, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3 del presente Reglamento.

Además deberá contar con grifos con presión suficiente para el lavado de los corrales.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81
(/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Capacidad de los corrales

3.15.3 El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar los animales a faenar en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas.

Tener disponible, como mínimo dos (2) corrales para cada especie, con capacidad de hasta treinta (30) bovinos, diez (10) porcinos, sesenta (60) ovinos y/o caprinos, cada uno con receptividad de acuerdo al apartículo 3.1.7.

Corral de aislamiento

3.15.4 El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los apartados 3.2.6, 3.2.7 y 3.2.8 del presente Reglamento y una superficie mínima de 10 metros cuadrados.

Sala de necropsias

3.15.5 Contará con un sector aislado del lugar de faena y próxima al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie aislada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe y techo, destinado a la práctica de necropsias.

Vehículo

3.15.6 El matadero dispondrá de un vehículo metálico cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

Horno crematorio

3.15.7 Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano.

Baño

3.15.8 Los vacunos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera.

Playa de faena

3.15.9 La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de 30 metros cuadrados y 5 metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas

para los mataderos de Tipo 'C'. También deberán cumplirse los apartados 3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17 del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que ha de llegar hasta los 3 metros de altura.

Sectores de playa de faena

3.15.10 La playa de faena deberá contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico (pared, división metálica inoxidable o material no absorbente) de tres (3) metros de altura que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores será para la insensibilización, sangría, vómitos, y el otro para el resto de la faena. Deberá poseer catre de degüello, rieles para la evisceración y oreo.

Cuando se faenen cerdos deberán contar con escaldador. Con excepción de la insensibilización (bovinos y ovinos) y el desollado de los bovinos todas las operaciones deberán efectuarse con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos rigen las normas establecidas en el apartículo 3.13.14 del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Especie a faenarse

3.15.11 Los bovinos, ovinos, caprinos y cerdos podrán faenarse consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Eviscerado

3.15.12 La recepción o inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las condiciones fijadas en los apartadosl 3.13.19, 3.13 20 y 3.13.21 del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Menudencias y tripas

3.15.13 Las menudencias y el duodeno podrán prolijarse en el local de la playa, sobre mesas de mampostería azulejadas, de cemento portland alisado o de aluminio. Los intestinos con excepción del duodeno deberán evacuarse de la

playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local adecuado, construido de mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa.

Lavado, secado y sellado de reses

3.15.14 El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas en los apartados 3.8.32, 3.13.26 y 3.13.27 del presente Reglamento con el agregado de un sello a rodillo, que exprese Faena Rural, que alcance a cubrir 1/3 de la cara externa de la carcasa correspondiente. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Desagües

3.15.15 La playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes de 100 metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.

Ventilación

3.15.16 La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos.

Aberturas al exterior

3.15.17 Las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc. deberán contar con protección de malla anti-insectos de material inoxidable.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Lavamanos

3.15.18 En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

Provisión de agua

3.15.19 El matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia menor a los 8 metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los 5000 litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de 5 metros.

Cueros

3.15.20 Cuando se proceda al salado de los cueros, se contará con un local adecuado para tal fin. En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia no menor de 50 metros de la planta de sacrificio y de 100 metros de toda vivienda.

Baños y vestuarios

3.15.21 Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

Playa de oreo y carga

3.15.22 El matadero deberá contar con una dependencia en forma de corredor, con paredes, techo y piso de mampostería, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se halla disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

Sangre

3.15.23 Se deberá cumplir con lo expresado en el apartículo 3.14.28 del presente Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Inspección veterinaria

3.15.24 La inspección veterinaria contará con un local para uso exclusivo.

(Apartado incorporado por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

Triquinoscopia

3.15.25 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)*

Indumentaria

3.15.26 Se deberá cumplir con lo exigido en los apartados 8.2.6, 8.2.7, 5.2.8, 8.2.9, 8.2.10 del presente Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 1° del Decreto N° 489/81 (/normativa/nacional/decreto-489-1981-124356). B.O. 23/03/1981)

CAPITULO IV

4. — Obras Sanitarias

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Obligación de cumplir normas

4.1 Los establecimientos habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 155/93 (/normativa/nacional/resolución-155-1993-34275) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 12/02/1993)

Autoridad de aplicación

4.1.1 Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 155/93 (/normativa/nacional/resolución-155-1993-34275) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 12/02/1993)

Colaboración de SENASA para con organismos competentes

4.1.2 Toda vez que la autoridad de aplicación señale al Servicio Nacional de Sanidad Animal el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del servicio de inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 155/93 (/normativa/nacional/resolución-155-1993-34275) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 12/02/1993)

Evacuación de agua

4.1.3 La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente capítulo.

Cámaras sépticas o plantas purificadoras de aguas servidas

4.1.4 Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.

Aprobación de desagües

4.1.5 La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

Reglamentación de pretratamientos

4.1.6 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) reglamentará los pretratamientos a que deberán ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y faena de animales de cualquier especie y su industrialización, sin perjuicio de los tratamientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen en cada caso los organismos a cargo del control de los cuerpos de agua y/o canalizaciones receptoras de los desagües.

Adopción de normas de Obras Sanitarias de la Nación.

4.1.7 En las jurisdicciones provinciales y/o municipales donde no existan reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) aplicará provisionalmente las exigencias de Obras Sanitarias de la Nación.

Separación de las canalizaciones de desagüe

4.1.8 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) reglamentará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.

Separación de sangre

4.1.9 En todos los casos deberá separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Otorgamiento de plazo para reacondicionar desagües

4.1.10 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) determinará los plazos dentro de los cuales deberán cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Exigencias para desagües de establecimientos faenadores

Desagües y cañerías. Requisitos

4.2 Al solo fin de la protección de los alimentos, de los subproductos y derivados que se elaboren, depositen o transformen, el Servicio Nacional de Sanidad Animal exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 155/93 (/normativa/nacional/resolución-155-1993-34275) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 12/02/1993)

Separación de desagües

4.2.1 Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en 3 sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:

a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.

b) Desagües grasos

c) Desagües no grasos

Desagües pluviales

4.2.2 Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y cloacal; se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua y/o canalizaciones receptoras de los desagües.

Separación de líquidos y sólidos

4.2.3 Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el apartículo 4.2.1. deberán ser sometidas a los siguientes pretratamientos:

a) Aquellas a que se refiere el inc. a) pretratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.

b) Aquellas a que se refiere el inc. b) serán pretratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.

c) Aquellas a que se refiere el inc. c) serán pretratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

Planos, especificaciones y equipos a instalarse

4.2.4 Dentro del plazo que fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), los establecimientos incluidos en este reglamento deberán presentar planos y especificaciones de las canalizaciones y equipos que proyecten instalar en cumplimiento del apartículo 4.2.1 y sus incisos.

Pretratamiento de desagües para todos los establecimientos.

4.2.5 El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, deberá ser sometida como mínimo a un pretratamiento de tamices mecánicos, debiendo presentar ante el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y en el plazo que este organismo fije, los planos y especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pretratamiento de desagües.

Plazo

4.2.6 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) fijará los plazos en que los establecimientos habilitados deberán dar cumplimiento a lo dispuesto por esta reglamentación en materia de desagües.

Régimen de afluentes

Condición de agua potable

4.3 El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

Periodicidad de análisis

4.3.1 Cada 15 días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar al Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

Condiciones de las aguas

4.3.2 El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

Laboratorios

4.3.3 Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o en los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) autorice para tal efecto.

Circuitos de aguas no potables

4.3.4 Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

Recorrido de cañerías

4.3.5 No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Evaluación del agua de establecimientos

4.3.6 La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.

Cálculos de necesidad de agua

4.3.7 El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenan e industrialicen vacunos y equinos, se estimará en 1500 litros por animal y en 300 litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Identificación de cañerías

4.3.8 Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el capítulo III.

CAPITULO V

5. — Cámaras frigoríficas

Definición

5.1 Se entiende por cámara frigorífica el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Validez para todos los tipos de establecimientos

5.1.1 Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Capacidad

5.1.2 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere será fijada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se debe obtener para cada producto.

Requisitos de contrucción e higiénico-sanitarios

Pisos

5.2 El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con las paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

Paredes de cámaras

5.2.1 Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Techo

5.2.2 El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

Material aislante

5.2.3 Cualquier material aislante térmico que se utilice deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

Puertas

5.2.4 Las puertas serán de hoja llena, provista de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Columnas

5.2.5 Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

Antecámaras

5.2.6 Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos por aquéllas

Iluminación

5.2.7 Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de 40 a 60 unidades luz.

Estanterías

5.2.8 Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinen en este reglamento.

Ventilación

5.2.9 La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Rieles para ovinos y porcinos

5.2.10 Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de 50 cm, y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de 30 cm del suelo.

Rieles. Separación para reses vacunas

5.2.11 Los rieles destinados a reses de la especie vacuna estarán a una distancia mínima entre sí de 80 cm y se hallarán a no menos de 60 cm de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocarán a no menos de 30 cm del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de 30 cm del suelo.

Alarma interna

5.2.12 Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Sistemas de refrigeración

Sistemas de refrigeración

5.3 Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Aprobación de equipos y sistemas

5.3.1 Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Protección contra el goteo de agua de condensación

5.3.2 Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo, sobre los productos almacenados.

Evaluación de la capacidad de trabajo

5.3.3 La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 5.3. y 5.3.1. y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

Almacenaje. Rejillas de madera

5.4 No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

5.4.1 Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

Prohibición de depositar productos de distintas especies

5.4.2 No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptúanse de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos e inviolables, aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Asimismo podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas

5.4.3 El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios y/o higiénico-sanitarios.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Estibado, prohibición

5.4.4 (Derogado por art. 1° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Disposición de las reses en los rieles

5.4.5 Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten 'hueso con hueso y carne con carne'.

Productos en tránsito para completar frío (congelado)

5.4.6 Los productos que se envíen de un establecimiento habilitado a otro con el fin de completar frío, deberán ser acondicionados en su envase primario y secundario.

Si se trata de subproductos se acondicionarán de acuerdo a lo declarado en la monografía.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 684/2018 (/normativa/nacional/resolución-684-2018-315277) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/10/2018. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Temperatura de salida de productos enfriados para ser congelados

5.4.6.1

La temperatura de salida del producto enfriado deberá ser tal, que al ingreso al establecimiento de destino no superará los 5°C en el centro del producto.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 684/2018 (/normativa/nacional/resolución-684-2018-315277) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/10/2018. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Monografía

5.4.6.2

En la monografía el elaborador deberá declarar, de acuerdo a un análisis de riesgo por tipo de producto, cuál es el tiempo máximo que deberá pasar desde que el producto se encuentra en su empaque secundario hasta que se alcanza la temperatura declarada en el rótulo.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 684/2018 (/normativa/nacional/resolución-684-2018-315277) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/10/2018. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Transporte

5.4.6.3

El transporte deberá llevar un sistema que permita registrar la temperatura durante todo el trayecto desde el establecimiento elaborador a la planta donde va a completar frío.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 684/2018 (/normativa/nacional/resolución-684-2018-315277) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/10/2018. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Documentación sanitaria

5.4.6.4

Los productos de esta modalidad deberán circular con Permiso de Tránsito Restringido (PTR) –Exportación donde se agregará la siguiente leyenda: “Mercadería en proceso de completar frío en el establecimiento N° Oficial ...”

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 684/2018 (/normativa/nacional/resolución-684-2018-315277) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/10/2018. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Limpieza y desinfección

Limpieza, pintado y desinfección.

5.5 Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). La limpieza, pintado y

desinfección se efectuará cada vez que lo determine la inspección veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Contralor ambiental

Termómetro, psicrómetro, higrómetro

5.6 Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la inspección veterinaria.

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

Reses vacunas y equinas en oreo

5.7 Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de 2 grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de 48 horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de 400 kg. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta 3 medias reses.

Reses vacunas y equinas en cámara de conservación

5.7.1 Las reses bovinas enfriadas a 0 grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de 600 kg por metro de riel y no más de 3 medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta 4 medias reses.

Reses vacunas o equinas tipo 'conserva'

5.7.2 En las reses vacunas o equinas tipificadas como 'manufacturas' o 'conserva', se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el 50% de lo permitido en los apartados 5.7 y 5.7.1, según sea el caso.

Conserva veterinaria

5.7.3 Deberá contarse con una cámara frigorífica destinada exclusivamente a alojar las carnes y órganos destinados a conserva por la inspección veterinaria.

Cámara de observación

5.7.4 Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio, dentro de las cámaras generales, aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.

Reses ovinas

5.7.5 Para las reses ovinas recién faenadas y que deban operarse, se admite hasta 500 kg por metro de riel. En reses ovinas clasificadas como 'conserva', se acepta hasta el 30% más de la cifra indicada. La temperatura de 2 grados centígrados en la parte más profunda de la res debe lograrse antes de las 24 horas.

Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Enfriamiento.

5.7.6 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de 0 grado centígrado en no más de 48 horas de su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a 1,5 grados centígrados bajo cero.

Capacidad frigorífica en aves, pilíferos de carne y caza menor. Enfriamiento.

5.7.7 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, debe ser tal que se logre la temperatura de 0 grado centígrado antes de las 6 horas de introducidas a la cámara.

Capacidad frigorífica en productos de la pesca. Enfriamiento.

5.7.8 Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de 0 grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de 4 horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras será igual a la especificada en el apartículo 5.7.5.

Cámaras de conservación de productos enfriados

5.7.9 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento 1 grado centígrado bajo cero.

Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Congelación.

5.7.10 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de 3 grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos 8 grados centígrados bajo cero en un tiempo no mayor de 48 horas, para la carne deshuesada y reses medianas y 72 horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

Capacidad frigorífica en aves y pilíferos

5.7.11 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a 15 grados centígrados bajo cero, en el término de 48 horas.

Capacidad frigorífica en productos de pesca. Congelación.

5.7.12 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en 8 horas a una temperatura no superior a 18 grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación.

Cámaras de conservación de productos congelados

5.7.13 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas Modificación de la capacidad frigorífica

5.7.14 En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado al Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.

Prohibición de volver a congelar

5.7.15 Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a refrigerar

5.7.16 Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

Enfriamiento por aspersión.

5.8 Se autoriza el sistema de enfriamiento por aspersión (spray chilling) en

bovinos y/o bubalinos, con el objeto de reducir el tiempo de enfriamiento y la pérdida de peso (merma) de las canales.

5.8.1 Obligaciones de los Establecimientos

- a) Los establecimientos que apliquen el sistema de aspersión de agua para el enfriamiento de canales, deberán instalar los equipos y dispositivos de control del sistema de aspersión, de acuerdo con todos los requisitos establecidos en este Reglamento.
- b) Las instalaciones deben contar con la autorización previa del SENASA, tramitándose como una modificación de las memorias operativas y edilicias según lo previsto en el Capítulo II, numerales 2.1.3 a) y 2.1.3. b).
- c) Obtenida la autorización, el establecimiento debe notificar al SIV sobre la instalación del sistema de aspersión de canales, el período de prueba y validación del sistema y la fecha de inicio efectivo de uso después de su validación
- d) La instalación, validación y uso del sistema de aspersión de canales y el diseño e implementación de los programas de autocontrol son responsabilidad exclusiva del establecimiento, quedando a cargo del SENASA la aprobación de la validación final y auditorías sucesivas

Definiciones

5.8.2 A los efectos de la aplicación del presente sistema se adoptan las siguientes definiciones:

- a) **Ciclo de aspersión:** secuencia de eventos predefinidos que comprende la duración de la aspersión de agua sobre las canales, más el tiempo sin rociar
- b) **Período de deshumidificación:** tiempo transcurrido entre el final de los ciclos de aspersión y el retiro de las canales de la cámara de refrigeración
- c) **Canales:** representa las dos medias reses de un mismo animal de faena

d) **Peso de la canal en caliente:** peso de la canal al final del sacrificio, antes de aplicar el sistema de enfriamiento por aspersión

e) **Peso de la canal en frío:** peso de la canal después de finalizado el sistema de enfriamiento por aspersión antes de cualquier procesamiento o salida del establecimiento

f) **Peso total de las canales:** es la suma de los pesos individuales de las canales

g) **Protocolo de enfriamiento por aspersión:** es el procedimiento que describe el tratamiento por aspersión de las canales, definido por el establecimiento, en el que se debe especificar, el ciclo de aspersión, el número de ciclos a realizar en un período de tiempo determinado, el volumen de agua utilizado y el período de deshumidificación

h) **Validación del sistema de aspersión:** evaluación del sistema instalado, realizada por el establecimiento, con el objeto de comprobar su eficacia para tal fin y el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Reglamento

Requisitos generales para la instalación del sistema de aspersión

5.8.3 Los Establecimientos que utilicen un sistema de aspersión de agua para el enfriamiento de las canales deben:

a) instalar los equipos y dispositivos de control del sistema de aspersión de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente Reglamento

b) incluir en sus programas de autocontrol los procedimientos específicos de validación y monitoreo de uso del sistema de aspersión que demuestre su eficacia

c) permitir el acceso a toda la documentación, incluyendo los registros generados durante la validación y uso del sistema de aspersión de canales cuando el SIV así lo requiera

d) disponer de agua potable en volumen suficiente para satisfacer la

demanda específica de uso en el sistema de aspersión, sin afectar la provisión de agua potable para cualquier otra actividad establecida en el presente Reglamento

e) Los equipos de refrigeración por agua y los depósitos de agua fría deben ser capaces de asegurar una temperatura máxima del agua de 2 °C (dos grados Celsius)

f) La capacidad de enfriamiento del agua debe ser compatible con el volumen y caudal de agua fría utilizado en el aspersor

g) El sistema de distribución de agua fría debe ser capaz de controlar el volumen de agua utilizada y la presión del agua asperjada, por medio de caudalímetros.

5.8.4 El equipo de aspersión de agua debe:

a) estar ubicado debajo de la estructuras de los rieles fijos

b) rociar agua solamente sobre las medias reses

c) regularse de manera que permita la aspersión uniforme sobre las medias reses

5.8.5 Los establecimientos deberán contar con balanzas y equipos de control para medir el peso en caliente y el peso en frío de las medias reses, las cuales deben estar ubicadas de tal manera que permitan la adopción de medidas correctivas sobre las medias reses enfriadas antes de su elaboración o distribución. Por tanto, el sector donde se pesan las medias reses o zona de medición de peso en frío de las medias reses debe permitir únicamente el retorno de las medias reses cuyo peso en frío exceda el peso en caliente a las cámaras frigoríficas con el objeto de restablecer su peso en caliente.

Sólo se autoriza la aplicación de un ciclo de enfriado por aspersión.

Proceso de enfriamiento

- a) La aspersión de agua potable fría sobre las medias reses se realizará en ciclos de aspersión pre establecidos y validados durante el período de permanencia.
- b) Se prohíbe el rociado continuo de agua sobre las medias reses
- c) Después del último ciclo de aspersión, las medias reses deben someterse a un período de deshumidificación que permita el escurrido de la superficie sin evidencia visible de goteo, antes de ser retiradas de las cámaras de enfriamiento para procesamiento o distribución.
- d) No se considera como un ciclo de aspersión al vaciado de las tuberías a través del flujo vertical de agua despresurizada después de finalizado el ciclo

Pesado de las medias reses

5.8.6 El uso del sistema de aspersión no puede resultar en un aumento de peso de las medias reses, con respecto a su peso en caliente.

La medición de la ganancia de peso se establece a partir de la diferencia entre el peso de las medias reses en caliente y el peso de las medias reses sometidas al protocolo o ciclo de aspersión

Se considera que hay ganancia de peso cuando el peso total de las medias reses en frío es superior al peso total en caliente de las mismas medias reses sometidas al mismo protocolo de aspersión.

No se puede realizar ninguna operación que implique la extracción de partes de las medias reses, después de determinar su peso en caliente y antes de determinar su peso en frío.

El sistema de pesado de medias reses en frío debe realizarse en sistemas computarizados, que permitan comparar el peso en caliente de las mismas medias reses, generando registros auditables de la diferencia de peso.

Las balanzas utilizadas en la pesada de las medias reses en caliente y las medias reses en frío deben ser calibradas bajo un mismo patrón certificado, al inicio de las actividades y asegurando el estado de calibración durante el funcionamiento

del sistema

Registros

5.8.7 Los procedimientos, equipos y dispositivos de control utilizados en la aspersión de las medias reses deben generar registros auditables.

Los registros de verificación de funcionamiento del sistema, así como los registros de monitoreo deben ser archivados por el establecimiento por un período mínimo de dos años (2 años)

Los establecimientos deben garantizar la seguridad, integridad y disponibilidad de la información para la verificación y monitoreo del sistema a requerimiento del SIV.

Autocontrol en el uso del sistema de aspersión

5.8.8 El uso del sistema de aspersión debe estar incluido en los programas de autocontrol del establecimiento y comprender como mínimo:

5.8.8.1. Información sobre el sistema de refrigeración de agua potable y la red de distribución de agua fría para el uso en el sistema de aspersión, incluyendo:

- a) especificación del equipo de enfriamiento de agua, su ubicación y capacidad de refrigeración por agua según volumen de uso
- b) cantidad, capacidad y ubicación de los depósitos de agua fría
- c) ubicación de la red de distribución de agua fría
- d) especificación de los puntos y dispositivos de verificación de la temperatura del agua de los aspersores para su control
- e) indicación de puntos de toma de muestra, frecuencia y criterios microbiológicos según la normativa aplicable para el análisis del agua de rociado para asegurar la potabilidad de la misma

5.8.8.2. Identificación de las cámaras de enfriamiento donde será instalado el

sistema de aspersión, abarcando:

- a) los tipos de aspersores utilizados, su ubicación y disposición
- b) información sobre el caudal y la presión utilizada en el equipo de aspersión y los medios de control
- c) parámetros de control de aspersores e instalaciones de frío para evitar condensaciones y salpicaduras de agua sobre instalaciones o equipos
- d) especificación de dispositivos para controlar el caudal de agua asperjada y forma de registro

5.8.8.3. Identificación y ubicación de las balanzas utilizadas para obtener el peso de las medias reses en caliente y el peso de las medias reses en frío

5.8.8.4. Identificación del local donde se realizará la evaluación de la variación en el peso total de las medias reses antes y después del enfriamiento y formulario de registro

5.8.8.5. Descripción de los protocolos de aspersión utilizados, incluyendo:

- a) definición del ciclo de aspersión
- b) duración del ciclo de aspersión
- c) número de ciclos de aspersión utilizados
- d) período mínimo de deshumidificación
- e) volumen de agua que se prevé utilizar en la aspersión

5.8.8.6. Descripción del control de ganancia de peso como resultado de la aspersión

- a) seguimiento diario del peso total de las medias reses calientes y del peso total de las medias reses frías

b) medidas correctivas sobre el proceso y sobre los productos, cuando existan desviaciones

5.8.8.7. Procedimientos de validación del sistema de aspersión, en cumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento

5.8.8.8. Frecuencia o situaciones que requieran nueva validación, total o parcial, del sistema de aspersión

5.8.8.9. Procedimientos y frecuencia de limpieza de las cámaras de refrigeración, cubriendo las instalaciones de frío, equipos utilizados en la pulverización de agua fría y cualquier otro equipo instalado en las cámaras

5.8.8.10. Especificación de los registros generados en la validación y seguimiento del uso del sistema de aspersión, incluida la forma, el lugar y el período de archivo de los registros

5.8.8.11. La especificación de los procedimientos (para días hábiles, fines de semana y feriados), los responsables, la forma de registro y frecuencias mínimas de monitoreo y verificación del funcionamiento del sistema de aspersión

5.8.8.12. Especificaciones de los desvíos y plan de acción ante la detección de los mismos

5.8.8.13. El establecimiento debe realizar ensayos microbiológicos para monitoreo de contaminantes ambientales, coliformes y *Listeria spp.* en los picos de aspersión

5.8.8.14. Los programas de autocontrol relacionados con el uso del sistema de aspersión son responsabilidad del establecimiento y sujetos a evaluación y verificación por parte del SENASA.

5.8.9. Validación del protocolo de aspersión

5.8.9.1. Las pruebas para validar el protocolo de aspersión deben ser realizadas por al menos 10 (diez) días de producción consecutivos sobre un mínimo de 30 medias reses por día de validación.

5.8.9.2. Cuando el establecimiento cuente con diferentes equipos de aspersión, la validación del protocolo se realizará para cada tipo de equipo instalado, debiéndose realizar para cada protocolo a utilizar.

5.8.9.3. Para validar los protocolos de aspersión el establecimiento deberá:

- a) Identificar la cámara de enfriamiento donde se realizarán las pruebas
- b) Identificar el protocolo de aspersión a ser evaluado
- c) Identificar individualmente las medias reses que serán sometidas al protocolo de aspersión y mapear su ubicación en la cámara de enfriamiento
- d) Determinar individualmente los pesos en caliente y en frío de todas las medias reses sometidas al protocolo de aspersión
- e) Comparar el peso total de las medias reses frías y las calientes, determinando su diferencia, para evaluar si hubo aumento de peso. No se considerará únicamente el aumento de peso individual de la media res como indicador de desviación
- f) La validación del protocolo de aspersión se considerará satisfactoria cuando se verifique que el peso total en frío de las medias reses es igual o inferior al peso total en caliente de las medias reses en todos los lotes sometidos al proceso de validación
- g) A estos efectos se entiende por lote el conjunto de reses sometidas al mismo protocolo de aspersión
- h) El establecimiento deberá realizar una nueva validación de sus protocolos de aspersión en caso de: cambios en los protocolos de aspersión, por alteración o modificación del equipo de aspersión y/o en los casos de desvíos en los parámetros en el protocolo de aspersión.

5.8.10. Validación del funcionamiento de equipos e instalaciones de frío

Durante el período de ejecución de las pruebas de validación del sistema de aspersión, los establecimientos deben validar el funcionamiento de los equipos

de aspersión e instalaciones de frío para verificar el cumplimiento de los requisitos relativos a:

5.8.10.1. Ubicación y direccionamiento de los aspersores: los equipos y las instalaciones de aspersión deben ubicarse y regularse de manera que se evite condensación o rociado de agua directo o indirecto sobre techo, rieles, instalaciones de frío, luminarias y/o cualquier otro equipo instalado en la cámara que implique un riesgo de contaminación de las medias reses

5.8.10.2. Regulación de la aspersión sobre las medias reses: los equipos y las instalaciones de aspersión deben regularse de manera que se asegure la distribución uniforme del flujo de agua en todos los aspersores

5.8.10.3. La validación antedicha se realizará por lo menos durante 10 (diez) días de producción consecutivos a través de evaluaciones visuales dentro de las cámaras de refrigeración

- a) Las evaluaciones visuales deben comenzar al inicio de la carga de la cámara de enfriamiento y realizarse periódicamente hasta el final del proceso
- b) Abarcar por lo menos un ciclo completo de aspersión, en diferentes puntos de la cámara
- c) Considerar las diferentes estructuras y equipos instalados en la cámara de enfriamiento donde pueda producirse condensación, aspersión de agua directa o indirecta, implicando un riesgo de contaminación de las medias reses
- d) Esta validación debe realizarse respetando las frecuencias indicadas precedentemente, comparando los pesos fríos y calientes de las medias reses agrupadas en diferentes lugares en la cámara de refrigeración, para evaluar si la aspersión del agua se produjo de manera uniforme.
- e) El funcionamiento de los equipos de aspersión e instalaciones de frío se considerará satisfactorio en ausencia de no conformidades en relación con los requisitos precedentemente citados

5.8.10.4. Una nueva validación se debe realizar cuando ocurran cambios en los tipos de equipos de aspersión o instalaciones de frío, alteraciones o modificaciones en la ubicación o regulación de las instalaciones de frío, modificaciones del sistema de aspersión que impliquen aumento de la presión del agua asperjada, cambios estructurales o de diseño en la cámara de enfriamiento y/o en los casos que ocurran desvíos del proceso de enfriamiento.

5.8.12 Verificación del sistema

5.8.12.1. Los establecimientos deben verificar el funcionamiento del sistema de aspersión antes del comienzo de su uso diario.

5.8.12.2. Se debe verificar:

- a) El sistema de refrigeración y distribución de agua, con el objetivo de demostrar que cumple con el estándar de potabilidad y temperatura máxima de uso según volumen
- b) Los protocolos de aspersión, con el objetivo de demostrar que no dará como resultado un aumento de peso de las medias reses rociadas
- c) La operatividad de equipos de aspersión e instalaciones de frío para evitar la contaminación de las medias reses y demostrar que la aspersión es uniforme.

5.8.13. Monitoreo del uso del sistema de aspersión

5.8.13.1. Los establecimientos deben monitorear y verificar el correcto funcionamiento del sistema de aspersión generando registros auditables, con el fin de asegurar el cumplimiento de lo establecido en la presente resolución y, en particular, que:

- a) El agua rociada cumple con la temperatura máxima de uso (2°C) y la normativa aplicable en relación a la potabilidad y
- b) La aspersión no provoca un aumento de peso de la media res

c) No hay contaminación directa y/o indirecta de la media res

d) Las frecuencias mínimas de seguimiento y verificación previstas serán definidas por el establecimiento y aprobadas por el SIV, salvo en los casos indicados en los numerales 5.8.13.2 y 5.8.15.

5.8.13.2. El control de la temperatura del agua de aspersión debe realizarse de modo continuo siempre que el sistema esté en uso, midiendo la temperatura en la línea de salida de los aspersores

a) Puede ser medido con dispositivos de medición en línea, con medición en el punto de ingreso a la línea de aspersores

b) El monitoreo de rutina que deben realizar los establecimientos para determinar si el uso del sistema de aspersión resulta en un aumento de peso de la media res, se realizará sobre las medias reses que hayan sido sometidas al mismo protocolo de aspersión.

5.8.13.3. Se debe identificar y medir individualmente los pesos en caliente y en frío por media res en al menos el 10% de las reses (nunca en menos de 16 reses) para la determinación y comparación de los pesos individuales.

a) La selección e identificación de las medias reses a que se refiere el apartado anterior se realizará de manera aleatoria

b) La evaluación sobre la ocurrencia o no de la ganancia de peso prevista en la norma debe cumplir con lo establecido en el numeral 5.8.6.

c) Ninguna res podrá ser retirada de la cámara de enfriamiento para elaboración o distribución antes de la evaluación que dispone el numeral 5.8.3.2 e).

5.8.14. En caso de verificación de ganancia de peso en alguna de las medias reses muestreadas, todas las medias reses deben regresar a la cámara de enfriamiento y permanecer bajo ventilación forzada y refrigeradas por un período suficiente para la evaporación del exceso de agua, repitiendo la medición del peso prevista en el numeral 5.8.13.

5.8.15. En caso de verificarse desviaciones, los establecimientos deberán adoptar medidas correctivas sobre el proceso y según el caso sobre los productos, tal como se defina en los programas de autocontrol (5.8.8.6. b))

5.8.16. La medida comparativa de peso prevista en el numeral 5.8.13.3. se puede realizar de una manera simplificada, cubriendo una evaluación mínima del veinticinco por ciento (25%) de las cámaras de enfriamiento, cuando:

- a) Se utiliza el mismo protocolo de aspersión en diferentes cámaras de enfriamiento
- b) Los registros generados por el uso del sistema de aspersión demuestran que el asperjado se aplicó correctamente en las cámaras de enfriamiento
- c) La medición de la ganancia de peso se realiza en las primeras cámaras de enfriamiento para comenzar el día de la producción, para el envío o procesamiento posterior de las medias reses, que representen el porcentaje mínimo previsto en dicha la presente norma
- d) Para utilizar el proceso de evaluación simplificado referido en este numeral (5.18.6), es necesario que las primeras cámaras frigoríficas que se abran, se realice de forma alterna para contemplar la medición de cada cámara por lo menos una vez en el plazo de treinta días.
- e) Si no es posible abrir alternadamente las cámaras de refrigeración según lo dispuesto en d), o si la realización de este procedimiento da lugar a dificultades operativas, los establecimientos deben realizar el pesaje a que se refiere este artículo en todas las cámaras de enfriamiento, por lo menos una vez, en el plazo de treinta días.

5.8.17. Si existe una ganancia en el peso individual de las medias reses asperjadas en alguna de las mediciones realizadas, la forma simplificada de evaluación del peso prevista en 5.8.16. se interrumpirá durante el día de producción

5.8.18. En el caso que trata el 5.8.17, el establecimiento debe:

a) adoptar la acción prevista en el 5.8.14. en las medias reses almacenadas en la cámara que presentó desvío

b) realizar la medición de peso prevista en el numeral 5.8.13.3, en todas las demás cámaras de refrigeración en las que se ha utilizado el mismo protocolo de aspersión, previo al procesamiento o expedición de las medias reses

5.8.19. La posibilidad de realizar el proceso de evaluación simplificado previsto en el 5.18.6 no exime a los establecimientos de realizar identificación individual y determinación de peso en caliente individual de la cantidad mínima de medias reses prevista en el numeral 5.8.13.3. en cada cámara de enfriamiento

5.8.20. El establecimiento debe realizar una nueva validación total o parcial si después de adoptadas las medidas correctivas a las que refiere el numeral 5.8.15. para restablecer el control del proceso, persistieran las mismas desviaciones en la misma cámara de refrigeración, con las siguientes frecuencias:

a) En el caso de protocolos de aspersión de uso diario:

i) durante dos días consecutivos; o

ii) cuatro días no consecutivos, dentro de un plazo de treinta días

ó

b) en el caso de protocolos de aspersión aplicados los fines de semana, por dos períodos consecutivos.

La nueva validación a que se refiere este numeral observará lo dispuesto en el numeral de validación del sistema de aspersión, considerando los apartados de: validación del sistema de enfriamiento, validación del protocolo de aspersión y validación del funcionamiento de equipamientos de frío.

*(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 1047/2024
(/normativa/nacional/resolución-1047-2024-403788) del Servicio Nacional de*

Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/9/2024. Vigencia: a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial.)

CAPITULO VI

6. — DEPENDENCIAS AUXILIARES

Definición

6.1 Se entienden por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquellas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

Enumeración de dependencias

6.1.1 De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Almacenes.
- d) Carpintería.
- e) Hojalatería.
- f) Fábrica de bolsas.
- g) Depósito de envases. Primarios y secundarios.
- h) Depósito de mercaderías envasadas.
- i) Depósito de sal.
- j) Depósito de aditivos.
- k) Depósito para subproductos incomedibles.
- l) Sala de tratamiento de aguas.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Sala de máquinas grupo electrógeno

6.1.2 Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

Construcción, iluminación, ventilación, agua caliente

6.1.3 La construcción del local para sala de máquinas y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Debe poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

Disponibilidad de energía

6.1.4 La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios/hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

Sala de calderas

6.1.5 La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos/vapor/hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Almacenamiento de útiles y otros elementos

6.1.6 Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

Almacenes

6.1.7 El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

Carpintería

6.1.8 Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre 100 y 150 unidades luz. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Fabricación de envases

6.1.9 Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

Fábrica de bolsas

6.1.10 Los establecimientos donde se fabriquen bolsas, ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

Depósito de envases vacíos

6.1.11 El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

Depósito de envases llenos

6.1.12 Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles, envasados o no.

Depósitos de productos envasados

6.1.13 Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales 16.2.2 a) y 16.2.5. Los locales destinados a depósitos de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25°C).

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Requisitos de los depósitos de envases

6.1.14 En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas antiinsectos.

Depósito de sal

6.1.15 Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos recubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

Prohibición de depositar en el suelo

6.1.16 La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

Depósito para aditivos

6.1.17 Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a lo establecido en los numerales 16.2.19 y 16.2.20.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Depósito para productos incomedibles

6.1.18 Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Normas de higiene

Prohibición de depositar en el suelo

6.2 Los envases de tela, cartón, plástico o similares, destinados a productos comedibles no podrán depositarse a una altura menor de 15 cm del suelo.

Medidas higiénicas

6.2.1 El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

Prohibición de almacenar productos comedibles e incomedibles

6.2.2 Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comedibles e incomedibles.

CAPITULO VII

7 — Laboratorios

Laboratorio oficial

Laboratorio oficial

7.1 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis microbiológicos, químicos, físicos y fisicoquímicos de los productos de origen animal, de todas las sustancias que intervienen en su elaboración, como así también de los continentes y elementos en contacto con alimentos, de utilización en los establecimientos y todos aquellos análisis que la tecnología moderna requiera.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Normas

7.1.1 EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) fijará a través de su laboratorio oficial, cuáles serán las técnicas analíticas que se utilizarán en las determinaciones sobre productos, subproductos y derivados de origen animal.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 239/2008 (/normativa/nacional/resolución-239-2008-144907), de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 23/9/2008. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Examen en cualquier fase de elaboración

7.1.2 Los exámenes analíticos a realizarse abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Pedido de información

7.1.3 El laboratorio podrá exigir a los establecimientos con inspección veterinaria nacional los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.

Muestreo

7.1.4 El laboratorio dispone de una subcomisión de muestreo, la que se constituye en los establecimientos para la recolección directa de muestras, con cuyos análisis deben mantenerse actualizados los niveles de tolerancia, microbiológicas y químicas.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Indices fijados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

7.1.5 Los valores índices de toda determinación microbiológica, tecnológica y físico-química estarán encuadrados dentro de los límites a fijar periódicamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Examen microbiológico

7.1.6 El examen microbiológico a que se someterán los productos comprenderá:

- a) Presencia de gérmenes cuando se trate de conservas
- b) Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario
- c) Recuento global de gérmenes de los productos de origen animal
- d) Investigación y recuento de la flora de contaminación
- e) Investigación de la flora patógena
- f) Determinaciones especiales

Examen del agua

7.1.7 El laboratorio procederá al examen químico-bacteriológico del agua de la que se abastece el establecimiento.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Laboratorio del establecimiento

7.2 Los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el Servicio Nacional

de Sanidad Animal (SENASA) juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Adaptación del laboratorio a su actividad

7.2.1 El montaje de laboratorio y su capacidad, estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), determinará en cada caso los requisitos a cumplir.

Exención del laboratorio

7.2.2 Cuando por la índole de su labor el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) juzgue innecesario el laboratorio a que se refiere el apartículo 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.

Control de funcionamiento

7.2.3 El funcionamiento del laboratorio, será controlado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), por intermedio de sus órganos específicos.

Uso del laboratorio por personal oficial

7.2.4 El personal de la inspección veterinaria, tendrá libre acceso al laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este reglamento.

Personal del laboratorio

7.2.5 El laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el apartículo 7.2 de este capítulo.

Técnico responsable

7.2.6 El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título universitario habilitante nacional de profesional veterinario, bioquímico o químico.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Libros para anotación de análisis

7.2.7 En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) en los que se asentarán diariamente bajo la responsabilidad de la firma del profesional responsable, los resultados de los análisis que se practiquen.

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Requisitos del edificio

7.2.8 El edificio del laboratorio deberá estar bien ubicado con referencia a los vientos y al sol, alejado de los corrales y playa de matanza y aislado de trepidaciones. Será construido totalmente de mampostería revocada con friso impermeable, estará dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente, luz eléctrica y gas suficiente. El piso será totalmente de mosaicos u otro material impermeable, y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Mesa de trabajo

7.2.9 Las mesas de trabajo, serán de mármol u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Utiles de laboratorio

7.2.10 El laboratorio deberá contar con cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos, microscopio y todo otro material o instrumental que en cada caso particular será exigido al gestionarse su habilitación y que estará acorde con la capacidad industrial del establecimiento.

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Anexos al laboratorio

7.2.11 Como anexos, el laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas, con inodoro, lavabo y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesada de mármol u otro material similar.

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Extracción de muestras

7.2.12 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguirse para la ejecución de estos últimos.

*(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83
(/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

CAPITULO VIII

8. — Del personal

Personal oficial

Inspección veterinaria

8.1 En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la inspección veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), dependiente del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Fiscalización por profesionales veterinarios y ayudantes

8.1.1 La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Jefe de servicio

8.1.2 En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un inspector veterinario, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) designará un jefe de servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Obligaciones del jefe de servicio

8.1.3 Son obligaciones del jefe de servicio:

- a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente.
- b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y reglamento de la Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente reglamento.
- c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
- d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsanen, ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.

- e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.
- f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados.
- g) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se le fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la inspección.
- i) Recibir y entregar la inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.
- k) Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas y quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste, realizado en el laboratorio central o en su defecto, por razones de distancia en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo. *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)*
- l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.
- m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

o) Mantener en forma directa las relaciones con la superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo inspector veterinario

8.1.4 En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un inspector veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los jefes de servicio.

Ayudante del veterinario

8.1.5 Igual responsabilidad alcanza al ayudante de veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores veterinarios. Obligaciones

8.1.6 Los inspectores veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

- a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.
- b) Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencias de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.
- c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente.
- d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir el destino de las mismas.
- f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario), los inspectores son los responsables del procedimiento.

g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en un establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias antes de otorgar la documentación sanitaria.

i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.

j) Supervisar y controlar el Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Ayudantes de inspectores veterinarios

8.1.7 Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Obligaciones de ayudantes veterinarios

8.1.8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:

a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la superioridad.

b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.

c) Están obligados en todos los casos, de comprobar alguna anormalidad, a comunicarla a sus superiores.

Libre acceso al establecimiento y dependencias

8.1.9 Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, estén trabajando o no.

Prohibición de hacer compras

8.1.10 Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

Custodia de sellos y certificados

8.1.11 Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezcan a la misma firma propietaria.

Provisión de instrumental

8.1.12 Los elementos y material necesarios para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

Medios de locomoción

8.1.13 Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

Registro de Veterinarios

8.1.14 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule el que deberá estar matriculado y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo, para ser incluidos en el padrón de VETERINARIOS DE REGISTRO.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Personal de la empresa

Vestuarios

8.2 El personal obrero de los establecimientos, deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente un metro cuadrado (1m²) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración.
- b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados
- c) Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2%) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los afluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas de un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas. *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*
- d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.
- e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático.
- f) Ventilación. Cada 60 m³ deberá contar con ventanales de 2 m² como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de 10 veces por hora como mínimo.
- g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de 100 unidades luz.
- h) La capacidad será calculada en razón de 60 dm² de espacio libre por obrero.
- i) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el 20% de los usuarios de esta dependencia.
- j) *(Inciso derogado por art. 4° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*
- (Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Servicios sanitarios

8.2.1 Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

Baños

8.2.2 Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de 1 por cada 20 operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios

8.2.3 Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones:

- a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada 30 obreros o fracción y los retretes 1 cada 20 obreros o fracción.
- b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de 1 cada 15 obreras o fracción.
- c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de 1,80 m que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.
- d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deberán tener una dimensión no menor de 40 cm. de largo por 40 de ancho y 20 de profundidad, calculándose una unidad por cada 30 personas.
- e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.
- f) Las canillas serán por lo menos de 12 mm y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de 30 cm de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.
- g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente.
- h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.

i) La descarga de estas piletas deberán ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

j) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación.

k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse 'filtros higiénico-sanitarios' donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables, luego debe seguir el pediluvio, con dos centímetros (0,02 m) de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), circulante y en permanente renovación. *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*

Certificado sanitario

8.2.4 Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y tendrá una validez máxima de 1 año.

Salud de los operarios

8.2.5 No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infectocontagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Indumentaria

8.2.6 Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios, o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en

contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Ropa de trabajo

8.2.7 Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infectocontagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

Uso de birretes, gorras o cofias

8.2.8 El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello.

Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado

8.2.9 Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro aprobado. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera.

Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

8.2.10 A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso de tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles deberán estar equipados con indumentaria reglamentaria.

Higienización del personal

8.2.11 Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

8.2.12 Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

Veterinario de Registro. Obligaciones

8.3 Son obligaciones de los Veterinarios de Registro:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria Animal de los Animal y las disposiciones del presente Reglamento.
- b) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance que las subsane, ya sea por ellos mismos si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quién corresponda.
- c) resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos.
- d) Tener a su cargo y al día los libros y plantillas que sea obligación llevar en cada establecimiento.
- e) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se les fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- f) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la Superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
- g) Recibir y mantener bajo su custodia la documentación valorizada del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- h) Disponer la extracción y envío para análisis de las muestras de los productos elaborados, como así también de los ingredientes, los aditivos, envases o envoltura, insumos y aguas, con la frecuencia que el Servicio establezca.

- i) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- j) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- k) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.
- l) Mantener en forma directa las relaciones con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, y con las autoridades del establecimiento que fiscalizan.
- m) Prestar servicio en el horario que se le asigne.
- n) Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda verificación que haga al respecto.
- ñ) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedad infecto-contagiosa dando cuenta de inmediato al funcionario del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, respectivo a fin de la pertinente intervención.
- o) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- p) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección el estado sanitario de las reses a intervenir en el destino de las mismas.
- q) En el trabajo simultáneo con los ayudantes, de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los Veterinarios de Registro son los responsables del procedimiento.
- r) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

s) Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

Veterinario de Registro. Incumplimiento

8.3.1 Toda vez que se determine el incumplimiento de sus obligaciones por parte del Veterinario de Registro, el Servicio mensurará la falta pudiendo ser dados de baja del REGISTRO, comunicando tal circunstancia al interesado, a la empresa y al lugar de matriculación. Si de la inconducta del Veterinario de Registro fuera beneficiada la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad compartida de ésta y la eventual aplicación de las penalidades contenidas en el Capítulo XXX del presente Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 206/95 (/normativa/nacional/resolución-206-1995-18128) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/05/1995)

CAPITULO IX

(Capítulo IX sustituido por art. 3° de la Resolución N° 668/2021 (/normativa/nacional/resolución-668-2021-359913) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 21/01/2022. Vigencia: a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

DE LA RESPONSABILIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA

Obligaciones de los Establecimientos

9.1 Los establecimientos habilitados por el presente Reglamento están obligados a:

- a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.
- b) Contar con procedimientos documentados.
- c) Proporcionar el personal capacitado, que requiera el Servicio de Inspección Veterinaria (SIV), con la debida fundamentación, para realizar sus funciones de inspección.
- d) Suministrar el material adecuado que el SIV juzgue indispensable para realizar los trabajos de inspección y para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.
- e) Proveer sellos metálicos para señalar los productos que fueron inspeccionados por la autoridad sanitaria, mediante la adhesión o estampado con o sin tinta, de dichos productos, sus rótulos o envases.
- f) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento, dentro de los CINCO (5) primeros días corridos del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera, sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados de origen animal del establecimiento.

g) Presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento que establece el Numeral 2.2.12 del presente Reglamento. El incumplimiento de lo establecido precedentemente, dará lugar a la aplicación de la suspensión del SIV, prevista en el Numeral 2.2.24 del presente Reglamento.

h) Dar aviso de las actividades de rutina que se desarrollan en el establecimiento.

i) Solicitar autorización con anticipación de DOCE (12) horas como mínimo, para la realización de cualquier actividad fuera de las programadas, especificando su naturaleza, hora de iniciación

Responsabilidad de los establecimientos y probable duración de la labor.

j) Notificar al SIV la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados, conforme el procedimiento informático o en formato papel, establecidos por el SENASA.

k) Adoptar medidas para que ninguna persona vinculada al establecimiento, o ajena al mismo, interfiera en forma alguna, en la labor de la Inspección Veterinaria.

l) Incorporar UNO (1) o más veterinarios de registro cuando el SENASA lo considere necesario, en base a las necesidades de control higiénico sanitario, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas.

m) Comunicar fehacientemente al SENASA, la desvinculación contractual con los veterinarios de registro, al menos TREINTA (30) días corridos previos, indicando las causales; plazo dentro del cual deberá presentar su reemplazo para continuar su actividad.

n) Asegurar las condiciones de seguridad e higiene para la protección de la salud del personal del SIV.

o) Informar al SIV de cualquier situación que pudiere afectar las condiciones de protección a la salud en que se desarrolla la actividad del personal del SIV.

p) En caso de incumplimiento de las obligaciones previstas en los incisos n) y o), ambos del presente numeral, se podrá suspender el SIV hasta tanto se restituyan las condiciones requeridas, dando aviso inmediato a la superioridad.

Alojamiento o medio de transporte

Alimentación

Local para la inspección

9.1.1 Proveer gratuitamente alojamiento adecuado al SIV, cuando el establecimiento esté alejado o su acceso sea dificultoso.

9.1.2 Proporcionar gratuitamente alimentación en cantidad y calidad adecuada al personal del SIV, cuando los horarios involucren las horas de alimentación y no permita a estos funcionarios hacerlo en su residencia.

9.1.3 Proveer una oficina independiente para uso exclusivo del SIV, con servicios sanitarios y vestuario propio, computadoras con acceso a internet, armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo, y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria.

La oficina no podrá tener menos de VEINTE METROS CUADRADOS (20 m²) y deberá contar con las dimensiones suficientes, directamente relacionadas con la cantidad de personal oficial que se desempeñe en forma simultánea en el establecimiento, de acuerdo a la índole y al volumen de producción, según la DDJJ de la Empresa y de conformidad a lo que establezca en cada caso el SENASA.

Dependencia en áreas de faena para el SIV

9.1.3.1 Proporcionar, en las áreas de faena, una dependencia para el personal operativo de inspección, independiente del personal del establecimiento, con dimensiones proporcionales al número de ayudantes, que contenga guardarropas adecuados para ropa de calle y ropa de trabajo, guarda utensilios, duchas, lava botas y lavamanos.

Depósito de productos intervenidos

9.1.4 Proporcionar locales adecuados, a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de productos intervenidos, materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deben ser reinspeccionadas.

Desnaturalización

9.1.5 Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos que determine el SIV.

Documentación

9.1.6 Mantener actualizada toda la documentación sanitaria física y/o digital conforme lo establecido en el Capítulo XXVII, Numeral 27.6.2 del presente Reglamento.

Animales muertos y/o caídos

9.1.7 Informar inmediatamente al SIV, la presencia de animales muertos y/o caídos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Muestreos, gestión de documentación y registros

9.1.8 a) Cumplir con los muestreos y análisis oficiales que le sean requeridos, asumiendo sus costos.

b) Suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, toda muestra de materias primas, productos elaborados o en elaboración, copia de documentación y registros actualizados, para su análisis y/o verificación.

Guardapolvos, calzado, abrigo y elementos de seguridad e higiene

9.1.9 Proveer al personal de la Inspección Veterinaria, indumentaria correctamente higienizada y equipo de seguridad e higiene adecuado, que permita el correcto cumplimiento de todas las funciones de inspección.

Director Técnico

Obligatoriedad del Director Técnico

9.2 Todos los establecimientos comprendidos por el presente Reglamento deberán contar con UN (1) Director Técnico designado, de acuerdo a lo establecido en el presente Decreto, para poder ser habilitados y desempeñar las actividades.

Director Técnico. Título habilitante

9.2.1 Las funciones de Director Técnico deben ser desempeñadas por un profesional universitario con título de veterinario o médico veterinario

Podrán ser consideradas otras profesiones en base a los requisitos que establezca el SENASA, de acuerdo a cada tipo de establecimiento.

Director Técnico de establecimientos faenadores

9.2.2 La función de Director Técnico de establecimientos faenadores de todas las especies, y de establecimiento procesadores de animales de la caza, solo podrá ser ejercida por profesionales con título de médico veterinario o veterinario.

Director Técnico. Simultaneidad de tareas

9.2.3 El Director Técnico podrá ejercer simultáneamente las tareas de control de calidad y jefe del equipo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC / HACCP).

Requisitos para desempeñar la función de Director Técnico

9.2.4 a) La acreditación de UN (1) profesional como Director Técnico se realizará a través del procedimiento vigente, debiendo inscribirse en el Registro de Directores Técnico establecido por el Artículo 7° de la Resolución N° 993 del 23 de diciembre de 1997 de la entonces SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, y vincularse con la firma responsable del establecimiento donde desempeñará esa actividad.

b) Para ejercer su actividad como Director Técnico, e inscribirse en el mentado

Registro, el profesional deberá estar matriculado en los Colegios Profesionales que correspondan a su profesión.

Obligaciones del Director Técnico

9.2.5 Son obligaciones del Director Técnico:

- a) Requerir los recursos y personal necesarios para asegurar que los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento y los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboren cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad.
- b) Informar al SIV, según lo establecido en el Numeral 9.1 del presente Reglamento, de las novedades y facilitar todo requerimiento sanitario que este solicite.
- c) Cumplimentar las medidas correctivas a fin de responder a las observaciones y no conformidades que indique el SIV o las autoridades superiores del SENASA.
- d) Implementar y verificar las Buenas Prácticas de Fabricación, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control y procedimientos de Bienestar Animal de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento.
- e) Refrendar, ante el SENASA la documentación necesaria, incluidos los sistemas de documentación electrónica, relacionada con la habilitación de la planta, como así también, las solicitudes para la exportación a los diferentes destinos.
- f) Refrendar monografías y toda la documentación necesaria, incluidos los sistemas de documentación electrónica, referida a los productos, subproductos y derivados de origen animal que se elaboran en el establecimiento
- g) Implementar los muestreos y análisis físico, químico y micro-biológico que establezca el SENASA para las materias primas, productos, subproductos y derivados de origen, animal verificando que cumplan con la normativa vigente.
- h) Coordinar con el SIV y las autoridades del establecimiento donde presta funciones, las inspecciones, auditorias y controles de gestión que realice el

SENASA, y participar de las mismas.

i) Inscribirse en los registros que el SENASA determine, para el ejercicio de la Dirección Técnica.

j) Mantener actualizados los datos que oportunamente le sean solicitados e informar la baja de la matrícula en los órganos colegiados profesionales.

Responsabilidad del Director Técnico

9.2.6 El Director Técnico no es responsable, ni corresponsable, del cumplimiento de la normativa sanitaria por parte del establecimiento donde desarrolla su actividad. Su responsabilidad se limita exclusivamente al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Numeral 9.2.5 del presente Reglamento.

Cantidad de establecimientos a cargo de un Director Técnico

9.2.6.1 La Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SENASA, a través de sus Direcciones competentes, dispondrá el número de establecimientos que podrá tener a cargo cada Director Técnico, teniendo en cuenta los siguientes criterios de riesgo: tipo de actividad, cantidad de operarios, tipo y variedad de productos, volumen de producción, métodos y procesos utilizados, mayor o menor manipulación, horario de funcionamiento, marea o zafra, antecedentes higiénico sanitarios.

9.2.6.2 La Dirección de Centro Regional actuante, debe recolectar toda la información y documentación referida al Director Técnico involucrado y a los criterios mencionados en el Numeral 2.7 del presente Reglamento y enviarla a la mencionada Dirección Nacional para que esta, a través de la Dirección competente, fije el número de establecimientos que se asignará al profesional.

9.2.6.3 Una vez definido el número de establecimientos en los que podrá desempeñarse el profesional, la decisión debe ser comunicada a la Dirección de Centro Regional actuante, quien debe notificar al interesado.

Establecimiento faenadores

9.2.6.4 En el caso específico del Director Técnico de establecimientos faenadores,

sólo podrá ejercer su rol en UN (1) único establecimiento.

Suspensión preventiva

9.2.7 Cualquier acción, comportamiento, o situación en que estuviera involucrado el Director Técnico, que a criterio del SENAS pueda originar un riesgo sanitario que afecte o puedan afectar las condiciones de inocuidad de los productos o del establecimiento, o constituya un presunto incumplimiento al presente reglamento, el SENASA podrá suspender en forma preventiva del Registro de Directores Técnicos al profesional involucrado, por el tiempo que dure la medida, sin perjuicio de iniciar el correspondiente procedimiento administrativo para establecer la existencia de infracciones a la normativa vigente.

La suspensión preventiva impide desempeñar la función de Director Técnico solamente en el establecimiento donde se generó la situación que motivo dicha medida.

Incumplimiento del Reglamento. Procedimiento de Infracciones. Sanciones

9.2.8 a) Cuando el SENASA constate situaciones que presuntamente constituyan incumplimientos de las obligaciones que establece el presente Reglamento para el desempeño de las funciones de Director Técnico, la autoridad sanitaria deberá labrar el acta correspondiente constatando la situación e iniciar el respectivo procedimiento administrativo para establecer si hubo un incumplimiento a las normas referidas.

b) En caso que el procedimiento administrativo concluya que existió un incumplimiento por parte del Director Técnico, se podrá aplicar únicamente la sanción de suspensión o baja del Registro de Directores Técnicos de Establecimiento de Productos de Origen Animal.

c) La suspensión o la baja del registro impide al profesional desempeñar las funciones de Director Técnico en cualquier establecimiento.

d) Cuando el SENASA suspendiera o diera de baja del registro a UN (1) Director Técnico, comunicara fehacientemente dicha situación al interesado, y al establecimiento donde desempeñaba funciones y al colegio profesional donde

está matriculado.

e) En caso que el Director Técnico fuera suspendido en sus actividades por la autoridad sanitaria, el establecimiento debe designar un reemplazante en forma inmediata, cumpliendo con el procedimiento establecido en el presente reglamento.

CAPITULO X

10. — Inspección ante-mortem

Normas

Autorización para faenar

10.1 No podrá faenarse ningún animal sin previa autorización de la inspección veterinaria.

Obligatoriedad de la inspección

10.1.1 Es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

Lugar para realizar la inspección

10.1.2 La inspección ante mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de 500 unidades lux.

Protección a los animales

10.1.3 En el trato dado a la hacienda la inspección veterinaria hará cumplir la Ley 14.346 de protección a los animales.

Entrada de hacienda

10.1.4 La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la inspección veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

Tropa

10.1.5 Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.

Lote

10.1.6 Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

Tropas no inspeccionadas

10.1.7 Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la inspección veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

Falta de documentación

10.1.8 Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

Descanso de las tropas de vacunos, ovinos, porcinos y equinos

10.1.9 Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de SEIS (6) horas y un máximo de SETENTA Y DOS (72) horas. Los ovinos deben permanecer no menos de SEIS (6) horas y no más de VEINTICUATRO (24) horas. Los porcinos deben permanecer no menos de DOS (2) horas y no más de DOCE (12) horas. Los equinos deben permanecer SEIS (6) horas como mínimo y DOCE (12) horas como máximo. En esta especie, toda vez que el tiempo de permanencia supere este plazo, los animales deberán ser remitidos a los corrales de estadía, por no más de DIEZ (10) días.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 239/2015 (/normativa/nacional/resolución-239-2015-248355) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 22/6/2015. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

Tiempo de reposo del ganado

10.1.10 El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de CINCUENTA (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos. Esta reducción de tiempo de reposo no abarca a la especie porcina.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 239/2015 (/normativa/nacional/resolución-239-2015-248355) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 22/6/2015. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

Disminución del período de descanso

10.1.11 Cuando la tropa venga de sitios alejados más de 50 km, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción, cuando razones fundadas a juicio de la inspección veterinaria lo justifiquen y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a 6 horas.

Prolongación del lapso de reposo

10.1.12 La inspección veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

Terneros, corderos, lechones y cabritos

10.1.13 Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.

Agua y comida

10.1.14 Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las 24 horas.

Procedimiento en la inspección del ganado en corrales

10.1.15 En la inspección de ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso. Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueran sacados, obeservándolos nuevamente. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal. El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico. Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad, fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado y desinfectado después de cada uso individual.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Salida de ganado en pie de Establecimientos faenadores. Prohibición.

10.1.16 . Los animales en pie, una vez ingresados a establecimientos faenadores, no podrán egresar de los mismos.

Cuando razones 'excepcionales', de naturaleza no comercial, lo requieran y previo informe favorable del Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento, una autoridad superior podrá autorizar su remisión únicamente, con destino a otro establecimiento faenador.

Bajo ninguna circunstancia podrán remitirse los animales en pie a mercados concentradores, remates feria o establecimientos agropecuarios.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N°415/2003 (/normativa/nacional/resolución-415-2003-87870). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O.25/8/2003)

Presencia de enfermos en corrales

Animales sospechosos

10.2 Cuando durante el examen de ganado en pie, el inspector veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de la duda, como 'sospechosos'.

Criterio a seguir según respuesta del laboratorio

10.2.1 Recibida la respuesta del laboratorio, se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación de 'sospechosa'.
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este reglamento.

Aftosa en tropas condicionales

10.2.2 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227). de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799). del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)*

Animales enfermos

10.2.3 Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo serlo en la sala de necropsias.

Hembras con preñez a término

10.2.4 No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta 10 días después de su parición.

Hembras que aborten en corrales

10.2.5 Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

- a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.
- b) Sacrificarla en la playa de urgencia.

Animales nacidos en corrales

10.2.6 Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la inspección veterinaria.
- b) Sacrificarlo en la sala de urgencia y su carne destinarla a digestor.
- c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de 30 días.

Animales muy contusos

10.2.7 Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Enfermedades febriles no contagiosas

10.2.8 Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Anasarca o edema generalizado

10.2.9 Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos

Fiebre Aftosa

10.3 Cuando en corrales se compruebe la presencia de Fiebre Aftosa, se suspenderá toda actividad en la planta y se dará inmediato aviso a la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, a los efectos de que se adopten las acciones que correspondan.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799) del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)

Inspección Veterinaria del establecimiento. Acciones

10.3.1 Hasta tanto se constituya en el establecimiento la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta, procederá a:

- 1) suspender el ingreso y egreso de animales, materias primas y productos;
- 2) suspender todo movimiento de vehículos de transporte de cargas y de particulares;
- 3) adoptar las medidas necesarias para impedir la diseminación del virus por las personas que se encontraran dentro del cerco perimetral.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799) del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)

Desinfección de corrales

10.3.2 Los corrales, calles, bañaderos que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa al 2% de hidróxido de sodio (soda cáustica) de 94% de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con 5000 partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Carbunco bacteridiano

10.3.3 Cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

- a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.
- b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el apartado 3.2.2 y su destino será el prescripto en el inciso anterior.
- c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando hayan transcurrido 48 horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la inspección veterinaria, a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.
- d) Una vez aplicado el medicamento, la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante 10 días como mínimo, de no producirse nuevos casos.
- e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al 5% u otra autorizada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Peste porcina

10.3.4 Los cerdos que a la inspección ante mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor. El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

Desinfección de corrales con peste porcina

10.3.5 En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

Aborto

10.3.6 En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de urgencia.

Salmonelosis

10.3.7 Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de urgencia.

Neoplasias oculares

10.3.8 Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificado en la playa de urgencia.

Enfermedades varias

10.3.9 Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

Animales muertos y caídos

Información sobre muertos y caídos

10.4 El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la inspección veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

Sacrificio de urgencia

10.4.1 La inspección veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de urgencia.

Traslados de caídos y muertos

10.4.2 Cuando la inspección veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin. Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

Traslado de animales con enfermedades infectocontagiosas

10.4.3 Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Envío de material

10.4.4 Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infectocontagiosa, la inspección veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) para confirmar el diagnóstico.

Playa para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia

10.5 Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente reglamento lo hagan necesario, sin tener en cuenta los turnos de faena, la inspección veterinaria puede disponer el sacrificio de animales en la playa de urgencia.

Sacrificio de urgencia fuera de horas de labor

10.5.1 Cuando el sacrificio de urgencia deba hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la inspección veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, en la sala de urgencia conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán separados de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, destinada a ese exclusivo fin, a una temperatura no mayor de 0 grado centígrado.

Sacrificios de urgencia. Recaudos a tomar

10.5.2 Los animales que se sacrifiquen en la sala de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Excepto casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones u otros, que a juicio de la Inspección Veterinaria, resulten aptos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Retiro de productos y subproductos

10.5.3 El retiro de los productos y subproductos comestibles de la playa de urgencia, se hará por riel aéreo o zorras especiales, perfectamente diferenciadas de las zorras destinadas a transportar productos al digestor.

CAPITULO XI

11. — Examen post-mortem

Generalidades

Examen post mortem

11.1 Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo, cuando sea necesario, con un exámen microscópico y/o bacteriológico.

Labor del médico veterinario

11.1.1 La inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Lapso para la evisceración.

11.1.2 La evisceración se efectuará en un lapso menor de 30 minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

Organos acompañando a las reses

11.1.3 La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la inspección veterinaria.

Desvío de reses con lesiones

11.1.4 Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del inspector veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

Diagnóstico de laboratorio

11.1.5 Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la inspección veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a ese solo efecto y a la temperatura

que la inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

Reses observadas

11.1.6 Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

Lesiones enmascaradas. Penalidades

11.1.7 Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

Técnica de inspección

Técnica de inspección

11.2 La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

Examen por visualización

11.2.1 Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

Examen por palpación.

11.2.2 Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible, las linfoglándulas musculares profundas.

Examen por incisión

11.2.3 Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesario o que específicamente lo indique este reglamento.

Recolección y destino de la sangre

11.2.4 Para la recolección de la sangre se observarán los siguientes requisitos:

a) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproductos con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, deberá ser recogida extremando los recaudos higiénicos que determinará el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), en recipientes que reunirán las condiciones del apartado 16.3.2 y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiera alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.

b) La sangre no obtenida y manipulada en esas condiciones deberá ser recolectada en depósitos con tapa y obligatoriamente deshidratada en forma total (secado por medios mecánicos) o parcial (por cocimiento o 'sancochado') para alimento de animales, operaciones que deberán realizarse en la misma planta de faena.

c) A los efectos de la cocción a que se refiere el inciso anterior el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) autorizará aquellos sistemas que garanticen el tratamiento de la sangre a setenta grados centígrados (70°C) durante treinta minutos (30').

Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas precedentemente.

Sólo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema 'spray' u otro método de deshidratación aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), los establecimientos dadores de la sangre deberán solicitar a éste la autorización para entregarla al estado líquido, aún cuando no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el inciso a) de acuerdo con las normas que al respecto se establezcan.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 199/86 (/normativa/nacional/resolución-199-1986-124357), del Ministerio de Economía B.O. 03/04/1986)

Desfibrinado

11.2.5 Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

Desollado

11.2.6 Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

Reses con cuero

11.2.7 La inspección veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro del mismo de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

Examen de pezuñas

11.2.8 Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.

Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas

11.2.9 El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión, emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas. Las amígdalas serán extirpadas.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Músculos masticatorios

11.2.10 Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

Ojos, encías, labios

11.2.11 Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar, serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

Lengua

11.2.12 La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

Laringe

11.2.13 La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, edemas, lesiones parasitarias.

Faringe

11.2.14 Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

Tráquea

11.2.15 La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

Pulmones

11.2.16 Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

Esófago

11.2.17 El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

Estómago

11.2.18 El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

Intestinos

11.2.19 Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

Hígado

11.2.20 El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

Páncreas

11.2.21 El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

Bazo

11.2.22 El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

Pericardio

11.2.23 El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

Corazón

11.2.24 El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del apartículo 11.5.15 inc. c).

Riñones

11.2.25 Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Vejiga

11.2.26 La vejiga se examinará por visualización y palpación.

Útero.

11.2.27 El útero se examinará por visualización y palpación. En el caso de que el útero sea grávido, a los fines de la extracción de la sangre fetal, se transportará en un medio aprobado hasta la sala de proceso habilitada para esa función.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 94/2017 (/normativa/nacional/resolución-94-2017-272849). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 17/3/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Ubres

11.2.28 El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

Testículos

11.2.29 Los testículos se examinarán por visualización y palpación.

Sistema nervioso central

11.2.30 El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

Grandes serosas

11.2.31 La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

Examen de los huesos

11.2.32 El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

Examen de las articulaciones

11.2.33 El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.

Examen de las linfoglándulas

11.2.34 Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiático, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacos (externo e interno). En caso de duda se incidirán también el poplíteo, axilares y supraesternales.

Destino de las reses inspeccionadas

Destino de las reses observadas

11.3 De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, ma nufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a:

A consumo interno

a) Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.

A carnicería interna

b) Carnicería interna. Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos en el establecimiento faenador.

Chacinados

c) Chacinados. Cuando se trate de reses aptas para el consumo, pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.

Conserva

d) Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.

Digestor

e) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

Destino de las vísceras

11.3.1 Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este reglamento.

Desnaturalización de reses

11.3.2 Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor, si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán denaturalizados con productos inodoros aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para
uso farmacéutico

Marcado de las reses observadas

11.4 La inspección veterinaria, marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

Consumo interno

a) Consumo interno. Se identificará la res, media res o cuartos vacunos con un sello con las letras mayúsculas C.I. de tamaño no menor de 5 cm, ni mayor de 10 cm. Para ovinos y porcinos, las medidas oscilarán entre 3 cm y 5 cm. El sello se aplicará al lado del sello sanitario.

Carnicería

b) Carnicería interna. La media res, o cuarto de vacuno se identificará mediante un corte transversal en la parte posterior del brazuelo, a unos 10 cm del carpo y en la parte anterior de la pierna, a unos 10 cm del tarso. En ovinos y porcinos la distancia de los cortes al carpo y tarso será de 5 cm aproximadamente.

Chacinados

c) Chacinados. La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos, a una distancia aproximada de 7 cm entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal y horizontal no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoádicos (lomo) antes de practicar los cortes descriptos.

Conserva

d) Conserva. La res, media res y cuarto, se identificarán mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximada de 7 cm, en la siguiente forma:

Conserva: cuarto posterior

1. En el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte.

Conserva: cuarto anterior

2. En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.

Conserva: diafragma, riñones, hígados, corazón

3. El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.

Miembros anteriores y posteriores de porcinos

4. Cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo de comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con 2 cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso.

A digestor

e) Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

Órganos para la industria farmacéutica.

11.4.1 Todos los órganos, tejidos o sus partes que por razones sanitarias tienen limitado su uso a productos biológicos o farmacéuticos, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por el MINISTERIO DE SALUD y/o el SENASA. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por documentación sanitaria expedida en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen conformado por la persona debidamente autorizada para actuar ante el SENASA.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 94/2017 (/normativa/nacional/resolución-94-2017-272849) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 17/3/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Bilis de animales enfermos

11.4.2 Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en la documentación sanitaria que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Sellado de reses

11.4.3 Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este reglamento.

Destino de las reses inspeccionadas según sus lesiones microbianas y/o
parasitarias

Actinobacilosis

11.5 En los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

Actinomicosis

11.5.1 Cuando se comprueba actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

Decomisos parciales

a) Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.

Cabeza

b) La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

Anaplasmosis y piroplasmosis

11.5.2 Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

Decomiso total

11.5.3 Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.

Destino condicionado

11.5.4 Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

Destino a consumo

11.5.5 Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

Fiebre Aftosa. Playa de faena

11.5.6 Ante el hallazgo de Fiebre Aftosa en la playa de faena, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta, adoptará igual temperamento que el establecido en el Numeral 10.3.1 del presente Reglamento, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) el que determinará las acciones que correspondan.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799) del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)

Lesiones localizadas

11.5.7 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799) del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)*

Desinfección posterior a la faena de la tropa de fiebre aftosa

11.5.8 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 127/2001 (/normativa/nacional/resolución-127-2001-66227) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 23/02/2001. Por art. 4° de la Resolución N°3/2001 (/normativa/nacional/resolución-3-2001-66799) del Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/4/2001, se suspendió la aplicación de la citada resolución.)*

Brucelosis en ubre

11.5.9 Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

Brucelosis ósea

11.5.10 Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva.

Carbunco bacteridiano en playa

11.5.11 Cuando se sospeche carbunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.

Procedimiento a seguir cuando se halle carbunco en playa

11.5.12 Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

- a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.
- b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inc. a), de la res infectada, de la res anterior y de las 3 reses que siguen a la res enferma.
- c) Todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de 2000 partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de 30 minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.
- d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inc. c) o una solución acuosa de formol al 1 por 1000.
- e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a 80 grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfestarán con solución acuosa al 5% de hidróxido de sodio (94% de pureza) recientemente preparada o con solución de hipoclorito de sodio con 5000 partes por millón de cloro activo.
- f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante 30 minutos, la solución desinfestante a que se refiere el inc. e), se eliminará dicha solución con agua común.
- g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfestados con una solución de hipoclorito con 5000 partes por millón de cloro activo.
- h) Cuando el carbunco bacteridiano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfestándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.

i) Si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfestarán con solución de hipoclorito con 2000 partes por millón de cloro activo, las 5 reses posteriores, dejándose actuar la solución durante 30 minutos y lavándose posteriormente con agua común.

Cenurus

11.5.13 La res infestada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

Cisticercosis

11.5.14 Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

Digestor

a) Si se comprueba que una res está atacada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.

Res infestada

b) Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente 1 o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de 5 cisticercos.

Conserva

c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observara lo prescripto en el inc. b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.

Acción del frío

d) Cuando en la res se compruebe UN (1) quiste de *Cysticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, previa extirpación del trozo muscular parasitado:

l) Se someterá a la res a la acción del frío durante DIEZ (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C).

La res, después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la Inspección Veterinaria por escrito, la res puede

ser destinada a conserva, sin ser sometida a la acción del frío.

II) En establecimientos faenadores (Ciclo I) que cuenten a su vez con las instalaciones habilitadas para el despostado (Capítulo XIII - Despostadero Ciclo II) y con condiciones para congelar, se podrá optar por el siguiente procedimiento:

1) La res entera será intervenida en una cámara destinada especialmente para ese fin (cámara de cisticercos), donde se la someterá a la acción del frío hasta alcanzar los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C) de temperatura mínima en el núcleo de su masa muscular más profunda, para su posterior procesamiento. La Inspección Veterinaria deberá autorizar y controlar que su procesamiento se realice por separado.

2) La res será desosada en porciones: cuartos (1/4) en manta o cortes, acondicionadas en recipientes apropiados, los cuales deberán contener exclusivamente una res o parte de ella y no podrán mezclarse en el mismo envase, cuartos o cortes de diferentes reses. Dichos envases deberán ser debidamente identificados con rótulos adherentes donde se aclarará la condición de mercadería intervenida por cisticercosis, aclarando fecha de faena, fecha de producción y fecha de liberación.

Todos los huesos y restos orgánicos que se obtengan del procedimiento del desosado, serán destinados a Digestor o Melters.

3) La mercadería será sometida a la acción del frío a MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C) mínimo, durante un plazo no menor a VEINTE (20) días, no pudiendo la temperatura, durante ese lapso, superar los MENOS DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (-10°C), medidos en la parte más profunda de la musculatura. Durante el proceso se registrará la temperatura debiendo archivar los registros juntamente con la boleta de liberación.

4) La res, cuarto o corte que haya recibido la totalidad del proceso regulado en el presente apartado, puede librarse al consumo interno.

III) Los establecimientos comprendidos en el apartado II deberán asegurar que los productos elaborados cumplimenten el procedimiento regulado en el mismo implementando por escrito: Instrucciones documentadas, estableciendo solicitudes de producción; indicando día y horario de las mismas; y un registro

de monitoreo y control de adecuado procedimiento de elaboración, que debe hallarse a disposición del Servicio de Inspección Veterinaria.

(Inciso d) sustituido por art. 1° de la Resolución N° 520/2016 (/normativa/nacional/resolución-520-2016-265485) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 15/9/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Grasa

e) La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a 60 grados centígrados.

Vísceras

f) Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

Técnica de inspección

11.5.15 En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

Cabeza

a) Cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoides.

Lengua

b) Lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.

Corazón

c) Corazón: se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.

Diafragma

d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.

Cisticercus celulosae

11.5.16 Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor.

Cisticercus tenuicollis

11.5.17 Cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

Anemia

11.5.18 Cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se vericara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.

Cisticercus ovis

11.5.19 Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando presente 1 ó 2 cisticercus, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercus.
- b) Cuando presenten hasta 5 cisticercus, la res se destinará a conserva.
- c) Cuando haya mayor número de 5 cisticercus o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

Distomatosis

11.5.20 Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Ectima

11.5.21 Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

Enfermedades parasitarias no transmisibles

11.5.22 Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones

causadas por ellos, se decomisarán estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

Esofagostomosis

11.5.23 Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de 5 por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

Digestor

11.5.24 Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

Estefanurosis

11.5.25 Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.

Digestor

11.5.26 Si existe concomitantemente con el *Stephanurus* hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Hepatitis nodular necrosante

11.5.27 Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones la res también debe destinarse a digestor.

Quistes hidatídicos

11.5.28 Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.

Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos

11.5.29 Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrara otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento no se elaboran conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

Hidatidosis ósea

11.5.30 La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.

Concomitancia con otras lesiones

11.5.31 Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

Leptospirosis

11.5.32 Las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán comisadas y destinadas a digestor.

Comiso

11.5.33 Cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comiso el órgano afectado.

Miasis

11.5.34 La res en que se comprueben partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto el decomiso será total.

Paratuberculosis o enfermedad de Johne

11.5.35 En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.

Paroniquia o panadizo

11.5.36 Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

Decomiso de res

11.5.37 Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela

11.5.38 Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el inspector

veterinario procederá del modo siguiente:

1. Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.
2. Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su decomiso será total.
3. Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada, o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

Peste porcina crónica

11.5.39 Los cerdos con peste crónica localizada en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva.

Focos necróticos en órganos

11.5.40 Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presente focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.

Viruela

11.5.41 Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

Petequias renales

11.5.42 La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

Pseudo tuberculosis ovina

11.5.43 En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

1. Decomiso total:

- a) Si se comprueban lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.
- b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.
- c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.

2. Aprovechamiento condicionado:

- a) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a conserva, previa extirpación de las lesiones.
- b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.
- c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se librá a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.
- d) Si la res presenta el estado descrito en el inc. c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.
- e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.
- f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.
- g) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor según corresponda.

Salmonelosis

11.5.44 La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.

Bacterias sarcotóxicas

11.5.45 Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

Reses contaminadas con contenido gastrointestinal

11.5.46 Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de 3 partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis. Destino a digestor

11.5.47 Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidiosis, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Sarcosporidiosis. Destino a conserva

11.5.48 Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidiosis se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis. Destino a consumo

11.5.49 Cuando los sarcosporidiosis puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

Sarna

11.5.50 Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

Cueros con ácaros vivos

11.5.51 Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos, serán tratados según lo prescripto por el artículo 47, inciso 3° del Decreto del 8 de noviembre de 1906 Reglamento General de Policía Sanitaria de los Animales.

Septicemias

11.5.52 Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

- a) Septicemia hemorrágica.
- b) Piohemia.
- c) Carhunco sintomático.
- d) Septicemia gangrenosa.
- e) Gangrena gaseosa.

Thysanosoma

11.5.53 Los hígados infestados por Thysanosoma actinoides, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.

Destino de reses productoras de toxinfecciones

11.5.54 Todas las reses cuyo consumo puede causar toxinfecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El inspector veterinario para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

Toxoplasma

11.5.55 Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.

Investigación de Trichinella Sp

11.5.56 La investigación de TRICHINELLA SPIRALIS en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Obligaciones de la empresa

11.5.57 La empresa deberá suministrar al Servicio de Inspección Veterinaria todos los elementos necesarios para dar cumplimiento a los numerales 11.5.56, 11.5.58, 11.5.59, 11.5.60 y 11.5.61.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Trichinella Sp. Identificación de cerdos y de muestras

11.5.58 En la especie porcina, los animales gaenados se numerarán en forma correlativa antes de la evisceración.

Las muestras para la investigación de Trichinella Sp., se identificarán con la numeración asignada a cada cerdo.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Trichinella Sp. Decomisos

11.5.59 Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado estado evolutivo, se procederá al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Trichinella Sp. Reinspección de la tropa

11.5.60 Comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado estado evolutivo que se encuentre y cumplimentado el numeral 11.5.58, se hará una reinspección de toda la tropa de acuerdo a directivas que fijará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Trichinella Sp. Liberación de mercaderías

11.5.61 Sólo se autorizará la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Tuberculosis

11.5.62 La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.

Decomiso total

11.5.63 Se procederá al decomiso total, de la res, cabeza y sus vísceras:

- a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
- b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
- c) Cuando se comprueben alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
- d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliares simultáneas en 2 parénquimas o en un parénquima y una de las serosas esplácnicas o extendidas a las 2 serosas esplácnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualesquiera fueran las localizaciones de las lesiones miliares.
- e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplácnicas con alteraciones de sus serosas.
- f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:
1. Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula, espinal o sus membranas.
 2. Cuando presente numerosos tubérculos uniformes distribuidos en los 2 pulmones.
 3. Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía con aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.
 4. Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Comisos parciales

11.5.64 Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a conserva, extirpando la lesión.

Lesiones fibrosas o calcificadas

11.5.65 Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las 2 grandes cavidades esplácnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a conserva.

Cabeza

11.5.66 Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas y destinadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de 2 ganglios linfáticos afectados.

Comiso con destino a digestor

11.5.67 Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

Normas de aplicación

11.5.68 Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inc. 4 del apartado 11.5.63, se procederá de la manera siguiente:

- a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático, sin practicarse comisos.
- b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.
- c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.
- d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva.
- e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.

- f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.
- g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.
- h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados 2 ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
- i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precrural, el cuarto se destinará a conserva.
- k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.
- l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.
- m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbar, el cuarto será destinado a conserva.
- n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbar.
- ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.
- o) Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados 2 ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.
- p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.
- q) Cuando se presenten 2 o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res, será destinada a conserva.

r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva.

s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

t) En los lechones que tengan afectados solamente 1 ó 2 ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios sin efectuar comiso.

Material contaminado

11.5.69 Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

Enfermedades varias

Ictericia

11.6 Las reses ictéricas serán destinadas a digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

Pigmentación amarilla

11.6.1 Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.

b) Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las 24 horas. Si la misma persiste, la res será destinada a conserva.

c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.

Melanosis

11.6.2 Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta se destinará a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

Ocronosis

11.6.3 Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.

Fiebre de fatiga

11.6.4 En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.

Fiebre de fatiga localizada

11.6.5 En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.

Rigidez muscular

11.6.6 Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a conserva.

Rigidez muscular por el deguello

11.6.7 Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del deguello, no habrá lugar a comiso.

Caquexia

11.6.8 Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

Desnutrición

11.6.9 Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conservas.

Hidrohemia

11.6.10 Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

Carnes febriles

11.6.11 Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

Carnes con putrefacción

11.6.12 Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

Carnes repugnantes

11.6.13 Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este reglamento y que tengan otro destino.

Carnes sanguinolentas

11.6.14 Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.

Carnes hemorrágicas o congestivas

11.6.15 Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.

Carnes tóxicas

11.6.16 Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

Muerte accidental

11.6.17 Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará con destino a digestor, exceptuándose, el cuero.

Cerdos ahogados

11.6.18 Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

Hembras con gestación avanzada

11.6.19 Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a conserva.

Hembras parturientas

11.6.20 Las hembras con signos de partos o que la parición se haya producido dentro de los 10 días anteriores a su faena, se destinarán a conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.

Fetos. Decomiso.

11.6.21 Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por el SENASA. En caso de encontrar animales en primer período de gestación, en situación de preñez no revelada, se podrá extraer sangre para su posterior proceso como suero fetal en las condiciones previstas en los numerales 11.4.1, 11.6.21 bis y 11.6.22.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 94/2017 (/normativa/nacional/resolución-94-2017-272849) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 17/3/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Fetos. Manipulación.

11.6.21 bis Previo a la manipulación del feto, se debe comprobar la muerte fetal, con la ausencia de signos vitales. Cuando los fetos o partes de sus tejidos sean manipulados en el establecimiento, como por ejemplo la extracción de sangre para su posterior elaboración de Suero Fetal, se realizará en recintos aislados y se adoptarán medidas de bioseguridad hacia el producto a obtener y hacia el personal operador, debidamente capacitado. Para el retiro del establecimiento,

se adoptará el procedimiento especificado en el numeral 11.4.1, en relación a la índole de su destino.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 94/2017 (/normativa/nacional/resolución-94-2017-272849) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 17/3/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Fetos

11.6.22 Cuando los fetos o partes de sus tejidos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el numeral 11.4.1, en relación a la índole de su destino.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 94/2017 (/normativa/nacional/resolución-94-2017-272849) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 17/3/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Enfermedad de Ostertag

11.6.23 Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

Proceso supurativo de hígado

11.6.24 Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

Abscesos pequeños en hígado

11.6.25 Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no trasmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.

Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento

11.6.26 Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.

Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos

11.6.27 Cuando se presenten en un hígado, lesiones pequeñas que no superen el número de 5, fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

Destino a conserva

11.6.28 Cuando el número de lesiones sea superior a 5 y menor de 10, el hígado se destinará a conserva.

Destino a digestor

11.6.29 Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

Excepción al apartado 11.6.27

11.6.30 Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartículo 11.6.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este reglamento.

Lesiones renales

11.6.31 La presencia de lesiones renales tales como nefritis, neprosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infectocontagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

Riñones quísticos

11.6.32 Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.

Tumores oculares con metástasis

11.6.33 Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas condiciones:

- a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.
- b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.
- c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

Decomiso total

11.6.34 Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

Tumores malignos

11.6.35 Serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.

Tumores melánicos en cerdos

11.6.36 En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a conserva.

Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia

11.6.37 Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Inspección sanitaria de equinos

11.7 El equino que en la inspección en pie, presente síntoma de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el inspector veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate.

Enfermedades comunes a otras especies

11.7.1 Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado en los apartados respectivos.

Enfermedades propias de los equinos

11.7.2 La res equina que al examen post mortem presentare alguna de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: meningitis cerebro-espinal, encéfalomielitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobinuria paroxística, linfagitis ulcerosa concomitante con otras lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

Capítulo XII

*(Capítulo sustituido por art. 2° de la Resolución N° 585/2018
(/normativa/nacional/resolución-585-2018-314359) del Servicio Nacional de
Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/09/2018. Vigencia: a partir de los
NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)*

TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDECIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería

12.1 Se entiende por tripería a la sección del establecimiento o al establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser destinado a completar procesos de elaboración y tratamientos autorizados, salados o secos hasta reunir las condiciones de su uso en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

Procesamiento del tubo intestinal

12.1.1 En las triperías se procesará el tubo intestinal según las siguientes definiciones:

a) Tubo intestinal verde: se entiende al tubo intestinal en todas sus formas mientras mantiene la ingesta y se encuentra sin vaciar, rasquetear y virar.

b) Tubo intestinal fresco: se entiende al tubo intestinal en todas sus formas, que fue vaciado, rasqueteado y virado.

Requisitos de las triperías

12.1.2 Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos higiénico-sanitarios exigidos en el presente reglamento, de acuerdo con la índole de su producción y en relación con la labor a desarrollar.

Dependencias

12.1.3 Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

1. Local para la inspección veterinaria.

2. Dependencias para vaciado, rasqueteado, lavado. Considérese a este sector

independiente, en establecimientos de faena o establecimiento habilitado con proceso de tubo intestinal verde cuando cuente con las condiciones para el tratamiento de efluentes, específico de este tipo de procesos.

3. Dársena de recepción que permita descarga del producto en condiciones adecuadas de hermeticidad, de acuerdo al Capítulo XXXI del Decreto N° 4.238/68.

4. Cámara para depósito de tubo intestinal verde y/o fresco.

5. Dependencias para proceso del tubo intestinal fresco:

a) Encabezado, medición, calibrado y enmadejado.

b) Desgrasado y centrifugado para proceso de ciego.

6. Saladero y conservación. Dependencia para proceso de vejiga:

a) Desgrasado y emprolijado.

b) Secado.

7. Lavadero de envases.

8. Depósito para envases limpios, tambores o baldes.

9. Depósito para sal.

10. Depósito para envases primarios, etiquetas, hilos y cintas.

11. Depósito de producto terminado salado, congelado u otro medio de conservación.

12. Depósito para detritos y comisos.

Superficie de las dependencias

12.1.4 Las dependencias deben tener una superficie adecuada que permita la realización de las actividades propias de cada una y el espacio suficiente entre el equipamiento y las instalaciones, y que facilite el desplazamiento de los operarios. Deben reunir los requisitos higiénico-sanitarios en relación con la índole de su producción y con la labor a desarrollar, según se consigne en este reglamento.

Separación de dependencias

12.1.5 Las dependencias serán independientes. Las correspondientes a los incisos 5 (a-b) y 6 del numeral 12.1.3, estarán separadas por una pared de una altura mínima de TRES METROS (3 m), pudiendo no llegar hasta el cielorraso, cubiertas con material impermeable o laminados impermeables inoxidables, que no desprendan sustancias tóxicas y se encuentren autorizados para uso en industrias alimentarias por el SENASA, en su totalidad.

Depósito de envases

12.1.6 El depósito para envases y sal tendrá las dimensiones en relación con el volumen de la producción y la operatividad de la planta, permitiendo la implementación de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Supresión de dependencias

12.1.7 Cuando el responsable de la empresa demuestre las razones tecnológicas que lo justifiquen y con el aval del SENASA, pueden suprimirse dependencias.

Mesas y equipos

12.1.8 Las mesas y los equipos serán de acero inoxidable o cualquier otro material impermeable autorizado por el SENASA y que se mantenga inalterable a la acción de los ácidos grasos u otras sustancias propias del producto, sustancias empleadas en las tareas de elaboración y sal de características alimentarias aprobadas por este Servicio Nacional. Estarán apoyadas sobre pies de materiales resistentes al óxido y la corrosión. Estos pies deberán estar diseñados de tal manera que respondan a las normas de higiene sanitaria.

Piletas

12.1.9 Las piletas serán de material impermeable, resistentes a la acción de los ácidos grasos u otras sustancias empleadas en las tareas de elaboración, especialmente la sal de características alimentarias, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües siempre conectados a la red de efluentes.

Agua potable

12.1.10 Para el lavado de los intestinos, esófagos y tripas que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente. El agua potable deberá cumplir con lo dispuesto en el Capítulo XII del Código Alimentario Argentino (CAA), Artículo 982, para el agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario.

Disponibilidad de agua

12.1.11 La disponibilidad de agua potable será la necesaria para cumplir acabadamente con las BPF en el proceso de elaboración.

Ganchos y gancheras

12.1.12 Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

Insuflación

12.1.13 La insuflación de tripas y vejigas se hará exclusivamente por medios mecánicos. El aire comprimido que se emplee, debe filtrarse previamente a efectos de eliminar cualquier sustancia que pueda ser incorporada al producto.

Secado al aire libre

12.1.14 Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.

Depósito de detritos

12.1.15 El depósito para detritos y comisos estará ubicado en el local independiente de toda otra área y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga. Los recipientes que contengan los mismos deberán ser identificados para este uso.

Tripas tratadas

12.1.16 Cuando las tripas se traten por fermentación u otros medios químicos aprobados por el SENASA, esta elaboración deberá hacerse en un local independiente.

Todo tratamiento que fuera utilizado además de la salazón, deberá ser declarado por el responsable de la empresa de acuerdo a su Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC).

Depósito de tripas elaboradas

12.1.17 Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deberán responder a las características de conservación del producto, respetando las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en este reglamento.

Continentes

12.1.18 Los continentes serán de uso alimentario y perfectamente higienizados, debiendo contar previamente con la autorización de la inspección veterinaria para su empleo. Para ello, el establecimiento dispondrá de un sector ad hoc, que posea un área con la capacidad suficiente como para higienizar y sanear los continentes y otra separada para su almacenamiento previo a su uso, evitando que lleguen las salpicaduras del proceso anterior.

Prohibición de envases de otros tipos

12.1.19 Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

Tripas sintéticas

12.1.20 Todas las tripas sintéticas utilizadas para la elaboración de embutidos deberán estar aprobadas por el SENASA.

Las tripas sintéticas pueden clasificarse en:

a) Tripas sintéticas no comestibles: deberán cumplir con las condiciones exigidas en el Capítulo IV del Código Alimentario Argentino.

En los productos envasados, se informará en los rótulos con la leyenda 'Envasado en tripa no comestible' o advertencia de idéntico significado, a continuación de la lista de ingredientes o en relación directa con esta. Dicha declaración obrará en caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

b) Tripas sintéticas comestibles o tripa sintética de colágeno: La materia prima base utilizada para la elaboración de estas tripas es el colágeno. Las mismas deberán cumplir con los requisitos exigidos en el presente reglamento.

En los productos envasados, la utilización de tripas sintéticas comestibles se declararán en el rótulo con la leyenda: 'Envasado en tripa comestible' o declaración de idéntico significado, a continuación de la lista de ingredientes o en relación directa con esta. Dicha declaración obrará en caracteres de buen

tamaño, realce y visibilidad. Los aditivos permitidos en la elaboración de las tripas de colágeno o tripas sintéticas comestibles se detallan en la siguiente tabla:

Aditivo	Dosis máxima
Aditivos permitidos según buenas prácticas de fabricación definidos en el Capítulo XVIII del Código Alimentario Argentino	quantum satis
Colorantes para productos cárnicos obrantes en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino	quantum satis, excepto: i) Annato, Bixina, norbixina (E 160b) dosis máxima permitida 20 mg/kg Licopeno (E 160d) dosis máxima permitida 30 mg/kg
Conservantes ácido sórbico y sorbatos (E 200-203)	quantum satis (solo permitido para tripas de colágeno con actividad de agua superior a 0.6)

Elaboración de tripas sintéticas

12.1.21 Cuando se trate de establecimientos que elaboren las tripas sintéticas descriptas en el apartado anterior, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes.

Tripa orilla

12.1.22 Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

Tripa Chinesca

12.1.23 Se entiende por tripa chinesca, al intestino delgado de los porcinos.

Tripón

12.1.24 Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, el ciego desgrasado y centrifugado de dichos animales.

Tripa ancha bovina o tripa salame

12.1.25 Se entiende por tripa ancha o tripa salame, el intestino grueso (colon) de la especie bovina.

Tripa culata

12.1.26 Se entiende por culata de bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

Tripa ancha porcina

12.1.27 Se entiende por tripa crespada o tripa ancha porcina a la porción del intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

Vejiga seca

12.1.28 Se entiende por vejiga seca a la vejiga desgrasada y secada.

Esofagostomosis

12.1.29 En los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, se deberán respetar las condiciones fijadas en el numeral 11.5.23.

Conservación de tubo intestinal verde o fresco en depósito y transporte

12.1.30 Se conservará con agregado de hielo u otra sustancia conservante autorizada por el SENASA. El transporte se realizará en vehículo habilitado, con el producto enfriado.

Menudencias

Exigencias de local independiente

12.2 Los establecimientos faenadores deberán poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias. El transporte de las menudencias a estas dependencias se hará por tubos o zorras con tapa hermética reservadas a ese fin.

Superficies

12.2.1 Los establecimientos elaboradores de menudencias deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.

Mesas y piletas

12.2.2 Las menudencias serán tratadas sobre mesadas con lluvia cenital, sin que se produzca acumulación de líquidos. Las mesadas serán de material inoxidable.

Enfriamiento en piletones

12.2.3 Las menudencias serán refrigeradas en piletones, por medio de agua potable circulante y renovable en forma permanente. Este procedimiento se realizará previo a su remisión a cámaras y/o expedición.

Sala de menudencias

12.2.4 La sala de menudencias contará con agua fría y caliente.

Luz

12.2.5 La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de TRESCIENTAS (300) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

Rapidez en las operaciones

12.2.6 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas o su enfriamiento previo a su expedición.

Forma de trabajar las menudencias

12.2.7 Las menudencias cuya estructura lo permita se trabajarán colgadas, bajo lluvia de agua potable, sobre mesas con superficie cribada que impida la colecta de líquidos, debiendo contar con desagüe canalizado con cierre sifónico.

Transporte

12.2.8 El transporte de menudencias a establecimientos procesadores deberá ser realizado en recipientes de uso exclusivo, impermeables, con superficie interior lisa, de material inoxidable o inalterable y de fácil higienización y sanitización, provistos con tapa con cierre hermético, autorizados por el SE-NASA. Las menudencias llegarán acondicionadas con agua potable y hielo.

Mondonguería

Definición

12.3 Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con sus CUATRO (4) compartimientos.

Condiciones de los locales

12.3.1 El mondongo deberá trabajarse en DOS (2) sectores independientes entre sí, que se mencionan a continuación:

a) Local de recibo y apertura: puede ser el mismo local que las tripas, donde se procederá a su apertura, vaciado y lavado por ambas caras, en un dispositivo a tal efecto.

b) Local de blanqueo y/o cocción: este local se comunica con el anterior por troneras coincidentes con las lavadoras, centrífugo por donde pasará el producto. Este local deberá poseer presión de aire positiva, respecto del anterior.

Escaldado o empleo de hidróxido de sodio

12.3.2 Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deberán ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con DOS POR CIENTO (2 %) como máximo o de otras sustancias aprobadas por el SENASA.

Blanqueo

12.3.3 Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Se admite también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el SENASA.

Lavado

12.3.4 Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

Rapidez en las operaciones

12.3.5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

Ingreso de personal

12.3.6 Los locales mencionados en los apartados 12.3.1 a y b, poseerán ingreso de personal, a través de filtros sanitarios independientes.

Restricción de acceso

12.3.7 El personal que presta funciones en el local descrito en el apartado 12.3.1 a (recibo y apertura), tiene restringido su acceso al local descrito en el Apartado 12.3.1 b (blanqueo y cocción).

Sector de cabezas

Sala de cabezas

12.4 Este sector corresponde al tratamiento de las cabezas provenientes de la sala de faena, a los fines de la obtención del seso, carne chica, lengua y subproductos

Exigencias

12.4.1.1 Las cabezas deben ser procesadas en un local independiente o en un sector o línea exclusiva de la sala de vísceras rojas.

Superficies

12.4.1.2 Las superficies del sector de cabezas deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.

Equipos

12.4.2 Las mesas serán de material inoxidable para la extracción de la carne del hueso y emprolijado. Se dispondrá de sistema de lavado y esterilización de cuchillos y lavamanos.

Agua

12.4.3 La sala contará con agua fría y caliente.

Luz

12.4.4 La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de TRESCIENTAS (300) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

Cadena de frío

12.4.5 Los productos precitados deberán ingresar rápidamente a la cadena de frío y mantenerse a temperatura de refrigeración.

Establecimientos elaboradores

Definición

12.5 Se entiende por establecimiento elaborador al que está dedicado al procesamiento de menudencias provenientes de un establecimiento faenador.

Dependencias

12.5.1 Los establecimientos habilitados como elaboradores de menudencias deberán contar con las siguientes dependencias:

a) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria, según Capítulo IX.

b) Dársena de recepción de materia prima.

c) Cámara de recepción de producto.

d) Sala de elaboración/emprolijado.

e) Sector de empaque secundario.

f) Túneles o placa de congelado.

g) Depósito.

h) Lavadero de envases.

i) Depósito de envases limpios. j) Almacenes.

k) Sala de cocción (si corresponde). l) Servicio sanitario y vestuario.

Aislamiento de las dependencias

12.5.2 Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deberán estar

aisladas entre sí.

Superficie de las dependencias

12.5.3 La superficie de las dependencias deberá ajustarse a lo normado en el numeral 12.1.4.

Mesas, equipos y piletas

12.5.4 Las mesas, equipos y piletas deberán ajustarse a lo normado en los numerales 12.1.8 y 12.1.9.

Pisos y paredes

12.5.5 Los pisos y paredes deberán ajustarse a lo normado en el numeral 12.2.1.

Recepción

12.5.6 La recepción deberá ajustarse a lo mencionado en el numeral 12.2.6 (b).

Personal de descarga

12.5.7 El personal que presta funciones en el momento de la descarga no podrá ser el mismo que trabaje en la recepción del producto.

Sala de elaboración. temperatura

12.5.8 La sala de elaboración deberá tener una temperatura máxima de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10° C).

Producción

12.5.9 La sala de producción deberá ajustarse a lo indicado en el numeral 12.2. Las menudencias, luego de la recepción, se depositarán en cámara, salvo que se envíen inmediatamente a producción. La temperatura de las cámaras será de refrigeración. Los recipientes utilizados deberán ser movilizadores con zorra eléctrica o manual.

Reinspección

12.5.10 En el caso de considerarse necesaria la reinspección, el Servicio de Inspección Veterinaria (SIV) permitirá el traspaso de los recipientes a contenedores de uso exclusivo, herméticos e inoxidable o inalterables propios del establecimiento.

Lavamanos y esterilizadores

12.5.11 En la sala de producción deberán instalarse lavamanos con agua a CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (45° C), con jabón aprobado por el SENASA, llevarán adosado un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, y funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente reglamento.

Sector de cocido

12.5.12

a) En el caso de que el establecimiento elabore menudencias cocidas o semicocidas, este local deberá ser totalmente independiente al que se elaboran menudencias crudas.

b) La ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

c) Equipamiento: deberá contar con un sistema de monitoreo y registro de temperatura de cocción.

Vestimenta

12.5.12.1 Los operarios destinados a esta sección deberán poseer vestimenta exclusiva de ese sector que los diferencien del resto de los operarios.

Cámaras, depósitos, túneles y placas

12.5.13 Las cámaras, depósitos, túneles y placas deberán ajustarse a lo normado en el Capítulo V del presente reglamento.

Lavadero de recipientes y tambores

12.5.14 El local destinado al lavado de recipientes y tambores deberá contar con provisión de agua fría y caliente y dimensiones adecuadas para permitir las BPF.

Servicio sanitario, vestuario e indumentaria

12.5.15 La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento deberán ajustarse a lo normado en el Capítulo VIII de este reglamento.

Producción de hielo

12.5.16 Los establecimientos podrán contar con máquina productora de hielo en escamas, producido a partir del agua potable usada en el mismo.

En el caso del uso de hielo en barra, tendrá que disponer de un recinto o cámara frigorífica destinada a su depósito y llevar los controles microbiológicos y físico-químicos correspondientes.

Depósito de hielo

12.5.17 El depósito de hielo reunirá las mismas condiciones de las cámaras frigoríficas. El hielo se estibarà sobre tarimas de material autorizado por el SENASA.

Capítulo XIII

(Capítulo sustituido por art. 2° de la Resolución N° 518/2022 (/normativa/nacional/resolución-518-2022-370598) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 30/8/2022. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

13. — DESPOSTADERO

Despostadero. Definición

13.1 Se entiende al establecimiento o sección de un establecimiento en donde se practica el despiece o despostado de los diferentes cuartos, trozos, piezas y cortes en que se divide la res.

Sala de cuarteo o troceo

13.1.1 Se entiende a la sección del establecimiento donde se practica la separación de la media res en los diferentes cuartos o trozos en que se puede dividir, con destino a su posterior despostado o comercialización.

Salida de los productos de los establecimientos

13.1.2 Las carnes de especies mayores destinadas al comercio minorista solo podrán salir de los establecimientos en trozos que cumplan lo establecido en la normativa vigente respecto al peso y las condiciones dispuestas en el aludido Reglamento.

Identificación y Trazabilidad

13.1.3 Cada cuarto, pieza o trozo resultante de la división de la media res deberá ser identificada y trazable mediante un sistema verificable que contenga el número de establecimiento oficial, número de tropa, número de garrón, fecha de faena, fecha de elaboración y nombre del producto.

Sello oficial

13.1.4 En todo momento los cuartos delantero y trasero deberán mantener el sello de inspección veterinaria en tinta con el número correspondiente al

establecimiento de faena. El SENASA podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente. En todo momento deberán cumplir con los procedimientos y sellado dispuesto en el Capítulo XXVI del mentado Reglamento.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

Aislamiento

13.2 La sala destinada a cuarteo o troceo y despostada deberá estar aislada de toda otra actividad.

Requisitos de construcción e ingeniería

13.2.1 La sala de cuarteo o troceo deberá reunir todos los requisitos exigidos para los despostaderos, previsto en los Capítulos XIII y XVI del mencionado Reglamento, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en el citado Reglamento.

Elementos laborales de cuarteo o troceo

13.2.1.1 Todos los elementos laborales necesarios para el funcionamiento de la sala de cuarteo o troceo, como rieles, roldanas, gancheras, ganchos, perchas, zorras, bandejas, recipientes, palcos, sierras, esterilizadores, lavamanos, cordeles, hilos y todo otro elemento o utensilio que se utilice en la elaboración, deberán cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por los Capítulos III, XVI y XVII del referido Reglamento.

Rieles

13.2.2 Los rieles de los despostaderos tendrán una separación no menor a TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del techo y estarán colocados a una altura tal que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de OCHENTA CENTÍMETROS (80 cm) y estará a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm) de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles no será menor de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm).

Temperatura

13.2.3 Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10 °C). Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de QUINCE GRADOS CENTÍGRADOS (15 °C). En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C).

Huesos

13.2.4 En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

Despostaderos

13.2.5 No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

Conserva veterinaria

13.2.6 No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por el mencionado Reglamento como 'conserva veterinaria'.

Recipientes

13.2.7 Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

Refrigeración de materia

13.2.8 La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada con una temperatura máxima de CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (5 °C).

Cámaras frigoríficas

13.2.9 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses, para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

Transporte dentro del establecimiento

13.2.10 Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que, a juicio de la inspección veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

Capacidad de las cámaras frigoríficas

13.2.11 La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo igual a la capacidad máxima de producción.

Ventilación

13.2.12 La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de UN METRO CUADRADO (1 m²) cada SESENTA METROS CUADRADOS (60 m²) de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire CINCO (5) veces por hora.

Descongelado

13.2.13 El descongelado de las reses o trozos de carne no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Condiciones del sector de procesado.

13.3 El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:

a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII del mentado

Reglamento, para las Salas de Desposte.

b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades.

c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca.

d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10 °C).

e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del mencionado Reglamento.

f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2 °C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 °C), medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Materias primas.

13.4 Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Provendrán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.

b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.

c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.

d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2 °C).

e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.

f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Composición

13.5 La Carne Separada Mecánicamente de Ganado, definida en el Numeral 1.1.34

a) del referido Reglamento, destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98 %) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de CINCUENTA Y CINCO CENTÉSIMOS DE MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTÉSIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.

b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIEN GRAMOS (100 g).

c) El contenido de proteínas no será menor del CATORCE POR CIENTO (14 %).

d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30 %).

e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Carne Separada Mecánica- Destino de uso

13.6 Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo

a la especie de que provienen.

b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacina-dos cocidos y conservas.

c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70 °C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.

d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.

e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20 %) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.

f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán hacer mención a esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda: 'Carne Separada Mecánicamente de!' e indicar la o las especies de que se trate.

Capítulo XIV

14. — GRASERIAS

Definición

Grasería. Definición

14.1 Se entiende por grasería todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios de las graserías

Establecimiento

14.2 Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

Requisitos

14.2.1 Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionadas con la índole de su producción.

Dependencias

14.2.2 Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Oficina de inspección veterinaria.
- 2) Local de residuos.
- 3) Depósito y clasificación de materia prima.
- 4) Elaboración y envase.
- 5) Limpieza y depósito de envases vacíos.
- 6) Depósito y expedición del producto elaborado.
- 7) Depósito de residuos y comisos.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) así lo autorice.

Cámaras frigoríficas

14.2.3 Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a 4 grados centígrados. La capacidad de las cámaras estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

Piletas

14.2.4 La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

Disponibilidad de agua potable

14.2.5 Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de 30 litros por kilogramo de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Sala de elaboración

14.2.6 La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.

Depósitos, temperatura

14.2.7 La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los 25 grados centígrados.

Prohibición de elaborar sebos

14.2.8 En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la inspección veterinaria no recuperables.

Copia de planos

14.2.9 El establecimiento entregará a la inspección veterinaria copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite referente a la planta de elaboración.

Colores de los caños

14.2.10 Los conductos por donde se desplace la grasa se hallarán pintados con los colores que se especifiquen en el Capítulo III, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

Modificación de los conductos

14.2.11 Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la inspección veterinaria.

Utensilios

14.2.12 Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este reglamento, prohibiéndose el uso de materiales contruidos con cobre o zinc.

Higiene de pisos y paredes

14.2.13 Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente, al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

Definiciones de productos elaborados en graserías

Lípidos, definición

14.3 Se entiende por lípidos un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

Glicéridos, definición

14.3.1 Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.

Grasa, definición

14.3.2 Se entiende por grasa el glicérido que permanece sólido a la temperatura de 20 grados centígrados.

Aceite, definición

14.3.3 Se entiende por aceite el glicérido que permanece líquido a 20 grados centígrados.

Grasa natural o en rama

14.3.4 Se entiende por grasa en rama el tejido adiposo obtenido de los animales después de su sacrificio.

Grasas animales comestibles

14.3.5 Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.

Grasas fraccionadas

14.3.6 Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos, se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

Grasas depuradas

14.3.7 Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

Grasas refinadas

14.3.8 Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

Grasas recuperadas

14.3.9 Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de:

- a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de 3%.
- b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.
- c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de desposiaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a inspección veterinaria nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, presenten una acidez de hasta el 3% al comenzar el proceso de recuperación.

Recuperación

14.3.10 Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos B a que se hace referencia en el Capítulo XXV.

Primer jugo bovino y ovino

14.3.11 Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de la grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a 80 grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

Grasa bovina u ovina

14.3.12 Se entiende por grasa bovina u ovina el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior, que debido a su sabor particular a 'sebo' no deba clasificarse como primer jugo.

Grasa de hueso o grasa caracú

14.3.13 Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de la cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor sui géneris del hueso caracú.

Aceite de patas de bovino, ovino y caprino

14.3.14 Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos de 28 grados centígrados y una acidez máxima de 0,8% expresada en ácido oleico.

Oleo margarina, aceite comestible (Oleo oil)

14.3.15 Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo 'óleo oil' bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a 41 grados centígrados y su acidez no mayor de 0,8% expresada en ácido oleico.

Oleo estearina

14.3.16 Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de 47 grados centígrados y su acidez máxima de 0,8% expresada en ácido oleico.

Grasa de cerdo o manteca de cerdo

14.3.17 Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de 41 grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a 45 grados centígrados de 1,4559 a 1,4609; desviación al butirorrefractómetro de 49 a 52; índice de yodo de 50 a 70; un índice de saponificación de 192 a 210; un punto de turbidez de 38 grados centígrados a 23 grados centígrados.

Aceite de grasa de cerdo comestible

14.3.18 Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de 67 a 83 y un punto de solidificación de 1 grado centígrado sobre cero a 5 grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de 0,8%.

Grasa animal mezcla

14.3.19 Se entiende por grasa animal mezcla a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

Grasa animal y vegetal mezcla

14.3.20 Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

Inclusión de gases

14.3.21 En las mezclas se permite la inclusión como máximo de 45 partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y una acidez máxima de 0,8% expresada en ácido oleico.

Grasas o aceites hidrogenados

14.3.22 Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

Materia grasa, catalizador

14.3.23 Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de 99% de materia grasa total y no más de 4 partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

Requisitos de elaboración

Fusión a fuego directo

14.4 Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

Sistema de fusión

14.4.1 Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.

Acidez, sustancias extrañas, título

14.4.2 Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de 0,8% expresada en ácido oleico y un máximo del 0,5 % de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de 46 grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo estearina.

Rancidez

14.4.3 La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos.

Índice de peróxido

14.4.4 No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a 6 ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a 3.

Reacción de absorción de oxígeno

14.4.5 En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de 8 horas.

Aditivos

14.4.6 Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este reglamento o los que en el futuro autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Margarinas

Definición

14.5 Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, pudiendo contener leche pasteurizada, entera o descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80%) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16%) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte grados centígrados (20°C). No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Materias para margarinas

14.5.1 Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

Fase grasa

14.5.2 La fase de las margarinas presentará título máximo de 42 grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de 45 grados centígrados.

Productos hidrogenados

14.5.3 No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del 10% de aceites hidrogenados.

Emulsificantes

14.5.4 En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el Capítulo XVIII de este reglamento, como agentes emulsificantes, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

Agentes antisalpicantes

14.5.5 En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como 'agentes antisalpicantes' en la proporción de 200 partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

Otros aditivos

14.5.6 En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de 1.200 partes por millón de ácido benzoico o no más de 1.000 partes por millón de ácido sórbido y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una parte por millón y la coloración con betacaroteno o rocú. No podrán contener más de 5% de grasa de leche.

Sustancias testigos

14.5.7 Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de 1 a 3% o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

Vitamina A

14.5.8 Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de 15.000 U. I. y un máximo de 50.000 U. I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

Vitamina D

14.5.9 Queda permitido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de 500 U.I. y un máximo de 20.000 U.I.

Margarinas enriquecidas

14.5.10 Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de 20.000 U.I. de vitaminas A y no menos de 1.500 U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

Yema de huevo. Glucosa

14.5.11 Se permite la adición a las margarinas de hasta el 2% de yema de huevo y 2% de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

Control de vitaminas

14.5.12 La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

Leche, certificación sanitaria

14.5.13 La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.

Fermentos aromatizantes

14.5.14 Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

Margarina, envases originales

14.5.15 La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

Almacenamiento de margarina

14.5.16 La margarina envasada en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a 15 grados centígrados.

Depósitos

14.5.17 El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

Manteca de leche, prohibición

14.5.18 Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarina, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

Fraude en las margarinas

14.5.19 Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

- a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.
- b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este reglamento.
- c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

Envases

Barriles

14.6 Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la inspección veterinaria.

Maderas para barriles

14.6.1 Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

Impermeabilización de barriles

14.6.2 Cuando se usen materiales porosos, las superficies en contacto con la grasa deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

Hojalata

14.6.3 Cuando se usen recipientes de hojalata deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

Recipientes metálicos

14.6.4 Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos XVI y XVII.

Transporte

Transporte

14.7 El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

Vehículos: inscripción

14.7.1 Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el registro que al efecto lleva el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPITULO XV

15. — SALAZONES

Definición

Salazón, definición

15.1 Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Requisitos de conatrucción e higiénico-sanitarios

Planta de elaboración de salazones

15.2 La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que se consigne en este reglamento.

Aislamiento

15.2.1 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)*

Productos comprendidos en las salazones

Nómina de salazones

15.3 Considérase como salazones entre otros, de acuerdo al apartado 15.1. a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecinas; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Bondiola

15.3.1 Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Organos varios

15.3.2 Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salados, huesos de cerdo salados, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.

Cecina

15.3.3 Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra, de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Chalona

15.3.4 Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Tasajo

15.3.5 Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Charque o charqui

15.3.6 Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal queda incluida por extensión entre las salazones.

Jamón Crudo

15.3.7 Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Jamón cocido

15.3.8 Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.

Paleta de cerdo cruda

15.3.9 Se entiende por paleta de cerdo cruda, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Paleta de cerdo cocida

15.3.10 Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Paleta de cerdo deshuesada y salada

15.3.11 Se entiende por paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.

Panceta salada

15.3.12 Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Tocino salado

15.3.13 Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Unto salado

15.3.14 Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

CAPITULO XVI

16. — CHACINADOS

Definición

Chacinados definición

16.1 Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Embutidos definición

16.1.1 Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Embutidos clasificación

16.1.2 Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.

Embutidos frescos.

16.1.3 a) Definición:

Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.

b) Duración:

Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2°C) y CINCO grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada:

Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

d) Congelados:

Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.

e) Rotulado:

En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 38/2002 (/normativa/nacional/resolución-38-2002-71574). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 10/1/2002).

Embutidos secos, definición

16.1.4 Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Embutidos cocidos, definición

16.1.5 Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.

Chacinados no embutidos

16.1.6 Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del apartado 16.1.1.

Fiambres, definición

16.1.7 Se entiende por fiambre los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.

Fábrica de chacinados, definición

16.1.8 Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento que elabore productos definidos en el apartado 16.1 de este reglamento.

Nuevos productos

16.1.9 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten, sino parcialmente, de los requisitos establecidos en este reglamento para el tipo de chacinado al que se asemejen (Numerales 16.6, 16.7, 16.8 y 16.9).

A tal efecto, deberá gestionarse la aprobación del producto y sus rótulos, conforme lo establecido en este reglamento en el Numeral 2.6 y sus apartados.

En el caso de la elaboración o incorporación al nuevo producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado en este reglamento, se deberá indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes.

Los aditivos que se podrán emplear serán, cualitativa y cuantitativamente, sólo los establecidos en la legislación vigente.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 147/2005 (/normativa/nacional/resolución-147-2005-104664) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 18/3/2005. Vigencia: a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial).

Requisitos de construcción de las fábricas de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias

Aislamiento

16.2 Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

Acceso, carga y descarga

16.2.1 Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones por un alero no menor de 5 m. Las descargas de reses, medias reses o cuartos se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

Condiciones del edificio

16.2.2 Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros, y autorizados por el SENASA. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Disponibilidad de agua

16.2.3 La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de 20 litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Tratamiento de las aguas

16.2.4 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustará a las disposiciones que se especifican en los Capítulos III y IV.

Paredes y techos: ángulos

16.2.5 Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Dependencias

16.2.6 Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Oficina destinada a la inspección veterinaria.
- 2) Sala destinada a despostadero.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Cámara frigorífica.
- 5) Secadero.
- 6) Ahumadero.
- 7) Estufas.
- 8) Sala de cocción.

- 9) Depósito de tripas.
- 10) Depósito de aditivos.
- 11) Local para lavado de utensilios.
- 12) Local de rotulación, embalaje y expedición.
- 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- 14) Servicios sanitarios.
- 15) Vestuarios.

Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración pueden ser comunes cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) lo autorice.

Aislamiento de dependencias

16.2.7 Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas protegidas con telas no oxidables anti-insectos o cortinas de aire y de aireación amplia.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Dependencias, eximición

16.2.8 Cuando por índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma será eximida cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) lo autorice.

Instalaciones: capacidad

16.2.9 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Despostadero

16.2.10 El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII, sin perjuicio de otras que exige este reglamento.

Sala de elaboración. Friso

16.2.11 En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,5 m) de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas

vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Parte de la pared sin friso

16.2.12 Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

Capacidad

16.2.13 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)*

Superficie por obrero

16.2.14 La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

Picos de agua

16.2.15 La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de 30 cm. del suelo y a no más de 50 cm.

Grifos

16.2.16 La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber los operarios, como mínimo a razón de 1 cada 50 personas.

Ahumaderos y estufas

16.2.17 Las paredes de ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Depósito de tripas

16.2.18 Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.

Sala de aditivos

16.2.19 La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.

Sala de aditivos

16.2.20 La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.

Utensilios

16.2.21 Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

Local para lavado de utensilios

16.2.22 El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Desnaturalización de desperdicios

16.2.23 Todo material que se introduzca al local de desperdicios debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.

Local de rotulación, embalaje y expedición

16.2.24 El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Servicios sanitarios y vestuarios

16.2.25 Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este reglamento.

Vestimenta

16.2.26 La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este reglamento.

Fluentes

16.2.27 El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este reglamento.

Iluminación

16.2.28 La iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de 200 unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Ventilación

16.2.29 La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el Capítulo XIII.

Temperatura

16.2.30 Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de 15 grados centígrados.

Depósito de huesos y desperdicios

16.2.31 Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruídos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el Capítulo III.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Cámaras frigoríficas

16.2.32 Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

Sala de cocción

16.2.33 En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secadero

16.2.34 Las paredes de los secaderos, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 116/92 (/normativa/nacional/resolución-116-1992-25995) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 07/02/1992)

Elementos laborales

Implementos laborales

16.3 Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas

16.3.1 Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo XVII.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Plomo y arsénico

16.3.2 Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de 1% de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un 0,01% de arsénico u otra sustancia nociva.

Metales sintéticos

16.3.3 Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

Implementos y utensilios

16.3.4 Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del Capítulo XVII.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Piletas

16.3.5 Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Piletas

16.3.6 (Apartado derogado por art. 4° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Implementos de madera

16.3.7 (Apartado derogado por art. 4° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

Uso de las mezclas

16.4 Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa.

Uso de mezclas en caso de rupturas

16.4.1 Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Tripas: tiernización

16.4.2 Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometida a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Tripas: infestación

16.4.3 Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de 5 nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Parafina, cera, barniz

16.4.4 En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Papeles de plomo

16.4.5 Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Celofanes

16.4.6 En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Aceites

16.4.7 Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72 grados centígrados, por un lapso mínimo de 30 minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes

16.5 Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados deberá consignarse en el rótulo 'coloreado artificialmente' con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones

16.5.1 No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluídos en este reglamento.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este reglamento.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Carne de quijada

16.5.2 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados

16.5.3 Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Lista de ingredientes

16.5.4 En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión 'ingredientes': o 'ingr.': y se ajustará a las siguientes especificaciones:

- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);
- b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis en orden decreciente de proporciones (en m/m);
- c) Si un producto compuesto constituye menos del 27% del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;
- d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes, almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de

ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: 'Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo';

f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de una manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención 'en proporción variable'.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 288/93 (/normativa/nacional/resolución-288-1993-34680). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/04/1993)

Nota Infoleg: *Por art. 5° de la Resolución N° 288/93 (/normativa/nacional/resolución-288-1993-34680). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/04/1993, se exceptúa de lo establecido en el presente apartado a 'todos los alimentos destinados a exportación a países fuera del MERCOSUR'.*

Prohibición de tipificar.

16.5.5 Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes

16.5.6 No podrá modificarse la composición de los chacinados sin previa autorización de el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Materias grasas

16.5.7 En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas

16.5.8 Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Aguas en los chacinados

16.5.9 La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos calculada sobre producto desgrasado, será el 75%. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos la cantidad máxima de agua permitida será del 65%.

Agua y hielo

16.5.10 Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del 5% del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos

16.5.11 En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua.

Amiláceos

16.5.12 En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un 5% del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al 3% en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el 10 por ciento.

Acido sulfuroso

16.5.13 Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrin, prohibición

16.5.14 Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera , salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Embutidos frescos

Embutidos frescos

16.6 Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.2 los siguientes chacinados: codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Butifarra

16.6.1 *(Apartado derogado por art. 3° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)*

Codeguín

16.6.2 Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.

Chorizos frescos

16.6.3 Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.

Longaniza parrillera

16.6.4 Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Salchicha fresca

16.6.5 Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Salchicha tipo Oxford

16.6.6 Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida amasada en agua y especias.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Embutidos secos

Embutidos secos

16.7 Son embutidos secos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.3, los siguientes chacinados entre otros: cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobresada Mallorquina.

*(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72
(/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)*

Cervelat

16.7.1 Se entiende por cervelat el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuna, grasada de cerdo, picadas finas adicionadas o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado.

*(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72
(/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)*

Chorizo a la española

16.7.2 Con el nombre de chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado.

Longaniza

16.7.3 Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

Longaniza a la española

16.7.4 Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no, de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Longaniza a la napolitana

16.7.5 Se entiende por longaniza a la napolitana el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Lomo embuchado a la española

16.7.6 Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoácidos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

Salame

16.7.7 Con el nombre genérico de salame se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco.

Salamines

16.7.8 Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

'Sopresatta' a la italiana

16.7.9 Se entiende por 'sopresatta' a la italiana el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.

Sobreasada Mallorquina

16.7.10 Con la denominación de sobreasada o sobresada Mallorquina se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

(Apartado incorporado por art. 2° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Embutidos cocidos

Embutidos cocidos

16.8 Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.4 los siguientes chacinados, entre otros: burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha tipo Viena, salchichón con jamón.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Burzot

16.8.1 Se entiende por Burzot, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo, embutido el todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066) B.O. 19/10/1972)

Morcilla

16.8.2 Con el nombre genérico de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.

Morcilla de hígado

16.8.3 Se entiende por morcilla de hígado el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, fécula de maíz.

Morcillón con lengua

16.8.4 Se entiende por morcillón con lengua el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cueros de cerdo y lengua moldeada con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebollas.

Mortadela

16.8.5 Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Pata rellena

16.8.6 Se entiende por pata rellena el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picados con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o salado.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066) B.O. 19/10/1972)

Salame ruso o salame tipo polonés

16.8.7 Se entiende por salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo picado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro y fécula de maíz.

Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena

16.8.8 Con el nombre de salchicha Frankfurt o tipo Viena se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso se escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro.

Salchichón

16.8.9 Con la denominación genérica de salchichón se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno.

Salchichón con jamón

16.8.10 Se entiende por salchichón con jamón, el embutido cocido elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo.

Salchichón de carne

16.8.11 Se entiende por salchichón de carne al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo.

Butifarra

16.8.12 Con el nombre genérico de butifarra, se entiende al embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Chacinados no embutidos

Chacinados no embutidos

16.9 Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del apartado 16.1.5., los siguientes chacinados: arrollado criollo, 'burzot', cima, chinesco, fantasía, florentina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina 3 en 1, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán colorado, rulada.

Arrollado criollo

16.9.1 Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Burzot

16.9.2 *(Apartado derogado por art. 3° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)*

Cima

16.9.3 Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso) se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación, a lo que se agrega especias, legumbres, verduras, huevos y féculas. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.

Chinesco

16.9.4 Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Fantasía

16.9.5 Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo

de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos, se someten a cocción.

'Fiorentina'

16.9.6 Se entiende por 'fiorentina' el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Galantina

16.9.7 Con el nombre genérico de galantina se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción, por un tiempo que determine la variedad.

Galantina a la francesa

16.9.8 Se entiende por galantina a la francesa el chacinado no embutido elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de cabeza

16.9.9 Se entiende por galantina de cabeza el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua

16.9.10 Se entiende por galantina de lengua el chacinado no embutido elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua forrada

16.9.11 Se entiende por galantina de lengua forrada el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina italiana

16.9.12 Se entiende por galantina italiana el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina ojo de rey

16.9.13 Se entiende por galantina ojo de rey el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.

Galantina panceta arrollada

16.9.14 Se entiende por galantina panceta arrollada el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón en las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina tres en uno

16.9.15 Se entiende por galantina tres en uno un chacinado no embutido elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina vienesa

16.9.16 Se entiende por galantina vienesa el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Lechón arrollado

16.9.17 Se entiende por lechón arrollado el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Matambre arrollado

16.9.18 Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Picadillo con jamón

16.9.19 Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

(Apartado sustituido por art. 1° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Picadillo de jamón

16.9.19 Bis Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón, pero elaborado a base de jamón exclusivamente.

(Apartado incorporado por art. 2° del Decreto N° 6326/72 (/normativa/nacional/decreto-6326-1972-138066). B.O. 19/10/1972)

Queso de cerdo

16.9.20 Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido,

ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán

16.9.21 Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán, colorado

16.9.22 Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descripto en el apartado anterior, pero con el agregado de sangre vacuna o de cerdo.

Rulada

16.9.23 Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

Hamburgués o bife a la hamburguesa

16.9.24 Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al veinte por ciento (20%), con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes (únicamente fosfatos y polifosfatos), estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse 'hamburgués de ...' o 'bife a la hamburguesa de ...' seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 355/97 (/normativa/nacional/resolución-355-1997-43742) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 05/06/1997)

Milanesa

16.9.25 Se entiende por 'MILANESA' al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 1082/88 (/normativa/nacional/resolución-1082-1988-400386) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 20/01/1989)

16.9.26 Se entiende por 'PRODUCTO PREPARADO COMO MILANESA' todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la 'milanesa' y que sea sometido a un rebozado.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 1082/88 (/normativa/nacional/resolución-1082-1988-400386) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 20/01/1989)

16.9.27 Se entiende por 'CARNE PARA MILANESA' a la rebanada o filete de carne sin rebozar.

(Apartado incorporado por art. 1° de la Resolución N° 1082/88 (/normativa/nacional/resolución-1082-1988-400386) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 20/01/1989)

CAPITULO XVII

17. — CONSERVAS

Definiciones generales

Conserva alimenticia. Definición

17.1 Se entiende por conserva, el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este reglamento.

Conserva animal. Definición

17.1.1 Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.

Conserva vegetal. Definición

17.1.2 Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.

Conserva mixta. Definición

17.1.3 Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición: el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.

Semiconserva. Definición

17.1.4 Se entiende por semiconserva al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

No exigencia de la prueba de la estufa

17.1.5 A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

Declaración de la temperatura de conservación y fecha de elaboración y vencimiento

17.1.6 En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase, la fecha de elaboración y/o vencimiento de las semiconservas.

Producto conservado

17.1.7 Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los Capítulos XV y XVI.

Fábricas de conservas y requisitos higiénico-sanitarios

Fábrica de conservas. Definición

17.2 Se entiende por fábricas de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los apartados 17.1. y siguientes.

Requisitos generales

17.2.1 Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este reglamento.

Secciones

17.2.2 Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Cámaras frigoríficas.
- 2) Local para recepción del producto a elaborar.
- 3) Sala para la elaboración, previo al cocimiento.
- 4) Sala para cocimiento.
- 5) Sala para eliminar antes del envasado tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este reglamento.

6) Sala de envasado y cierre de los envases.

7) Local para esterilización y enfriado.

8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonamiento.

9) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario.

10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.

11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida, cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) así lo autorice.

Aislamiento

17.2.3 Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

Disponibilidad de agua potable

17.2.4 La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva será de 40 litros por kilogramos de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) cuando la labor a desarrollar así lo exija.

Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc.

17.2.5 Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminadas o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Material para envases permitidos

17.3 Queda permitido sin autorización previa el empleo de los siguientes materiales:

- a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
- b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.
- c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.
- d) Hojalata de primer uso.

Plásticos

- e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.

Materiales cerámicos

- f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

Cartón, cartulina, fibras, etc.

- g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.) impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente reglamento o por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), papeles sulfurizados, con antioxidantes o fungicidas.

Papel

- h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con 20% de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).

Pastas

i) Pastas elaboradas a base de harinas diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta 0,5 gramos de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

Goma

j) Goma, caucho y sucedáneos exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

Plásticos

k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas .

Telas

l) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de pez de hulla y de cualquier otra que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

m) Otros materiales aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Elementos prohibidos

17.3.1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

a) Hierro galvanizado o cincado.

b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.

c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que puedan ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4. del presente reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.

d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

17.4 En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio	Máximo	250	partes	por	millón
Antimonio	'	20	'	'	'
Arsénico:	'		'	'	'
En líquido	'	0,1	'	'	'
en sólido	'	1	'	'	'
Bario	'	500	'	'	'
Boro	'	100	'	'	'
Cadmio	'	5	'	'	'
Cinc	'	100	'	'	'
Cobre	'	10	'	'	'
Estaño	'	500	'	'	'
Fluor	'	1,5	'	'	'
Hierro	'	500	'	'	'
Mercurio	'	0,05	'	'	'
Níquel	'	150	'	'	'
Plata	'	1	'	'	'
Plomo	'		'	'	'
En líquido	'	2	'	'	'
en sólido	'	20	'	'	'
Selenio	'		'	'	'
En líquido	'	0,05	'	'	'
en sólido	'	0,3	'	'	'

Cantidad anormal de hierro

17.4.1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado, un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4. cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Materia prima para preparación de conservas

17.4.2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los 7 grados centígrados.

Empleo de carne congelada

17.4.3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.

Prohibición del contacto de sustancias alimenticias

17.4.4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias, no podrán estar en contacto con:

- a) Papeles impresos.
- b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.
- c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados.
- d) Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
- e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de 1% de plomo o de antimonio y más de 0,01% de arsénico.
- f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso.

Los productos que tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

Granallas

17.4.5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Detergentes

17.4.6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Temperatura en el momento del envasado

17.4.7 Los productos que se traten por el calor deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a 60 grados centígrados no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) exceptuare.

Temperatura y tiempo para el tratamiento por el calor

17.4.8 Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

Temperatura de esterilización

17.4.9 El tratamiento por calor del contenido de los envases se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Tiempo entre envasado y esterilización

17.4.10 Cuando el tratamiento sea por medio del calor el mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

Envases defectuosos

17.4.11 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora podrá ser reenvasado antes del término de 6 horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero grado centígrado hasta el día siguiente, en que serán transvasados. El contenido no transvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado será decomisado con destino a digestor.

Termógrafo

17.4.12 El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.

Curva gráfica

17.4.13 La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la inspección veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

Reemplazo de aire por gases inertes

17.4.14 Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Cámaras frigoríficas

17.4.15 Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el Capítulo respectivo de este reglamento.

Capacidad de cámaras frigoríficas

17.4.16 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.

Despostada

17.4.17 La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo el cocimiento, tratándose de especies mayores, debe reunir los requisitos señalados en el Capítulo XIII. En aves, pescados y pilíferos de carne, responderá a

las exigencias consignadas en los Capítulos respectivos.

Mesas

17.4.18 Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, excesos de grasa y otros tejidos no permitidos por este reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los 4 cantos de la mesa; cuando se usara para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.

Sección envasado

17.4.19 La sección envasado debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados.

Cocinas

17.4.20 Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de las cocinas continuas

Examen de las conservas

17.4.21 El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

- a) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente: más o menos veinte grados centígrados (20°C). *(Inciso sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)*
- b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.
- c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.
- d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de inferior calidad.
- e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado y en las de crustáceos se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.
- f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Infracciones

17.4.22 Se considerará que se infringe lo establecido en este reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

- a) Que contienen carnes de especies diferentes a las declaradas en los rótulos.
- b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este reglamento.
- d) Que se les han adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.
- e) Que la sal empleada, contiene más de 5% de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de 0,4% de nitrito de sodio.
- f) *(Inciso derogado por art. 1º de la Resolución N° 858/93 (/normativa/nacional/resolución-858-1993-35578). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)*

Carne de quijada

17.4.23 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Examen microbiológico

17.4.24 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos, en proporción superior a la tolerada por este reglamento. Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Adición de féculas

17.4.25 En las conservas no consideradas como pastas, se admiten féculas hasta un máximo 5% del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

Controles de conservación

Exigencias de almacenamiento

17.5 Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente, las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase permanecerán en un local estufa por un período mínimo de 15 días a 30 grados centígrados.

Prueba de la estufa

17.5.1 De cada partida se extraerán dos (2) muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa, por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de cincuenta y cinco grados centígrados (55°C) y treinta y siete grados centígrados (37°C).

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Envases de primer uso

17.5.2 Todos los envases, deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio deben ser de primer uso.

Lavado de envases

17.5.3 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de 85 grados centígrados como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.

Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas

17.5.4 Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismos con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.

Medios mecánicos de envasado

17.5.5 El envasado se hará por medios mecánicos, excepto cuando no pueda ser exigido por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.

Aislamiento

17.5.6 Cuando se aislen sustancias alimenticias de la hojalata debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Hojalata. Envases sin barniz sanitario. Excepción para envasar con aceites

17.5.7 La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) Para envases sin barniz sanitario interior protector la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo 5,5 gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 11 gramos por metro cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia). Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, 2,8 gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de 5,6 gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).

b) Para envases con barniz sanitario protector interior:

1. Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de 5 a 6 gramos por metro cuadrado.

2. Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de 3,1 gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector.

c) Los envases fabricados con hojalata de inmersión ('hot dipped') deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).

Material esmaltado, lacado, barnizado

17.5.8 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 17.4. del presente reglamento.

Colorantes inofensivos

17.5.9 En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Soldadura interna y externa

17.5.10 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 17.4. de este reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases

17.5.11 Se autoriza el cierre de los envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales:

- a) Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño-plomo, siempre que la combinación final no supere los márgenes consignados en el apartado 17.4.
- b) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.
- c) Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas.
- d) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.
- e) Láminas metálicas (tapa 'corona' y similares) provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto envasado.
- f) Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).
- g) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Barnices y plásticos

17.5.12 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

- a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos;
- b) Solventes de punto de ebullición inferior a 150°C u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado;

c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietileneglicol, trietileneglicol, propileneglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo;

d) Estabilizantes: hexametenetetramina; difeniltiourea, urea, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio alquilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso;

e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente reglamento;

f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido;

g) Otros materiales autorizados expresamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA);

h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Refrescado

17.5.13 Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de 37°C para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua para enfriamiento

17.5.14 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de 3 partes por millón de cloro activo libre residual.

Lavado de envases

17.5.15 Los envases de hojalata llenos serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación, cuando el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

Diferentes tipos de conservas

Carne vacuna cocida y curada (Corned-beef)

17.6 Se entiende por carne vacuna cocida y curada (Corned beef) una conserva elaborada con carne vacuna desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa, no superará el sesenta y ocho por ciento (68%) y las cenizas el cuatro por ciento (4%).

Carne ovina cocida y curada (Corned mutton)

17.6.1 Se entiende por carne ovina cocida y curada (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna cocida y curada.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Carne porcina curada y cocida (Corned pork)

17.6.2 Se entiende por carne porcina curada y cocida (Corned pork) una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida y curada. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al 22%.

Carne vacuna sin curar (Boiled beef)

17.6.3 Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef) una conserva preparada como el corned beef, pero empleando carne sin curar.

Carne ovina sin curar (Boiled mutton)

17.6.4 Se entiende por carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el corned mutton pero empleando carne sin curar.

Carne porcina sin curar (Boiled pork)

17.6.5 Se entiende por carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el corned pork pero empleando carne sin curar.

Mezcla de carnes

17.6.6 La mezcla de carnes de distintas especies animales, debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.

Asado vacuno (Roast beef)

17.6.7 Se entiende por asado vacuno (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asada. La humedad del producto libre de grasa no superará el 70% y las cenizas serán término medio de 2,5%.

Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak)

17.6.8 Se entiende por bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak) una conserva elaborada con bifes de músculos psoádicos de vacuno, asados a la plancha.

Bife de vacuno con cebolla

17.6.9 Se entiende por bife de vacuno con cebolla (Steak and onions) una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Bife tipo hamburgués con salsa blanca o de tomate

17.6.10 Se entiende por conserva de bife hamburgués a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Pecho vacuno (Brisket beef)

17.6.11 Se entiende por pecho vacuno (Brisket beef) a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón, los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños sólo para completar el peso.

Quijada de vacunos (Ox cheek)

17.6.12 Se entiende por quijada vacuna (Ox cheek) la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros pterigoideos, curada o no y cocida.

Carne vacuna con papas (Corned beef hash)

17.6.13 Se entiende por carne vacuna con papas (Corned beef hash) la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papas cortadas del mismo tamaño de la carne.

Carne sazonada (Boeuf assaisonné)

17.6.14 Se entiende por carne sazonada (Boeuf assaisonné) una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Estofado con salsa (Stewed beef)

17.6.15 Se entiende por estofado con salsa (Stewed beef) a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Carne a la pepitoria

17.6.16 Se entiende por carne a la pepitoria la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se le agrega salsa con limón y huevo.

Guiso de carne y riñón vacuno (Stewed steak and kidneys)

17.6.17 Se entiende por guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys) a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno, aderezadas con salsa.

Cassoulet

17.6.18 Se entiende por Cassoulet una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Ragout

17.6.19 Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Locro

17.6.20 Se entiende por locro una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo se designará locro de trigo.

Chili con carne

17.6.21 Se entiende por chili con carne una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finalmente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos del 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Cordero a la irlandesa

17.6.22 Se entiende por cordero a la irlandesa (Irish stew) a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Guiso de cordero (Stewed lamb)

17.6.23 Se entiende por guiso de cordero (Stewed lamb) a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Colas de vacunos (Ox tail)

17.6.24 Se entiende por rabo o cola de vacuno (Ox tail) la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, 65%; prótidos, 23%; lípidos, 8%; cenizas, 1%.

Albóndigas (Meat rissole)

17.6.25 Se entiende por albóndiga (Meat rissole) una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa antes de envasar se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándosele una salsa, en cantidad que no puede exceder del 49% del peso total del producto terminado.

Jamón del diablo (Deviled ham)

17.6.26 Se entiende por jamón condimentado o jamón del diablo (Deviled ham) una conserva elaborada con pasta preparada con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un 40% por carne vacuna en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo. Su composición centesimal media debe ser: humedad, 45%; prótidos, 10%; lípidos, 33%; y cenizas, 3%.

Lenguas bovinas (Ox tongues; veal tongues)

17.6.27 Se entiende por lenguas de bovinos la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues); desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal debe ser: agua, 55%; prótidos, 19%; lípidos, 22%, y cenizas, 4%.

Lengua de cordero (Braised lamb tongues)

17.6.28 Se entiende por lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce) a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida, que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Lenguas escabechadas (Pickled tongues)

17.6.29 Se entiende por lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork tongues) a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del 49% del producto terminado.

Lengua ovina (lamb's tongue)

17.6.30 Se entiende por lengua ovina (lamb's tongue) a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, 50% ; prótidos, 20%; lípidos, 26%, y cenizas, 4%.

Lenguas porcinas (Pork tongues, Lunch tongues o Breakfast tongues)

17.6.31 Se entiende por lenguas porcinas (Pork tongues, lunch tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Picadillo de carne. Definición

17.6.32 Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agregan o no materias grasas.

Picadillo de carne para exportación (Minced meat)

17.6.33 Se entiende por picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al 30% del contenido total y con el agregado de grasa porcina.

Picadillo de sesos

17.6.34 Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Picadillos y pastas. Declaración de componente

17.6.35 En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos, deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran. Este tipo de conservas no puede contener menos del 30% de la materia prima que le da su denominación.

Pasta de carne (Pote meat)

17.6.36 Se entiende por pasta de carne o 'paté' de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo con la adición de grasa.

Pasta de hígado (Paté de foie)

17.6.37 Se entiende por pasta de hígado (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Pasta de hígado con hongos o con trufas

17.6.38 Se entiende por pasta de hígado con hongos o con trufas a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie), adicionada de no menos de 6 gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado o no menos de 80% de trufas, según el caso.

Pasta de hígado graso (Paté de foie gras)

17.6.39 Se entiende por pasta de hígado graso (Paté de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Adición de almidón a pastas. Humedad

17.6.40 Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del 10% de almidón o féculas ni más del 86 % de humedad.

Pasta de lengua (Pote tongue)

17.6.41 Se entiende por pasta de lengua o 'paté de lengua' (pote tongue) la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Pasta de lengua con jamón (Meat and ham)

17.6.42 Se entiende por pasta de lengua con jamón o 'paté' de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón que puede ser ahumado o no.

Pasta de pavo con lechón

17.6.43 Se entiende por pasta de pavo con lechón, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Galantina de patitas de cerdo

17.6.44 Se entiende por galantina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le

adiciona gelatina o agar agar en una proporción no mayor de 10%.

Chorizos españoles

17.6.45 Se entiende por chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Salchicha de Viena, Frankfurt, de 'copetín'

17.6.46 Se entiende por conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de 'copetín', a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Pollo en escabeche

17.6.47 Se entiende por pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al 30% del producto terminado.

Pavita en trozos

17.6.48 Se entiende por pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionadas de agar-agar y/o gelatina.

Pavita en escabeche

17.6.49 Se entiende por pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el apartado anterior, a la que se le ha reemplazado el agar agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior al 49% del producto terminado.

Mondongo a la genovesa

17.6.50 Se entiende por mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas o trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Mondongo en salsa de tomate

17.6.51 Se entiende por mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Buseca (Ox tripe)

17.6.52 Se entiende por buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes) cortado en tiras o trozos, blanqueado y cocido y guisado.

Porotos con tocino en salsa de tomate

17.6.53 Se entiende por porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino con el agregado de salsa de tomates cocida.

Porotos con tocino y salsa blanca

17.6.54 Se entiende por porotos con tocino y salsa blanca, la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Puchero con verdura

17.6.55 Se entiende por puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Tuco

17.6.56 Se entiende por tuco, una conserva elaborada sobre la base de una salsa compuesta de tomate, jugo de carne y vegetales.

Tuco a la bolognesa (Succo bolognese)

17.6.57 Se entiende por tuco a la bolognesa (Succo bolognese), una conserva elaborada sobre la base de carne triturada finamente, adicionada de tuco.

Ravioles al tuco

17.6.58 Se entiende por ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.

Tallarines al tuco

17.6.59 Se entiende por tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Minestrón

17.6.60 Se entiende por minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Relleno de empanadas

17.6.61 Se entiende por relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

Ensalada para aperitivo

17.6.62 Se entiende por ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos, con el agregado de vinagre y especias.

Caldo

17.6.63 Se entiende por caldo, a la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.

Caldo concentrado

17.6.64 Se entiende por caldo concentrado o extracto fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más del 50% y menos del 75% de sólidos totales a la terminación del producto.

Sopa

17.6.65 Se entiende por sopa, a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos sólidos comestibles de origen animal o vegetal.

Diferentes tipos de semiconservas

Carne cocida congelada

17.7 Se entiende por carne congelada, una semiconserva elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Jamón cocido en lata

17.7.1 Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónimo envasado en hojalata y pasterizado.

Patitas en vinagre

17.7.2 Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite. Las patitas

se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Diferentes tipos de productos comestibles conservados

Extracto de carne. Definición

17.8 Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Extracto de carne de primera calidad

17.8.1 Se entiende por extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

- a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles.
- b) El agua no exceda del veinte (20) por ciento. *(Inciso sustituido por art. 1° de la Resolución N° 109/93 (/normativa/nacional/resolución-109-1993-34019) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/01/1993)*
- c) El cloruro de sodio no exceda del 5%.
- d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al 7%.
- e) Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio.
- f) El nitrógeno amoniacal no exceda del 0,5% y el nitrógeno total no sea inferior del 7%.
- g) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Extracto de carne de segunda calidad

17.8.2 Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incs. a), f) y g) del apartado anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al 7%, pero no menor del 5%, el agua y el cloruro de sodio no excedan del 22% y 10% respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Jugo de carne

17.8.3 Se entiende por jugo de carne concentrado (Concentrate meat jus), un producto conservado obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos

solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe dar más de 15% de cenizas y éstas no acusarán más de 2,5% de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4% y la del nitrógeno no será inferior al 12%, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de 35% de albúmina coagulable ni de 40% de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Polvo de carne (Powder meat)

17.8.4 Se entiende por polvo de carne (Powder meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído la grasa. Una vez molida y tamizada se envasa.

Carne soluble

17.8.5 Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Sopas concentradas

17.8.6 Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de 16% de agua, 18% de cenizas, 15% de grasa s, ni menos del 4,5% de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gelatina.

Caldo concentrado de huesos

17.8.7 Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.

Mondongo desecado

17.8.8 Se entiende por mondongo desecado, el producto conservado, preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en bolsas de celofán o continentes similares.

CAPITULO XVIII

18. — ADITIVOS

Definición

Aditivos, definición

18.1 Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

Aditivos de uso permitido

Condiciones en que pueden usarse los aditivos

18.2 Se permitirá el uso de aditivos cuando:

- a) Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana.
- b) No afecten las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes.
- c) Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida.
- d) Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.

Productos comestibles

18.2.1 Los productos comestibles de origen animal podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.

Aditivos

18.2.2 Considéranse aditivos de uso permitido los consignados en este reglamento o los que en el futuro autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Composición de aditivos

18.2.3 Todos los aditivos autorizados deben ser de composición definida y de pureza adecuada (Calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su

marca registrada. El material para su investigación cuali-cuantitativa, simple y factible, debe ser provisto por el interesado.

Rótulo

18.2.4 En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.

Aditivos nutrientes

18.2.5 Los aditivos autorizados que a su vez sean productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este reglamento, deberán cumplir las disposiciones de orden nacional que al respecto existan.

Sustancias mejoradoras

18.2.6 Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiere artificialmente una calidad superior.

Aditivos conservadores o protectores

Conservadores o protectores

18.3 Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes antimicóticos, antimicrobianos, antifermentativos y/o antioxidantes, a fin de impedir o retardar su alteración.

Requisitos para conservadores

18.3.1 Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguientes:

- a) No deben contener más de 3 partes por millón de arsénico, ni más de 10 partes por millón de plomo.
- b) No deben contener más de 50 partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente sin que el contenido de cinc, sin embargo, exceda de 25 partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este reglamento.

Acido cítrico y sus sales

18.3.2 Se permite el uso de ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.

Acido láctico y sus sales

18.3.3 Se permite el uso de ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta 3000 partes por millón.

Hexametenotetramina

18.3.4 Se permite el uso de la hexametenotetramina como agente conservador en caviar, pasta de pescados y conservas de mariscos. Se admite hasta 1.000 partes por millón.

Ahumado

18.3.5 Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción del humo en frío o en caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darle un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o en caliente, debe ser hecho en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, excluyéndose las maderas de los vegetales resinosos impregnados, coloreados, pegados con colas de cualquier origen que ellas sean, pintados o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados se admite hasta 200 partes por millón del aldehído fórmico combinado o libre.

Sal

18.3.6 Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria de la carne se presentará como sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas graduaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.

Requisitos para la sal

18.3.7 En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:

a) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.

b) No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del 5% y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del 0,5%.

c) El residuo seco no podrá contener más de 1,4% de sulfatos expresados en sulfato de calcio ni más de 1% en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.

d) Estar libre de gérmenes patógenos o saprofíticos que puedan alterar los productos alimenticios y/o industriales.

Sal corregida

18.3.8 Con el nombre de sal fina corregida o sal para mesa se entiende la sal molida o la que se produzca por el sistema de evaporación, que contenga cristales que pasen por un tamiz de 420 micrones y sea retenida en su mayor parte por un tamiz de 120 micrones, tolerándose hasta no más de 10% de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias de calidad de la sal común, excepto en el contenido de agua que no exceda del 0,5% y el residuo insoluble en agua no será mayor de 0,3%. Con el propósito de evitar la aglomeración por humedad podrá agregarse no más del 2% en total de fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio u otros productos autorizados. Estos agregados deberán declararse cualitativamente.

Salmuera

18.3.9 Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de 10% de sal. Pueden incorporársele aditivos de uso permitido.

Salmueras alteradas

18.3.10 Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No deben presentar una absorción mayor de 1,2 gramos de yodo por litro.

Recuperación de salmueras

18.3.11 Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organolépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinen la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la inspección veterinaria.

Renovación de salmueras

18.3.12 Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o normalizarse cuando a criterio de la inspección veterinaria sea necesario. La normalización será hecha con agua potable y con cloruro de sodio en primer uso y de la calidad aceptada por el reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 231/95 (/normativa/nacional/resolución-231-1995-27824), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/09/1995)

Vinagre. Definición

18.3.13 Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino.

Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:

- a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido de azufre) no debiendo contener más de 400 partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de 40 partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.
- c) Que se hallen alterados por enfermedades, anguilulas, vegetaciones criptogámicas o que presente olor o sabor extraño o desagradable.
- d) Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Vinagre. Exigencias

18.3.14 El vinagre debe responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser límpido, de sabor picante, no acre.
- b) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.
- c) Tendrá no menos de 4% de ácido acético, de 1% de extracto libre de azúcar reductor, ni de 0,1% de cenizas totales.
- d) No podrá tener más de 0,2% de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de 1% de alcohol en volumen.

Clorotetraciclina, clorhidrato de oxitetraciclina para aves

18.3.15 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 407/93 (/normativa/nacional/resolución-407-1993-34969), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 14/05/1993)*

Clorhidrato de oxitetraciclina para pescado

18.3.16 *(Apartado derogado por art. 1° de la Resolución N° 407/93 (/normativa/nacional/resolución-407-1993-34969), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 14/05/1993)*

Antioxidantes

Acido norhidroguayarético

18.4 Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:

B.H.A. y B.H.T.

a) Acido norhidroguayarético (N.D.G.) y las resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta 500 partes por millón.

b) Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.). Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta 200 partes por millón en su producto terminado.

Galato de butilo, de propilo, de octilo y de dodecilo

c) Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta 500 partes por millón en el producto terminado.

Combinación de antioxidantes

d) Cuando se combinen 2 o más antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de 200 partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarético o galato de propilo u octilo, no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.

Anhídrido sulfuroso

e) Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta 500 partes por millón en el producto terminado.

Conservadores de color

Nitratos de sodio y potasio

18.5 Nitrato de potasio o de sodio (salitre). Se admite su uso en productos cárnicos como conservador y para carnes rojas y derivados en particular, como estabilizador de color. Se permite hasta trescientas (300) partes por millón en el producto terminado.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 231/95 (/normativa/nacional/resolución-231-1995-27824). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/09/1995)

Nitritos de potasio y de sodio

18.5.1 Nitrito de potasio; nitrito de sodio. Se admite su uso en productos cárnicos como agentes conservadores y en carnes rojas y derivados en particular, como estabilizadores de color. Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 231/95 (/normativa/nacional/resolución-231-1995-27824). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/09/1995)

Acido ascórbico

18.5.2 Acido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta 500 partes por millón en el producto terminado.

Acido nicotínico

18.5.3 Acido nicotínico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta 150 partes por millón en el producto terminado.

Saborizantes

Glutamato monosódico, inosinato disódico, gualinato disódico

18.6 Glutamato monosódico; inosinato disódico; gualinato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.

Espicias o condimentos vegetales

18.6.1 Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entienden los aditivos provenientes de ciertas plantas, partes de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas sápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de las especias o condimentos.

Uso permitido

18.6.2 Son de uso permitido las especies o condimentos vegetales citados en este reglamento o sus esencias y lo que en el futuro autorice el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Ajedrea

18.6.3 Con el nombre de ajedrea o tomillo real se entienden las hojas y ápices florecidas de la *Saturela hortensis* L. No deben contener más del 10% de cenizas totales ni más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Ají

18.6.4 Con el nombre de ají molido, pisado, triturado o picado se entiende el polvo grosero formado de la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

Ajo

18.6.5 Con el nombre de ajo se entienden los bulbos del *Allium Sativum* L.

Ajo en polvo

18.6.6 Con el nombre de ajo en polvo se entienden los bulbos del *Allium Sativum* L. desecado y pulverizado.

Sal de ajo

18.6.7 Con el nombre de sal de ajo se entiende la mezcla de sal con no menos del 15% de ajo en polvo.

Albahaca

18.6.8 Con el nombre de albahaca se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ocimum basilicum* L. variedad grande y del *Ocimum minimum* L. variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada

será de: agua, 8; prótidos, 20; lípidos, 5; glúcidos, 45; fibra bruta, 16; cenizas, 6.

Alcaparra

18.6.9 Con el nombre de alcaparra se entienden los botones florales cerrados (capullos), secos, del *Capparis spinosa* L. conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Debe tener no más de 30% de materias nitrogenadas de 5% de materias grasas, todo calculado sobre producto seco.

Anís

18.6.10 Con el nombre de anís, anís común o anís verde se entienden los frutos sanos, limpios y desecados de *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más de 10% de cenizas totales y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. No acusará tinte negruzco ni tampoco olor a moho.

Apio

18.6.11 Con el nombre de apio o celerí se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Celerio graveolens* L. No debe tener más de 10% de cenizas totales y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico en dilución al 10%.

Sal de apio

18.6.12 Con el nombre de sal de apio se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de una 0,1% a 1% de esencia de apio y de 2,5% de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con 15%, por lo menos, de apio molido seco. La adición de cúrcuma u otros colorantes de uso permitido debe declararse.

Azafrán

18.6.13 El producto que se denomina azafrán en rama debe estar constituido por los filamentos de color rojo anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor de *Crocus sativum* L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo. El azafrán en rama que se expende con las calificaciones comerciales que siguen deberán tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:

Coupe: sin cola blanca.

Mancha: hasta 25%.

Río: desde 25% hasta 32%.

Sierra: más del 32%.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) No debe presentar más de 10% de estilos y otros filamentos;
- b) 50 filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los 3 estigmas, deben pesar alrededor de 337 miligramos;
- c) No dará más de 14% de agua y materias volátiles a 150 grados centígrados, ni menos de 60% de extracto acuoso; el máximo de cenizas totales será de 6% y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% será del 1%;
- d) La infusión acuosa acusará reacción alcalina;
- e) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú sucho real, etc.) ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales;
- f) 0,5 gramo deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada.

Azafrán molido

18.6.14 Con la designación de azafrán molido o en polvo se entiende el producto obtenido triturando el azafrán definido anteriormente. Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo, aunque se declare su composición. El azafrán molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama, a excepción de las a) y b).

Cálamo

18.6.15 Con el nombre de cálamo aromático o acoro se entiende el rizoma sano, limpio y seco del *Acorus calamis* L. No debe presentar más de 6% de cenizas totales ni más de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Canela

18.6.16 Con el nombre de Canela o Canela de Ceylán se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica procedente del *Cinnamomum zeilanicum* Breyne. Toda canela que no responda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela China, India, Malabar, etc.).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, etc.) deben responder a las siguientes exigencias:

- a) No contener más del 14% de humedad, 6% de cenizas totales, 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico; excepto la Canela de Ceylán que deberá acusar un mínimo de 8,5% para este último;
- b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la Canela.

Cardamomo

18.6.17 Con el nombre de cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum* White y Maton y especias afines. Las semillas de cardomomo deben acusar un máximo de 10% de cenizas totales; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 12% de humedad y un mínimo de 2% de esencia.

Carry

18.6.18 Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Curry Powder, se entiende una mezcla de varias especias de gusto muy picante, constituida por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionadas o no de otros condimentos. No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos. Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquier otra materia extraña de los componentes que se declaren en los envases de Curry.

Carvi

18.6.19 Con los nombres de Carvi, alcaravea o comino alemán se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L. No deben contener más del 14% de humedad y 3% de cenizas totales.

Cebolla

18.6.20 Con el nombre de cebolla se entiende el *Allium cepa* L. La cebolla que no forma cabeza pero sí tallo grueso, se llama cebolla de verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan cebollitas o cebollines.

Clavo de olor

18.6.21 Con el nombre de clavo de especia o clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Carvophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

- a) No contener más de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo;

- b) No acusará más de 15% de humedad, 7% de cenizas totales y 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% ni más de 10% de fibra bruta;
- c) No dará menos de 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Comino

18.6.22 Con los nombres comino, comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cominum cyminum* L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 10% de cenizas totales, 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% ni menos de 1,5% de esencia y de 21% de extracto alcohólico.

Coriandro

18.6.23 Con el nombre de coriandro, culantro o cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco de *Coriandrum sativum* L. El coriandro no debe contener más de 7% de cenizas totales, de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 6% de esencia.

Cúrcuma

18.6.24 Con el nombre de cúrcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Cúrcuma longa* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Estará exenta de gérmenes patógenos, según comprobación de la autoridad sanitaria.
- b) No presentará más del 10% de agua, 8% de cenizas totales, el 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.
- c) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás en que se emplee la cúrcuma como colorante deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga, expresando 'Colorado con cúrcuma'.

Eneldo

18.6.25 Con el nombre de eneldo, anega, hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco de *Anethum graveolens* L. El eneldo no debe contener más de 10% de cenizas totales, 3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 2,5% de esencia.

Estragón

18.6.26 Con el nombre de estragón, estragonio, tarragón o dragoncillo se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos de la *Artemisa drannunculus* L.

Extracto de estragón

18.6.27 Con el nombre de extracto de estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión en vinagre.

Hinojo

18.6.28 Con el nombre de hinojo, se entiende n los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L. No debe contener más de 12% de agua, de 9% de cenizas totales, de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% ni menos de 3% de esencia.

Jenjibre

18.6.29 Con el nombre de jenjibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *zingiber officinalis* Roscoe descortizado (jenjibre blanco o pelado) o no (jenjibre gris). No debe contener más de 7% de cenizas totales, de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, de 8% de celulosa bruta, de 1% de calcio calculado en óxido, ni menos de 1% de esencia, de 42% de almidón ni de 12% de extracto en agua fría.

Jenjibre blanqueado

18.6.30 Con el nombre de jenjibre blanqueado o encalado se entiende el jenjibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jenjibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales y de 4% de calcio, calculado en carbonato.

Laurel

18.6.31 Con el nombre de laurel, se entienden las hojas, limpias y secas, del *Laurus nobilis* L. No deben contener más de 6% de cenizas totales, de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

Macis

18.6.32 Con el nombre de macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la nuez moscada, *Myristica fragans* Houttin. Debe satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de 17% de humedad, 3% de cenizas totales; 0,5% de

cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% de fibra bruta y no menos de 4% de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20% y 30% y el extracto alcohólico entre el 19% y el 25%.

Mejorana

18.6.33 Con el nombre de mejorana, orégano y sarilla, se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos del *Origanum mejorana* L. y sus diversas variedades. No debe contener más de 16% de cenizas totales; de 4,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos del 0,5% de esencia. Se tolera hasta el 10% de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Menta

18.6.34 Con el nombre genérico de menta, se distinguen las hojas y ápices florecidos de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben presentar más de 12% de agua. Con la designación de menta, menta común, menta de jardín, menta verde, yerba buena o hierba buena, se entienden las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y desecados de la *Menta viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L. Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y ápices florecidos del *Bytropogon Mollis* Koth. Con el nombre de menta piperita o menta inglesa, se entienden las hojas y ápices florecidos de la *Mentha piperita* L.

Mostaza

18.6.35 Se entiende por mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra, *Brassica nigra* L Voch, parda, *Brassica juncea* Hoocker, blanca, *Sinapis alba* L, o de mezclas de éstas. Las harinas de mostazas o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de humedad, 6% de cenizas totales, de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.

Mostaza inglesa

18.6.36 Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el apartado anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* Hoocker que responde a los mismos caracteres. Las mostazas líquidas o en pasta también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, al estragón, podrán

estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria.

No deben contener más de 24% de hidratos de carbono claculados en almidón, de 12% de fibra bruta, ni menos de 5,6% de nitrógeno y de 0,10% de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Nuez moscada

18.6.37 Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragants* Houting desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal, para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%. El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de 5 gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer, además, las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales, de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, de 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

Perejil

18.6.38 Con el nombre de perejil se entiende las hojas sanas, limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* Hoff.

Pimentón

18.6.39 Con la denominación genérica de pimentón o paprika se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*. El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (argentino, español, húngaro, etcétera).

Composición del pimentón

18.6.40 Los pimentones no podrán contener más de 12% de humedad, 8 5% de cenizas totales, 1% de cenizas insolubles en ácido clorhhdrico al 10% y 20% de extracto etéreo fijo. Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de 23% de celulosa bruta o fibra bruta, y los de segunda categoría de 28% de celulosa bruta o fibra bruta.

Pimienta

18.6.41 Con el nombre de pimienta blanca se entienden las bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y descorticadas del *Piper nigrum* L, enteras o pulverizadas. La pimienta blanca en grano o en polvo debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales, 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, no menos de 52% del almidón ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% etéreo fijo. Con el nombre de pimienta inglesa o pimienta de Jamaica se entiende el fruto del *Pimiento officinalis* Berg, entero o molido.

Romero

18.6.42 Con el nombre de romero se entiende las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Salvia

18.6.43 Con el nombre de salvia se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia Officinalis* L; debe responder a las siguientes exigencias: no contener más de 10% de cenizas totales, de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, 25% de fibra bruta y no menos del 1% de extracto etéreo.

Tomillo

18.6.44 Con el nombre de tomillo se entiende las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y secos del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más del 8% de cenizas totales, 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Emulsionantes

Polifosfatos

18.7 Fosfato disódico: hexametáfosfato de sodio, tripolifosfato de sodio; pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes, secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración máxima del 5% en los líquidos de cura. Los productos curados no podrán sobrepasar de 5.000 partes por millón. Cuando se empleen en alimentos cocidos, no podrán tener más de 5.000 partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y a la combinación de 2 o más de ellos (polifosfatos).

Aumento del contenido acuoso

18.7.1 El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos, no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Monoestearato de glicerilo

18.7.2 Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearato. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que se expendan al estado puro. Se permiten hasta 20.000 partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos del 33% de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensio-activos a excepción del estearato de sodio o potasio, cuya concentración máxima será del 3%.

Antisalpicantes

Lecitina

18.8 Se admite el uso de las lecitinas naturales o sus concentrados como agentes antisalpicantes en la proporción de 2.000 partes por millón (de lecitina pura).

Gelatinizantes

Agentes de gelatinización

18.9 Se consideran agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agar-agar o gelosa y la ictiocola y demás gelatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de 2 partes por millón de arsénico, 30 partes por millón de cobre, 100 partes por millón de cinc, 7 partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de 500 partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos no deberá contener más de 3,25% de cenizas totales, ni menos del 15% de nitrógeno. La solución al 1% debe acusar una acidez hidrogeniónica en Ph de 6,3 a 7 en agua caliente dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.

Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos como espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el 10% en el producto terminado.

Agentes espesantes

Féculas, harinas

18.10 Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el 10% en el producto terminado. Si se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo.

Glucosa

18.10.1 Se admite su uso como espesante. Se permite hasta el 5% del producto terminado.

Leche, crema de leche, polvo de leche

18.10.2 Leche, crema de leche, polvo de leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el 10% en el producto terminado.

Agentes edulcorantes

Azúcar

18.11 Se entiende por azúcar, la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abrillantante o glaciante. Se permite hasta 2,5% en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abrillantante o glaciante se permitirá su uso según tecnología.

Azúcar refinado

18.11.1 El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del 1% de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de 0,03 gramos, 0,005 gramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo.

Dextrosa o azúcar invertidos

18.11.2 Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina, ni almidón, menos de 90% de dextrosa, ni más de 9,5% de agua, de 0,60% de maltosa y de 0,25% de cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al 50% en agua debe ser clara y casi incolora.

Ciclamatos

18.11.3 Ciclamato de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto.

Agentes antiaglutinantes

Fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, sacarato de calcio

18.12 Fosfato tricálcico; fosfato de sodio; fosfato de calcio; carbonato de magnesio; estearato de calcio; sacarato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta 20.000 partes por millón en el producto terminado.

Vehículos de otros aditivos

Aceites vegetales

18.13 Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos.

Alcohol etílico.

18.13.1 Alcohol etílico. Se permite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos.

Propilenglicol

18.13.2 Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los gelatos.

Agentes enzimáticos

Bromelina, ficina, papaína

18.14 Bromelina; ficina; papaína. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a chacinados cocidos y conservas. Se permiten hasta 2 partes por millón del peso del producto a tratar.

Aditivos colorantes

Colorantes. Definición

18.15 Se consideran aditivos colorantes las materias naturales o sintéticas que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente inocuas para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias de aspecto del producto.

Colorantes con metales. Anilinas. Tóxicos

18.15.1 Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios, así como también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico, colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

Condiciones que deben reunir los agentes colorantes

18.15.2 Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos, de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo la forma de polvo, solución, pasta, extracto o laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública de la Nación; que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

Zumo de frutos

18.15.3 Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este reglamento y las que en adelante aprueba el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Indigotina. Alizarina

18.15.4 Se consideran asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de pureza establecidas en este reglamento.

Colorantes admitidos

18.15.5 Se admite el uso de los siguientes colorantes:

a) Amarillo. Achiote o rocú, extraído de los granos de Bixa Orellana L; azafrán, extraído de los estilos y estigmas de Crocus sativus L; beta caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de Cúrcuma long L; granos amarillos o de Persia, extraídos de las bayas del Rhamus catharticus L y R infectorius L.

b) Azul. Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.

c) Negro. Carbón vegetal oficial, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.

d) Pardo. Caramelo, obtenido por calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos. Achicona; regaliz.

e) Rojo. Alizarina o rubia, extraído de la *Rubia tinctorum* L; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la *Alcanna tinctoria* L; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias; Acacia catechú Willd; Acacia suma Kurz; campeche, extraído del leño del *Haematoxylon campechianum* L (hematoxilina, hemateína); cochinilla (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos; *Coccus cacti* L; orchilla, extraído de insectos; líquenes del género *Rocella Ochrolecchia* L; palo Brasil o Brasilina, extraído del leño de la *Caesalpinia Brasilensis* L; purpurina, extraído de las raíces de *Rubia Tinctirum* L y *Rubia cordifolia* L; rojo remolacha.

f) Tonos diversos. Antocianinas, extraídas de legumbres; mirtinina, extraída de diversos frutos.

g) Violeta. Remolacha roja.

h) Verde. Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de 0,15% de cobre ionizable.

Colores de fantasía

18.15.6 Como excepción al apartado 18.15.1 el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) podrá autorizar para usos de fantasía los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y por la Organización Mundial de la Salud.

	Aditivos Antimelanosico 4-Hexilresorcinol	
Definición	18.16	a- Denominación química: 4-Hexilresorcinol. b- Formula química: $C_{12}H_{18}O_2$ c- Peso molecular: 197,24 g/mol d- Análisis: No menos del NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98 %) en la sustancia desecada (CUATRO [4] horas a temperatura ambiente).
Descripción	18.16.1	Polvo blanco
Identificación	18.16.2	a- Solubilidad: Totalmente soluble en éter y acetona, muy poco soluble en agua. b- Prueba de ácido nítrico: Añadir a UN MILILITRO (1 ml) de solución saturada, de la muestra, UN MILILITRO (1 ml) de ácido nítrico y se forma un color rojo claro. c- Prueba de bromo: Añadir a UN MILILITRO (1 ml) de solución saturada de la muestra, UN MILILITRO (1 ml) de solución de pruebas de bromo, se disuelve un precipitado amarillo flóculo dando lugar a una solución de color amarillo.
Pureza	18.16.3	a- Intervalo de fusión: Entre SESENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (62 °C) y SESENTA Y SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (67 °C). b- Acidez: No más del CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05 %). c- Cenizas sulfatadas: No más del CERO COMA UNO POR CIENTO (0,1 %). d- Resorcinol y otros fenoles: Agitar, durante unos minutos, aproximadamente UN GRAMO (1 g) de la muestra con CINCUENTA MILILITROS (50 ml) de agua, filtrar la misma y añadir al filtrado TRES (3) gotas de solución de prueba de cloruro férrico, no aparece color rojo o azul. e- Níquel: No más de DOS MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (2 mg/kg). f- Plomo: No más de DOS MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (2 mg/kg). g- Mercurio: No más de TRES MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (3 mg/kg).

(Numeral 18.16. incorporado por art. 1° de la Resolución N° 1667/2019 (/normativa/nacional/resolución-1667-2019-333198), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 11/12/2019. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

CAPITULO XIX

19. — Otros establecimientos habilitados como elaboradores de productos comestibles o como depósito de los mismos

Caza mayor

Definición

19.1 Se entiende por planta faenadora de productos de caza mayor, a los establecimientos o parte de establecimientos dedicados a la elaboración de los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso a), con sus vísceras y piel.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Caza mayor viva. Establecimientos: requisitos

19.1.1 En caso de recibir animales de caza mayor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento . para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Establecimientos mixtos

19.1.2 Cuando los establecimientos estén habilitados para faena de tipo mixto (caza mayor y especies domésticas mayores), la faena de cada uno de estos tipos se hará en horarios diferentes, previa conformidad de la inspección veterinaria.

Inspección previa

19.1.3 Las reses de caza mayor al entrar a los establecimientos elaboradores, aunque lleguen amparadas por certificación sanitaria, deben ser sometidas a una inspección de admisión, sin perjuicio de la inspección veterinaria a que posteriormente se las someta.

Dependencias

19.1.4 Las plantas elaboradoras de productos de la caza mayor, deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para inspección veterinaria.
- 2) Cámaras frigoríficas.
- 3) Playa de desollado, evisceración, higiene y acondicionamiento
- 4) Digestor u horno crematorio para desperdicios y comisos.
- 5) Depósito de cueros, si se comercializara esta parte del animal.
- 6) Vestuario para el personal y servicios sanitarios.

Requisitos

19.1.5 Los establecimientos o fracción de establecimientos que elaboren productos provenientes de la caza mayor, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Cámaras frigoríficas

19.1.6 Las cámaras frigoríficas deben tener una capacidad concordante con la producción y estar separadas las destinadas a depósito de las reses que se reciban para la elaboración, de aquellas destinadas a depósito de la materia ya elaborada.

Cámaras frigoríficas para depósitos de materia elaborada

19.1.7 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la materia elaborada, deben tener una temperatura no mayor de 15 grados centígrados bajo cero. Se exceptúa de esta obligación cuando las reses se depositen solo transitoriamente para su inmediato transporte en vehículos refrigerados hasta las cámaras de congelación. En estos casos la temperatura de las cámaras frigoríficas, así como las destinadas a las reses a elaborar no podrán superar 0 grado centígrado.

Trichinella Sp. Jabalíes y pecaríes

19.1.8 Cuando se trate de jabalíes y pecaríes, la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS se realizará conforme a los numerales 11.5.56 al 11.5.61 inclusive.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 1629/94 (/normativa/nacional/resolución-1629-1994-33353). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 05/01/1995)

Digestores

19.1.9 Los establecimientos que elaboren productos de la caza mayor, deben poseer digestores para la destrucción de los desperdicios o comisos o en su defecto, horno crematorio. Ambos elementos deben rendir las pruebas de suficiencia que exija la inspección veterinaria.

Caza menor

Establecimientos para procesamiento de caza menor. Definición

19.2 Se entiende por planta faenadora de productos de caza menor, a los establecimientos que elaboran los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso b), con sus vísceras y menor. piel.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Requisitos de los establecimientos

19.2.1 Los establecimientos que elaboren los productos indicados en el apartado anterior, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves y de conejos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento. En caso de recibir animales de caza menor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Dependencias

19.2.2 Deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Sala de recibo de los productos a elaborar.
- 2) Local para la inspección veterinaria.
- 3) Sala de preparación.
- 4) Sala de clasificación y empaque.
- 5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.

- 6) Depósito para desperdicios y comisos.
- 7) Local para depósito de envases.
- 8) Dispositivo para desintegración de desperdicios y comisos.
- 9) Vestuarios y servicios sanitarios.

Transporte

19.2.3 El transporte al establecimiento elaborador se hará en vehículos cerrados, perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.

Lavado de piezas

19.2.4 Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiendo hacerse por ducha o aspersion.

Secado de piezas

19.2.5 El secado de las piezas de la caza debe hacerse con telas individuales para cada una. Los lienzos deben ser lavados y desinfectados antes de proceder a su nuevo uso.

Independencia de las labores

19.2.6 Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independiente, previo lavado y desinfección de las playas.

Acondicionamiento de las piezas

19.2.7 En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente para la circulación de aire.

Evisceración

19.2.8 Las piezas deben eviscerarse y despojársele de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.

Congelación

19.2.9 Todos los productos de caza deben ser congelados inmediatamente después de su elaboración y mantenidos luego a una temperatura no superior a MENOS DOCE GRADOS CENTIGRADOS (-12 °C). Esta temperatura debe ser mantenida a lo largo de toda la cadena alimentaria, quedando prohibida su recongelación.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).

Aislamiento en envases

19.2.10 Las piezas que se exporten sin piel o plumas deberán estar aisladas del envase continente por papel apergaminado o similar, de uso permitido.

Cámaras frigoríficas

19.2.11 Las cámaras frigoríficas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo V de este reglamento.

Desintegración de comisos

19.2.12 La desintegración de los desperdicios y comisos podrá ser hecha por medio de digestor a tacho abierto u horno crematorio.

Ingreso de piezas

19.2.13 Los mamíferos de la caza mayor, ingresarán a los establecimientos elaboradores con cuero y sin eviscerar.

Comisos

19.2.14 Toda pieza ingresada a un establecimiento y rechazada por la inspección veterinaria será decomisada y desnaturalizada, en el acto.

Prohibición de perdices, etc.

19.2.15 *(Numeral derogado por art. 2° de la Resolución N° 13/2003 (/normativa/nacional/resolución-13-2003-82105), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 6/2/2003. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.).*

Mataderos de lechones y cabritos

Definición

19.3 Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción de establecimiento dedicados a la faena de los animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de 12 kg. para los lechones y 8 kg. para los cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

19.3.1 Los mataderos de lechones y cabritos deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este reglamento.

Disposición de la planta

19.3.2 Los mataderos de lechones y cabritos quedan eximidos de la separación dentro de la planta elaboradora de las zonas limpia y sucia, siempre que esto no altere la faz higiénico-sanitaria de la elaboración. No se exige tener sala de menudencias y tripería.

Cueros de cabritos

19.3.3 Cuando los cueros no se elaboren total o parcialmente en el matadero de cabritos, se exime del depósito especial para su manipuleo.

Digestor

19.3.4 Se admite el reemplazo del autoclave para destrucción de desperdicios y comisos por tacho abierto u horno crematorio. Cuando la inspección veterinaria lo crea necesario podrá disponer la cremación de los comisos.

Cámaras frigoríficas

19.3.5 Los mataderos de lechones y cabritos deben poseer una cámara frigorífica con temperatura no superior a 0 grado centígrado con capacidad acorde a su producción.

Trozado de lechones

19.3.6 Cuando se trocen lechones o cabritos para su venta, los establecimientos deben poseer una sala para ese fin que reunirá los requisitos exigidos para los despostadores, relacionados con la índole de su producción.

Depósito para acopio de cabritos y lechones

Establecimientos para acopio de cabritos y lechones

19.4 Los establecimientos destinados al acopio para su posterior distribución de cabritos, lechones y productos de la caza menor, deberán poseer cámaras frigoríficas con temperatura condicionada a la actividad que desarrolla.

Matadero de conejos y/o nutrias

Definición

19.5 Se entiende por matadero de conejos y/o nutrias, el establecimiento o parte de establecimiento destinado al sacrificio y elaboración de conejos y/o nutrias.

Aislamiento

19.5.1 El establecimiento o sección del establecimiento que se dedique a las actividades a que se hace referencia en el apartado anterior, debe hallarse aislado de toda otra dependencia.

Requisitos

19.5.2 Los mataderos de conejos y/o nutrias deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Dependencias

19.5.3 Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la inspección veterinaria.
- 2) Local para conejeras.
- 3) Zona de insensibilización y sangrado.
- 4) Zona de desollado.
- 5) Zona de evisceración e inspección veterinaria.
- 6) Sala de troceado.
- 7) Zona de embalaje (primario y secundario).
- 8) Cámaras frigoríficas.
- 9) Expedición.
- 10) Local para el lavado de utensilios.
- 11) Depósito para envases.
- 12) Local para detritos y comisos.
- 13) Vestuario y servicios sanitarios.
- 14) Local para el lavado de jaulas.

15) Local para cueros.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 1472/93 (/normativa/nacional/resolución-1472-1993-35736). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 22/12/1993)

Sala de sacrificios

19.5.4 La sala de faena responderá en los caracteres constructivos de las distintas zonas, de insensibilización y sangrado, de desollado, de evisceración e inspección veterinaria, a las exigencias en los mataderos de aves. En cuanto al equipamiento, deberá poseer riel aéreo continuo y elementos receptores de vísceras que permitan la correspondiente inspección.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 1472/93 (/normativa/nacional/resolución-1472-1993-35736). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 22/12/1993)

Sacrificio y desollado

19.5.5 El sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado deberá hacerse con el animal suspendido.

Utensilios

19.5.6 Los elementos laborales y utensilios así como el local, para su higiene, deben responder a las exigencias de los mataderos de aves.

Cámaras frigoríficas

19.5.7 Las cámaras frigoríficas responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Digestor

19.5.8 Se admite que el digestor para destrucción de desperdicios y comisos funcione a tacho abierto o se utilice crematorio. Cuando la inspección veterinaria lo considere necesario, podrá disponer la cremación de comisos.

Cueros

19.5.9 Los cueros deben ser tratados en locales aislados e independientes de los lugares donde se elaboren o depositen productos comestibles.

Eliminación de detritos

19.5.10 Para la eliminación de detritos, desperdicios y comisos, se seguirá el procedimiento indicado en los mataderos de aves.

Sala de troceo

19.5.11 La sala de troceado debe responder a las exigencias del Capítulo XIII de este Reglamento.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 1472/93 (/normativa/nacional/resolución-1472-1993-35736). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 22/12/1993)

Cámaras frigoríficas para depositar productos avícolas

Cámaras frigoríficas para depositar aves.

19.6 Las cámaras frigoríficas para depositar aves, huevos y/o conservas de productos avícolas deben responder a las exigencias del Capítulo V.

Depósito para productos cárneos

Depósito de productos envasados

19.7 Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, sean éstos de producción nacional o importadas, deben responder a las exigencias generales consignadas en los Capítulos XVI y XVII, adaptadas a la índole de los productos.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Depósitos para grasas

19.7.1 Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinticinco grados centígrados (25°C).

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos

Cámaras frigoríficas para depósito exportación

19.8 Las cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos destinados a la exportación, deben responder a las exigencias del Capítulo V.

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

19.9 Las cámaras frigoríficas con dependencias para trozado y/o preparación de cortes de carne destinada a exportación, deberán responder a las exigencias del Capítulo XIII.

Cámaras frigoríficas para depósito de productos de consumo interno

Cámaras frigoríficas para depósito de productos de consumo interno

19.10 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de carnes y/o menudencias para consumo interno deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Establecimientos elaboradores de carnes destinadas a conserva por la
Inspección Veterinaria (conserva veterinaria)

Conserva veterinaria. Definición

19.11 Se entiende por carne destinada a conserva por la inspección veterinaria o conserva veterinaria, las reses o partes de éstas que han sido declaradas por la inspección veterinaria como aptas para el consumo humano, condicionadas a la preparación de productos tratados por el calor con destrucción de gérmenes patógenos.

Requisitos de los establecimientos

19.11.1 Los establecimientos autorizados para la recepción de conserva veterinaria deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Origen

19.11.2 La conserva veterinaria puede provenir únicamente de establecimientos con habilitación nacional, que carezcan de planta elaboradora de conserva y destinadas exclusivamente a establecimientos con habilitación nacional que posean este tipo de industrialización.

Unidades de envío

19.11.3 La conserva veterinaria llegará a la planta de destino en reses, medias reses o cuartos.

Serosas

19.11.4 No podrán salir del establecimiento faenador las conservas veterinarias que carezcan de su serosa peritoneal y/o pleural.

Transporte

19.11.5 El transporte de la conserva veterinaria se hará en las mismas condiciones de higiene establecidas para las carnes que no tienen restricción alguna.

Transporte simultáneo. Precinto

19.11.6 En los vehículos en que se transporte conserva veterinaria, no podrá transportarse simultáneamente ninguna otra clase de productos. Saldrán del establecimiento precintados, dejando constancia en la documentación sanitaria y permiso de tránsito del número del precinto, así como el destino y calidad de la carne que se transporta.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Contralor de llegada

19.11.7 La inspección veterinaria del establecimiento de origen de las conservas veterinarias extenderá la documentación sanitaria por duplicado, debiendo la inspección veterinaria del establecimiento receptor, devolver conformado el duplicado al establecimiento de origen, dentro del término de ocho (8) días hábiles.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Inspección

19.11.8 En el establecimiento de destino de las conservas veterinarias, la inspección veterinaria verificará que los precintos no hayan sido violados y efectuará una reinspección de las carnes.

Elaboración inmediata

19.11.9 En el establecimiento receptor de las conservas veterinarias se procederá a la inmediata elaboración de las carnes. En su defecto se depositarán en cámaras frigoríficas a no más de 0 grado centígrado.

Independencia de la elaboración

19.11.10 Toda operación que se efectúe en los establecimientos receptores, con las conservas veterinarias hasta la terminación del producto, debe hacerse en forma independiente de cualquier otra. Las cámaras frigoríficas que se destinen para las conservas veterinarias serán de uso exclusivo para ese fin.

Prohibición de la exportación

19.11.11 Queda prohibido el uso de conserva veterinaria para la elaboración de productos destinados a la exportación a países cuyas reglamentaciones lo prohíben.

Transporte: desinfección

19.11.12 El camión transportador de conserva veterinaria, debe ser lavado y desinfectado antes de retirarse del establecimiento receptor.

Elaboración de lenguas sancochadas

Lengua sancochada

19.12 Se entiende por lenguas sancochadas, las lenguas que han sufrido un tratamiento térmico húmedo a efectos de desprenderles el epitelio.

Establecimiento para elaborar lenguas sancochadas. Definición

19.12.1 Se entiende por establecimiento para elaborar lenguas sancochadas, al establecimiento o sección de establecimiento que se dedica a la elaboración de lenguas, de acuerdo a la definición del apartado anterior.

Requisitos de los establecimientos

19.12.2 Los establecimientos donde se sancochan lenguas, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de cualquier otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Dependencias

19.12.3 Los establecimientos donde se sancionen lenguas deben tener:

- 1) Local para inspección veterinaria.
- 2) Sala de recibo de mercadería.
- 3) Cámaras frigoríficas.
- 4) Sala de sancochado.
- 5) Depósito para detritos y comisos.

Sala de sancochado

19.12.4 La sala de sancochado deberá contar con cocinas construídas de material inoxidable que deban reunir las especificaciones de los Capítulos XVI y XVII (Conserva y Chacinados). Asimismo contará con dispositivos que impidan la acumulación de vapores.

Elaboración de cuajo

Cuajo. Definición

19.13 Se entiende por cuajo, fermento lab o quimosina, a la diastasa segregada por la mucosa de la cuarta actividad del estómago de los rumiantes, que tiene la propiedad de transformar la caseína de la leche en un gel.

Fábrica de cuajo. Definición

19.13.1 Se entiende por fábrica de cuajo, el establecimiento o fracción de establecimiento donde se elabora el producto definido en el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias

19.13.2 Las fábricas de cuajo deben reunir todos los requisitos exigidos por este reglamento para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Forma de presentación

19.13.3 Los cuajos pueden presentarse líquidos, en polvo, en comprimidos o natural seco.

Cuajo líquido. Cuajo en polvo. Cuajo en comprimidos y cuajo seco

19.13.4 Son características del cuajo:

a) Cuajo líquido. Debe ser límpido o ligeramente opalescente, carente de sedimento, olor característico que no denuncie fermentación o putrefacción. Poder coagulante mínimo de 1 en 10.000 a una temperatura de 35 grados centígrados en un tiempo inferior a 40 minutos.

b) Cuajo en polvo. Debe tener aspecto homogéneo, color blanco o ligeramente amarillento, olor característico que no denuncie fermentación, poder coagulante mínimo de 1 en 80.000 a una temperatura de 35 grados centígrados, en un tiempo no inferior a 40 minutos.

c) Cuajo en comprimidos. Debe tener aspecto homogéneo, ser fácilmente soluble en agua, color blanco o ligeramente amarillento, no contener sustancias conservadoras, a excepción del ácido bórico en las condiciones del apartado 19.13.6., poder coagulante no inferior de 1 en 50.000 a 35 grados centígrados, en un tiempo inferior a 40 minutos.

d) Cuajo natural seco. Es el producto obtenido por la desecación del cuajo de nonato o de ternero, cabrito o cordero, lactantes.

Aditivos

19.13.5 Está permitido adicionar a los cuajos líquidos sal, alcohol etílico y glicerina.

Acido bórico y benzoato de sodio

19.13.6 Está permitido adicionar a los cuajos, ácido bórico y benzoato de sodio, en cantidades tales que no sean detectables en los quesos. En la rotulación de estos cuajos, se deberá indicar el agregado de dichos aditivos.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 111/93 (/normativa/nacional/resolución-111-1993-33981), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/01/1993)

Prueba de fermentación coli y gérmenes patógenos

19.13.7 En los cuajos las pruebas de fermentación gaseosa, debida a gérmenes del grupo coli, no deben acusar reacción positiva. Tampoco debe contener gérmenes patógenos.

Depósito de cuajos elaborados

19.13.8 Los depósitos de cuajo elaborado, responderán a las exigencias del apartado 19.7.

Glándulas y otros productos para uso farmacéutico

Glándulas. Definición

19.14 Los órganos de secreción interna, externa o mixta, cuando son destinados a la industria farmacéutica, se denominan, en este reglamento, glándulas. Dichos órganos son: hipófisis o pituitaria, ovarios, páncreas, adrenales, testículos, tiroides, paratiroides, bazo, epifisis o glándula pineal, estómago, linfoglándulas, glándulas salivales, próstata, placenta, timo e hígado.

Sangre, bilis y cálculos biliares

19.14.1 Quedan comprendidos en el apartado anterior la sangre, sus elementos constitutivos, la bilis, los cálculos biliares, los tejidos embrionarios, pulmones, médula espinal, corazón, encéfalo, ojos, cartílagos, médula ósea, mucosa intestinal y útero. Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en la documentación sanitaria que su uso queda limitado a la extracción de ácidos biliares.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Requisitos de los establecimientos

19.14.2 Los establecimientos o sección de establecimientos que clasifiquen y almacenen los subproductos enumerados en los 2 apartados anteriores, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este reglamento.

Dependencias

19.14.3 Los establecimientos que clasifiquen y/o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica, deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para inspección veterinaria.
- 2) Sala de recibo de mercadería.
- 3) Sala de clasificación y acondicionamiento de los productos.
- 4) Cámaras de enfriamiento y cámaras de congelación.
- 5) Depósito para residuos y comisos.
- 6) Digestor u horno.

Sala de clasificación

19.14.4 La sala de clasificación y acondicionamiento de los productos, debe tener una temperatura no superior a 8 grados centígrados.

Esterilización de desperdicios

19.14.5 Se permite la esterilización de los desperdicios y comisos a tacho abierto.

Cámaras frigoríficas

19.14.6 Las cámaras de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de 0 grado centígrado y las de congelación no mayor de 15 grados bajo cero.

Prohibición de congelar productos farmacéuticos

19.14.7 Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.

Obligación de refrigerar productos farmacéuticos

19.14.8 Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser refrigerados inmediatamente de extraídos de la res.

Sala para extracción de epitelio lingual

Extracción de epitelio lingual

19.15 La extracción de epitelio lingual destinado a los cultivos de virus, se hará en una sección independiente que reunirá los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios que fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). Se considera esta sección como parte integrante del establecimiento y debe estar ubicada en la zona limpia.

Colágeno y derivados

Colágeno y derivados

19.16

Definición

19.16.1 Se entiende por colágeno, el subproducto concentrado y seco obtenido a partir de las siguientes materias primas: cartílagos, tendones, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca

El producto se denominará:

- a) Colágeno: si la materia prima no fue sometida a ningún proceso de hidrólisis
- b) Gelatina: si la materia prima fue sometida a procesos de hidrólisis tal que el producto final conserva propiedades de formar gel en solución acuosa
- c) Colágeno hidrolizado: si la materia prima fue sometida a procesos de hidrólisis tal que el producto no presenta propiedades de formar gel en solución acuosa.

Requisitos

19.16.1.1 Los productos enumerados en el numeral 19.16.1 deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) No contener más de 2% de cenizas
- b) No contener menos de 15% de nitrógeno
- c) Salmonella: ausencia en 25 gramos

Límites de residuos

19.16.1.2 Los límites de residuos permitidos para los productos enumerados en el numeral 19.16.1 quedan establecidos por el siguiente cuadro:

Residuo	Límite (mg /kg)
As	1
Pb	5
Cd	0.5
Hg	0.15
Cr	10
Cu	30
Zn	50
SO ₂ (Farmacopea Europea, última edición)	50
H ₂ O ₂ (Farmacopea Europea, última edición)	10

Fábricas de colágeno y gelatina

19.16.2 Se entiende por fábricas de colágeno y derivados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren total o parcialmente los subproductos mencionados anteriormente

Dependencias

19.16.2.1 Deberán contar con las siguientes dependencias:

- a. Recepción de materia prima con pisos y paredes lisas, de fácil limpieza y desinfección; zócalos sanitarios
- b. Tratamiento y preparación
- c. Extracción, purificación y concentración
- d. Esterilización y secado con área de filtro sanitario.
- e. Envasado con área de filtro sanitario.

- f. Depósito de producto envasado.
- g. Depósito de insumos para envases de productos
- h. Vestuario y baños de operarios
- i. Oficina de inspección con baño y ducha

Materia prima

19.16.2.2 En la elaboración solo se permite el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

Se deberá declarar la especie animal de origen de la materia prima utilizada

Curtido

19.16.3 A efectos de su definición, se entiende por curtido el endurecimiento de pieles mediante agentes endurecedores vegetales, sales de cromo u otras sustancias como sales de aluminio, sales férricas, sales silíceas, aldehídos y quinonas u otros agentes endurecedores sintéticos

Prohibición

19.16.4 Para la elaboración de los productos enumerados en 19.16.1 queda prohibida la utilización de cueros y pieles que hayan sido sometidos a procesos de curtido, independientemente de si se completó dicho proceso

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 563/2017 (/normativa/nacional/resolución-563-2017-279010) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 05/09/2017. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Plasma

Plasma o albúmina blanca de sangre. Definición

19.17 Se entiende por plasma o albúmina blanca o de sangre, el subproducto obtenido después de eliminar de la sangre sus elementos figurados.

Plasma desecado o albúmina blanca de sangre

19.17.1 Se entiende por plasma desecado o albúmina blanca de sangre, desecada, el subproducto definido en el apartado anterior, que ha sufrido un proceso de deshidratación. Debe contener un mínimo de 70% de proteína, un máximo de 7% de cenizas y hasta el 9% de humedad.

Albúmina roja de sangre

19.17.2 Se entiende por albúmina roja de sangre o glóbulos rojos desecados, el subproducto obtenido por deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. Su composición centesimal será: proteína, 92%, cenizas, 1%, humedad, 7%.

Plasma comestible

19.17.3 Los subproductos definidos en los apartados anteriores no podrán designarse como comestibles si no fueran estériles y su materia prima no proviniera de animales sanos.

Salsas, aderezos o aliños

Salsa, aderezo, aliño o extracto para condimentar

19.18 Se entiende por salsas, aderezos, aliños o extractos para condimentar, diversos preparados hechos sobre la base de condimentos naturales o elaborados, ácidos, productos aromáticos y/o picantes, con agregados o no de azúcar, que se elaboran para modificar el sabor de determinados alimentos. Las salsas pueden presentarse en forma líquida, cremosa o deshidratada, límpida o turbias con elementos constitutivos en suspensión.

Mayonesa

19.18.1 Con el nombre de mayonesa o mahonesa, se entiende una salsa preparada por una emulsión de yema de huevos frescos en aceite comestible, sazonada con vinagre o jugo de limón, sal, con o sin azúcar y otros condimentos. Se permite sin aclaración en el rótulo, el refuerzo de su coloración natural mediante el agregado de no más de 2 partes por millón de beta caroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado. No debe contener menos del 78% entre aceite y yema de huevo y debe declararse en el rótulo, cuando contenga más de 0,5% de almidón. Queda prohibido reemplazar las yemas de huevos frescos por yemas desecadas, ovoalbúmina u otra sustancia emulsionante. Las mayonesas que contengan menor cantidad de aceite y huevos y más agua, se denominarán, salsas o aderezos sobre la base de mayonesa.

Salsa

19.18.2 Las salsas, aderezos o aliños que no contengan huevo no podrán rotularse como mayonesas.

Condiciones de las salsas

19.18.3 Las salsas deben satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Las sustancias que entren en su composición, responderán a las exigencias del presente reglamento.
- b) Su composición debe responder a lo consignado en el rótulo, incluyendo los colorantes artificiales.
- c) No estar alteradas o fermentadas, no contener más de 100 partes por millón de cobre ni sustancias conservadoras no autorizadas, ni productos extraños a la composición declarada.
- d) No contener glucógeno.

Envases de salsas

19.18.4 Los envases de las salsas que contengan vinagre, no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y 10% de plomo y 10 partes por millón de arsénico a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho, mediante una hoja de estaño fino con 1% de plomo como máximo que tenga por lo menos un espesor de 0,05 mm, de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición por una solución de ácido acético al 4%, adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y 0,25 gramos de ácido cítrico.

Local para remate y/o venta de carnes

Remate o venta de carne. Definición

19.19 Los establecimientos o sección de éstos, destinados a remate y/o venta de carnes, sólo podrán vender reses, medias reses, cuartos, trozos de carne y menudencias de las especies contempladas en este reglamento.

Exigencia de los locales de venta

19.19.1 El local destinado a remate y/o venta de carnes, debe responder a las exigencias de las playas de oreo, en cuanto le fueran aplicables, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico sanitaria que se consigne en este reglamento.

Dependencias

19.19.2 Los establecimientos destinados a remate y/o venta de carnes deben disponer de las siguientes dependencias:

- 1) Local para la inspección veterinaria.
- 2) Plataforma de carga y descarga.

- 3) Local para exposición y venta independiente del de carga y descarga.
- 4) Cámaras frigoríficas, expresamente destinadas a la finalidad para que se habilitan.
- 5) Depósitos de comisos.
- 6) Vestuarios y servicios sanitarios.

Rieles del local de ventas

19.19.3 Los rieles del local de ventas, estarán colocados a una distancia de 1 m. entre sí; 1 m. de las paredes y columnas y de manera tal, que las medias reses queden a una altura de 30 cm. del suelo. No será menor de 15 cm. la distancia de las medias reses entre sí.

Temperatura del local de ventas

19.19.4 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, durante la estada de las reses en el mismo, la temperatura ambiente no podrá superar los 10 grados centígrados.

Balanza

19.19.5 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, debe instalarse una balanza para uso de los compradores.

Cámaras frigoríficas

19.19.6 Las cámaras frigoríficas deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Capacidad, temperatura y rieles de las cámaras frigoríficas.

19.19.7 Los establecimientos habilitados para remate y/o venta de carnes, deben tener cámaras frigoríficas con capacidad para almacenar el total de lo autorizado a rematar y/o vender durante 24 horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a 0 grado centígrado los productos que se almacenen. Los rieles tendrán la disposición establecida en el Capítulo V.

Temperatura de las reses al ingreso

19.19.8 Las reses, medias reses y/o cuartos que ingresen al local de venta, cualquiera sea su origen, tendrán una temperatura no superior a 5 grados centígrados. La temperatura se medirá en el centra de las grandes masas musculares y en las partes profundas de la res.

Venta de carnes congeladas

19.19.9 Se permite la venta de reses, medias reses, cuartos, trozos y/o subproductos congelados. La temperatura de las mismas no superará en ningún momento los 8 grados centígrados bajo cero. Esta carne y/o subproductos, sólo podrá ser trasladada a establecimientos habilitados en el orden nacional.

Carnes no vendidas en el día

19.19.10 Los productos que no hayan sido vendidos en el día, se alojarán en cámaras frigoríficas a temperatura que asegure su conservación. Si después de una nueva exposición en el local comercial, los mismos no se han vendido, no se permitirá un nuevo ingreso al salón de ventas, pudiéndose enviar inmediatamente a carnicerías o fábricas de chacinados o conservas, si su estado sanitario lo permite.

Locales habilitados

19.19.11 Todos los productos y subproductos que ingresen a los locales habilitados para el remate y/o venta de carne, deben provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional.

Vestuario

19.19.12 Toda persona que permanezca en el salón de venta o cámaras, debe vestir la ropa especificada en el Capítulo VIII.

Autorización para introducir reses de otros establecimientos

19.19.13 Cuando el local de remate y/o venta de carnes, se halle en un establecimiento habilitado para la exportación de productos alimenticios, la introducción de reses, medias reses y/o cuartos procedentes de otros establecimientos, deberá ser especialmente autorizada por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA). En ningún caso la carne expuesta para remate o venta directa, puede destinarse a exportación.

Retiro de carne en exposición

19.19.14 La carne expuesta en un remate o local de venta directa no puede salir del establecimiento con destino a otro local de remate.

Circulación. Estacionamiento de vehículos

19.19.15 Queda prohibida la carga, descarga, circulación y el estacionamiento de vehículos, dentro del recinto donde esté expuesta la carne.

Carne aditivada

19.20

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Definición

19.20.1 Se entiende por carne aditivada al producto crudo elaborado sobre la base de carne de animales de faena y consumo permitidos, con incorporación de aditivos, de aplicación superficial o profunda, vehiculizados o no en solución, que puede ser condimentado y se expende refrigerado o congelado.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Porcentaje de retención

19.20.2 Medida del aumento de peso del producto obtenido al adicionar soluciones preparadas con agua o salmuera, con o sin aditivos, que se mide porcentualmente por la diferencia entre el peso del producto al terminar el proceso de aditivado frente al peso inicial, expresada en porcentaje con respecto al peso inicial.

El porcentaje de retención, incorporado durante el proceso de aditivado, superar el DIEZ POR CIENTO (10 %) del peso del producto.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Aprobación del producto ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

19.20.3 A los efectos de su registro, la monografía aprobatoria constará de:

- la fundamentación tecnológica del uso de los aditivos;
- la descripción de la metodología de aditivado;
- la relación humedad/proteína (ratio) del producto fresco que corresponda y se determine para el porcentaje de retención declarado, cuyo estudio analítico haya sido realizado en un laboratorio habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA; y el porcentaje de retención declarado.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Establecimientos elaboradores de carnes aditivadas

19.20.4 Son los establecimientos o sección de los establecimientos que se dedican a la elaboración de carnes aditivadas de acuerdo a la definición del Numeral 19.20.1.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Requisitos de los establecimientos. Dependencias

19.20.4.1 Los establecimientos deberán reunir los requisitos establecidos en el Capítulo XVI de acuerdo con la índole de su actividad.

El sector de proceso deberá garantizar que no existe contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades; la autoridad sanitaria podrá

autorizar excepciones para determinadas especies, luego de una evaluación ante una presentación de la empresa siempre que esté fundamentada tecnológicamente.

El almacenamiento de los aditivos a emplear deberá hacerse en la sala de aditivos.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Requisitos operativos

19.20.4.2 a) El proceso de aditivado deberá ser realizado en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura que no supere los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C).

b) La temperatura de las soluciones incorporadas no deberá superar en ningún caso la temperatura de la carne a procesar.

c) La temperatura ambiente del sector no deberá superar los DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12 °C) en establecimientos elaboradores de carne aviar y DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10 °C) para las demás especies.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Rotulación. Denominación de venta

19.20.5 a) La denominación del producto deberá ser: “Carne de..... (completando con la especie animal, categoría, corte), marinada aditivada”.

La totalidad de la denominación de venta constará de caracteres de idéntico realce, visibilidad y contraste.

b) No está autorizado el agregado de denominaciones diferentes a la reglamentaria o material gráfico que pudieran dar lugar a error o confusión acerca de la verdadera naturaleza del producto en relación a las carnes frescas.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Instrucciones de cocción

19.20.5.1. El elaborador indicará en el rotulado las condiciones de cocción del producto de forma tal de garantizar, al cabo de la misma, se alcance una temperatura mínima de SETENTA Y CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (74 °C) en la profundidad de la masa muscular. Adicionalmente, se proveerá la indicación: “Cocinar hasta la eliminación de jugos rosados o vestigios rosados al corte”.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Expendio de productos aditivados

19.20.6 Solo se permitirá el expendio de productos aditivados con el envase y rotulado listo para la venta minorista; en todo momento el producto aditivado mantendrá el envase y rotulado individual para conocimiento del consumidor.

Durante su almacenamiento, transporte y expendio se deberá garantizar mediante métodos apropiados, que no se induzca a error o confusión acerca de la verdadera naturaleza del producto en relación a otros no aditivados.

(Numeral incorporado por art. 1° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

CAPITULO XX

*(Capítulo sustituido por art. 1° de la Resolución N° 553/2002
(/normativa/nacional/resolución-553-2002-75866) del Servicio Nacional de
Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/7/2002).*

20. MATADERO DE AVES

Definiciones Generales

20.1. Para el presente Capítulo se aplicarán las definiciones que se indican a continuación:

Matadero de Aves.

20.1.1. Se entiende por 'matadero de aves' al establecimiento dedicado a la faena de aves obtenidas por crianza y destinadas para consumo humano y que pertenecen a las siguientes especies: Gallus gallus (pollos, gallinas y gallos), pavos, patos, gansos, faisanes, codornices y cualquier otra especie aviar obtenida por crianza y que cumpla con la finalidad precitada.

Clasificación tecnológica de la faena de los mataderos de aves de cría.

20.1.2. Los mataderos de aves de cría se clasificarán según su tecnología en:

a) Automáticos: son aquellos que dispone de equipamiento para realizar el conjunto de operaciones correspondientes a evisceración, clasificación y empaque en líneas automáticas.

b) Manuales: son aquellos en los que las operaciones de evisceración, clasificación y envasado no son automáticos. De acuerdo a la índole de sus instalaciones, su velocidad de proceso se limitará hasta UN MIL (1000) aves/hora; DOS MIL (2000) aves/hora y/o TRES MIL (3000) aves/hora.

Sala de despiece o deshuesado de aves.

20.1.3. Se denomina 'sala de despiece o deshuesado de aves' al establecimiento o sección de establecimiento dedicado al trozado de carcasas de aves, desposte u otras manipulaciones de despiece para su envasado y/o posterior transformación. La sala deberá cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.7 y sus apartados.

Establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves.

20.1.4. Se denomina 'establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves' al establecimiento o parte de él, dedicado a la preparación de alimentos cuyo principal componente es la carne de aves. Deberán cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.8.

Establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves.

20.1.5. Se denominará 'establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves', al establecimiento o parte de él, dedicado a la transformación de los subproductos incomedibles a partir de los despojos de la faena de aves. Deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo XXIV de acuerdo a la índole de su producción.

Podrán elaborar productos incomedibles, provenientes de su faena propia, o de terceros.

Cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas.

20.1.6. Se entiende por 'cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas' al establecimiento o sección del mismo, destinado a dar frío o productos cárnicos de origen aviar declarados por el Veterinario Oficial aptos para el consumo humano, acondicionados para su consumo y/o industrialización.

Se admite la aplicación del frío en la misma cámara, a productos correctamente acondicionados cuyo destino final sea la elaboración de alimentos para animales, a condición de hallarse estibados separadamente y haber sido declarados aptos para el consumo humano por el Veterinario Oficial.

Tratamiento por el frío de la carne de aves.

20.1.7. La carne de aves, después de su clasificación y envasado, deberá ser conservada a las temperaturas fijadas en el numeral 20.5.15 del presente Capítulo.

Ubicación.

20.2. Los establecimientos faenadores de aves estarán ubicados en zonas no anegables y preferentemente, alejados de las plantas urbanas.

Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde. Por razones de bioseguridad, se ubicarán lejos de los circuitos de crianza de aves, plantas de incubación, plantas de alimentos balanceados, granjas de reproductoras y granjas de cría.

Contaminantes ambientales.

20.2.1. Los establecimientos faenadores de aves deberán estar ubicados en áreas libres de emanaciones perjudiciales, y alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Abastecimiento de agua. Efluentes.

20.2.2. El predio de ubicación, deberá contar con abundante abastecimiento de agua y facilidades para instalar los sistemas de efluentes, los que deberán dar cumplimiento a la legislación que sobre el particular tenga la jurisdicción que corresponda a la ubicación de la planta.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.

Requisitos.

20.3. Los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios, deberán responder a lo establecido en el Capítulo III del presente Reglamento.

Separación de la elaboración de productos incomedibles.

20.3.1. Las dependencias donde se elaboren productos comestibles, deberán estar separadas de las que elaboren productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de sistemas y diseños que eviten la circulación de personal en forma directa, así como el retroceso de materiales hacia las zonas de productos comestibles y el reflujo del aire y las emanaciones gaseosas de áreas incomedibles, a las de carácter comestible.

Dependencias.

20.3.2. Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Area de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas.
- 2) Playa de descarga, ante-mortem y colgado en noria.
- 3) Sala de faena.
- 4) Cámaras frigoríficas.
- 5) Depósito para productos incomedibles.
- 6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 7) Sector de necropsias.
- 8) Dependencias para el personal.

9) Depósitos para materiales de envasado.

10) Depósito para elementos de limpieza.

11) Depósito de tóxicos.

12) Sector de lavado de camiones para transporte de aves.

13) Sector de lavado de jaulas para transporte de aves.

14) Sector de lavado de utensilios (podrá hallarse separado o vinculado a determinados sectores que así lo requieran).

15) Sector de lavado de canastos plásticos reutilizables.

Area de recepción y Playa de descarga. Características.

20.3.3. El área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas, debe tener piso impermeable, estar techado y poseer facilidades para realizar ventilación forzada.

La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo tal, que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida mediante un techado.

Area ante-mortem. Características

20.3.4. El área del ante-mortem y del colgado en noria, debe estar techada y contar con piso impermeable. La luminosidad en la misma, será de la menor intensidad posible, de modo de reducir la excitabilidad de las aves.

Sala de faena. Divisiones.

20.3.5. La sala de faena estará dividida en TRES (3) zonas denominadas: sucia, intermedia y limpia.

Zona sucia.

20.3.6. En la zona sucia, se efectuarán la insensibilización, el degüello y el sangrado.

Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.

Insensibilización de las aves.

20.3.7. La insensibilización de las aves previa al sacrificio, se efectuará mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que permita el

desangrado total.

La única excepción a dicha exigencia, la constituyen las faenas rituales o religiosas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Sangrado. Requisitos. Desagües

20.3.8. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos del cuello, ya sea en forma manual o automática. Para el sangrado se debe contar con un espacio físico que permita que las aves permanezcan el tiempo suficiente para completar el proceso.

La sangre se recogerá en conductos o recipientes y nunca podrá volcarse a los desagües.

El declive de los pisos hacia los desagües, será suficiente para permitir la correcta evacuación de los líquidos.

Zona intermedia. Requisitos.

20.3.9. La zona intermedia la constituyen la sala de escaldado y desplume.

Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de las aves, pudiendo contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en este Capítulo.

Escaldado.

20.3.10. La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al ingresar al sistema debe ser potable. La temperatura de la misma estará entre CINCUENTA GRADOS CENTIGRADOS (50° C) y SESENTA GRADOS CENTIGRADOS (60° C).

El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas, por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria. Dicha renovación deberá ser controlada mediante un caudalímetro, manteniéndose como mínimo CERO CON DOS (0,2) litros s/pollo, de renovación.

Desplume.

20.3.11. Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano.

Antes de pasar a la zona limpia, las carcasas serán sometidas a un duchado para disminuir su carga bacteriana superficial.

Zona limpia.

20.3.12. La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, de enfriado, de clasificación, de envasado y de cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves. Podrá contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran.

Depósitos de desechos y comisos.

20.3.13. El depósito de desechos y comisos reunirá las exigencias propias de estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.

Oficina de Inspección Veterinaria.

20.3.14. Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IX de este Reglamento.

Sector de necropsias.

20.3.15. El sector de necropsias deberá estar aislado de las áreas de producción.

Corresponderá a un sector de la playa ante-mortem, que será acondicionado y equipado para tal fin y cuyas condiciones edilicias permitirán una fácil higiene y desinfección.

Dependencias para el personal de la empresa.

20.3.16. Para las dependencias correspondientes al personal que trabaja en la planta, rigen las normas establecidas en el Capítulo VIII de este Reglamento.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.

20.3.17. Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deberán ser diseñados de tal manera, que el desarrollo de la producción se efectué en forma lineal, evitando retrocesos y cruces del producto en elaboración, con el producto terminado. Además, deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

a) Todas las dependencias deberán estar construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

c) Dicho revestimiento debe llegar como mínimo, a una altura de DOS CON CINCUENTA (2,50) metros.

d) Los ángulos formados entre las paredes, entre éstas y el techo y con el piso, deberán ser redondeados.

e) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, no atacables por los ácidos grasos, debiendo tener como mínimo, una pendiente que permita el escurrimiento del líquido hacia el desagüe correspondiente, evitando acumulaciones. Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable que se encuentre autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Ventilación.

20.3.18. La ventilación de la sala de faena y elaboración, podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales, los que estarán ubicados por encima del friso sanitario.

La ventilación por ventana deberá guardar una relación de UN (1) metro cuadrado de abertura por cada SESENTA (60) metros cúbicos de local a ventilar.

Protección contra insectos.

20.3.19. Todas las aberturas deberán estar protegidas con mallas antiinsectos y las puertas serán de cierre automático.

Renovación del aire.

20.3.20. Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire de CINCO (5) veces por hora, como mínimo.

Las zonas de escaldado y desplume, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de DIEZ (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

Debe evitarse la circulación de aire desde las zonas sucias hacia las zonas limpias.

Iluminación.

20.3.21. La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo no deberá ser de fuentes monocromáticas o de espectro limitado y se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

- 1) Zona sucia, intermedia y limpia: CIENTO CINCUENTA (150) unidades Lux como mínimo, en iluminación general.
- 2) En lugares de inspección veterinaria, TRESCIENTAS (300) unidades Lux, como mínimo.
- 3) Cámaras frigoríficas: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 4) Pasillos: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 5) Baños: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 6) Vestuarios: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 7) Comedores: CIENTO VEINTE (120) unidades Lux, como mínimo.
- 8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
- 9) Iluminación periférica: TRES (3) unidades Lux, como mínimo.

Provisión de agua.

20.3.22. Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en sus tanques para CUATRO (4) horas de labor, calculada sobre la base de QUINCE (15) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA a los requerimientos operativos.

Hielo para enfriamiento.

20.3.23. Para el enfriamiento de los canales puede ser empleado el hielo producido a partir del agua potable usada en el establecimiento.

Hielo.

20.3.24. Producción Las máquinas productoras de hielo deberán hallarse aisladas del medio ambiente. El recinto donde se sitúen estas máquinas, así como el depósito del hielo producido, debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias de los recintos destinados al manejo de las carnes.

Instalaciones, equipos y utensilios.

Características de los locales y elementos de trabajo.

20.4. Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faena, conservación y envasado de las aves, serán de diseño, material y construcción tales, que faciliten su higienización y sanitización y no contaminen los productos comestibles durante su preparación y manipuleo.

Los materiales utilizados responderán a las exigencias establecidas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Su diseño debe estar orientado a evitar la formación de condensación en las áreas de elaboración y almacenamiento de la planta.

Limitación de uso de equipos y utensilios.

20.4.1. Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles, en la elaboración de productos comestibles.

Jaulas. Lavado.

20.4.2. Anexo al sector de descarga, debe existir un equipo para el lavado de jaulas de aves vivas, que comprenderá ablandamiento y remoción de sólidos, enjuague y desinfección.

Desplumadoras.

20.4.3. Las desplumadoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas, tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria. Las plumas serán removidas del sector en forma continua.

Duchado posterior al desplume.

20.4.4. Luego de desplumada, el ave, será sometida a un duchado por aspersión. Las características del duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión tal, que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.

Duchado posterior a la evisceración.

20.4.5. En el sector de posteviscerado, existirá un equipo que, además de efectuar el duchado exterior de la carcasa, efectuará también el duchado interior. Deberá controlarse el consumo de agua del o de los equipos, de modo tal que, el mismo sea como mínimo de UNO Y MEDIO (1,5) litros, por pollo y controlado por caudalímetro. Las características de este duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.

Enfriamiento por agua.

20.4.6. Para el enfriado por agua, deberán existir tanques de enfriamiento distintos, tanto para las carcasas como para los menudos. Los dispositivos serán mecánicos y por traslación.

Enfriamiento por aire.

20.4.7. Si se emplea un sistema de enfriamiento por aire, será diseñado de tal manera que se eviten las contaminaciones con partículas que puedan ser vehiculizadas por el propio aire circulante de enfriamiento. Las carcasas de aves sometidas a este tipo de enfriamiento, deberán lograr en el punto más profundo de la pechuga, una temperatura no superior a los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7°C), para posteriormente ser envasadas y depositadas en la cámara de enfriado. El recinto destinado a esta tarea, deberá ajustarse a lo exigido en el Capítulo V del presente reglamento, y contar con un sistema de traslado mecánico continuo.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 173/2016 (/normativa/nacional/resolución-173-2016-260555) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 18/04/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Recipientes para aves. Tarimas.

20.4.8. Las bandejas, recipientes y cajones que se utilizan para contener aves evisceradas, no podrán ser colocados directamente sobre el piso; deberán ser colocados sobre tarimas u otro soporte que los mantenga a una distancia mínima de CATORCE (14) centímetros del piso. Los contenedores que se reutilizan, deberán ser higienizados y sanitizados antes de volver a usarlos.

Norias.

20.4.9. La noria de zona limpia y las correspondientes a las zonas intermedia y sucia, deberán ser independientes entre sí y contarán, en el recorrido de retorno, con equipos de lavado y desinfección.

Utensilios. Higienización.

20.4.10. Las líneas de producción, contarán con facilidades para higienizar y desinfectar periódicamente los utensilios, con la frecuencia que indiquen las Buenas Prácticas de Fabricación.

Tecnología operativa.

Faena. Operatividad.

20.5. Las plantas deberán poseer sistemas documentados de control de los procesos y con procedimientos escritos homologados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Las aves serán sometidas a las siguientes condiciones operativas.

Ayuno de las aves.

20.5.1. Las aves que se destinen a faena, antes de su envío a la planta, serán sometidas a un período de ayuno, mediante supresión del alimento sólido, a los efectos de disminuir los riesgos de contaminación por medio del derrame del tracto digestivo durante el proceso de eviscerado.

Lavado y desinfección de vehículos.

20.5.2. Los vehículos que hayan transportado aves, deberán ser lavados a presión y desinfectados con productos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Faena. Período de espera. Requisitos.

20.5.3. Antes de su descarga en la planta de matanza y mientras dure el período de espera, las aves a faenar, serán mantenidas en lugares bien ventilados y protegidas de las inclemencias climáticas.

Descarga de las aves. Colgado.

20.5.4. La descarga de las aves será efectuada en forma manual o mecánica, evitando traumatismos.

El colgado se efectuará evitando lesionar a las aves.

En general, se deberán tomar los recaudos necesarios para salvaguardar el estado de bienestar de los animales.

Insensibilización. Equipos.

20.5.5. Los equipos de insensibilización estarán regulados de forma tal, que no afecte el sistema cardiovascular del ave, para permitir un desangrado completo.

El animal, al ser sacado de la línea, debe reaccionar con suficiente rapidez, sin demostrar secuelas.

Degüello.

20.5.6. El degüello puede ser manual o automático, cortándose los grandes vasos del cuello. Para el sangrado, se debe contar con un espacio físico que permita a las aves permanecer el tiempo suficiente para completar el proceso.

Duchado posterior al desplume.

20.5.7. Las aves ya escaldadas y una vez desplumadas, serán sometidas a un duchado, dicho procedimiento, se realizará mediante una bomba con el fin de lograr una presión en sus picos aspersores tal que, la aspersion sea envolvente y se extienda sobre toda la superficie del ave. La longitud del equipo, así como la disposición de los picos de agua, estarán acordes con la velocidad de faena. El consumo de agua será calculado según el tamaño del ave, con un volumen que permita disminuir considerablemente la carga bacteriana superficial, considerándose que la cantidad mínima de agua a utilizar, será de CERO CON DOS (0,2) litros/ave.

Evisceración.

20.5.8. La evisceración debe realizarse con el ave suspendida de las patas a nivel de las articulaciones tibiotarsianas y puede efectuarse en forma manual o automática. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.

Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, buche, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmones, sacos aéreos,

corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos, en las aves sexualmente maduras. Mediante un corte, se separará la cloaca de la pared abdominal.

Las patas deberán ser separadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las garras escaldadas, peladas, enfriadas/congeladas podrán ser comercializadas como comestibles.

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su emprolijamiento y enfriamiento, pueden ser introducidos dentro de la cavidad de la carcasa, previo envasado.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 173/2016 (/normativa/nacional/resolución-173-2016-260555) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 18/04/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Inspección Veterinaria. Reinspección.

20.5.9. La noria, en el punto inmediato posterior al eviscerado, deberá poseer espacio suficiente para la inspección veterinaria y se dispondrá de facilidades para la reinspección.

Se contará con un recipiente para colocar las carcasas o las partes de las mismas declaradas aptas para consumo humano y recipientes identificados para colocar los comisos.

Duchado del ave posterior a la evisceración.

20.5.10. Una vez eviscerada e inspeccionada, el ave será sometida a un duchado interior y exterior con agua, para disminuir su carga bacteriana y mejorar su calidad. Este duchado será controlado por medio de un caudalímetro, el que medirá la cantidad de agua empleada, fijándose como mínimo UNO Y MEDIO (1,5) litros, por ave.

Aves. Enfriamiento.

20.5.11. 1) Enfriado de carcasas

Realizado el duchado y cuando no se efectúe el enfriamiento de las carcasas de ave por corriente de aire, será sometida a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente los canales,

mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta. El tiempo de permanencia en el primer tanque de enfriamiento no deberá exceder los TREINTA (30) minutos, en tanto que en los restantes, sólo podrá permanecer el tiempo suficiente como para lograr el enfriamiento de la carcasa, de modo que no supere los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7°C) medidos en la profundidad de la masa muscular de la pechuga. Este dispositivo de enfriamiento poseerá un sistema de renovación de agua permanente, de tal manera que se asegure que el agua sea renovada a razón de un mínimo de:

a) DOS Y MEDIO (2,5) litros por carcasa de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.

b) CUATRO (4) litros por carcasa de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.

c) SEIS (6) litros por carcasa de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

d) Si se emplean varios tanques, la entrada y salida de agua usada en cada tanque, deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:

i. UN (1) litro por canal de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.

ii. UNO Y MEDIO (1,5) litros por canal de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.

iii. DOS (2) litros por canal de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques, no se tomará en consideración para el cálculo de cantidades.

El hielo adicionado al sistema de enfriamiento por inmersión, puede ser tomado en cuenta en los cálculos de las cantidades predeterminadas para la renovación constante de agua en el sistema.

La temperatura del agua en el punto donde las carcasas ingresan al sistema, no será superior a DIECISÉIS GRADOS CENTÍGRADOS (16°C), y la temperatura del agua en el punto donde las carcasas salen del sistema, será de CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4°C) como máximo.

El caudal y la temperatura se controlarán por medio de caudalímetros y termómetros instalados según las necesidades.

2) Enfriado de menudos comestibles

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su emprolijamiento deberán ser sometidas a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, por cada tipo de menudo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente los menudos mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta.

Las dimensiones y caudales serán determinadas de acuerdo a la velocidad de línea, de forma tal que los menudos a la salida no presenten una temperatura superior a los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).

La temperatura del agua empleada respetará los mismos requisitos que para el enfriado de carcasas. La temperatura del agua se controlará en el punto donde ingresan los menudos al sistema. El caudal y la temperatura se controlarán por medio de caudalímetros y termómetros instalados según las necesidades.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 173/2016 (/normativa/nacional/resolución-173-2016-260555) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 18/04/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Aves. Ecurrido.

20.5.12. Al salir del sistema de enfriado por inmersión, las carcasas serán sometidas a un proceso de escurrido a los efectos de eliminar toda el agua libre que se halle en la carcasa, de manera que el total de agua retenida no supere el OCHO POR CIENTO (8%), tomado con relación al peso total de la carcasa.

Aves. Clasificación. Envasado.

20.5.13. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las carcasas, se procederá al envasado. Estos procesos serán continuos y con la mayor velocidad posible. La temperatura ambiente de este sector no deberá exceder los DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C) durante los horarios de labor, y será controlada mediante termómetros instalados estratégicamente. Se llevarán los correspondientes registros.

Las carcasas pueden estar embolsadas individual o colectivamente en bolsones de materiales aprobados. En el área de clasificación y envasado, deberá evitarse siempre la acumulación de productos, colecta de líquidos, resto de envases, etc.; debiendo las carnes ingresar de inmediato a la cadena de frío.

Pueden utilizarse envases secundarios de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o contenedores de fácil higienización y de adecuada conformación, de modo de no generar riesgos para el producto contenido, por asociación de peligros químicos y/o físicos.

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 173/2016 (/normativa/nacional/resolución-173-2016-260555) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 18/04/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Cámaras. Exigencias.

20.5.14. Las cámaras frigoríficas cumplirán con todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo V del presente Reglamento.

Aves. Conservación. Requisitos.

20.5.15. Las masas musculares más profundas del ave (músculos pectorales), deberán alcanzar una temperatura de conservación entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C), con DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en un lapso no superior a las SEIS (6) horas a partir del sacrificio.

Dichas temperaturas deberán respetarse durante todo el período de depósito del producto en el establecimiento, durante la cadena de distribución y la de comercialización.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N°430/2004 (/normativa/nacional/resolución-430-2004-94068) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 7/4/2004)

Aves. Desposte y trozado. Conservación.

20.5.16. Las aves que serán destinadas al despostado o trozado, pueden ingresar a la sala de elaboración en forma inmediata o esperar el desposte o trozado, bajo las condiciones de temperatura establecidas en el numeral 20.5.15.

Inspección sanitaria ante-mortem.

Inspección sanitaria ante mortem. Obligatoriedad.

20.6. Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida previamente, a inspección sanitaria ante-mortem.

Aves vivas. Síntomas de enfermedad. Requisitos.

20.6.1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad, que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

Ocurrencia de enfermedades exóticas.

20.6.2. Si se comprobara la presencia de síntomas de enfermedad de Newcastle, Influenza Aviar o de alguna otra enfermedad exótica y de denuncia obligatoria, se suspenderá la actividad y se dará inmediato aviso a la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, a los efectos de que se adopten las acciones que correspondan.

Inspección veterinaria del establecimiento. Acciones.

20.6.3. Hasta tanto se constituya en el establecimiento la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo, procederá a:

- 1) suspender el ingreso y egreso de aves, materias primas y productos;
- 2) suspender todo movimiento de vehículos de transporte de cargas y de personas;
- 3) adoptar las medidas necesarias para impedir la diseminación del agente causal, por las personas que se encontraran dentro del cerco perimetral.

Aves enfermas. Necropsias.

20.6.4. La faena de las aves con signos de enfermedad o aviso sanitario desde la granja de origen en tal sentido, deberá realizarse en el sector de necropsias o al finalizar el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando las medidas de inspección.

Aves. Decomisos. Métodos.

20.6.5. Las aves rechazadas por la Inspección Veterinaria serán descaracterizadas y destinadas a digestor (tipo melter, sistema incinerador u otro proceso que garantice la desnaturalización de los tejidos y la destrucción de microorganismos potencialmente patógenos). Cuando el volumen de la faena lo haga posible, se puede permitir el empleo de un horno crematorio accionado a combustible y/o fuego directo.

Aves sospechosas. Exámen ante-mortem.

20.6.6. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección postmortem minuciosa.

Inspección sanitaria post-mortem.

Enfermedades exóticas. Exámen post-mortem.

20.6.7. Ante el hallazgo post-mortem de aves con lesiones que hagan sospechar enfermedades exóticas, como Newcastle o Influenza Aviar, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta adoptará igual temperamento que el establecido en el numeral 20.6.3 del presente Reglamento, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el que determinará las acciones que correspondan.

Carcasas y órganos. Decomisos totales.

20.6.8. Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las carcasas y/u órganos que hayan puesto de manifiesto alguno de los casos siguientes:

- a) Enfermedad infecciosa generalizada. Organos destinados a consumo con signo de infección: pericarditis, perihepatitis y peritonitis.
- b) Necrosis generalizadas.
- c) Sobreescaldado extensivo.
- d) Caquesia.

- e) Olor y/o color anormales.
- f) Tumores generalizados y múltiples.
- g) Manchas y contaminación generalizadas.
- h) Abscesos generalizados.
- i) Sangría Insuficiente.
- j) Ascitis.
- k) Cianosis.
- l) Asfixia.
- m) Contusiones múltiples.

Carcasas y órganos. Comisos parciales.

20.6.9. Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general de las carcasas u órganos: contusiones delimitadas, fracturas, procesos tumorales e inflamatorios localizados (sinovitis, abscesos, peritonitis, celulitis).

(Numeral sustituido por art. 1° de la Resolución N° 173/2016 (/normativa/nacional/resolución-173-2016-260555) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 18/04/2016. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Sala de despiece y deshuesado de aves de cría. Condiciones.

20.7. Los establecimientos de faena que realicen cortes y/o deshuese de las aves, deberán poseer un sector propio, exclusivo y climatizado, con temperatura registrada no superior a DOCE GRADOS CENTIGRADOS (12° C).

Cámara frigorífica.

20.7.1. Deberá disponer como mínimo de una cámara frigorífica para la conservación de las carnes.

Equipos de lavado y desinfección.

20.7.2. La sala deberá disponer de lavamanos y esterilizadores con agua a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTIGRADOS (82° C) distribuidos en el sector.

Envasado primario y secundario.

20.7.3. Estará permitido realizar las operaciones de envasado primario y secundario en la misma sala de despiece bajo las siguientes condiciones:

- a) Los envases secundarios deberán ser de primer uso. en el caso de usar canastos plásticos, éstos deberán haberse limpiado y desinfectado.
- b) La sala deberá ser lo suficientemente amplia y estar acondicionada de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones, de modo tal, que no exista posibilidad de contacto entre carne descubierta y cajas de cartón. La superficie de los pisos, paredes y techos o cielorrasos serán de materiales lisos, impermeables y resistentes a la corrosión.
- c) Los envases deberán ser almacenados en un lugar separado y protegidos en una envoltura hermética antes de su utilización. Estos locales deberán estar libres de polvo, insectos y animales, y no estar en conexión con locales que contengan sustancias contaminantes.
- d) Los envases no podrán ser depositados directamente en el piso.
- e) Los envases secundarios podrán armarse en un lugar alejado del sector de despiece y deshuesado, en condiciones higiénicas, evitándose cruces con productos sin envasar y utilizándose sin demora, no pudiendo manipularlos el personal que se encuentra encargado de operar la carne fresca desnuda.
- f) Inmediatamente después de su envasado las carnes deberán alcanzar las condiciones previstas en el numeral 20.5.15.
- g) La temperatura de las carnes manipuladas en esta sección no podrá exceder los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7° C).

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano a base de carne de ave de cría.

20.8. Los establecimientos elaboradores de productos para consumo humano a base de carne de ave de cría deberán cumplir con los siguientes numerales:

Depósito de condimentos y aditivos.

20.8.1. Deberán poseer un sector exclusivo para el almacenamiento de condimentos y aditivos.

Exigencias.

20.8.2. El establecimiento deberá cumplir con las mismas exigencias que las requeridas en los numerales 20.7 al 20.7.3 inclusive.

Los productos de carne fresca de ave de cría para consumo humano, se podrán elaborar en la misma sala de despiece, en una línea independiente.

Establecimientos elaboradores de carnes de aves aditivadas

20.8.3 Los establecimientos elaboradores de carnes de aves aditivadas deberán cumplir las exigencias establecidas en el Capítulo XIX, Numeral 19.20.

(Numeral incorporado por art. 2° de la Resolución N° 920/2019 (/normativa/nacional/resolución-920-2019-326279) del Servicio Nacional de Salud y Calidad Agroalimentaria B.O. 6/8/2019. Vigencia: a los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial)

Carne Separada Mecánicamente de Aves. Exigencias.

20.9 Las condiciones edilicias y operacionales, las materias primas, los patrones de identidad, y los destinos de uso autorizados para la Carne Separada Mecánicamente de Aves, son los descriptos a continuación:

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N°368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 7/8/2003)

Carne Separada Mecánicamente de Aves- Condiciones del sector de procesado.

20.9.1 Los sectores donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Aves, deben ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operacionales:

- a) El sector deberá cumplir con las exigencias en este Reglamento para las Salas de Desposte.
- b) Si se hallara dentro del sector de desosado o de cortes de aves, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades.
- c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se producen.
- d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).
- e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del presente Reglamento.

f) Las Carnes Separadas Mecánicamente de Aves que no sean empleadas inmediatamente, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C), medidos en el núcleo. En este caso el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 7/8/2003)

Carne Separada Materias primas. Mecánicamente de Aves.

20.9.2 Los huesos de la carcasa utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente de Aves, deberán satisfacer las siguientes condiciones.

a) Provenirán de carcasas de aves faenadas con no más de DOS (2) días de antelación.

b) Serán carcasas desosadas dentro de las DOCE (12) horas anteriores a su procesado.

c) No incluirán los huesos de la cabeza ni de las extremidades por debajo del tarso.

d) Cuando los huesos de las carcasas no se procesen inmediatamente después del desosado, deberán almacenarse entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C).

e) No se admite el congelado como método de conservación de los mismos.

f) No podrán provenir de otro establecimiento.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 7/8/2003)

Carne Separada Mecánicamente de Aves. Composición.

20.9.3 La Carne Separada Mecánicamente de Aves, definida en el numeral 1.1.34 b) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo

contener piel con su grasa adherida y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) No debe contener más de UNO POR CIENTO (1%) de hueso sólido.
- b) El NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso no serán mayores de UNO Y MEDIO MILIMETROS (1,5 mm) medidos en su máxima longitud y no puede contener partículas de hueso de más de DOS MILIMETROS (2 mm) medidos en su máxima longitud.
- c) El contenido de calcio no será mayor a DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILESIMOS POR CIENTO (0,235%)
- d) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. Para la especie Gallus gallus, puede denominarse 'Carne Separada Mecánicamente de Pollo'.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 7/8/2003)

Carne Separada Mecánicamente de Aves. Destino de uso

20.9.4 Se admitirá el uso de Carnes Separadas Mecánicamente de Aves en productos cárnicos, según las exigencias establecidas en el numeral 13.6 incisos del a) hasta f).

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N°368/2003 (/normativa/nacional/resolución-368-2003-87430), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 7/8/2003)

CAPITULO XXI

21 — Clasificación y tecnología sanitaria de las aves

Evisceración, clasificación e identificación del establecimiento expendededor

21.1 Los establecimientos con habilitación nacional expendarán aves evisceradas en estado fresco o conservadas por el frío, clasificadas e identificado el establecimiento expendededor.

Clasificación según género

21.1.1 A los efectos de este reglamento, las aves se clasificarán, dentro de cada especie, de la siguiente manera:

a) Género Gallus: pollos y pollas, gallinas y gallos.

b) Género Meleagridis: pavitos o pavitas, pavas, pavos de cerda.

Pollos y pollas

21.1.2 Se considerarán pollos o pollas según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración, de no más de 6 meses de edad y cuyo peso sea de 500 gramos hasta 2.800 gramos.

Gallinas y gallos

21.1.3 Excedida la edad y el peso consignados en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán gallinas o gallos, según sexo.

Pavitos y pavitas

21.1.4 Se considerarán pavitos o pavitas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración y cuyo peso sea de 2.350 gramos hasta 5.500 gramos.

Pavos y pavas de cerda

21.1.5 Excedido el peso consignado en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán pavas o pavos de cerda, según sexo.

Clasificación por sanidad y calidad

Clasificación sanitaria

21.2 La clasificación sanitaria de cada género zoológico, se hará en 3 grados: primera calidad o Grado 'A' segunda calidad o Grado 'B' y tercera calidad o Grado 'C'.

Género Gallus, Grado 'A'

21.2.1 El grado 'A' del género Gallus se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

- a) Conformación: normal, quilla recta; espalda normal con ligero curvamiento, patas y alas normales.
- b) Carne: normal, bien revestida; pechuga ancha y larga; quilla no prominente.
- c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.
- d) Canutos de plumas y pelos: no deben tener. Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: no deben tener en pechuga y pierna, tratándose del resto del cuerpo como máximo en total no superarán 4 cm. de diámetro o de longitud. La incisión para extraer el buche y vísceras, será la mínima indispensable.
- e) Huesos desarticulados: no más de 1.
- f) Huesos rotos: no más de 1 y no sobresaliente.
- g) Partes faltantes: punta de ala.
- h) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo como máximo no pueden llegar a 1,5 cm. de diámetro o longitud.
- i) Magullamientos de piel: pechuga y piernas no mayor de 1 cm de diámetro y longitud y en el resto del cuerpo no mayor de 2 mm de diámetro o longitud.
- j) Quemaduras por frío o escaldado: muy pocas y pequeñas, que no lleguen a diámetros o longitudes de 3 cm.

Género Gallus, Grado 'B'

21.2.2 El grado 'B' del género Gallus se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

- a) conformación: normal; quilla dentada, curvada o ligeramente torcida; espalda moderadamente gibosa, piernas y alas ligeramente deformes.
- b) Carne: con suficiente revestimiento de carne en pechuga y piernas, quilla ligeramente prominente.
- c) Recubrimiento de grasa: suficiente grasa en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.

- d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos y cortos, en el resto del cuerpo cortos y ligeramente dispersos.
- e) Cortaduras, desgarramientos y pérdida de piel: en pechuga y pierna no más de 4 cm. de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de 8 cm. de diámetro o longitud. En cuanto a las pérdidas de piel en pechuga y piernas, no más de 3 áreas que no pasen de 2 cm. de diámetro en total y en el resto del cuerpo, que no pasen de 4 cm. de diámetro en total. La incisión para extraer el buche y vísceras será la mínima indispensable.
- f) Huesos desarticulados: no más de 2.
- g) Huesos rotos: no más de 1 que puede llegar a ser sobresaliente.
- h) Partes faltantes: punta de alas hasta la segunda articulación y la cola.
- i) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas, no más de 1,5 cm. de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de 4 cm. de diámetro o longitud.
- j) Magullamiento de la piel: en pechuga y piernas no más de 2 cm. de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de 4 cm. de diámetro o de longitud.
- k) Quemaduras: pocas zonas no mayores de 1,5 cm. de diámetro o de longitud.

Género Gallus, Grado 'C'

21.2.3 El grado 'C' del género Gallus se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

- a) Conformación: anormal, quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas tener suficiente revestimiento; piernas y alas deformes.
- b) Carne: con suficiente revestimiento. La quilla puede ser prominente.
- c) Recubrimiento de grasa: puede carecer de recubrimiento de grasa en todo el cuerpo.
- d) Canutos de plumas y pelos; numerosos, no debiendo tener canutos largos.
- e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límites.
- f) Huesos rotos: sin límites.
- g) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda unión y la cola.

h) Magullamiento de carne y de piel; sin límite, en cuanto al tamaño y número siempre que no transformen al ave o parte de ella impropia para el consumo.

i) Quemaduras: numerosas manchas y grandes áreas secas.

Género Meleagridis, Grado 'A'

21.2.4 El grado 'A' del género Meleagridis, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación normal; quilla con ligera curvatura; espalda normal, salvo ligero encorvamiento; piernas y alas normales.

b) Carne bien revestida: pechuga ancha y moderadamente larga, quilla no sobresaliente; abolsamiento ligero.

c) Recubrimiento de grasa: bien revestida; con algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.

d) Canutos de plumas y pelos: no debe tener en todo el cuerpo. Tratándose de pavos de cerda se tolerará el mechón de cerdas.

e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo 1 sola cortadura de no más de 8 cm. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.

f) Huesos rotos: no más de 1 y no sobresaliente.

g) Partes faltantes: punta de las alas.

h) Magullamientos en la carne: en pechuga y pierna no debe tener en el resto del cuerpo no más de 3 cm. de diámetro o de longitud.

i) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de 2 cm. de diámetro y en el resto del cuerpo no más de 4 cm. de diámetro.

j) Quemaduras: muy pocas manchas de no más de 0,5 cm. de diámetro o de longitud cada una.

Género Meleagridis, Grado 'B'

21.2.5 El grado 'B' del género Meleagridis, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla dentada curvada o ligeramente torcida; piernas y alas moderadamente deformes.

- b) Carne: revestimiento de carne, debe ser mediano en pechuga y pierna; quilla ligeramente sobresaliente; abolsamiento definido.
- c) Recubrimiento de grasa: suficiente en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.
- d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos; cortos y en el resto del cuerpo ligeramente dispersos pero cortos.
- e) Cortaduras de piel: una de no más de 15 cm. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
- f) Desgarramientos y pérdidas de piel; no más de 3 zonas, que ninguna exceda de 2,5 cm. de diámetro o longitud y que en su totalidad no excedan de 4 cm. de diámetro o longitud.
- g) Huesos desarticulados: a lo sumo 2.
- h) Huesos rotos: a lo sumo 1 que puede ser sobresaliente.
- i) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda articulación y la cola.
- j) Magullamientos en la carne; pechuga y piernas hasta 2,5 cm. de diámetro o de longitud y en el resto del cuerpo hasta 8 cm. de diámetro o de longitud.
- k) Quemaduras: áreas moderadamente secas y que no excedan de un 1 cm. de diámetro o de longitud.

Género Meleagridis, Grado 'C'

21.2.6 El grado 'C' del género Meleagridis, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

- a) Conformación: anormal; quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas estar suficientemente revestidas de carne; piernas y alas deformes.
- b) Carne: revestimiento suficiente; quilla puede ser sobresaliente; abolsamiento extendido.
- c) Recubrimiento de grasa: carencia de revestimiento de grasa en todo el cuerpo.
- d) Canutos de plumas y pelos: numerosos pero cortos.
- e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límites.
- f) Huesos desarticulados: sin límites.
- g) Huesos rotos: sin límites.

h) Partes faltantes: puntas de las alas, hasta la segunda articulación y la cola.

i) Magullamientos en la carne y la piel: sin límite en cuanto a tamaño y número, siempre que no hagan que toda o alguna parte del ave sea impropia para el consumo.

j) Quemaduras: numerosas marcas y grandes áreas secas.

Aves para exportación.

21.2.7 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) podrá autorizar que las aves que se destinen a la exportación, respondan en su clasificación a las exigencias de los países compradores.

Identificación.

21.2.8 La clasificación deberá inscribirse en el mismo elemento de identificación inviolable usado para indicar que el ave ha sido inspeccionada.

Aves en trozos: identificación.

21.2.9 Los trozos de aves se identificarán mediante una tarjeta que se colocará dentro de cada envoltura. La envoltura deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre.

Documentación sanitaria

21.2.10 En la documentación sanitaria, deberá dejarse constancia de la clasificación, sin perjuicio de las exigencias consignadas en el Capítulo XXVII.

(Expresión "certificado sanitario" sustituida por "documentación sanitaria" por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

CAPITULO XXII

*(Capítulo sustituido por art. 1° de la Resolución N° 154/2013
(/normativa/nacional/resolución-154-2013-210648) del Servicio Nacional de
Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/4/2013)*

22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

DEFINICIONES

Desnaturalización

22.1.10 Los huevos con destino a la industria no alimentaria deben ser rotos y desnaturalizados empleando sustancias, esencia de nirvana, aceite de trementina, aceite alcanforado u otras sustancias aprobadas por el SENASA a tales fines.

Las tareas de desnaturalización se llevarán a cabo en el local independiente y aislado de toda otra actividad y con capacidad para almacenar el producto desnaturalizado. Los recipientes que lo contengan serán destinados a este exclusivo fin y deberán estar identificados con una cruz violeta.

Los rótulos de los envases de este subproducto no comestible deberán consignar la leyenda NO COMESTIBLE (bien visible) y el desnaturalizante empleado.

Excepción de desnaturalización

22.1.11 Toda excepción a lo establecido en el apartado anterior deberá contar con la autorización del SENASA

Huevo inepto para todo uso

22.1.12 Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que presenta alguna de las siguientes alteraciones:

a) Todo tipo de putrefacción;

- b) Uniformemente hemorrágicos;
- c) Mohosos;
- d) Con embrión en franco desarrollo;
- e) Cuando el contenido se halle completamente deshidratado;
- f) Con manchas de origen microbiano o parasitario;
- g) Cuerpos extraños.

Destrucción

22.1.13 Los huevos declarados ineptos para todo uso serán inutilizados por rotura y agregado de fuel oil, gas oil o kerosén.

Huevo con cáscara conservado

22.1.14 Se entiende por huevo con cáscara conservado, al huevo fresco que ha sido sometido a un proceso físico o químico aprobado por el SENASA tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad.

Huevo con cáscara refrigerado o enfriado

22.1.15 Se entiende por huevo con cáscara refrigerado el huevo no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los OCHO GRADOS CENTIGRADOS (8°C). No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.

Huevo con cáscara refrigerado y estabilizado

22.1.16 Se entiende por huevo con cáscara refrigerado estabilizado, al huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, que contengan anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro gas autorizado por el SENASA. Se hará constar en el rótulo que se trata de huevo refrigerado

estabilizado y el gas empleado.

Otros medios de conservación

22.1.17 El SENASA podrá autorizar otros métodos de conservación que sean presentados para su aprobación.

Excepción

22.1.18 Para los Establecimientos de Acopio, Clasificación, Embalaje y Depósito de Huevos y para los Establecimientos de Granja con Clasificación de Huevos Frescos, debido a la naturaleza del producto, los controles bacteriológicos del agua potable se harán con una frecuencia mínima de UNO (1) cada TRES (3) meses, siempre que las redes de distribución y tanques de almacenamiento sean sometidos a una limpieza periódica que permita el mantenimiento de las condiciones de potabilidad del agua.

Para este caso quedarán exceptuados del numeral 8.1.3 k).

GENERALIDADES

Huevos para exportación

22.2.1 El huevo para exportación, en cualquiera de sus estados, deberá cumplimentar, además de las exigencias del presente capítulo, las del país de destino. Capítulo I, apartado 1.1.4.1.

Huevos de importación

22.2.2 Los huevos de importación deberán reunir las condiciones requeridas en el presente reglamento en todos sus capítulos, cumplir con el control de residuos de sustancias químicas vigentes y provenir de países o regiones de los mismos, cuyas condiciones zoosanitarias así lo permitan.

Requisitos de embalaje y rotulado

22.2.3 Además de las especificaciones generales que se consignan en el Capítulo XXVI de este reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse

con lo consignado a continuación.

Embalajes

22.2.4 El huevo con cáscara se acondicionará en envases de celulosa premoldeada de primer uso plástico, moldeado u otro material aprobado por el SENASA, que garanticen el mantenimiento de la integridad, ausencia de odorización y saborización de éstos. Los huevos que se destinen a consumo, se embalarán en envases descartables de primer uso.

Los huevos que desde el productor se destinen a los establecimientos de acopio y clasificación podrán ser acondicionados en cajones con retorno.

Acondicionamiento en los continentes

22.2.5 En todos los envases, los huevos se colocarán separados por unidades. Cuando se coloque más de una camada, la separación se hará por medio de bandejas separadoras. Los separadores de unidades o camadas asegurarán la estática del huevo y serán contruidos con materiales aprobados por el SENASA.

Prohibición de transporte a granel

22.2.6 Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.

Rótulo de envases

22.2.7 El continente del huevo llevará un rótulo o tendrá estampada en su exterior a fuego, pintada o impresa, la siguiente leyenda: "Industria Argentina", marca, nombre del propietario o razón social, número oficial del establecimiento, "huevo fresco" o "conservado por (frío, frío estabilizado, con indicación del gas u otro medio físico usado)", "Fecha de vencimiento".

Indicación de la temperatura para la conservación del producto en caso que corresponda.

Rotulado de huevo líquido

22.2.8 Los rótulos para el huevo líquido deberán tener las siguientes indicaciones:

- a) Huevo líquido (ovoproducto), pasteurizado y refrigerado o congelado, yema líquida pasteurizada y refrigerada o congelada o albúmina líquida pasteurizada y refrigerada o congelada según corresponda.
- b) Temperatura máxima de conservación hasta su uso: no puede ser superior a los CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) para productos pasteurizados y refrigerados y DOCE GRADOS CENTIGRADOS BAJO CERO (-12°C), para productos congelados.
- c) Instrucciones para su descongelación de acuerdo con normas aprobadas por el SENASA.
- d) Instrucciones a seguir una vez abierto.
- e) Número oficial del establecimiento.
- f) Contenido neto.
- g) Fecha de elaboración.
- h) Fecha de vencimiento.
- i) "Industria Argentina".
- j) "Inspeccionado MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA".

Rotulado de huevo deshidratado

22.2.9 Los rótulos para huevo deshidratado deben tener las mismas indicaciones que para el huevo líquido, con las siguientes variantes:

- a) Huevo entero deshidratado en polvo o en escamas, o yema deshidratada en polvo o en escamas o albúmina deshidratada.
- b) Instrucciones para su reconstitución. Cuando se expenda yema deshidratada o congelada mezclada con albúmina y que no guarde las proporciones naturales del huevo genuino, debe ser declarado el porcentaje en el rótulo.

Determinación de Residuos

22.2.10 Todos los establecimientos habilitados por el SENASA deben dar cumplimiento a las determinaciones de residuos químicos establecidas por las reglamentaciones vigentes.

Quedan exceptuadas de esta exigencia, aquellas materias primas amparadas por un Permiso de Tránsito, provenientes de un Establecimiento con habilitación del SENASA, para la Clasificación de Huevos.

Nuevas Tecnologías

22.2.11 En aquellos casos donde el presente Capítulo no contempla las tecnologías propuestas; éstas serán sometidas por el SENASA a un proceso de Evaluación de Riesgo con el fin de garantizar la inocuidad del producto.

CLASIFICACION SANITARIA DEL HUEVO FRESCO

Huevo con cáscara, fresco de Calidad "A"

22.3.1 Se entiende por huevo fresco de calidad "A" al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio, o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta CINCO (5) milímetros de profundidad, fija y sana.
- c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: translúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ausente.

Huevo con cáscara, fresco de Calidad "B"

22.3.2 Se entiende por huevo fresco de calidad “B”, al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio, o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta OCHO (8) milímetros de profundidad, fija y sana.
- c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil, y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: translúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ausente.

Índice de yema, Método de Funk, Valores para Albúmina en unidades Haugh. Nitrógeno amoniacal y fósforo

22.3.3 Para calificar como huevo fresco, una vez abierto se tendrá en cuenta:

- a) El índice de la yema determinado por el método de Funk (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia de la albúmina). Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad “A”, CUARENTA Y CUATRO CENTESIMOS (0,44); para la calidad “B”, TREINTA Y NUEVE CENTESIMOS (0,39).
- b) El índice de albúmina expresado en unidades Haugh. Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad “A”, SESENTA Y CINCO (65), para la “B”, CUARENTA Y SIETE (47).
- c) El índice de la yema y el índice de la albúmina se calculará a la temperatura de climatización.

Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los TRES (3) miligramos

por cada CIEN (100) gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superará UN DECIMO (0,1) de miligramos por cada CIEN (100) gramos

CLASIFICACION POR PESO

Clasificación por peso

22.4.1 Para cada una de las calidades a que se refieren los numerales 22.3.1- 22.3.2, se clasificarán en grados “extra grande” o grado IS, “grande” o grado 1, “mediano” o grado 2, “chico” o grado 3, con pesos de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:

a) Grado IS: SESENTA Y DOS (62) gramos por unidad, SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO (744) gramos por docena.

b) Grado 1: CINCUENTA Y CUATRO (54) gramos por unidad y SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO (648) gramos por docena.

c) Grado 2: CUARENTA Y OCHO (48) gramos por unidad y QUINIENTOS SETENTA Y SEIS (576) gramos por docena.

d) Grado 3: CUARENTA Y DOS (42) gramos por unidad y QUINIENTOS CUATRO (504) gramos por docena.

OVOPRODUCTOS

Ovoproductos

22.5.1 Se entiende por ovoproductos a los productos obtenidos a partir del contenido de los huevos, despojados de sus cáscaras.

Los componentes desprovistos de sus membranas, podrán estar en diferentes proporciones con o sin el agregado de aditivos autorizados.

Se podrán presentar en estado líquido, concentrado, deshidratado, en escamas, congelado o ultra congelado.

Huevo líquido

22.5.2 Se entiende por huevo líquido, al contenido del huevo, privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea, no presentándose la adición de sustancia alguna. Deberá ser elaborado a partir de huevos con cáscara, declarados aptos para el consumo humano.

Huevo líquido comestible

22.5. 3 Se entiende por huevo líquido comestible al huevo líquido, pasteurizado, apto para el consumo humano y proveniente de los Grados "A" y "B" de la Clasificación Sanitaria de huevos frescos y o conservados.

El huevo líquido comestible deberá ingresar inmediatamente en cadena de frío no superando las siguientes temperaturas:

Ultracongelado: -18°C

Congelado:: -12°C

Enfriado: 4°C

Ovoproductos deshidratados

22.5.4 Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

Ovoproductos deshidratados comestibles

22.5.5 Al obtenido a partir de huevos comestibles, procesados en forma adecuada y que hayan sido sometidos a la acción de un proceso térmico de pasteurización.

Pasteurización

22.5.6 Todos los ovoproductos para poder ser calificados como comestibles deberán ser sometidos a un proceso térmico de pasteurización clásica, en seco o sistema equivalente según corresponda. A continuación se describe el proceso mínimo a cumplimentarse para el caso de los líquidos.

Producto	Temperatura mínima en grados centígrados	Tiempo en minutos mínimo
Albúmina s/aditivos	56	3.5
Huevo entero	60	3.5
Huevo entero c/agregados de otros componentes <2%	61	3.5
Huevo entero c/2% o > de sal	63.3	3.5
Huevo Entero con azúcar con 2-12% de azúcar	61.1	3.5
Yema sola	63.3	3.5
Yema con azúcar con o 2% o más de azúcar	63.3 62.2	3.5 6.2
Yema con sal adicionada con 2-12% más de sal	63.3 62.2	3.5 6.2

Pasteurización de ovoproductos deshidratados

22.5.7 Consiste en el tratamiento térmico del ovoproducto deshidratado en especial albúmina, a una temperatura de por lo menos CINCUENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (55°C) durante SIETE (7) días ininterrumpidos, o hasta la desaparición de microorganismos patógenos.

Se emplearán envases de único uso, definitivos, cerrados, debidamente acondicionados. La temperatura de la sala deberá garantizar en todo el producto las condiciones de tiempo y temperatura antes expresadas.

Los locales destinados a realizar la pasteurización, deberán ser de uso exclusivo a esta actividad y estar provistos de instrumentos de medición y registros de temperatura, con sensores ubicados en los lugares críticos.

Equipo de pasteurización

22.5.8 Los equipos de pasteurización de los ovoproductos líquidos, deberán incluir:

- Un tubo de retención.
- Intercambiadores de temperatura o equivalentes.
- Una válvula de desvío automática, que impida el mezclado del producto tratado con el insuficientemente tratado.

d) Medición y control de temperatura automático continuo con su correspondiente registro, a los fines de poder corroborar el cumplimiento de los parámetros establecidos.

e) Caudalímetros y sus registradores.

Huevo líquido comestible características

22.5.9 El huevo líquido debe reunir las siguientes condiciones:

a) Presentación: ultracongelado, congelado o refrigerado.

b) Color: amarillo.

c) Impurezas: no contener.

d) Olor: no debe presentar olores anormales.

e) pH mínimo: SIETE (7).

f) Humedad máxima: SETENTA Y SIETE POR CIENTO (77%).

g) Residuos secos: VEINTITRES POR CIENTO (23%).

h) Extracto etéreo: NUEVE COMA CINCO POR CIENTO (9,5%) a DOCE POR CIENTO (12%).

i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) TRES Y MEDIO (3,5) mililitros por gramo de extracto.

j) Nitrógeno amoniacal: TRES (3) miligramos por ciento.

Yema o albúmina líquida

22.5.10 (Decreto N° 3891 del 22 de junio de 1972 como numeral 22.6.5 - Resolución N° 933 del 29 de diciembre de 1987 de la exSECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA).

Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo respectivamente, sin agregado de sustancia alguna.

Yema o albúmina líquida comestible

22.5.11 Se entiende por yema o albúmina líquida comestible a los productos elaborados a partir de huevos declarados como aptos para consumo humano. Los ovoproductos deben cumplir lo establecido en el numeral 22.5.6 de presente Anexo.

Yema líquida comestible Condiciones

22.5.12 La yema líquida comestible debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: ultracongelada, congelada o enfriada.
- b) Color: amarillo.
- c) Impureza: no contener.
- d) No contener más de DOCE POR CIENTO (12%) de albúmina o clara.
- e) Olor: no debe presentar olores anormales.
- f) pH mínimo: SEIS (6)
- g) Humedad máxima: SESENTA Y DOS POR CIENTO (62%)
- h) Extracto etéreo: VEINTE POR CIENTO (20%).
- i) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) DOS Y MEDIO (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: DOS (2) miligramos por ciento.

Albúmina líquida comestible. Condiciones

22.5.13 La albúmina líquida debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: ultracongelada, congelada o enfriada.
- b) Color: translúcida.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) pH mínimo: OCHO (8).
- f) Humedad máxima: OCHENTA Y OCHO POR CIENTO (88%).
- g) Sólidos totales: mínimo DOCE POR CIENTO (12%).
- h) Nitrógeno amoniacal: DOS COMA DOS POR CIENTO (2,2%).

Ovoproductos deshidratados comestibles

22.5.14 Se entiende por ovoproductos deshidratados o desecados comestibles a los ovoproductos deshidratados que han sido elaborados a partir de huevos declarados como aptos para consumo humano.

Los ovoproductos deben cumplir lo establecido en el numeral 22.5.16.

Ovoproductos deshidratado en polvo o en escamas

22.5.15 Los ovoproductos deshidratados o desecados, se denominarán en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

Ovoproductos deshidratado características

22.5.16 Los ovoproductos deshidratados deben reunir como mínimo las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido en polvo.
- b) Color: amarillo pálido.

- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: granulada, pero no áspera.
- e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH mínimo: SEIS (6).
- h) Humedad máxima: SEIS POR CIENTO (6%).
- i) Extracto etéreo: mínimo TREINTA Y SIETE POR CIENTO (37%).
- j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): TRES (3) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: máximo CUATRO POR CIENTO (4%).
- l) Prótidos totales: mínimo, CUARENTA POR CIENTO (40%).

Yema deshidratada. Condiciones

22.5.17 La yema deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólida.
- b) Color: amarillo intenso.
- c) Impurezas: no contener.
- e) Olor: no debe presentar olores anormales.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH mínimo SEIS (6)

h) Humedad: CINCO POR CIENTO (5%).

i) Extracto etéreo: mínimo CINCUENTA Y TRES POR CIENTO (53%).

j) Acidez del extracto etéreo: expresado en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N), DOS Y MEDIO (2,5) mililitros por gramo de extracto.

k) Cenizas totales: máximo, CUATRO POR CIENTO (4%).

l) Prótidos totales: mínimo TREINTA Y DOS POR CIENTO (32%).

Albúmina deshidratada. Condiciones

22.5.18 La albúmina deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

a) Presentación: sólido.

b) Color: blanco.

c) Impurezas: no contener.

d) Olor: no debe presentar olores anormales.

e) Solubilidad en agua: natural.

f) pH mínimo: NUEVE (9).

g) Humedad máxima: DIEZ POR CIENTO (10%).

h) Cenizas totales: máximo SEIS POR CIENTO (6%).

i) Azúcar reductor: máximo UNO CON QUINCE (1,15) centésimas por ciento.

Ovoproductos Líquidos Incomestibles

22.5.19 Se entiende por huevo, clara o yema líquidos incomestibles a los ovoproductos líquidos ineptos para el consumo humano. Los mismos serán desnaturalizados de acuerdo a lo especificado en el apartado 2.1.10.

Ovoproductos líquidos Incomestibles. Congelados

22.5.20 Se entiende por huevo, clara o yema líquidos incomestibles congelados, a los ovoproductos, líquidos incomestibles que han sido congelados en cualquier tipo de envase. Se deberá realizar la operación de congelado en un sector separado del destinado para los productos declarados como comestibles.

Ovoproductos deshidratados incomestibles

22.5.21 Se entiende por ovoproductos deshidratados incomestibles, a la yema o clara inepta para el consumo humano. Las mismas estarán desnaturalizadas de acuerdo a lo establecido en el numeral 22.1.10.

Prohibición de recongelar

22.5.22 Toda primera materia descongelada debe tener uso inmediato, no permitiéndose la conservación, aun recongelada.

Prohibición

22.5.23 Queda prohibido agregar bloques de huevo líquido congelado con el objeto de acelerar el proceso de enfriamiento de un tanque.

Ausencia de rancidez

22.5.24 El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada no deben presentar rancidez determinada como índice de peróxidos.

Ausencia de antisépticos, colorantes y conservadores

22.5.25 Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por el SENASA.

Fermentación de la albúmina

22.5.26 La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar

los azúcares.

CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y SUS DEPENDENCIAS

Accesos

22.6.1 Los accesos de los establecimientos se corresponderán con lo especificado en el Capítulo III, estipulado para los establecimientos faenadores.

Oficina de Inspección Veterinaria

22.6.2 La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a lo especificado en el Capítulo IX, numeral 9.1.4, para el caso de los establecimientos industrializadores, acopios, acopio con clasificación de huevos y granjas con clasificación de huevos.

Quedando exceptuadas de tal exigencia las granjas con clasificación de huevos, con un número menor a SESENTA MIL (60.000) aves en postura. Se deberá asegurar que el servicio oficial disponga de las comodidades mínimas para realizar su labor. Para lo cual deberá contar con un armario con llave para la guarda de la documentación oficial y pudiendo compartir escritorio y baño con el titular y/o encargado.

Condiciones del edificio

22.6.3 El edificio debe ser íntegramente de mampostería u otros materiales autorizados por el SENASA y cumplir, entre otros, con los siguientes requisitos:

Paredes: La superficies de las paredes deben ser de material liso, impermeable, de fácil lavado, resistente a la corrosión y aprobado por el SENASA.

Pisos: Los pisos deben antideslizantes, de material impermeable, resistentes a los elementos de higienización y desinfección. Tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje. La o las rejillas estarán tapadas por rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes será por un cierre sinfónico.

Los ángulos de encuentro: De las paredes con el techo, piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Capacidad General: Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en unidades diarias.

Higiene de las dependencias

22.6.4 El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por el SENASA. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de MEDIO (0,5) miligramo por metro cúbico. Siendo responsabilidad del operador de la Empresa.

Picos de agua

22.6.5 Cada una de las dependencias del establecimiento, contará con picos de agua en cantidad suficiente, para posibilitar la limpieza de las instalaciones.

Lavamanos

22.6.6 Cada una de las dependencias contará con lavamanos reglamentarios ubicados en la línea de trabajo y de fácil acceso para el personal operario.

Pileta de lavado de utensilios

22.6.7 En las áreas o sectores donde se efectúan las tareas de clasificación sanitaria deberán contar con una pileta destinada al lavado de los utensilios que en ella se utilicen.

Grifos para beber agua

22.6.8 En las áreas o sectores donde se efectúan las tareas de embalaje y clasificación, se instalarán grifos de agua para que beban los operarios.

Iluminación

22.6.9 La iluminación del establecimiento será natural o artificial, permitiendo una adecuada operatividad en todos los ambientes.

Cámaras Frigoríficas

22.6.10 Las cámaras frigoríficas, si existieran, responderán en un todo a lo expresado en el Capítulo V de este reglamento.

Vestuarios y servicios sanitarios

22.6.11 Tanto los vestuarios como los servicios sanitarios responderán en un todo a lo especificado en el Capítulo VIII de este reglamento.

Recipientes

22.6.12 La sala de clasificación y embalaje contará con TRES (3) clases de recipientes de metal inoxidable, con tapa, debidamente identificados. Uno para los residuos, otro para los huevos destinados a la industria no alimentaria y el tercero para huevos ineptos para todo uso, o bien dispositivos adecuados para la rápida eliminación de los mismos.

ESTABLECIMIENTOS DE ACOPIO, CLASIFICACION, EMBALAJE Y DEPOSITO DE HUEVOS

Dependencias de acopio, clasificación

22.7.1 Los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias:

a) Sector de recepción. Con una capacidad de almacenaje que se calculará tomando como base la cantidad de TRECE Y MEDIO (13,5) cajones de TREINTA (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de DIEZ (10) centímetros del suelo.

b) Sector de clasificación, inspección sanitaria y embalaje. Contiguo al local de recepción se hallará el local o área destinada a la clasificación y empaque, donde se ubicará la inspección sanitaria del huevo, que deberá contar con un ovoscopio, recipientes para huevos ineptos y elementos para cumplir con esta actividad.

c) Sector de depósito y expedición.

d) Cámara frigorífica. (opcional para el caso de huevo refrigerado)

e) Areas de maniobras de los vehículos destinados a la carga y descargas, pavimentados y cubiertos. La carga y descarga se efectuarán por aberturas que permitan efectuarlas sin afectar las condiciones ambientales de las salas de trabajo.

f) Vestuarios.

g) Servicios sanitarios.

h) Oficina destinada a la inspección veterinaria. Equipada con baños y vestuarios para uso exclusivo.

i) Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos, tal como se estipula en el presente capítulo.

j) Cuando las dimensiones sean lo suficiente amplias se admitirá que las actividades enumeradas en los ítems a, b, y c, se realicen en un solo ambiente.

k) Todas las aberturas exteriores deben contar con barreras físicas que controlen el ingreso de insectos.

l) El establecimiento deberá contar con facilidades para la limpieza y desinfección de todos los ambientes y equipos de trabajo y un local para los enseres de limpieza.

ESTABLECIMIENTOS DE GRANJA CON CLASIFICACION DE HUEVOS FRESCOS

Granja con clasificación de huevos frescos

22.8.1 Se entiende por granja con clasificación de huevos frescos aquel establecimiento instalado en un mismo predio donde se ubican UNO (1) o más galpones de aves ponedoras de huevos, y que envase exclusivamente la producción propia y diaria, previa clasificación sanitaria.

Dependencias

22.8.2 Los establecimientos de granja y clasificación de huevos frescos deberán contar:

- a) Sector de recepción y clasificación;
- b) Sector de depósito de huevos clasificados;
- c) Sector de depósito de embalajes;
- d) Cuando la producción máxima sea poco significativa, estos sectores podrán hallarse en un mismo ambiente.
- e) En el caso de comercializarse huevos enfriados se deberá contar con una cámara frigorífica.

Sector de recepción y clasificación

22.8.3 Los sectores de recepción y clasificación se hallarán separados de los galpones de postura y tendrán dimensiones tales, que permitan recibir la producción máxima de TRES (3) días de la granja.

Inspección sanitaria

22.8.4 Contemplado en el numeral 22.1.3.

Sector de depósito de huevos clasificados

22.8.5 El sector de depósito de huevos clasificados será de dimensiones tales que admitan la producción máxima de CINCO (5) días.

Ingeniería sanitaria

22.8.6 Los distintos sectores deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) El piso será de mampostería, de superficie lisa y con declive tal, que permita la higienización sin que se acumulen líquidos;

- b) Las paredes y el cielo raso podrán ser de mampostería, metal u otro material apropiado; su cara interna será de superficie lisa, lavable y de colores claros;
- c) Todas las aberturas que comuniquen con el exterior, deberán contar con dispositivos tales, que impidan el ingreso de insectos;
- d) El sector de clasificación deberá contar con un lavabo, toallas descartables y jabonera para jabón líquido;
- e) Deberá contar con pileta para el lavado de utensilios, bandejas y/o contenedores;
- f) Deberán contar con recipiente para huevos incomedibles, de material no oxidable, dotado de tapa e identificado con una cruz violeta; el mismo contendrá un líquido desnaturalizante no corrosivo. Todo huevo roto, cascado o inepto, no tendrá otro destino que el decomiso y desnaturalización;
- g) Se admite que dentro del predio exista una vivienda para el personal de la granja. Cuando las distintas tareas sólo sean cumplidas por personal con domicilio en la granja, podrá eximirse de la exigencia de contar con baños y vestuarios, caso contrario se cumplimentará con el Capítulo VIII del presente reglamento.

Exigencias Operativas

22.8.7 Los establecimientos habilitados como “Granja con Clasificación de Huevos Frescos” deberán responder a las siguientes exigencias operativas:

- a) Deberán clasificar y acondicionar los huevos de su producción, en envases adecuados y debidamente rotulados, dentro de las SETENTA Y DOS (72) horas posteriores a la postura. No se permite el acopio de huevos sin clasificar por más de ese plazo, ni que sean colocados en contenedores provisorios;
- b) No se admite otro destino para los huevos que su comercialización, como frescos, con destino a consumo directo, ajustándose al numeral 22.1.3, o para uso industrial, numerales 22.2.4 y 22.2.5.

- c) Los contenedores que se utilicen para el envío de huevos de los sectores de postura al de recepción, deberán encontrarse libres de toda suciedad;
- d) Finalizada la jornada laboral deberán higienizarse los distintos sectores;
- e) Los envases conteniendo huevos deben depositarse sobre tarimas fácilmente removibles e higienizables.

REQUISITOS PARA EL LAVADO DE HUEVOS

Instalaciones necesarias

22.9.1 Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo serán de material y construcción aprobados por el SENASA y responderán a las condiciones generales y especificaciones de los numerales 22.1.5 y 22.1.6.

Lavado de la cáscara del huevo

22.9.2 El lavado de la cáscara del huevo se deberá realizar por medios mecánicos exclusivamente, con procedimientos que impidan la penetración microbiana al interior del huevo, debiendo ser tanto los medios mecánicos como los procedimientos, aprobados por el SENASA.

Requisitos para el lavado.

22.9.3 Durante la operación del lavado deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) El agua para el lavado deberá rebalsar permanentemente y cambiarse en su totalidad cada CUATRO (4) horas como mínimo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina, deberán efectuarse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de hacerlo cada vez que sea conveniente para mantener la eficacia de la operación de higienización del huevo.

b) La temperatura del agua para el lavado deberá superar en DOCE GRADOS CENTIGRADOS (12°C) como mínimo a la temperatura del huevo.

c) La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a TREINTA Y DOS GRADOS CENTIGRADOS (32°C) como mínimo, pero no superará los CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (45°C).

d) En ningún caso el huevo quedará sumergido y/o detenido en el agua del lavado.

e) Todos los huevos sometidos al lavado deberán tratarse con un agente sanitizante, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

Agentes Empleados. Concentraciones

22.9.4 Los productos para la limpieza y antisepsia de los huevos, así como las indicaciones generales de uso de los mismos, deberán ser aprobados por el SENASA.

En el caso de emplear cloro (Cl₂) su concentración no será menor a CIEN (100) ppm y no mayor a DOSCIENTAS (200) ppm de cloro residual libre.

Secado del huevo

22.9.5 En caso de ser efectuado el secado, éste debe ser realizado por medio de corrientes de aire, inmediatamente después del lavado y la desinfección a los efectos de no incorporar al ovoproducto productos ajenos al mismo.

CONDICIONES PARTICULARES DE LOSESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALIZADORES DE HUEVOS COMESTIBLES

Dependencias

22.10.1 Los establecimientos de elaboración de huevo y sus partes líquidas o deshidratadas deberán contar con las siguientes dependencias:

a) Local de recepción. Si correspondiese, cámara frigorífica de acuerdo a lo regulado en el Capítulo V del presente reglamento para mantener las condiciones de huevos enfriados.

- b) Local de clasificación, inspección sanitaria, lavado y secado (si correspondiese).
- c) Local para quebrado con temperatura apropiada y con presión positiva de aire filtrado. Provisto de lavamanos.
- d) Instalaciones para el almacenaje, homogeneización y elaboración de huevo líquido sin pasteurizar. Equipadas con facilidades para el lavado y desinfección de utensilios.
- e) Equipo de pasteurización.
- f) Instalaciones refrigeradas para el mantenimiento de huevo líquido.
- g) Local para realizar la deshidratación, si correspondiese.
- h) Instalaciones para el depósito de ovoproductos deshidratados.
- i) Local de las cáscaras resultantes de la actividad de quebrado.
- j) Baños y vestuarios.
- k) Servicios sanitarios.
- l) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
- m) Depósitos de productos de limpieza.
- n) Depósitos (provisto de un lavamanos) destinados a los productos tóxicos.
- o) Local de equipos para el sistema de lavado (CIP).
- p) Depósitos de envases primarios y depósito de envases secundarios.
- q) Depósito de aditivos y local de fraccionamiento y pesado de aditivos, si correspondiese.

Oficina de inspección veterinaria

22.10.2 La Oficina de Inspección Veterinaria responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el numeral 9.1.4 de este reglamento.

Vestuarios y servicios sanitarios

22.10.3 Los vestuarios y servicios sanitarios responderán en un todo a las especificaciones contenidas en el Capítulo VIII.

Lavado de cáscara de los huevos

22.10.4 Se efectuará en un todo de acuerdo a los numerales 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4, y 22.9.5.

Inspección sanitaria

22.10.5 Previo al ingreso a la sala de quebrado deberá efectuarse la inspección sanitaria según el numeral 22.1.3.

Transporte de los huevos

22.10.6 El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado debe hacerse por medios mecánicos. Los materiales que tomen contacto con los huevos, deberán estar aprobados por el SENASA. La comunicación entre ambas salas sólo permitirá el paso de los huevos y su medio de transporte.

Quebrado

22.10.7 Se entiende por quebrado al proceso de romper intencionalmente la cáscara del huevo, previo lavado, desinfectado y eventual secado, con el fin de separar sus partes para remover el contenido del huevo.

El quebrado del huevo deberá ser únicamente mecánico, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente adecuado para tal fin. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos incomedibles. El recipiente destinado a la inspección del huevo, cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.

Prohibición de recuperación de claras

22.10.8 Queda prohibida la recuperación de las claras para uso humano, remanentes a partir de las cáscaras resultantes del quebrado.

Formas de quebrado prohibición

22.10.9 No se aceptará como método de quebrado al efectuado mediante centrifugación o aplastamiento.

Higienización de manos

22.10.10 Cuando un huevo no apto fuese manipulado por las manos de un operario, deberá proceder al inmediato lavado de las mismas antes de continuar con las tareas.

Identificación de tuberías y depósitos

22.10.11 Las tuberías y tanques destinados a depósito del ovoproducto líquido deberán estar debidamente identificados. Los tanques deberán ser: refrigerados, cerrados, provistos de equipo de agitación sanitario, de material inoxidable y terminado sanitario. Deben tener la capacidad de frío suficiente como para dar cumplimiento con lo requerido en el presente capítulo.

Luego del quebrado los ovoproductos deberán pasar por un filtro para la retención de membranas, trozos de cáscara, etc. La malla empleada a tales fines deberá ser de materiales y terminaciones sanitarias.

Conservación del huevo líquido

22.10.12 La conservación del huevo líquido, sin pasteurizar deberá realizarse bajo refrigeración, en cámaras que reúnan las condiciones establecidas en el Capítulo V, o en tanques refrigerados. Ambos deben tener la capacidad de alcanzar las temperaturas reglamentarias de conservación de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) en toda su masa, en el plazo de DOS (2) horas a partir del cascado u otros sistemas aceptados por el SENASA.

El período de conservación, antes del proceso de pasteurización del huevo

líquido, deberá ser lo más corto posible y no superar las CUARENTA Y OCHO (48) horas.

Los tanques deberán ser cerrados y estarán provistos de vainas para tomar la temperatura y/o para instalar instrumentos destinados a la medición.

Conservación del huevo líquido pasteurizado

22.10.13 La conservación del huevo líquido pasteurizado deberá realizarse en tanques de características según el numeral 22.10.12 o en cámaras que reúnan las condiciones establecidas en el Capítulo V. Ambos deben tener la capacidad de alcanzar las temperaturas reglamentarias de conservación de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4°C) en toda su masa.

Excepción

22.10.14 Quedan exceptuadas del numeral 22.10.12, las claras que vayan a ser tratadas por un proceso de fermentación o las que sufran un proceso de pasteurización en seco (hot-room).

Conservación del huevo deshidratado

22.10.15 La conservación del huevo deshidratado debe ser realizada en ambientes limpios, frescos, secos, en buenas condiciones de mantenimiento. Libres de olores extraños.

Lavamanos

22.10.16 Se instalarán en aquellos sectores que así lo requieran como por ejemplo: recepción, local de lavado, local de quebrado, etc.

Los lavamanos deberán reunir las condiciones exigidas por el presente reglamento, es decir: contar con agua fría y caliente o termotemplada, jabón o detergentes aprobados por el SENASA y toallas de un solo uso.

El accionamiento de los mismos deberá ser de tipo no manual.

Vestimenta del personal

22.10.17 Deberá proveerse de vestimenta limpia diariamente a todo el personal que desempeñe sus tareas en el establecimiento.

Exigencias operativas del lavado

22.10.18 Los huevos empleados para ovoproductos deberán estar limpios y secos.

Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos, tal como se estipula en el presente capítulo y respondiendo a lo establecido en los numerales 22.9.1, 22.9.2, 22.9.3, 22.9.4 y 22.9.5.

CAPITULO XXIII

23. — PRODUCTOS DE LA PESCA

Definición y nomenclatura

Productos de la pesca

23.1 Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente reglamento: son los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.

Flora acuática

23.1.1 Asimismo quedarán sujetas a lo dispuesto en presente Capítulo las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática, destinadas a la alimentación humana.

Subproductos de la pesca

23.1.2 Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.

Denominación de pescados

23.1.3 Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización, se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, que a continuación se consigna.

Nomenclatura básica de peces, moluscos y crustáceos de explotación comercial

Familia	Especie	Nombre común adoptado
PECES DE AGUA DULCE		
Trygonidae	Potamotrygon spp.	Rayas
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
'	Astyanax spp.	Mojarras
'	Curimata sp.	Huevada
'	Prochilodus platensis	Sábalo
'	Leporinus spp.	Bogas

'	Brycon spp.	Pirapitaes
'	Triportheus spp.	Mojarras
'	Hoplias malabaricus	Tararira
'	Serrasalmus spp.	Pirañas
'	Colossoma spp.	Pacúes
Doradidae	Oxydoras kneri	Armado chanco
	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Manduvies
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
'	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
'	Luciopimelodus pati	Patí
'	Pimelodelia spp.	Bagaritos
'	Pseudoplatystoma spp.	Surubíes
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys sp.	Cascarudo
Loricariidae	Plecostomus spp.	Viejas
Atherinidae		Pejerreyes
Serranidae	Pereithys spp.	Trucha criolla
Scianidae	Plagioscion spp.	Corvinas de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Salmonidae	Salmo gairdnerii	Trucha arco-iris
'	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)
PECES MARINOS		
Bothidae	Paralichthys	Lenguados
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Brótola

'	Micromesistius australis	Polaca	
'	Merluccius hubbsi	merlucciusMerluza	
Macruronidae	Macruronus magellanicus	Merluza de cola o Hoki	
Ariidae	Tachysurus barbus	Bagre	
Congridae	Conger conger	Congrio	
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Mero	
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra	
'	Umbrina canosai	Pardo	
'	Micropogon opercularis	Corvina blanca	
'	Cynoscion striatus	Pescadilla	
'	Macrodon anoylodon	Pescadilla real	
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo	
'	Diplodus argenteus	Sargo	
'	Boridia grossidens	Burriqueta	
Mullidae	Mullus argentinae	Trilla	
Cirrhitidae	Cheilodactylus bergi	Castañeta	
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Salmones de mar (chanchitos)	
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo	
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra	
'	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico	
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo	
Scorpanidae	Helicotenus lahillei	dactylopterusRubio	
Triglidae	Prionotus panctatus	Testolín azul	
'	Prionotus nudigula	Testolín rojo	
Mugilidae	Mugil ssp.	Lisas	

Atherinidae		Pejerreyes de mar
'	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoa de banco
Garangidae	Trachinotus spp.	Pámpanos
'	Tracurus pieturatusJurel australis	
'	Seriola lalandei	Pez limón
'	Seriola rivoliana	Pez limón
'	Parona signata	Palometa
Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Sprattus fuegensis	Sardina fueguina
'	Brevoortia spp.	Lachas
'	Sardinella aurita	Sardinela
Engraulidae	Engraulis anchoíta	Anchoa o Anchoíta
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnuus alalunga	Albacora
'	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
'	Thunnus Thynnus	Atún rojo (aleta azul)
'	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
'	Enthynnus pelamis	Barrilete o skipjack
'	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Pneumatoporus japonicus marplatensis	Caballa (magrú)
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca (sierra)
Istiophridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada

Nexanchidas	Xexanchus griseus	Tiburón gris
Lamnidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
'	Mustelus schmitti	Gatuso
'	Mustelus canis	Palomo
'	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinidae	Squatina spp.	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percallens	Guitarra
'	Syrhiyna brevirostris	Guitarra chica
Rajidae		Rayas
'	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae		Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorhynchus	Pez elefante

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

Crustáceos

Penacidae	Hymenopenaeus mülleri	Langostino
'	Artemesia longinaris	Camarón
Xanthidae	Platyxanthus sp.	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadador
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla

Moluscos de agua dulce

Mutelidae	Diplodon spp.	Cucharas de agua
'	Anodontites spp.	Bobas

Moluscos marinos

Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
'	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antiqua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretos
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	Pulpos

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 352/2000 (/normativa/nacional/resolución-352-2000-63679) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 21/07/2000.)

(Definición de la Sardina fueguina establecida en la sección "PECES MARINOS" sustituida por art. 1° de la Resolución N° 559/2023 (/normativa/nacional/resolución-559-2023-386037) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2023. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

(Denominación de la familia a la que pertenece la especie Macruronus magellanicus y su 'Nombre común adoptado' sustituida por art. 1° de la Resolución N° 483/2002 (/normativa/nacional/resolución-483-2002-74681), B.O. 30/5/2002.)

Leyendas engañosas

23.1.4 Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse la Leyenda 'Preparado como...' seguida de la especie que se imita. La Leyenda a que se hace referencia seguirá al nombre verdadero del producto utilizado no pudiendo los caracteres gráficos con que se anuncia en el rótulo la forma de preparación, ser de más realce ni mayores que la mitad de la altura de aquél.

Sardinas. Denominación.

23.1.5 Sólo podrán rotularse y expendirse bajo los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies que se elaboran en el país

a) Sardinas (*Licengraulis grossidens*), el producto de pesca conocido como 'sardina de río', que responde a dicha designación técnica.

b) Sardinas (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente 'mojarrita del mar'.

c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoita*). Como tales pueden expendirse las 'anchoas o anchoítas' preparadas como sardinas.

d) Sardina fueguina (*Sprattus fuegensis*), producto de la pesca conocido como Sardina fueguina.

En los CUATRO (4) casos mencionados en los incisos precitados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión 'sardinas', 'sardinas argentinas' o "sardinas fueguinas" pudiendo estar consignado en caracteres de menor tamaño.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 559/2023 (/normativa/nacional/resolución-559-2023-386037) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2023. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Envases de sardinas argentinas

23.1.6 Con el objeto de que un solo tipo de envase pueda ser empleado indistintamente para las CUATRO (4) especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación "Sardinas Argentinas", sin consignar el nombre técnico.

En tal caso se determinará la especie, precediendo a la indicación del año de envasado con las letras: S, para las sardinas detalladas en el Numeral 23.1.5.a); M, para las sardinas referidas en el Numeral 23.1.5.b); A, para las sardinas mencionadas en el Numeral 23.1.5.c); y F, para las sardinas aludidas en el Numeral 23.1.5.d), todos del presente Reglamento

(Apartado sustituido por art. 3° de la Resolución N° 559/2023 (/normativa/nacional/resolución-559-2023-386037) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2023. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

23.1.7 Puede rotularse, asimismo:

a) Salmón del Paraná, al 'piripitá'.

b) Salmón de Mar del Plata las especies de 'pinguipéridos' tales como el 'chanchito'.

Establecimiento pesquero

23.2 Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, sub-productos y derivados pesqueros.

Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Productos de la acuicultura

23.2.1 Se entiende por productos de la acuicultura, todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Productos frescos

23.2.2 Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Refrigeración

23.2.3 El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Embalaje

23.2.4 La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Lote

23.2.5 La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Envío

23.2.6 La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Comiso o decomiso

23.2.7 Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas, productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su transformación, reducción y/o destrucción.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Muestra

23.2.8 Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado

23.2.9 Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado entero

23.2.10 Es el pescado tal como se captura con vísceras.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado fresco

23.2.11 Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado eviscerado

23.2.12 Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado en rodajas

23.2.13 Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado seccionado

23.2.14 Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Pescado escarificado

23.2.15 Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Filete o filet

23.2.16 Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Agua potable

23.2.17 Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Agua de mar

23.2.18 Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en

cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Agua de mar refrigerada

23.2.19 Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Tiempo de conservación

23.2.20 Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Limpieza

23.2.21 Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Contaminación

23.2.22 Es la transmisión de materias extrañas o desagradable a los productos de la pesca.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Desinfección

23.2.23 Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 533/94 (/normativa/nacional/resolución-533-1994-30791) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/06/1994)

Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros

23.3 Características de emplazamiento

Ubicación

23.3.1 La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.

Vías de acceso

23.3.2 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos

23.3.3 Condiciones generales

Condiciones generales de disposición de locales

A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

B) 1. El suelo ser de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estar dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

B) 2. Las paredes, tendrán superficies lisas, fácil de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.

B) 3. El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberán estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

B) 4. Las puertas de un material que no se deteriore y fácil de limpiar.

B) 5. Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.

B) 6. Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux en los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.

B) 7. Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros: Cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4, y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.

E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricadas con materiales licos y resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.

F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría	Verde
Agua potable caliente	Verde con franjas
Vapor de agua	Naranja
Bocas de incendio	Rojos y cartel indicador
Agua no potable	Rojos
Vacío	Marrón
Aire comprimido	Azul
Electricidad	Negro
Combustibles líquidos	Amarillo
Refrigerantes	Gris o aluminio

Cámaras frigoríficas

23.4 Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo V del presente Reglamento.

23.5 Obras sanitarias

23.5.1 Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo IV del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

Agua de mar limpia

23.5.2 El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

Clorinación

23.5.3 Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar.

La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.

Asimismo se suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

Dependencias auxiliares

23.6 Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del Capítulo VI.

Personal de la empresa y dependencias sanitarias

23.7 El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo VIII, apartado 8.2 y subsiguientes.

Sala de descanso o refrigerio

23.7.1 Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del apartado 8.2.3 Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

Laboratorios

23.8 Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable.

Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII apartado 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

Obligaciones de los establecimientos

23.9 Los establecimientos pesqueros se hayan obligados a cumplimentar con el Capítulo IX de este Reglamento.

Infracciones

23.10 Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenido en el Capítulo XXX del presente Reglamento.

23.11 Condiciones generales de higiene

Aplicables a locales y materiales

23.11 1 A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

b) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este Reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.

F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.

Establecimientos elaboradores de productos frescos

23.12 Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquellos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

Accesos

23.12.1 En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

Dependencias

23.12.2 Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima

En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos

Deberá contar con un depósito de residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar de un lavadero para utensilios

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito para hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir dos sectores; uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.

H) Cámara de mantenimiento de productos procesados

En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta con una cámara de mantenimiento.

Características de los productos pesqueros

23.12.3 Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas, físicas, químicas y bacteriológicas de la especie examinada.

Características físicas de los pescados frescos

23.12.4 A) Rigor Mortis: Cuerpo arqueado y rígido.

B) Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

C) Piel: Húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

D) Mucosidad: En las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.

E) Ojos: Los ojos debe ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.

F) Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

G) Branquias: Coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui-generis y suave que recuerde el olor a mar.

H) Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor suigeneris y suave.

I) Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigeneris al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

Características de los crustáceos frescos muertos:

23.12.5 A) Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.

B) Color: Gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.

C) Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

D) Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.

E) Ojos: Brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

F) Músculos: Blancos o ligeramente ambarinos, firmes.

G) Olor: Propio de cada especie.

Características de los crustáceos vivos:

23.12.6 Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:

A) Caparazón: Húmeda y brillante.

B) Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

Moluscos bivalvos y gasterópodos

23.12.7 Los moluscos bivalvos y gasterópodos, deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

- A) Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, deben acusar signos vitales.
- B) Olor: Agradable e intenso.
- C) Músculos: Húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

Productos impropios para consumo

23.12.8 Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

- A) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.
- B) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.
- C) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.
- D) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphylobothrium Latum*) aún comprobándose un solo parásito.
- E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.
- F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.
- G) Aspecto repugnante.
- H) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
- I) Los provenientes de aguas contaminadas.
- J) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
- K) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este reglamento.
- L) Los que presenten neoplasias.
- M) Los que presenten asfixia telúrica.

N) Los conservados en malas condiciones de higiene.

Ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.

O) Los moluscos (bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de 'toxina paralizante de los moluscos (TPM)' arrojen un título tóxico igual o superior a cuatrocientas (400) unidades ratón (U. R.) por el método de la Association of Analytical Chemists (A. O. A. C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen, y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos o 'marea roja' lo hagan necesario para resguardo de la salud pública. Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM previo a su procesamiento.

Moluscos cefalópodos

23.12.9 Los moluscos cefalópodos, deben tener las siguientes características:

A) Piel: Lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguilentas o extrañas a la especie.

B) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

C) Músculos: Consistentes y elásticos.

D) Color: Característicos de cada especie.

E) Olor: SuiGeneris.

Conservación de crustáceos

23.12.10 Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.

En los crustáceos frescos (camarón, langosta, langostinos, cangrejo de mar, etcétera) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores:

2 - Sulfito ácido de sodio o bisulfito de sodio

3 - Metabisulfito de sodio

4 - Metabisulfito de potasio

5 - Sulfito de calcio

6 - Sulfito ácido de calcio o bisulfito de calcio

7 - Sulfito de potasio

8 - Bisulfito de potasio (para utilizar únicamente en el producto crudo)

9 - 4- Hexilresorcinol.

Se deberá agragar en dosis tal que se asegure un residuo en la parte comestible menor a DOS MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (2 mg/kg) *(Inciso 9) incorporado por art. 2° de la Resolución N° 1667/2019 (/normativa/nacional/resolución-1667-2019-333198) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 11/12/2019. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)*

La dosis máxima admitida en el producto final de los conservadores mencionados precedentemente, es la siguiente:

a) CIEN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg/kg) de sulfito en la parte comestible del producto crudo o

b) TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg/kg) en la parte comestible del producto cocido.

La dosis de conservadores, presente en los crustáceos, se deberá expresar como SO₂ (dióxido de azufre) solos o en combinación.

La metodología analítica a emplear será la establecida conforme lo dispuesto en el Numeral 7.1.1. de este Reglamento.

El agua utilizada en la cocción debe ser potable o de mar limpia.

Cuando se utilice la cocción, ésta debe ir seguida de la refrigeración.

(Apartado sustituido por art. 3° de la Resolución N° 239/2008 (/normativa/nacional/resolución-239-2008-144907) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 23/9/2008. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)

Crustáceos, refrigeración

23.12.11 Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

Determinación química del pescado fresco

23.12.12 Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

A) Determinación del nitrógeno básico volátil total (N. B. V. T.) por el método de Antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc.).

B) Histamina, el valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deber ser inferior a los 100 P. P. M y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 P. P. M.

Determinaciones microbiológicas

23.12.13 Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.

23.13 Establecimientos elaboradores de productos congelados

Definición

23.13.1 Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial, que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Productos congelados

Son los productos pesqueros que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) por lo menos, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

Surimi. Definición

Se entiende por surimi a la carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesada en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada. Este producto carecerá de olor y sabor apreciables y deberá ser sometido a congelación inmediatamente de elaborado, condición que deberá mantener durante toda la cadena de comercialización. Se podrán agregar ingredientes alimentarios crioprotectores tales como azúcar, albúmina de huevo, polialcoholes, y los aditivos con funciones antioxidantes, estabilizantes y espesantes, de acuerdo al Artículo 284 del Código Alimentario Argentino.

(Apartado 23.13.1 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 231/2013 (/normativa/nacional/resolución-231-2013-215248) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 27/5/2013)

Dependencias

23.13.2 Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima.

Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un grado centígrado y menos un grado centígrado.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos

Se deberá contar con depósito para residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar con un lavadero de utensilios.

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito de hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.

H) Instalaciones para congelación

Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.

I) Depósito de productos procesados congelados

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos, procesados que deberán mantenerse como mínimo a 18 grados centígrados.

J) Sector de empaque secundario o final

Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

K) lavadero y depósito de cajones

Deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

23.14 Establecimientos Transformadores de Productos Pesqueros en conserva, semiconserva y afines

Productos transformados

23.14.1 Son transformados los productos pesqueros, que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, la esterilización, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicados a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros procesos alimenticios o a una combinación de estos procedimientos.

Conserva

23.14.2 Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar sea cual sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.

Fábrica de conserva

23.14.3 Se entiende por fábrica de conservas de productos pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.

Sectores

23.14.3.1 Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores:

A) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA.

B) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.

Cámaras frigoríficas para materias primas

23.14.4 Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.

Sala de procesos de producción

23.14.5 En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

Otras dependencias

23.14.6 A) Sala de lavado de utensilios

B) Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos.

C) Sala de desperdicios, detritos y comisos.

Envases, continentes y rotulados

23.14.7 Material para envases permitidos.

Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

23.14.8 El SENASA fijará las tolerancias respectivas.

En los alimentos (a excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

ALUMINIO	MAXIMO	250	PARTES	POR	MILLON
ANTIMONIO	'	20	'	'	'
ARSENICO					
EN LIQUIDO	'	0,1	'	'	'
EN SOLIDO	'	1	'	'	'
BARIO	'	500	'	'	'
BORO	'	100	'	'	'
CADMIO	'	5	'	'	'
CINC	'	100	'	'	'
COBRE	'	10	'	'	'
ESTAÑO	'	500	'	'	'
FLUOR	'	1,5	'	'	'
HIERRO	'	500	'	'	'
MERCURIO	'	0,05	'	'	'
NIQUEL	'	150	'	'	'
PLATA	'	1	'	'	'

PLOMO

EN LIQUIDO	'	2	'	'	'

EN SOLIDO	'	20	'	'	'

SELENIO

EN LIQUIDO	'	0,05	'	'	'

EN SOLIDO	'	0,3	'	'	'

Cantidad anormal de hierro

23.14.9 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no ser objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Revestimiento interno

23.14.10 Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

Material esmaltado, lacado, barnizado

23.14.11 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 23.14.8 del presente Reglamento.

Soldadura interna y externa

23.14.12 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 23.14.8 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases

23.14.13 Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.

Barnices y plásticos

23.14.14 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

A) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

B) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

C) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietileneglicol, trietileneglicol, propileneglicol, esteratos y ricioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

D) Estabilizantes: hexametilenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, aikilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

E) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente reglamento.

F) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

I) Otros materiales autorizados expresamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

H) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Lavado de envases previo su uso

23.14.15 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.

Reemplazo de aire por gases inertes

23.14.16 Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Temperatura de esterilización

23.14.17 El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Las curvas de penetración de calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.

Lavado de envases previo a la esterilización

23.14.18 Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlas al proceso de esterilización.

Tiempo entre envasado y esterilización

23.14.19 El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.

Reenvasado

23.14.20 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por Servicio de Inspección Veterinada, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.

Registro de presión y temperatura

23.14.21 Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de los autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.

Registro gráfico

23.14.22 La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

Enfriado de latas

23.14.23 Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua de enfriamiento

23.14.24 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.

23.14.25 **Saladero**

Definición

23.14.26 Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda diversos productos pesqueros.

Pescado salado

Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.

Pescado curado en salmuera

El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.

Pescado salmuerado

El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.

Salazón en seco

El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.

Consideraciones generales

23.14.27 Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.

Elementos de madera

23.14.28 En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos, las exigencias del SENASA.

Ahumadero. Definición

23.14.29 Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado el pescado y los productos de la pesca.

Consideraciones generales

23.14.30 A) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitario establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

B) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.

C) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.

D) La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.

E) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.

F) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.

G) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.

H) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

I) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.

J) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.

K) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.

L) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

M) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Secaderos. Definición

23.14.31 Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.

Consideraciones generales

23.14.32 Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e Higiénico-Sanitario establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

23.14.33 **Conservas, semiconservas y afines**

Materia prima para elaboración

23.14.34 El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

Empleo de materia prima congelada

23.14.35 Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

Conservas de pescado al natural

23.14.36 Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33.3) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el 'peso escurrido' y el 'peso neto'.

Conservas en o al aceite

23.14.37 Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizar proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el 'peso escurrido'. Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

Conservas en o al aceite de oliva

23.14.38 Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Conservas de pescado en salsa

23.14.39 Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.

Conserva de mariscos

23.14.40 Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo, no podrán hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.

Pasta o paté de pescados o de mariscos

23.14.41 Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse 'pasta de mariscos'.

Conserva mixta

23.14.42 Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y/o mariscos de salsa o aditivos de origen vegetal.

Autorización de agregar amiláceos sin declarar

23.14.43 Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

Monografía

23.14.44 Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por el SENASA, sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detalle la composición, y las técnicas a seguir para su elaboración. En caso de ser necesario se enviarán muestras del producto al laboratorio.

23.14.45 Las semiconservas deberán indicar en su envase y en forma clara esta condición, la fecha de vencimiento y la temperatura de conservación.

Infracciones

23.14.46 Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

- A) Que contienen especies diferentes a las declaradas en los rótulos.
- B) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- C) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad o diferentes a las declaradas en la monografía.
- D) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier proporción conforme a lo establecido en el apartado 23.14.60.

Inspección de las conservas

23.14.47 El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

- A) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente.
- B) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.
- C) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.
- D) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto.
- E) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.
- F) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorios aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Examen microbiológico

23.14.48 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos.

23.14.49 Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

Controles de conservación

23.14.50 De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

Productos pesqueros conservados (semiconservas)

23.14.51 Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

No exigencia de prueba de la estufa

23.14.52 A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

Productos preparados en salazón húmeda y envasados como semiconservas

23.14.53 A) Anchoítas saladas 'maduradas'.

Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, debe permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.

B) Anchoítas envasadas en salmuera.

Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibiese olor a fermentación, no deberá hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata.

El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.

C) Filetes de anchoíta en aceite.

Los filetes de la anchoíta 'madurada', se pueden preparar en aceite vegetal comestible.

Productos de la pesca salados

23.14.54 Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.

Alteraciones de productos salados (hongos)

23.14.55 El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

Productos de la pesca en salmuera

23.14.56 Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.

Salmueras

23.14.57 Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este Reglamento.

Absorción de yodo por salmuera

23.14.58 Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

Aditivos

23.14.59 Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.

Uso de nitratos y nitritos

23.14.60 Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio como conservador y/o fijador de color en productos de la pesca ahumados o salados, no deberán exceder las trescientas (300) partes por millón para los nitratos y ciento cincuenta (150) partes por millón para los nitritos, en el producto terminado.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 231/95 (/normativa/nacional/resolución-231-1995-27824). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/09/1995)

Anchoas o anchoítas a la carne

23.14.61 Se entiende por anchoas o anchoítas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 352/2000 (/normativa/nacional/resolución-352-2000-63679). de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 21/07/2000)

Filetes de anchoas o anchoítas

23.14.62 Las anchoas o anchoítas destinadas a filetes deberán haber completado su periodo de maduración.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 352/2000 (/normativa/nacional/resolución-352-2000-63679). de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 21/07/2000)

Bacalao y similares

23.14.63 En el bacalao salado y disecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.

Aletas de tiburón

23.14.64 Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreados con sal, desecados al sol o en estufas.

Envasado

23.14.65 Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.

23.15 Productos pesqueros desecados

Productos conservados por desecación (Charqui)

23.15.1 Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.

Productos pesqueros ahumados

23.15.2 Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.

Ahumado en caliente

23.15.3 Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.

Ahumado en frío

23.15.4 Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.

Otras preparaciones

23.16 Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.

Pescado con jalea

23.16.1 Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Caldo de pescado

23.16.2 Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.

Sopa de pescado

23.16.3 Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado la adición de vegetales y/o fideos.

'Bouillabaisse'

23.16.4 Se entiende por 'bouillabaisse', la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Caviar

23.16.5 Se entiende por caviar, el producto hecho con huevos de varias especies de esturiones y sal.

Caviar fresco

23.16.6 Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.

Caviar prensado

23.16.7 Se entiende por caviar prensado ('Pauloreshnaria', 'Presskavier') al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevos de otros peces.

Caviar de otros peces

23.16.8 Se entiende por 'caviar de ...' al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos se dejará constancia en los rótulos, la especie de la que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

(Apartado sustituido por art. 1º de la Resolución N° 334/99 (/normativa/nacional/resolución-334-1999-59696) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 02/09/1999)

Composición

23.16.9 Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado y prensado) y su origen, no podrán contener más de DIEZ POR CIENTO (10%) de sal, ni de CUATRO COMA CINCO (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de CINCO CENTESIMOS (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 334/99 (/normativa/nacional/resolución-334-1999-59696) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 02/09/1999)

Hexametenotetramina y benzoato de sodio

23.16.10 En los caviars se admite, cualquiera sea su origen, el agregado de hexametenotetramina y benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de UN MIL (1.000) partes por millón en el producto terminado.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 334/99 (/normativa/nacional/resolución-334-1999-59696) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 02/09/1999)

Semiconserva de caviar

23.16.11 Se entiende como semiconserva de caviar, al caviar, cualquiera sea su origen, envasado herméticamente, en continentes exentos de aire y sometidos a pasteurización.

(Apartado sustituido por art. 1° de la Resolución N° 334/99 (/normativa/nacional/resolución-334-1999-59696) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación B.O. 02/09/1999)

23.17 Embarcaciones y buques pesqueros

Embarcaciones de rada o ría

23.17.1 Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas.

Características constructivas

23.17.2 A) Bodegas

Las embarcaciones estarán equipadas con bodegas para el almacenamiento de los productos de la pesca. Estas estarán separadas de la máquina o lugares reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

B) Revestimiento de bodegas

El revestimiento interior de la bodegas será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará construido por un material de superficie lisa o en su defecto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

C) Desagotes

Las bodegas deberán contar con desagüe adecuado para el líquido de escurrimiento.

D) Recipientes de almacenamiento

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene

23.17.3 La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene

23.17.4 Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Carnadas

23.17.5 Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca.

Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de la pesca se tirará al mar.

Condiciones generales de higiene en el manejo

23.17.6 Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, también así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación.

Protección de los productos de la pesca

23.17.7 Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.

Higiene del personal

23.17.8 El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Descarga

23.17.9 La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.

Buques de altura y costero

23.17.10 Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

23.17.11 **Características constructivas**

Bodegas

23.17.12 Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescritas por este reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

Revestimientos

23.17.13 El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores ser estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

Desagotes

23.17.14 Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Recipientes de almacenamiento

23.17.15 Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene

23.17.16 Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene

23.17.17 Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Cisternas de refrigeración

23.17.18 Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones:

A) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

B) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.

C) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grado centígrado como máximo dieciséis horas después.

D) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.

E) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

Control de embarcaciones

23.17.19 La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

23.18 Condiciones generales de higiene en el manejo

Higiene de las instalaciones

23.18.1 Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se desinfectará en forma completa y a fondo.

Protección de los productos de la pesca

23.18.2 Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.

Hielos

23.18.3 En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero (0) grado medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

Contaminación

23.18.4 En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.

Higiene del personal

23.18.5 El personal encargado a bordo de manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Protección de los productos de la pesca

23.18.6 Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se detedore la carne de dichos productos.

Buques factorías

23.19 Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

23.19.1 Requisitos exigibles a un buque factoría

Relativos a construcción y equipos

23.19.2 Requerimientos básicos

23.19.3 A) Espacio de recepción

Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deber ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

B) Sistema de transporte

El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.

C) Lugares de trabajo

Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas.

Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación o congelación o ultracongelación de productos pesqueros deberá cumplimentar:

- El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.
- Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.
- Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.
- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.
- Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.
- En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.
- Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

D) Locales de almacenamiento

El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar.

Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos.

El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.

E) Equipos de evacuación de desechos

Debe disponerse de equipos para evacuar los desechos directamente al mar o recipientes estancos reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.

Aprovisionamiento de agua

23.19.4 El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.

El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerto.

Vestuarios

23.19.5 Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de productos pesqueros.

Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos.

Equipo de refrigeración

23.19.6 Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponerse equipos de refrigeración suficientemente potentes para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de menos dieciocho (18) grados centígrados como máximo, y mantenerla.

Debe haber un registro de la temperatura situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

23.19.7 Requisitos de higiene relativos a la manipulación y almacenamiento a bordo de los productos pesqueros

Responsable técnico

23.19.8 A bordo del buque factoría una persona calificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Esta persona deberá poseer la autoridad necesaria para hacer

cumplir las disposiciones de este reglamento y llevar un registro en el que se consignarán sus observaciones y registros térmicos eventualmente exigidos.

Higiene de las instalaciones y equipos

23.19.9 Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las siguientes:

A) Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

Higiene del personal

23.19.10 Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

A) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.

B) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

C) Estar prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

Higiene en la elaboración

23.19.11 Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.

B) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.

C) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

Acondicionamiento de los productos

23.19.12 El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.

B) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, estas sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

Almacenamiento

23.19.13 El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insectos o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

23.20 Descarga y transporte

Descarga

23.20.1 Los medios de transporte estarán diseñados y contruidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico sanitarias del pescado durante el traslado.

Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta

operación debe ser realizada rápidamente.

Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.

El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión.

El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el Capítulo VIII de este reglamento.

De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.

Transportes

23.20.2 Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo XXVIII del presente reglamento.

23.21 Establecimientos elaboradores de productos pesqueros no aptos para consumo humano

Fábrica de harina y aceite de pescado

23.21.1 Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano

23.21.2 Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignan en este reglamento.

Aceite de pescado

23.21.3 Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.

Exigencias para los aceites de pescado

23.21.4 Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

- A) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.
- B) No contener más del uno (1) por ciento por impurezas.
- C) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.
- D) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.
- E) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

Aceite vitamínico

23.21.5 Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado 23.12.

Subproductos no comestibles

23.21.6 Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.

Abono de pescado

23.21.7 Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capítulo.

Concentrado de caldo industrial

23.21.8 Se entiende por concentrado de caldo o 'agua de cola' al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.

Cola de pescado no comestible

23.21.9 Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción al vapor o en agua caliente; seguida de una concentración adecuada.

Harina de pescado

23.21.10 Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Harina de pescado. Clasificación

23.21.11 Las harinas de pescado, podrán ser de primera y segunda calidad.

Primera calidad

23.21.12 La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento por proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

Segunda calidad

23.21.13 La harina de pescado de segunda calidad, debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más de diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.

Harina de pescado para exportación

23.21.14 La harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

Plantas procesadoras de ranas

23.22 Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquellos en donde se sacrifiquen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento.

Accesos

23.22.1 Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga.

Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente.

Condiciones del edificio

23.22.2 Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este reglamento.

Disponibilidad total de agua

23.22.3 La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimientos en la elaboración e higiene.

Dependencias

23.22.4 A) Sector antemorten

Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero el proceso antemorten puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.

B) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio. El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, deshuello y sangría.

C) Sala de elaboraciones

La sala de elaboración deberá reunir las condiciones constructivas e higiénico-sanitarias generales especificadas en el presente reglamento. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Hornos crematorios

Traslado de las ranas

23.22.5 Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación. En este caso la habilitación corresponderá a los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.

Embalajes y rotulado

23.23 Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el Capítulo XXVI.

23.24 MOLUSCOS BIVALVOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

(Numeral 23.24 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 829/2006 (/normativa/nacional/resolución-829-2006-122869) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos B.O. 7/12/2006. Vigencia: a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial).

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES:

23.24.1	Moluscos bivalvos. Definición.	Son los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.
23.24.1.1	Zonas de producción de moluscos bivalvos.	Se entiende por zonas de producción a las zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos y se extraigan, o zonas donde se cultiven y luego se cosechen.
23.24.1.2	Producción, procesamiento y comercialización de moluscos bivalvos. Requisitos.	La producción, tenencia, el procesamiento, transporte y la comercialización de moluscos bivalvos para consumo humano, responderá a los requisitos y a las normas higiénico-sanitarias fijadas en este reglamento. Las exigencias alcanzarán también a los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, con excepción de aquellas vinculadas con el proceso de depuración.
23.24.1.3	Unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado. Requisitos.	Las unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado de moluscos bivalvos destinados al consumo humano responderán a lo establecido en el presente reglamento, en lo referente a la clasificación de zonas, producción, al procesamiento y a la comercialización.
23.24.1.4	Producción de moluscos bivalvos. Definición.	Se entiende por producción de moluscos bivalvos a la actividad que comprende tanto su obtención a partir de bancos naturales como su extracción desde cultivos.
23.24.1.5	Determinación, clasificación y vigilancia de las zonas de producción. Ley N° 24.922. Competencias.	Conforme lo dispuesto en los Artículos 3° y 4° de la Ley N° 24.922, la autoridad competente que corresponda, establecerá las zonas de producción de moluscos bivalvos y su clasificación así como la posterior vigilancia para el mantenimiento de la misma, conforme los requisitos establecidos en el presente reglamento. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, en adelante SENASA, evaluará lo actuado por la autoridad competente a los fines de su reconocimiento con validez nacional e internacional.
23.24.1.6	Autoridad sanitaria nacional competente. Atribuciones.	El SENASA es la autoridad sanitaria nacional competente para habilitar los centros de depuración y/o expedición, establecimientos de transformación y las unidades utilizadas para el transporte de los moluscos bivalvos.
23.24.1.7	Acondicionamiento de moluscos bivalvos vivos.	El acondicionamiento de moluscos bivalvos consiste en su almacenamiento, en tanques o en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales para limpiarlos de arena, fango, limo o mucus, para preservar o mejorar sus cualidades organolépticas.
23.24.1.8	Agua de mar limpia. Definición.	Se entiende por agua de mar limpia al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.
23.24.1.9	Agua limpia. Definición.	Se entiende por agua limpia al agua dulce que posea una calidad higiénica similar a la del agua de mar limpia.

23.24.1.10	Fitoplancton. Definición.	Se entiende por fitoplancton al conjunto de microorganismos capaces de fotosintetizar, que normalmente viven en suspensión en la columna de agua y son llevados por las corrientes marinas.
23.24.1.11	Biotoxinas marinas. Definición.	Se entiende por biotoxinas marinas a las sustancias tóxicas producidas por algas y acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de fitoplancton toxigénico.
23.24.1.12	Biotoxinas y Contaminantes. Determinación analítica.	Los estudios para determinar la presencia de biotoxinas, contaminantes microbiológicos y químicos en moluscos bivalvos mencionados en el presente Reglamento deberán ser realizados en laboratorios habilitados por el SENASA a tal efecto.
23.24.1.13	Depuración de moluscos bivalvos.	Depuración es la operación de mantener al Molusco Vivalvo vivo, en agua de mar limpia, durante un determinado período de tiempo, suficiente como para reducir la concentración de sustancias contaminantes microbiológicas, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo.
23.24.1.14	Centro de depuración de moluscos bivalvos.	Se entiende por centro de depuración de moluscos bivalvos al establecimiento habilitado dotado de instalaciones alimentadas con agua de mar limpia, en las que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para lograr su depuración.
23.24.1.15	Centro de expedición de moluscos bivalvos.	Se entiende por centro de expedición de moluscos bivalvos, toda instalación terrestre y/o flotante habilitada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran, envasan y embalan moluscos bivalvos vivos con destino al consumo humano directo.
23.24.1.16	Establecimiento de transformación de moluscos bivalvos.	Se entiende por establecimiento de transformación de moluscos bivalvos, al establecimiento o parte del mismo, cuya infraestructura, equipamiento y operatividad le permiten la elaboración de productos a base de moluscos bivalvos destinados al consumo humano. Incluye la realización de operaciones tales como el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado o una combinación de estos procedimientos.
23.24.1.17	Extracción de moluscos bivalvos.	Se entiende por extracción de moluscos bivalvos a su captura de un banco natural o de una cosecha de cultivo.
23.24.1.18	Lote de moluscos bivalvos vivos.	Se entiende por lote de moluscos bivalvos vivos a la cantidad de éstos pertenecientes a la misma especie, extraídos de una zona de producción de idéntica clasificación, destinados a ser enviados a una zona de reinstalación, un centro de depuración, de expedición o a un establecimiento de transformación autorizados.
23.24.1.19	Productor de moluscos bivalvos.	Se entiende por productor de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que produce moluscos bivalvos vivos en zonas de producción.
23.24.1.20	Recolector de moluscos bivalvos.	Se entiende por recolector de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que extrae moluscos bivalvos vivos de banco, con una metodología apropiada.
23.24.1.21	Reinstalación de moluscos bivalvos.	Se entiende por reinstalación de moluscos bivalvos a la operación consistente en trasladar moluscos bivalvos vivos a zonas marítimas, de las gunas costeras o de estuarios durante el tiempo necesario para reducir la contaminación microbiológica, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo. Esta operación no incluye el traslado de moluscos bivalvos a zonas más apropiadas para su posterior crecimiento o engorde.
23.24.1.22	Zona de reinstalación de moluscos bivalvos.	Se entiende por zona de reinstalación de moluscos bivalvos a las zonas marítimas, de lagunas costeras o estuarios claramente delimitadas y

		señalizadas por materiales flotantes o fijos, destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION DE ZONAS DE PRODUCCION DE MOLUSCOS BIVALVOS

23.24.2	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clasificación. Criterios.	Las zonas de producción serán clasificadas según los resultados de los estudios previos vinculados con la inocuidad. A los fines de lograr esta clasificación se analizará la aptitud microbiológica y los niveles de otros elementos contaminantes en un área marítima delimitada e identificada. El estudio de zona deberá permitir una evaluación de los niveles de contaminantes microbiológicos y químicos significativos.

23.24.2.1	Determinación de las zonas de producción de moluscos bivalvos.	La autoridad competente debe determinar, sobre la base de líneas imaginarias, la ubicación y los límites geográficos precisos de las zonas de producción a clasificar, constituyendo unidades homogéneas.
23.24.2.2	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clases.	Las zonas de producción que se determinen conforme el numeral anterior serán clasificadas en las siguientes clases: A, B y C.
23.24.2.3	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clases. Alcances.	Las zonas de producción de moluscos bivalvos, según la clase en la que sean incluidas, tendrán los siguientes alcances: 1.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase A se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo. 2.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase B se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su tratamiento en un centro de depuración o zona de reinstalación. 3.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase C se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su reinstalación durante un período prolongado, que asegure su inocuidad.
23.24.2.4	Contaminantes. Tolerancias por zonas. Frecuencia de muestreo.	Los niveles máximos de contaminación aceptados para la clasificación de las diferentes zonas serán los expresados en el cuadro del presente numeral, sobre muestras de moluscos bivalvos. Los análisis a que se hace referencia en dicho cuadro responden a exigencias mínimas a llevarse a cabo en las zonas bajo estudio. Esto no impedirá que la autoridad sanitaria nacional competente pueda solicitar otros acordes a las características medicambientales de cada zona en estudio. La metodología analítica a utilizar será determinada conforme el Numeral 7.1.1 - LABORATORIOS - NORMAS- del presente reglamento.

Continuación del Numeral 23.24.2.4

Analito	Zona A	Zona B	Zona C	Frecuencia
Escherichia coli	≤230 NMP/100 g	≤4600 NMP/100 g	≤46000 NMP/100 g	quincenal
Plomo	<1000 (ng/g o µg/kg)			semestral
Cadmio	<1000 (ng/g o µg/kg)			semestral
Mercurio	<500 (ng/g o µg/kg)			semestral
Grupo Plaguicidas Organo-halogenados	LMR / NA (ng/g o µg/kg) LMR: Límite máximo de residuos - NA: Nivel de acción			anual
Hexaclorobenceno	200			anual
Aldrin	200 (Expresado como suma)			anual
Dieldrin				anual
Endrin	50			anual
Alfa-Hexaclorociclohexano	200			anual
Beta-Hexaclorociclohexano	100			anual
Lindano	20			anual
Heptacloro Heptacloro epóxido	50 (Expresado como suma)			anual anual
Alfa-Clordano	50 (Expresado como suma)			anual
Gamma-Clordano				
Oxiclordano				
Alfa-Endosulfan	100 (Expresado como suma)			anual
Beta-Endosulfan				
Endosulfan sulfato				
Mixto	100			anual

ANEXO	VALOR	FECHA
Metoxidoro	100	anual
o,p'-DDE	1000 (Expresado como suma)	anual
o,p'-DDE		
o,p'-DDD		
o,p'-DDD		
o,p'-DDT		
o,p'-DDT		
Grupo Bifenilos Policlorados	LMR / NA (ng/g o µg/kg)	anual
Congéneres 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180.	200 (Expresado como suma total)	anual

23.24.2.5	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Muestreo.	La autoridad competente definirá uno o más puntos de muestreo de acuerdo a las especies a explotar, que deben ser representativos de la calidad de la zona considerada. Se establecerá para las zonas de producción un programa de muestreo de moluscos bivalvos y de aguas en el cual, el número de muestras, la distribución geográfica de los puntos muestreados y su frecuencia, deberán garantizar que los resultados de los análisis sean representativos de la zona en consideración, tomando especialmente en cuenta el análisis del fitoplancton y de las biotoxinas. Se autorizará solamente la extracción de aquellas especies de moluscos bivalvos que hayan sido objeto de muestreos.
23.24.2.6	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Clasificación. Período mínimo de estudio.	Para establecer la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos se requiere un período mínimo de estudio de SEIS (6) meses, durante el cual deberán realizarse los análisis bacteriológicos y químicos requeridos en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.
23.24.2.7	Zonas de producción de moluscos bivalvos. Otros requisitos.	La autoridad competente deberá además, para clasificar una zona, cumplimentar los siguientes requisitos: 1.- Realizar un inventario de las posibles fuentes de contaminación de origen humano y/o animal que puedan afectar a la zona de producción, además de informar sobre el tratamiento de aguas residuales. 2.- Determinar las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, batimetría y del ciclo de las mareas.
23.24.2.8	Codificación de zonas de producción de moluscos bivalvos.	La autoridad competente tendrá la responsabilidad de asignar un código a las zonas de producción de moluscos bivalvos para su correcta identificación. El código estará constituido por los siguientes elementos: 1.- Identificación del país de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas. Ejemplo: REPUBLICA ARGENTINA - AR 2.- Identificación de la provincia de procedencia mediante DOS (2) letras de imprenta mayúsculas, a saber: BUENOS AIRES - BA RIO NEGRO - RN CHUBUT - CH SANTA CRUZ - SC TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR - TF 3.- Número de Registro: estará conformado por una cifra de TRES (3) dígitos en números arábigos.
23.24.2.9	Registro Nacional de Zonas.	El SENASA mantendrá un registro de zonas de producción reconocidas para la explotación y cultivo de moluscos bivalvos. Dicho listado de áreas, contendrá la siguiente información: País Provincia Número de registro Nombre o denominación de la zona Especies Si es de banco natural y/o de cultivo. Delimitación de la zona Clasificación (Clases A, B o C). Código de zona de producción, según lo establecido en el numeral precedente. Dicha información se encontrará a disposición de las partes interesadas, especialmente recolectores, productores, centros de depuración, centros de expedición y establecimientos de transformación. Dicho listado será girado a la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, todos los meses de mayo de cada año.
23.24.2.10	Inscripción en la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA PESCA Y ALIMENTOS.	Las empresas dedicadas al cultivo y /o engorde de moluscos bivalvos deberán dar cumplimiento a las inscripciones que a tal efecto lije la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS.

23.24.2.11	Control para el mantenimiento de la clasificación de zona.	La autoridad competente someterá a las zonas clasificadas a controles periódicos a fin de comprobar: a) Que no haya prácticas ilícitas en lo que respecta al origen y destino de los moluscos bivalvos. b) La calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos en relación con las zonas de producción y de reinstalación. c) La presencia y concentración de fitoplancton productor de toxinas en las aguas de producción y de reinstalación. d) La presencia de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos. e) La presencia de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos. A los efectos de lo previsto en las letras a), b), c), d) y e) deberán elaborarse planes de muestreo que prevean la realización de esas comprobaciones a intervalos regulares, o bien determinarse en particular cuando los períodos de extracción sean irregulares.

		La distribución geográfica de los puntos de muestreo y su frecuencia, deberán asegurar que los resultados del análisis sean representativos de la zona en cuestión. El SENASA revisará anualmente el control establecido en las zonas clasificadas por las provincias y evaluará su aceptación.
23.24.2.12	Planes de muestreo.	Los planes de muestreo para comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos deben tener en cuenta las posibles variaciones de contaminación de la zona. La autoridad competente pondrá en práctica un "Programa de Alerta Sanitaria para moluscos bivalvos", que deberá contar con un sistema de comunicación rápido y eficiente ante la aparición de cualquier fenómeno que pudiera poner en peligro la salud pública. Además deberán estar contemplados los siguientes requisitos: a) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de fitoplancton productor de biotoxinas en las aguas de producción y de instalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos deben tener especialmente en cuenta las posibles variaciones de la presencia de fitoplancton toxigénico. Deberá incluir análisis periódicos del fitoplancton, que podrán ser realizados en institutos de investigación, a efectos de determinar la presencia de especies potencialmente productoras de biotoxinas y sus concentraciones en términos de células por litro. Con respecto al seguimiento del fitoplancton, las muestras deberán ser representativas de la columna de agua y proporcionar información sobre la presencia de especies tóxicas. Si se detectaran cambios en las poblaciones de fitoplancton que pudieran dar lugar a una acumulación de toxinas, se aumentará la frecuencia de muestreo de los moluscos. b) La frecuencia mínima de muestreo para comprobar la presencia de biotoxinas en moluscos bivalvos es la que se indica en el numeral 23.24.2.13, durante los periodos en que estuviera permitida la extracción. La autoridad competente podrá aprobar planes de muestreo alternativos al expuesto, siempre que a juicio del SENASA resguarden las garantías suficientes para la sanidad y seguridad alimentaria. Cuando se conozcan los niveles de acumulación de toxinas de un grupo de especies de la misma zona de producción, la especie con el nivel más alto podrá utilizarse como indicadora. Si los niveles de toxina de la especie indicadora están por encima de los límites tolerados, la autoridad competente deberá prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada y sólo podrá permitir la extracción de las demás especies si un análisis de las mismas demuestra que sus niveles de toxinas se encuentran por debajo de los límites establecidos por el SENASA. c) La autoridad competente deberá comunicar de inmediato al SENASA cualquier situación de riesgo. d) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de contaminantes químicos deben permitir determinar cualquier superación de los límites contemplados en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.
23.24.2.13	Biotoxinas marinas. Muestreo. Periodicidad.	Los muestreos de moluscos bivalvos, con el fin de determinar la presencia de biotoxinas marinas, se realizarán según el tipo de éstas, bajo el siguiente esquema de trabajo: Toxina paralizante de los moluscos (TPM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará semanalmente. Toxinas Lipolíticas (Diarreicas) de los Moluscos (TLM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará quincenalmente. Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará mensualmente. Los métodos analíticos y las tolerancias que se empleen,

		serán los establecidos por el SENASA conforme el Numeral 7.1.1 -LABORATORIOS - NORMAS- del presente reglamento.
23.24.2.14	Acciones a adoptar a raíz de los controles.	a) Si los resultados del muestreo indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas, especialmente para biotoxinas dentro de los límites de finidos en el Numeral 23.24.2.13 de este reglamento, o que pueda presentarse cualquier otro tipo de peligro para la salud pública, la autoridad competente debe prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada. b) La autoridad competente podrá autorizar nuevamente la extracción de moluscos bivalvos de una zona de producción cerrada si se vuelven a cumplir las normas sanitarias establecidas en la presente reglamentación, para lo cual harán falta al menos DOS (2) muestreos consecutivos, separados por un

		mínimo de SETENTA Y DO (72) horas, cuyos resultados se encuentren por debajo de los límites tolerados. c) La autoridad competente podrá reclasificar una zona de producción "A" en las clases "B" o "C" si cumple los requisitos correspondientes establecidos en el cuadro del Numeral 23.24.2.4 de este reglamento, y no presenta otros peligros para la salud pública. d) En caso de no realizarse los monitoreos que correspondan, conforme los Números 23.24.2.4 y 23.24.2.13 de este Reglamento, a una zona de producción ya clasificada, y cuando dicha interrupción no haya sido debidamente justificada, el SENASA procederá al cierre de dicha zona. e) La autoridad competente deberá informar de todo cambio de demarcación o cierre temporal o definitivo de las zonas de producción a todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización y a la opinión pública en general.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA EXTRACCION Y MANIPULACION

23.24.3	Normas relativas a la extracción y manipulación de moluscos bivalvos.	Luego de la extracción o durante el transporte hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación se deberá prever: a) Que los procedimientos de extracción, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para ser consumidos en forma directa o sometidos a depuración, transformación o reinstalación. b) Que los moluscos bivalvos vivos estén adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces y vibraciones para evitar rotura de las valvas. c) Que entre la extracción y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no vuelvan a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional. d) Que los medios de transporte para moluscos bivalvos vivos se ajusten a lo establecido en el Capítulo XXVIII —TRANSPORTES— del presente reglamento. e) Que cada lote de moluscos bivalvos vivos mantenga la identidad de origen.
23.24.3.1	Registro de Recolectores y/o Productores de moluscos bivalvos.	La autoridad competente llevará un registro de los recolectores y/o productores de moluscos bivalvos vivos autorizados.
23.24.3.2	Guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos.	Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado de una guía de tránsito para la identificación de su origen durante el transporte desde el sitio de extracción, a un centro de expedición o a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación. La guía de tránsito será expedida por la autoridad competente a petición del recolector y/o productor. Por cada lote deberán completarse las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información: a) Identidad y firma del recolector y/ o productor. b) Fecha de extracción. c) Identificación de la zona de producción. d) Identificación de las especies de moluscos y su cantidad. e) Datos del transporte. f) Destino del producto. g) Firma y aclaración del funcionario actuante. En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha y hora de entrega en las guías de tránsito correspondientes. Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán conservar la documentación durante UN (1) año. En caso de cierre temporal de una zona de producción y/o de reinstalación, la autoridad competente dejará de emitir guías de tránsito para esa zona. Los moluscos bivalvos extraídos de una zona clasificada

		como "B", "C" o de zona no clasificada, deberán estar acompañados por las guías de tránsito correspondientes, las que deben ser cruzadas en diagonal con la leyenda: "NO APTO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO" en letras de imprenta mayúsculas, con caracteres de gran realce y visibilidad, o bien mediante un sello.
23.24.3.3	Moluscos bivalvos. Manual de procedimientos.	La autoridad competente, a través de la elaboración de manuales de procedimientos, establecerá las metodologías operativas de extracción, manipulación y traslado de moluscos bivalvos vivos, que permitirán la verificación del origen y su destino.
23.24.3.4	Capacitación.	La autoridad competente implementará programas de capacitación para su personal y para los operarios afectados a la recolección y producción de los moluscos bivalvos.

		La capacitación contemplará los siguientes tópicos: a) Los sistemas de extracción que ase juren el a provechamiento de todos los ejemplares recogidos y no afecten negativamente los ejemplares no extraídos, para minimizar el impacto sobre la actividad. b) Las metodologías para la implementación de alertas para las zonas. c) Las conducta a adoptar ante el incremento de biotoxinas marinas. d) La salvaguarda de la documentación que acompaña a los envíos (guías de tránsito). e) Otros aspectos inherentes a la sanidad del producto recolectado.

REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA EXTRACCION Y COMERCIALIZACION DE MOLUSCOS BIVALVOS

23.24.4	Condiciones de aptitud para el consumo humano	Los moluscos bivalvos vivos destinados a consumo humano deberán cumplir las siguientes condiciones: a) Poseer las características visuales propias de la frescura y viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la valva, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar. b) Tendrán menos de DOSCIENTOS TREINTA (230) <i>Escherichia coli</i> por cada CIENTO (100) gramos de carne de molusco y líquido intervalvar. c) No contendrá biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a los límites establecidos por el SENASA. d) <i>Salmonella</i> ausente en VEINTICINCO (25) gramos de carne de molusco. e) No superarán los niveles de metales pesados y contaminantes químicos de acuerdo a lo determinado en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.
23.24.4.1	Requisitos para la extracción de moluscos bivalvos	Los moluscos bivalvos podrán extraerse de zonas de producción clasificadas según lo establecido en el presente reglamento. La extracción fuera de zonas de producción clasificadas se podrá realizar siempre que se dé cumplimiento a los requisitos establecidos en los Números 23.24.4 y 23.24.4.4.
23.24.4.2	Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos vivos, para consumo humano directo, procedentes de zonas clasificadas.	Los moluscos bivalvos vivos extraídos de zonas clasificadas, para ser destinados a consumo humano directo, deben dar cumplimiento a lo establecido en los Números 23.24.2.3; 23.24.2.4 y 23.24.4.
23.24.4.3	Autorización de consumo para moluscos procedentes de zonas B o C no depurados.	Los moluscos bivalvos vivos procedentes de las zonas "B" o "C" que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación y que se pretendan destinar para consumo humano, deberán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que serán sometidos a algún tratamiento térmico que asegure la eliminación de microorganismos patógenos.
23.24.4.4	Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos recolectados fuera de zonas clasificadas.	Cuando se comercialicen moluscos bivalvos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas, deberán cumplimentar con los siguientes requisitos: a) Los lotes de moluscos bivalvos deberán ser sometidos a análisis, a los efectos de constatar que cumplen con los requisitos establecidos en el Numeral 23.24.4, Apartados a), b), c) y d), y en cuanto al Apartado e) la frecuencia la establecerá la autoridad competente. b) conforme con los resultados obtenidos según las exigencias de este reglamento, los lotes podrán destinarse a consumo humano directo, tratamiento en un establecimiento transformador o centro de depuración habilitados.
23.24.4.5	Requisitos específicos de los pectínidos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.	Los operadores de empresas alimentarias que recolecten pectínidos fuera de las zonas de producción clasificadas deberán garantizar que: a.- Los procedimientos de extracción, y manipulación no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para el consumo. b.- Que presenten características organolépticas

		propias de frescura y viabilidad y que sean micro-biológicamente aptos. c.- Que no contengan biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a lo determinado por el SENASA y cualquier otro requisito que la autoridad competente determine.

REQUISITOS PARA LA REINSTALACION DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

23.24.5	Garantías del origen de los moluscos bivalvos a reinstalar.	El origen de los moluscos bivalvos para ser reinstalados, quedará garantizado mediante la correspondiente guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos, según establece el Numeral 23.24.3.2.
23.24.5.1	Exigencias de proceso para la reinstalación.	Para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos se deberán respetar las siguientes indicaciones:

		a) Operar mediante técnicas de manipulación que permitan la alimentación por filtración luego de su inmersión. b) Evitar una densidad poblacional tal, que impida su depuración. c) Mantener una separación suficiente dentro del área de reinstalación, a fin de evitar la mezcla de los diferentes lotes, los cuales deberán estar correctamente identificados. d) Los registros vinculados con la aptitud para consumo humano directo, estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
23.24.5.2	Zonas de reinstalación. Límites. Exigencias.	Las zonas de reinstalación tendrán límites definidos. Esto podrá lograrse por medio de boyas u otros elementos que permitan una clara identificación. Se deberá respetar una distancia mínima entre las zonas de reinstalación, entre estas y las zonas de producción con el objeto de evitar cualquier peligro de propagación de contaminación.
23.24.5.3	Registro de origen y destino.	Los responsables de las zonas de reinstalación llevarán un registro del origen de los moluscos bivalvos ingresados, los periodos y lugares de permanencia y su posterior destino. Dichos registros deberán quedar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CONDICIONES DE LOS CENTROS DE EXPEDICION Y DE DEPURACION

23.24.6	Habilitación y listado de establecimientos.	La autoridad sanitaria nacional competente habilitará los centros de expedición y/o depuración y los establecimientos de transformación de moluscos bivalvos después de comprobar que cumplen con las disposiciones generales del presente reglamento y particularmente el Numeral 23.3 —CARACTERISTICAS DE EMPLAZAMIENTO— y sus apartados. El listado actualizado de los establecimientos habilitados para recibir moluscos bivalvos vivos deberá ser de conocimiento de los responsables de la emisión de las guías de tránsito.
23.24.6.1	Requisitos específicos para centros de expedición terrestres.	Los centros de expedición terrestres, deberán contar como mínimo con: a) Sala de proceso: la capacidad de la misma deberá permitir realizar en forma higiénica, sin entrecruzamientos las tareas de recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado. b) En el ingreso para el personal se debe contar con lavabotas y lavamanos. c) En el caso de utilizar cajones, canastos de material plástico u otros recipientes, deberá contar con un sector o sala para el lavado de los mismos. d) Un depósito para producto terminado, que deberá garantizar la permanencia a las temperaturas exigidas manteniendo la viabilidad de dichos productos. e) Depósito de envases y rótulos. f) Depósito de desperdicios y comisos. g) Depósito de agua, con capacidad acorde al volumen de productos a procesar. h) Baños para el personal, separados según sexo. i) Vestuarios para el personal, separados según sexo. j) Comedor para el personal. k) Oficina administrativa, en la que deberá estar archivada la documentación de cada lote de moluscos bivalvos recibido, procesado y enviado y sus controles correspondientes.
23.24.6.2	Requisitos específicos para centros de expedición flotante.	Los centros de expedición flotantes, deberán contar con las facilidades que permitan la realización de todas las tareas inherentes a la recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado de los moluscos, teniendo en cuenta las especiales características de las embarcaciones.
23.24.6.3	Centros de depuración: Requisitos específicos y diseño sanitario de las piletas.	Los centros de depuración, deberán contar como mínimo, además de las instalaciones específicas para la depuración (piletas), con los sectores descritos en el Numeral 23.24.6.1. El fondo y las paredes de las piletas de depuración y de los depósitos de agua deberán ser de superficie lisa, resistente e impermeable y resultar fáciles de limpiar con sistemas de limpieza mecánicos y/o a presión.

		El fondo de las piletas de depuración deberá tener una inclinación adecuada y permitir una evacuación de agua acorde con el volumen de trabajo. El diseño de las piletas debe impedir la contaminación del agua.
23.24.6.4	Centros de depuración. Exigencias operativas.	Los centros de depuración responderán a las siguientes exigencias operativas: a) Los centros de depuración deben contar con cantidad suficiente de piletas que permitan un correcto acondicionamiento de los moluscos a depurar. b) Los moluscos deben ser lavados previo a su ingreso a sectores de depuración. Esta actividad no debe incorporar contaminantes al circuito del agua de depuración. c) Las piletas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar limpia suficiente que permita la viabilidad de moluscos bivalvos tratados.

		d) Los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en esta reglamentación. e) En el caso de que una pileta de depuración contenga varios lotes de moluscos, ninguno de ellos podrá ser retirado de la misma hasta que la totalidad de los lotes se encuentren depurados. En todo momento se debe mantener la identidad de origen de cada uno de los lotes. i) Los recipientes utilizados para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar diseñados de forma tal que permitan el paso del agua y la viabilidad de los moluscos contenidos. g) Durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la pileta de depuración al mismo tiempo que los moluscos bivalvos vivos. h) Los centros de depuración deberán contar con un laboratorio reconocido por la autoridad sanitaria competente, equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante el cumplimiento de las especificaciones microbiológicas. En caso de no contar con ello, deberán utilizar los servicios de laboratorios externos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los centros de depuración deberán mantener un registro en el que se anoten con regularidad los resultados de las siguientes pruebas microbiológicas: h1) del agua del sistema de depuración a la entrada de las piletas de depuración. h2) de los moluscos bivalvos vivos no depurados. h3) de los moluscos bivalvos vivos depurados. Todos los análisis deben corresponder a lotes definidos de moluscos. i) Se deberán mantener registros donde conste: la fecha, cantidad y origen de moluscos bivalvos vivos ingresados. La información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración. j) Los centros de depuración deberán contar con las instalaciones necesarias como para realizar las tareas de embalado y rotulado sin que estas operaciones introduzcan contaminación al sector de piletas de depuración.
23.24.6.5	Embalado.	Los moluscos bivalvos vivos se embalarán en buenas condiciones de higiene. Los recipientes o los contenedores no deberán alterar sus características organolépticas, ni transmitir sustancias perjudiciales para la salud pública. Todos los embalajes que constituyan envases unitarios de venta al consumidor, deberán estar cerrados desde su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al minorista o consumidor final.
23.24.6.6	Rotulado de moluscos bivalvos vivos.	Todos los continentes (embalajes) de cada envío de moluscos bivalvos vivos a consumo llevarán un rótulo (impermeable y con tinta indeleble) aprobado por la autoridad sanitaria que permita identificar en todo momento el origen de los productos. Los rótulos deben contener al menos los siguientes datos: a) Origen: nombre y número de zona de producción y/o centro de depuración (si correspondiere); e indicación si proviene de captura o de cultivo. b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común). c) Identificación del centro de expedición. d) Fecha de embalado (día y mes). e) Debe incluirse la leyenda: "ESTOS ANIMALES DEBEN SER COMERCIALIZADOS VIVOS".
23.24.6.7	Conservación y almacenamiento.	En las cámaras de conservación los moluscos bivalvos vivos se mantendrán a una temperatura entre CUATRO (4) y SIETE (7) grados centígrados. El embalaje no estará en contacto con el piso de la cámara. Queda prohibida la reinmersión o aspersión con agua de los moluscos bivalvos vivos después del embalado y de la salida del centro de expedición, a excepción de procesos de almacenamiento y mantenimiento realizados en aquellos establecimientos habilitados que cuenten con instalaciones apropiadas a tal efecto.

23.24.6.8	Transporte de moluscos bivalvos vivos.	Los transportes que se utilicen para el traslado de este tipo de producto deberán cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo XXVIII del presente reglamento.
IMPORTACION DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS O GASTEROPODOS MARINOS.		
23.24.7	Importación de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos.	Los requisitos exigidos a las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos, en lo que se refiere a la producción y puesta en mercado, deberán ser al menos, equivalentes a las establecidas en este Reglamento. La autoridad sanitaria nacional competente, podrá efectuar en el país exportador, las verificaciones que estime necesarias.

CARACOLES DE TIERRA

Plantas procesadoras de caracoles de tierra

23.25.1 Se entiende por planta procesadora de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades:

- Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos.
- Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas. Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.

Condiciones del edificio

23.25.2 Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente Capítulo.

Especies aptas para el consumo humano

23.25.3 Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros *Helix* y *Otala*.

Características de aptitud sanitaria de los caracoles de tierra vivos

23.25.4 Los caracoles de tierra vivos sanitariamente aptos, responderán a las siguientes características: a) El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio. b) Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.

Productos impropios para el consumo humano

23.25.5 Se consideran como impropios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características: Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo. Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote. Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.

Dependencias de acondicionamiento para caracoles de tierra

23.25.6 Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con las siguientes dependencias:

- Sector de recibo.
- Sector de clasificación y descarte.
- Sector de purgado.
- Sector de limpieza y revisión.
- Sector de envasado.
- Depósito de envases primarios y secundarios.
- Depósito de desperdicios, detritos y comisos.
- Cámara frigorífica de producto terminado.
- Sector de expedición.
- Depósito y lavado de utensilios.
- Depósito de elementos de limpieza.
- Servicio sanitario para operarios.
- Vestuarios para operarios.

Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.

Condiciones operativas

23.25.7 El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:

a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente.

b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (Helix y Otala), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control.

c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4.

d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos.

e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso.

g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda: 'CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE VIVOS HASTA SU COCCION' 'NO CONGELAR'.

Caracoles de Tierra procesados. Exigencias.

28.25.8 Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y, d del numeral anterior.

Examen de los caracoles antes del escaldado

23.25.9 Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.

Separación del Caparazón

23.25.10 La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.

Eliminación del hepatopáncreas

23.25.11 Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.

(Numerales 23.25.1 al 23.25.11 inclusive, incorporados por art. 1° de la Resolución N° 555/2002 (/normativa/nacional/resolución-555-2002-75946). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentario B.O. 16/7/2002).

CENTRO DE EXPEDICIÓN MÓVIL PARA LA ELABORACIÓN Y PUESTA EN EL MERCADO DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (RESOLUCIÓN SENASA N° 71/2014)

Centro de Expedición

Móvil (CEM). Creación	23.26.1	Se crea la categoría de Centro de Expedición Móvil (en adelante CEM) para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos.
CEM. Definición	23.26.2	Son las estructuras modulares, habilitadas por la autoridad competente, capaces de ser trasladadas entre diferentes zonas de producción y/o dentro de una misma zona, para realizar las operaciones de elaboración y expedición descriptas en los subsiguientes numerales, y cuya producción debe ser comercializada únicamente dentro del ámbito de competencia que determine la autoridad habilitante.
Punto Fijo. Definición	23.26.3	Son aquellos espacios físicos definidos y otorgados por las autoridades competentes (provincial o municipal, según la jurisdicción que corresponda), para la instalación del CEM, que provean los servicios y condiciones requeridas para su funcionamiento.

Condiciones para la habilitación del CEM	23.26.4	1) Los moluscos bivalvos para procesar deben provenir de zonas clasificadas y con reconocimiento como categoría “A” según lo establecido en la Resolución N° 829 del 5 de diciembre de 2006 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. 2) La capacidad máxima de producción debe limitarse a la relación entre las tareas de elaboración que se realicen mediante labor manual o mecanizada, los turnos de tarea diaria y la capacidad máxima de almacenaje. 3) No se debe realizar expedición de otras especies que no sean moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y/o gasterópodos marinos. 4) El CEM debe operar en el emplazamiento reconocido como Punto Fijo.

Equipamiento	23.26.5 El CEM debe contar con: 1) Un área de proceso que disponga de la capacidad suficiente para la realización de las siguientes actividades de producción de manera higiénico-sanitaria: recepción, elaboración (clasificación, selección, limpieza y envasado) y depósito. Esta sala debe contar con lavamanos. Previo al ingreso a esta sala, se deberá pasar por un filtro sanitario. 2) Un depósito térmico, con capacidad de refrigeración para producto terminado, que se encuentre en línea al proceso. 3) Baño equipado con lavamanos, ducha e inodoro, para uso por parte de los operarios, autocontrol sanitario y autoridades competentes, incluyendo el servicio de inspección veterinaria. Este debe contar con los elementos correspondientes a su uso en buen estado de higiene, mantenimiento y funcionalidad. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos. Debido a las características del equipo, se permite el uso de baño químico. Anexo al baño y separado de las áreas de elaboración por un filtro sanitario, se contará con un área para vestuarios. Si el CEM se encuentra anexo a una planta habilitada, podrá utilizar las instalaciones de baños y vestuarios próximos, y al ingreso a la sala deberá estar instalado el mencionado filtro sanitario. En caso de conexión a red cloacal y/o pozo ubicado en el Punto Fijo, se deberá contar con la debida autorización de la autoridad medioambiental competente y realizar estudios de impacto ambiental periódicos como medida de monitoreo. 4) Comedor y oficina, permitiendo su diseño en un mismo ambiente. Puede ser compartido entre los operarios para el refrigerio entre horarios de trabajo, el

responsable del autocontrol sanitario y la autoridad de aplicación que corresponda, a efectos de contar con un lugar que permita realizar las mínimas tareas administrativas y de control, supervisión y/o auditoría. En este sitio, en lugar adecuado y seguro, debe encontrarse a resguardo, la documentación sanitaria que corresponda al historial de cada partida o lote elaborado y que avala su certificación sanitaria, expedida desde el CEM. 23.19.5 (Resolución ex-SENASA N° 533 del 10 de mayo de 1994).

5) Recipientes apropiados con tapa para depositar los desechos resultantes de la elaboración, ubicados convenientemente en sitios aprobados a tal fin, para su debido tratamiento y disposición final.

6) Paredes, pisos y cielorrasos contruidos con materiales impermeables, resistentes a los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección, que no desprendan sustancias tóxicas que puedan incorporarse al alimento, y un diseño que permita la fácil higienización y saneamiento.

7) Instalaciones, maquinarias y utensilios de trabajo que respondan a las exigencias higiénico-sanitarias establecidas por la autoridad sanitaria habilitante y de acuerdo a lo establecido para las buenas prácticas de elaboración de estos productos.

8) Una reserva de agua dulce certificada y/o aprobada por la autoridad jurisdiccional competente, para uso del personal que se desempeñe en dicha instalación o bien para la limpieza de las mismas. Se debe contemplar la realización de controles físico-químicos y microbiológicos periódicos de la reserva de agua a fin de asegurar su aptitud para el consumo humano y contar con los registros correspondientes. En caso de ser utilizada agua de mar, ésta debe reunir las

		condiciones establecidas en el numeral 23.24.1.8 del presente reglamento y provenir de la misma zona de producción (categoría A). Su recambio se debe realizar de manera de mantener a los bivalvos en temperaturas cercanas a las del momento de su extracción del medio natural y toda vez que se considere necesario en función de su condición sanitaria. 9) Una operatividad que se ajuste a los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POE), permitiendo una correcta higienización y saneamiento de las instalaciones, equipos, herramientas y utensilios. La implementación de los Programas de Higiene y Saneamiento estarán a cargo de un responsable técnico, director técnico o veterinario de registro según corresponda, dependiendo de la autoridad competente habilitante.
Aptitud para consumo humano	23.26.6	La totalidad de los productos procesados en los CEM debe dar cumplimiento a lo establecido en los requisitos de higiene para la extracción y comercialización de moluscos bivalvos, según el Capítulo XXIII, numeral 23.24.4 de este reglamento.
Condiciones de embalado, rotulado, conservación, almacenamiento, transporte	23.26.7	La totalidad de los productos procesados en los CEM debe dar cumplimiento a lo establecido a tal fin en el Capítulo XXIII, numerales 23.24.6.5 al 6.8 del presente reglamento, en relación a las condiciones de embalado, rotulado, conservación, almacenamiento y transporte.

(Categoría de Centro de Expedición Móvil para la elaboración y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos incorporada por art. 1º de la Resolución N° 662/2016 (/normativa/nacional/resolución-662-2016-267774) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/11/2016. Numerales del 23.26.1 al 23.26.7. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

Definiciones	23.27.1	A los efectos del presente reglamento se entiende por:
		Sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura es una estructura modular, previamente habilitada por la Autoridad Jurisdiccional competente, capaz de ser trasladada entre diferentes zonas de producción y/o dentro de una misma zona, donde no existan instalaciones fijas autorizadas conforme los numerales 23.12, 23.13 y 23.14 del Capítulo XXIII del presente reglamento. La misma tiene la capacidad de efectuar el procesamiento y expedición de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura. Para acceder a realizar tráfico federal con sus productos, la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura debe poseer habilitación nacional.
	23.27.1.1	
	23.27.1.2	Puntos fijos: son aquellos espacios físicos definidos que provean los servicios básicos necesarios para su funcionamiento y operación, así como las condiciones requeridas tanto en el presente numeral como por la autoridad de aplicación de la jurisdicción local.

Requisitos de inscripción

23.27.1

Los productores acuícolas que deseen hacer uso de este tipo de tecnología, tendrán que estar inscriptos en el Registro Provincial correspondiente. La Autoridad de Aplicación deberá enviar la lista correspondiente a la Dirección de Acuicultura del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA para que sean incluidos en el Registro Nacional de Empreendimientos/Establecimientos de Acuicultura (RENACUA), sin costo alguno de inscripción. Del mismo modo, los pescadores artesanales deberán estar inscriptos, registrados y/o habilitados por la Autoridad Competente Provincial que regula dicha actividad. Tanto los productores acuícolas como los pescadores artesanales, deberán inscribirse en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RIENAF).

Origen de los productos 23.27.3

Los productos elaborados en la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán de organismos acuáticos autorizados por la Autoridad Competente Provincial y originados en cultivo o bien, provenientes de la pesca artesanal. Los moluscos bivalvos y gasterópodos definidos en este reglamento, deberán provenir de áreas aprobadas por la Autoridad de Aplicación correspondiente y reconocida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), como Categoría A, de acuerdo a lo expresado en el numeral 23.24.

Para proceder a la habilitación de la sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, la Autoridad de Aplicación sanitaria de la jurisdicción correspondiente deberá considerar lo siguiente:

- a. Tipo de elaboración: fresco-enfriado, fresco-refrigerado, congelado, o una combinación de los mismos.
- b. Tipo de proceso por variedad de recurso hidrobiológico:
 - i. Pescados: entero con cabeza, entero eviscerado, eviscerado sin cabeza, eviscerado sin cabeza y sin cola, rodajas, filetes, o una combinación de ellos.
 - ii. Moluscos bivalvos y gasterópodos: vivos-enfriados y las tecnologías que la Autoridad Competente autorice en su momento.
 - iii. Crustáceos: frescos-enfriados, frescos-refrigerados, Congelados Vivos enfriados, Pulpa.
 - iv. Anfibios: trozados frescos y congelados.
 - v. Reptiles desollados y trozados, frescos y congelados.
- c. Especies incluidas en esos procesos, dejando expresamente establecido que cuando se procesen animales vivos, ya sean moluscos, equinodermos, tunicados, gasterópodos acuáticos y/o crustáceos, no se podrá realizar el procesamiento de otras especies acuáticas.
- d. Etapas de procesamiento y procesos de elaboración a llevarse a cabo:
 - i. Clasificación.
 - ii. Selección.
 - iii. Lavado.
 - iv. Descamado (según elaboración y variedad).
 - v. Descabezado y eviscerado (según elaboración y variedad).
 - vi. Filetando (según elaboración y variedad).
 - vii. Cuadrado del filete (según elaboración y variedad).
 - viii. Enfriado o refrigerado, según el método aprobado, autorizada, para dicho

Requisitos para la
habilitación

23.27.4

- ix. Congelado. Se debe lograr que la transformación del agua en hielo se produzca rápidamente, para evitar el daño del tejido muscular.
- e. Deberá indicarse la capacidad máxima de trabajo por turno de OCTIO (8) horas diarias, teniendo en cuenta los tipos de elaboración y proceso.
- f. Capacidad de refrigeración y/o congelación suficiente para el producto terminado en la jornada laboral y cuando la misma no se realice *in situ*, deberá efectuarse en otro recinto aparte, es decir, en el mismo punto fijo donde opere la sala móvil.
- g. Capacidad máxima de almacenaje, suficiente para mantener en condiciones óptimas el/los producto/s.
- h. La elaboración de productos se efectuará mediante los procedimientos de limpieza y desinfección, aplicando las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Capítulo XXXI del Reglamento aprobado por el Decreto N° 4 238/68.
- i. Se requerirá de Laboratorio Oficial zonal que brinde resultados de las determinaciones físicas-químicas, microbiológicas y biológicas para todos los productos provenientes de la pesca y acuicultura.
- j. La sala de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, para abastecimiento local, deberá contar con las áreas físicas requeridas y el equipamiento para los procesos para los que solicita habilitación, de acuerdo al inciso d).
- k. Las paredes, pisos y cielorrasos deberán estar contruidos con materiales impermeables, imputrescibles y de fácil higienización y saneamiento, no debiendo desprender sustancias tóxicas que pudieran incorporarse a los alimentos.
- l. Debe contar con una dotación de agua certificada y/o aprobada por la Autoridad Jurisdiccional Competente, y en cantidad suficiente en base al cupo otorgado para procesar.
- m. Los productos que sean comisados serán depositados en recipientes *ad hoc* de manera de evitar la contaminación ambiental y su destino será la transformación, reducción y/o destrucción o el tratamiento que la Autoridad Competente determine.

- n. Los desechos derivados del procesamiento deberán disponerse en recipientes plásticos de capacidad suficiente y cierre hermético, de forma tal que no se produzcan pérdidas ni malos olores y evitando contaminación ambiental. Estos deberán ser impermeables, lavables, de capacidad suficiente y contar con cierre hermético. Los operadores de las salas de procesamiento móvil de productos obtenidos de la pesca y la acuicultura en punto fijo, serán los responsables de la disposición final de los residuos.
- o. Siempre que se proceda dentro de la jornada, podrán elaborar "ensilados ácidos" para el reemplazo de determinados porcentajes de harina de pescado en las formulas alimentarias para peces en cultivo, disminuyendo así el costo de las raciones o bien, disponerse como abono de tierra.
- p. Baño equipado con lavamanos, ducha e inodoro para uso por parte de los operarios, autocontrol sanitario y Autoridades Competentes, incluyendo el servicio de inspección veterinaria. El mismo debe contar con los elementos correspondientes a su uso en buen estado de higiene, mantenimiento y funcionalidad. Debido a las características del equipo, se permite el uso de baño químico. En caso de conexión a red cloacal y/o pozo ubicado en el punto fijo, se deberá contar con la debida autorización de la Autoridad Medioambiental competente.

Para el caso de que la ubicación del equipo sea dentro del predio de un establecimiento con habilitación vigente otorgada por alguna Autoridad Sanitaria competente, se podrá autorizar el uso de las dependencias del establecimiento.

(Numeral 23.27 incorporado por art. 1º de la Resolución N° 122/2017 (/normativa/nacional/resolución-122-2017-272776), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/11/2016. Vigencia: a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.)

CAPITULO XXIV

24. — Establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles o depósito de los mismos

Definición

Subproductos incomedibles. Establecimientos. Definición.

24.1 Se entiende por establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles, los establecimientos o secciones de establecimientos donde se elaboran sebos, cueros, astas, pezuñas, sangre, gelatina, guanos, bilis, huesos, carnes, colas, cerdas y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedan excluidos de ésta definición los establecimientos o sus secciones que elaboren algunos de los subproductos enumerados, con fines medicinales.

Requisitos higiénico-sanitarios

Requisitos de los establecimientos

24.2 Los establecimientos o fracción donde se elaboren subproductos incomedibles, deben reunir todos los requisitos exigidos para las seberías, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este reglamento.

Autoclave

24.2.1 Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización los establecimientos dispondrán de un autoclave de capacidad suficiente para ese fin. Las autoclaves estarán dotadas de manómetro y termómetro.

Tamaño del digestor

24.2.2 Los establecimientos deben poseer un digestor con capacidad para contener no menos de un animal adulto de la especie bovina o equina y su boca debe permitir la entrada del mismo, entero.

Esterilización de productos comisados.

24.2.3 Todos los subproductos elaborados con material de comiso, deben ser reducidos conforme a lo expresado el numeral 3.7.30 del presente Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 1° del Resolución N°442/2001 (/normativa/nacional/resolución-442-2001-69261), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 11/10/2001)

Desintegración

24.2.4 Todo material sometido a cocción a presión, debe salir estéril y desintegrado.

Productos esterilizados

24.2.5 Los subproductos incomedibles denominados esterilizados deben ser sometidos a condiciones y temperaturas que aseguren la esterilidad del producto final.

Lucha contra roedores e insectos

24.2.6 Los establecimientos deben proveer lo necesario para la lucha permanente contra roedores e insectos.

Operarios distintivos

24.2.7 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán poseer vestimenta que los diferencie del resto de los obreros y no podrán entrar a secciones donde se elaboren productos comestibles.

Operarios, cambio de ropa

24.2.8 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán cambiarse la ropa y bañarse antes de abandonar esta dependencia.

Urea

24.2.9 Se prohíbe el agregado de urea a los subproductos con el fin de elevar el tenor de nitrógeno.

Bilis

24.3 La bilis puede presentarse para su comercialización no medicinal, líquida, concentrada o en polvo.

Bilis líquida

24.3.1 La bilis líquida o natural debe ser adicionada de agentes antipútridos y depositada en cámaras frigoríficas a temperatura de 2 a 4 grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de 15% de ácidos biliares totales.

Bilis concentrada

24.3.2 Se entiende por bilis concentrada, el subproducto resultante de la deshidratación parcial de la bilis natural. Debe contener como máximo 25% de humedad y no menos del 40% de ácidos biliares totales.

Bilis desecada

24.3.3 Se entiende por bilis desecada, el subproducto resultante de la deshidratación y posterior molienda de la bilis natural. Su tenor de humedad no será superior al 6%.

Chicharrón

Chicharrón sin moler (Crackling unground)

24.4 Se entiende por chicharrón sin moler (Crackling unground), el residuo de las materias tratadas en digestores antes de su molienda.

Chicharrón molido (Crackling ground)

24.4.1 Se entiende por chicharrón molido (Crackling ground), el chicharrón que ha sido sometido a trituración para su envasado y despacho.

Chicharrón desgrasado (Extracted crackling)

24.4.2 Se entiende por chicharrón desgrasado (Extracted crackling) los chicharrones a los que se les ha extraído la materia grasa.

Despojos de carne y huesos zarandeados

24.4.3 Se entiende por despojos de carne y hueso zarandeados (Meat scrap), al subproducto obtenido de huesos de la cabeza, costillas y trozos de huesos de la despostada, que llevan adheridos restos de carne, triturados groseramente, cocidos, desgrasados parcialmente por centrifugación y zarandeados con alambre tejido de malla amplia. No sufren molido. El producto presenta partículas gruesas de carne y trocitos de hueso. Su composición media debe ser la siguiente: Grasa, 16%; humedad, 7%; cenizas consideradas como hueso, 28%. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al 50%.

Harinas de carne y de órganos

Harina de carne

24.5 Se entiende por harina de carne, el subproducto convenientemente desgrasado ya sea por procesos químicos o físicos, obtenido a partir de carnes u órganos ineptos para el consumo humano, desecado y finalmente triturado.

Harina de carne (composición química)

24.5.1 La harina de carne no acusará una composición de más del 10% de agua, 12% de grasa y 5% de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de proteínas será del 60% y su contenido en sales minerales entre el 12% y 17%, debiendo consignarse en la rotulación la composición correspondiente.

Tipificación

24.5.2 La tipificación comercial de las harinas de carne, se hará sobre la base de su tenor proteico.

Sustancias

24.5.3 Queda prohibida la mezcla de pelos, cerdas, astas, pezuñas, sangre o contenido estomacal u otras sustancias extrañas con la materia prima destinada a la elaboración de harina de carne.

Gérmenes

24.5.4 Toda harina de carne, contaminada con gérmenes patógenos, deberá ser esterilizada antes de su salida del establecimiento.

Harina de hígado

24.5.5 Se entiende por harina de hígado, el subproducto obtenido por cocimiento de hígado, secado y triturado. Debe contener como mínimo 65% de proteínas; no más del 10% de humedad, no menos de 54 partes por millón de riboflavina y no más del 15% de grasas.

Harina de pulmones

24.5.6 Se entiende por harina de pulmones, el subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de los pulmones. Debe contener como mínimo 65% de proteínas y no más del 15% de grasas.

Alimento animal: mezcla doble

24.5.7 Se entiende por mezcla doble, para alimento animal, el subproducto constituido por partes iguales de tortas oleaginosas y harina de carne, debiendo consignarse en el rótulo la mezcla de que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.

Alimento animal: mezcla triple

24.5.8 Se entiende por mezcla triple, para alimento animal, el subproducto constituido por el 25% de tortas oleaginosas, 25% de heno de alfalfa molida y el 50% de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos la mezcla de que se

trata y el tenor de proteína, grasa, humedad y sales.

Alimentos para animales y fertilizantes

24.5.9 Cuando se elabore material destinado a la alimentación de los animales o a fertilizantes, los subproductos deben ser molidos, envasados y almacenados en un local especial, a fin de que no tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.

Harina de carne y sangre

24.5.10 Se entiende por HARINA DE CARNE Y SANGRE al subproducto definido en el apartado 24.5 de este Reglamento, adicionado de sangre de cualquier especie. El porcentaje de sangre agregado, deberá mencionarse en el rótulo.

(Apartado incorporado por art. 1º de la Resolución N° 854/94 (/normativa/nacional/resolución-854-1994-32568) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 25/07/1994)

Huesos

24.6 Se entiende por hueso, cualquiera de la partes del tejido óseo despojado de las porciones blandas adheridas, desgrasado y al que se le ha extraído la mayor parte de su humedad.

Hueso crudo o de consumo

24.6.1 Se entiende por hueso crudo o hueso de consumo, los huesos que han sido sometidos a cocimiento en agua a presión normal. El producto final debe hallarse privado del exceso de grasa y otros tejidos y conservada la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no calcinados, no contener más de 8% de grasa. No deben contener huesos de cava.

Hueso de campo

24.6.2 Se entiende por hueso de campo, el proveniente de animales muertos o faenados, que han sufrido los efectos de la intemperie hasta su bloqueo, libres de partes blandas. Deben estar libres de materias extrañas y de huesos de cava. Los huesos de campo se pueden comercializar enteros, triturados o molidos.

Hueso de campo y consumo

24.6.3 Se entiende por hueso de campo y consumo la mezcla resultante de huesos de campo quebrados o no y de huesos de consumo, debiendo declararse el porcentaje de ambos componentes.

Hueso industrial (Manufacturing bones)

24.6.4 Se entiende por hueso industrial (Manufacturing bones), los huesos largos, libres de epífisis, elaborados como lo indica el apartado 24.6.1. Deben ser limpios, bien serruchados, libres de manchas de cualquier clase, rajaduras y calcinaciones.

Huesos 'curcubijos'

24.6.5 Se entienden por huesos 'curcubijos' (Knucl bones), la primera y segunda falange de los vacunos. También puede incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente 'pichico', los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.

Hueso caracú

24.6.6 Se entiende por huesos caracues o hueso caracú, los trozos de diáfisis porvenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones. Su medida mínima será de 4 cm. de largo. La rótula (chiquizuela) no entra en esta categoría.

Huesos para gelatina

24.6.7 Se entiende con el nombre de huesos para gelatina, los huesos destinados a la elaboración de gelatina y cola.

Huesos tratados con solvente

24.6.8 Se entiende por huesos tratados con solvente, los huesos largos a los que se les ha extraído la materia grasa por medio de solventes.

Hueso molido (Bone grist)

24.6.9 Se entiende por hueso molido (Bone grist), los huesos triturados clasificándose según el tamaño del grano resultante de la trituración desde 3 mm. a 12,5 mm.

Hueso quebrado (Crushed bones)

24.6.10 Cuando la trituración oscila entre 12,5 mm. a 6 cm. se comercializan bajo el nombre de (Crushed bones). Los huesos molidos y los quebrados, deben proceder de huesos de campo o consumo y estar libres de materias extrañas.

Hueso molido vaporizado

24.6.11 Se entiende por hueso molido vaporizado el hueso molido a que se refiere el apartado 24.6.9, que ha sido tratado mediante el autoclave previamente a su trituración.

Harina de huesos crudos (Raw bone meal)

24.6.12 Se entiende por harina de huesos crudos (Raw bone meal), al subproducto seco obtenido por la trituración de huesos de la industria, cocidos en agua, en tanques abiertos (sin presión) y privados del exceso de grasa y otros tejidos. Debe contener como mínimo 20% de proteínas y 40% de fosfatos.

Harina de huesos cocidos al vapor

24.6.13 Se entiende por harina de huesos cocidos al vapor (Steam bone meal), a la harina resultante de los huesos tratados por vapor a presión, secados y triturados hasta su reducción a polvo. Se rotulará sobre la base del porcentaje de amonio que será como mínimo de 3% y del fosfato tricálcico que será como mínimo del 70%.

Harina de hueso desgelatinado

24.6.14 Se entiende por harina de huesos desgelatinizados, al subproductos seco y triturado obtenido por el cocimiento de huesos después de haberles eliminado la grasa y los tejidos blandos con vapor a presión como resultado del procedimiento para la obtención de cola o gelatina. Debe contener como máximo 10% de proteína, 5% de grasa y no menos del 65% de fosfato tricálcico.

Harina de carne y hueso

24.6.15 Se entiende por harina de carne y hueso, al subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de hueso. Debe contener como mínimo 40% de proteínas, no más del 10% de humedad, ni más del 10% de grasas.

Cenizas de huesos

24.6.16 Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, 15% como mínimo de fósforo.

Depósito de huesos, astas, etc.

24.6.17 Los depósitos de huesos, astas, fertilizantes o guano, deben responder a las exigencias de los apartados 24.12.6 y 24.12.8.

Aceite de pata incomedible

24.6.18 Se entiende por aceite de pata incomedible, al producto definido en el apartado 14.3.14, que no reúne las exigencias allí consignadas.

Harina de sangre

Harina de sangre

24.7 Se entiende por harina de sangre, al subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales cualquiera sea su especie, sometido o no a un posterior prensado o centrifugado y siempre triturado. Debe contener un mínimo de 80% de proteína y no más del 10% de humedad.

Albúmina roja

24.7.1 Se entiende por albúmina roja, al subproducto obtenido mediante la deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. De acuerdo al método de preparación puede ser:

- a) Albúmina roja soluble en agua.
- b) Albúmina roja insoluble en agua.

Albúmina blanca

24.7.2 Se entiende por albúmina blanca, al subproducto obtenido mediante la deshidratación del plasma sanguíneo. De acuerdo al método de preparación, puede ser:

- a) Albúmina blanca soluble en agua.
- b) Albúmina blanca insoluble en agua.

Gelatina incomedible

Gelatina incomedible

24.8 Se entiende por gelatina incomedible o cola, al subproducto definido en el apartado 19.16, pero que no responde a todos los requisitos consignados para el mismo en este reglamento.

Guano

Guano de frigorífico

24.9 Se entiende por guano de frigorífico (Wet rendered tankage, fertilizer tankage), al subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción por el método de elaboración húmedo (autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin

agregados de pezuñas, patitas de ovinos, recortes de cuero y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para la alimentación animal.

Residuo de cocimiento

24.9.1 Se entiende con el nombre genérico de residuo de cocimiento (tankage), al subproducto obtenido mediante la deshidratación y trituración del residuo semisólido resultante de la elaboración del guano.

Agua residual de cocimiento

24.9.2 Se entiende por agua residual de cocimiento, a la parte líquida obtenida por el tratamiento de materias primas en autoclaves con vapor a presión. Este subproducto desecado, debe tener un máximo de 3% de grasa, 10% de humedad y no menos del 75% de proteínas.

Guano de estiércol

24.9.3 Se entiende por guano de estiércol, al contenido gastroentérico de los animales faenados, desecado y prensado pudiendo luego triturarse o no.

Astas

Asta (Horn)

24.10 Se entiende por asta (Horn), el estuche córneo de la prolongación ósea del hueso frontal, que poseen algunos rumiantes.

Cuerno

24.10.1 Se entiende por cuerno, el asta con la prolongación ósea del hueso frontal.

Macho de asta

24.10.2 Se entiende por macho de asta o hijo de asta (Horn piths), al apéndice óseo del hueso frontal que con el asta forman el cuerno.

Harina de astas

24.10.3 Se entiende por harina de astas, al subproducto obtenido mediante trituración de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Pezuñas

Pezuñas o cascos

24.11 Se entiende por pezuñas o cascos (Hoof), el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.

Harina de pezuñas (Hoof meat)

24.11.1 Se entiende por harina de pezuñas (Hoof meat), el subproducto obtenido mediante la trituración de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Harina de pezuñas y asta

24.11.2 Se entiende por harina de pezuñas y asta, la mezcla compuesta por harina de pezuña y de asta.

Cueros

Cuero

24.12 Se entiende por cuero, la piel que recubre el cuerpo de los animales, debiendo indicarse la especie de que proviene.

Cuero fresco

24.12.1 Se entiende por cuero fresco, aquel que no ha sufrido descación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobaran ácaros vivos de la sarna, se procederá a la desinfección de los mismos mediante el uso de un acaricida aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Cuero salado

24.12.2 Se entiende por cuero salado, aquel que se somete a una salazón masiva.

Cuero seco

24.12.3 Se entiende por cuero seco, el cuero sometido a deshidratación.

Desinfección de cueros.

24.12.4 Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infectocontagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos, serán desinfectados por el procedimiento que disponga el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), cuando la salazón durante un mínimo de 14 días, no constituya una medida sanitaria eficaz. El establecimiento debe contar con sitio apropiado para desinfectar los cueros.

Cueros putrefactos

24.12.5 Los cueros putrefactos provenientes de animales muertos de carbunco, serán destinados a digestor.

Barracas, acopio de cueros.

24.12.6 Los depósitos o barracas destinados al acopio de cueros provenientes de frigoríficos y mataderos, deberán ser de material con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a 2,50 cm..El declive del piso no será inferior al 2% hacia el desagüe general.

Piletas

24.12.7 Las piletas para salazones, serán construídas de material inatacable por el cloruro de sodio. Las semipiletas podrán ser de maderas movibles para facilitar la estiba. En todos los casos tendrán bocas de drenaje a la red de efluentes.

Requisitos de las barracas

24.12.8 Las barracas tendrán suficiente ventilación y las aberturas estarán protegidas con tela antiinsectos.

Cerdas

Cerda vacuna

24.13 Se entiende por cerda vacuna, los pelos obtenidos del extremo de la cola.

Cerda porcina

24.13.1 Se entiende por cerda porcina, los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.

Pelo vacuno de oreja

24.13.2 Se entiende por pelo vacuno de oreja, a los pelos largos extraídos de la parte interna del pabellón auricular de animales de esa especie.

Crines

24.13.3 Se entiende por crines, los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.

Crines y cerdas (uso de formol)

24.13.4 Las crines y cerdas de animales afectados por enfermedades infectocontagiosas deberán mantenerse como mínimo 24 horas en una solución de formaldehído al 1%. Se obtiene por la adición de 30 mg. de formol en 970 mg. de agua.

Fábricas industrializadoras de animales muertos

Fábricas industrializadoras

24.14 Se entiende por fábrica industrializadora de animales muertos, al establecimiento que elabore animales no sacrificados en playa de faena, para la obtención exclusiva de sebo o guano.

Requisitos del establecimiento

24.14.1 Las fábricas industrializadoras de animales muertos, deben reunir las condiciones exigidas para los establecimientos elaboradores de productos incomedibles, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este reglamento.

Transporte

24.14.2 Los animales muertos deben llegar a la planta elaboradora en vehículos total y convenientemente cerrados, evitándose además la pérdida de líquidos.

Secciones de las fábricas

24.14.3 Las fábricas industrializadoras de animales muertos deben contar con 2 secciones independientes entre sí; una sección séptica o sucia y una sección limpia.

Sección séptica

24.14.4 La sección séptica debe poseer:

- 1) Una plataforma para descarga
- 2) Un local destinado al sacrificio (si se tratara de animales moribundos).
- 3) Un lugar para desollado y trozado de reses.
- 4) Un depósito para salazón y almacenaje de cueros.

Requisitos de la sección séptica

24.14.5 La sección séptica deberá contar con vestuarios, baños y elementos para desinfección de los implementos laborales.

Del personal

24.14.6 El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia, sin previo baño y cambio total de ropa.

Almacenaje de cueros

24.14.7 El local destinado a la salazón y almacenaje de cueros debe permitir una fácil limpieza y desinfección. El local será de paredes y piso impermeables.

Cuarentena de los cueros

24.14.8 Los cueros no podrán salir del establecimiento sin previa salazón durante 14 días como mínimo, o la desinfección que determina el apartado 24.12.4.

Comisado de cueros

24.14.9 Los cueros de animales con enfermedades transmisibles a la especie humana, serán comisados y sólo podrán ser destinados a la elaboración de guano.

Sección limpia

24.14.10 La sección limpia contará con:

- 1) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
- 2) Prensa hidráulica o centrífuga.
- 3) Molino.
- 4) Local para almacenamiento de los productos.
- 5) Baños y vestuarios para esta sección exclusivamente.

Esterilización

24.14.11 La esterilización se efectuará por calor húmedo o cualquier otro procedimiento autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Sebos

24.14.12 Los sebos obtenidos en las fábricas industrializadoras de animales muertos, no podrán destinarse a grasas, aún cuando reunieran las condiciones indicadas en el apartado 14.3.9.

Examen bacteriológico

24.14.13 No se extenderá documentación sanitaria de los productos elaborados, sin previo examen bacteriológico de cada partida. Se exceptúan de esta obligación los cueros.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5º de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Dispositivos para purificación de gases

24.14.14 Los elementos de esterilización deben poseer dispositivos para la desodorización y purificación de gases antes de su liberación.

CAPITULO XXV

25. — SEBOS

Definición

Sebo, definición

25.1 Se entiende por sebo a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.

Sebería, definición

25.1.1 Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos y/o aceites incomedibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Aislamiento

25.2 El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.

Accesos

25.2.1 Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

Exigencias a los establecimientos

25.2.2 El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este reglamento.

Tratamiento y evacuación de aguas.

25.2.3 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que rigen en el Capítulo IV de este reglamento.

Dependencias

25.2.4 El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

1) Local para la inspección veterinaria.

- 2) Sala de recepción.
- 3) Sala de elaboración y envase.
- 4) Depósito para la mercadería envasada.
- 5) Depósito y lavado de envases.
- 6) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración
- 7) Servicios sanitarios y vestuarios.

Ventilación, luz y aberturas

25.2.5 El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación , luz, protección de las aberturas, local para la inspección veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de chacinados.

Aguas. Condiciones.

25.2.6 Cuando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo III y IV de este reglamento.

Eximición de instalaciones

25.2.7 Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.

Superficie y capacidad de instalaciones

25.2.8 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Frisos

25.2.9 Los frisos de las paredes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de 2,5 m. como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared deberá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.

Desnaturalización de sebos

25.2.10 Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser desnaturalizados por floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos y otra sustancia aprobada por el Servicio Nacional de

Sanidad Animal (SENASA).

Techos

25.2.11 Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.

Exclusión, material mampostería

25.2.12 Quedan excluidos de las exigencias de la construcción de mampostería, ventilación, luz, fluentes y afluentes, las dependencias destinadas a depósito de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos y de material impermeable.

Máquinas y elementos laborales

25.2.13 Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar contruídos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de los cueros.

Piletas

25.2.14 Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.

Productos al aire libre

25.2.15 Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

Tipificación

Tipo 'A'

25.3 Los sebos se tipificarán en sebos A y B. Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino según corresponda, del tipo 'A' el sebo que responda a las siguientes características: acidez máxima, calculada como ácido oleico, 3% en peso-pérdida máxima por calentamiento, 0,5% de peso; materia insoluble en éter de petróleo, 0,04% como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, 0,5% como máximo en peso; que presente o no rancidez.

Tipo 'B'

25.3.1 El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 25.3, será tipificado como sebo 'B'.

Sebos de comisos

25.3.2 El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo 'B', aún reuniendo las condiciones del sebo 'A'.

CAPITULO XXIX

29. — Del asesoramiento

Publicidad

29.1 El Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), dictará las condiciones y normas, en opúsculos y/o folletos explicativos y de divulgación sobre:

- a) Construcciones.
- b) Condiciones sanitarias de las aguas afluentes y efluentes para las distintas elaboraciones industriales.
- c) Normas sobre 'modus operandi' en los distintos procesos.
- d) Normalización para productos tratados por el frío.
- e) Carnes enfriadas y congeladas en los distintos tipos.
- f) Menudencias.
- g) Aves y subproductos.
- h) Pescados.
- i) Productos de la caza.
- j) Normalización para productos de chacinería, fiambres, embutidos, etc.
- k) Normalización de los distintos tipos de conservas.
- l) Normalización para los distintos productos 'comestibles'.
- m) Normalización para los distintos productos 'incomestibles'.
- n) Normalización para los productos y subproductos avícolas.
- ñ) 'Comestibles'.
- o) 'Incomestible'.
- p) Normalización para diversos productos de la caza.
- q) Normalización para los distintos productos de la pesca.
- r) Normalización de técnicas y metodología para análisis físico-químicos y bacteriológicos.

CAPITULO XXX

30. — Penalidades

Sanciones

30.1 De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 8° de la Ley N° 19.852 modificado por la Ley N° 22.401, las infracciones a las normas establecidas en el presente Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, serán sancionadas con las siguientes penalidades: a) Apercibimiento, o b) Multas graduables entre un mínimo de quinientos mil pesos (\$ 500.000) y un máximo de quinientos millones de pesos (\$ 500.000.000) o c) Suspensión de hasta un (1) año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros, o d) Clausura temporaria o definitiva de los establecimientos; e) Con carácter accesorio podrá imponerse la sanción de inhabilitación temporaria o definitiva y el comiso de los productos involucrados en la infracción y, de acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho.

Los importes de las multas previstas en el inciso b) serán reajustados semestralmente por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, de acuerdo con la evolución del Índice de Precios al Por Mayor, Nivel General, suministrado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Los montos de las multas que se impongan serán también actualizados sobre la base del mismo índice entre la fecha en que debió pagarse y aquella en que se haga efectiva.

Las sanciones serán aplicadas por el Director General del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) o por el funcionario que determine expresamente la reglamentación del artículo 8° de la Ley N° 19.852, sustituido por la Ley número 22.401 previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado. Serán recurribles por vía de recurso de apelación ante la Cámara Federal con competencia en el lugar donde se hubiere cometido el hecho. El recurso deberá interponerse y fundarse ante la autoridad que hubiere aplicado la sanción dentro de los quince (15) días hábiles de notificada, previo pago cuando se tratara de pena de multa.

(Apartado sustituido por art. 2° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Infracciones

Casos de aplicación de sanciones

30.2 Las sanciones consignadas en el apartado anterior serán especialmente aplicables en los casos que se mencionan en los apartados siguientes:

Productos ineptos o no controlados

30.2.1 Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano o animal, carnes, productos, subproductos de origen animal y/o sus derivados declarados ineptos o no controlados por la inspección veterinaria.

Especie de consumo no autorizado

30.2.2 Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carne, productos, subproductos o derivados de especies animales, cuyo consumo no esté autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.

Modificación de proporciones o sustitución de los componentes.

30.2.3 Consignar en los rótulos de los productos proporciones de clase de carne, subproductos, derivados o aditivos que no respondan a los establecidos para el producto en cuestión, así como incluir otros componentes cuyo uso corresponda ser denunciado.

Aditivos de uso no permitido.

30.2.4 Emplear en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano o animal, materias colorantes, conservadores, aromatizantes o cualquier otro aditivo cuyo uso no está aprobado por la presente reglamentación.

Empleo de pesticidas

30.2.5 Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Colorear o aromatizar productos sin autorización o sin declararlo

30.2.6 Colorear o aromatizar productos alimenticios para consumo humano sin previa autorización de la inspección veterinaria o que esto no se consigne en los rotulados, envases, continentes, etcétera.

Materias primas alteradas o impuras

30.2.7 Elaborar productos alimenticios con materias primas que no reúnan las condiciones establecidas en este reglamento.

Sustancia diferente a la declarada

30.2.8 Emplear en la elaboración de alimentos, sin previa autorización, sustancias diferentes o de distinta calidad a las declaradas en la composición aprobada.

Acumulación de detritos

30.2.9 Permitir que en las dependencias se acumulen productos que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos, como ser huesos, intestinos, estiércol.

Introducir productos al establecimiento sin autorización

30.2.10 Introducir en los establecimientos, animales, carnes, productos, subproductos o derivados sin autorización de la inspección veterinaria.

Extraer productos sin documentación sanitaria.

30.2.11 Extraer productos sin documentación sanitaria de la inspección veterinaria.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Elaboración, manipuleo, depósito o transporte de productos en contravención al reglamento

30.2.12 Elaborar, manipular, depositar o transportar productos en contravención con las disposiciones de este Reglamento.

(Apartado sustituido por art. 2° de la Resolución N° 740/93 (/normativa/nacional/resolución-740-1993-35429), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 27/08/1993)

Utilizar elementos de la inspección veterinaria

30.2.13 Utilizar los sellos, documentación sanitaria o cualquier documento perteneciente a la inspección veterinaria.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

Destruir o cambiar sellos o marcas

30.2.14 Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra identificación aplicada por la inspección veterinaria.

Falsedad de las informaciones

30.2.15 Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad o procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la inspección veterinaria.

Trabar o interferir en la acción de los funcionarios

30.2.16 Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), en el ejercicio de sus funciones específicas.

Falsa rotulación

30.2.17 Rotular, como elaborados en un establecimiento, productos que lo fueron en otro.

Falta de libreta sanitaria

30.2.18 Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente.

Modificación de fluentes

30.2.19 Modificar los sistemas sanitarios de fluentes sin autorización del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).

Pululación de roedores

30.2.20 Permitir la pululación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o industria.

Eludir inspección

30.2.21 Eludir la Inspección de mercaderías importadas en un establecimiento habilitado, salvo en los casos de excepción previstos en el Capítulo XXVII Numeral 27.4.4.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355). B.O. 15/07/1983)

Documentación apócrifa

30.2.22 Utilizar documentación sanitaria apócrifa.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Documentación adulterada

30.2.23 Presentar documentación sanitaria, nacional o extranjera, con evidencias de adulteración o agregados no autorizados.

(Expresión 'certificado sanitario' sustituida por 'documentación sanitaria' por art. 5° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Mercadería intervenida

30.2.24 Disponer, sin autorización del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), de mercaderías declaradas 'intervenidas' por este Servicio.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Injurias

30.2.25 Proferir injurias, insultos o agravios al representante de la Inspección Veterinaria, en reacción a las observaciones higiénico-sanitarias realizadas por éste.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Establecimientos con habilitación suspendida

30.2.26 Trabajar en los establecimientos con habilitación nacional suspendida, utilizando envases, marbetes, tarjetas, etc., con las leyendas de habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) o el Número Oficial de habilitación.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355), B.O. 15/07/1983)

Rubros no habilitados

30.2.27 Introducir en establecimientos habilitados en el orden nacional carnes, productos, subproductos o derivados, con destino a dependencias del mismo que no figuran como Rubros habilitados para elaborar, depositar o dar frío a terceros.

(Apartado incorporado por art. 3° del Decreto N° 1714/83 (/normativa/nacional/decreto-1714-1983-124355) B.O. 15/07/1983)

Modificaciones no autorizadas

30.2.28 Introducir modificaciones en los establecimientos habilitados sin contar con la autorización fijada en el numeral 2.2.16.

(Apartado incorporado por art. 2° de la Resolución N° 890/91 (/normativa/nacional/resolución-890-1991-24486) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 23/12/1991)

Falta de fecha de elaboración y/o vencimiento

30.2.29 Carecer de fecha de elaboración y/o vencimiento en los envases primarios y/ secundarios o sus rótulos.

(Apartado incorporado por art. 3° de la Resolución N° 108/93 (/normativa/nacional/resolución-108-1993-34024) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 29/01/01993)

Uso de documentación sanitaria sin autorización

30.2.30 Disponer de la documentación sanitaria por parte de personas o empresas sin intervención de la inspección veterinaria.

(Apartado incorporado por art. 4° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443) del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

31 — BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF), PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) Y ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (APPCC). *(Nombre del Capítulo*

sustituido por art. 4° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

(Capítulo incorporado por art. 2° de la Resolución N° 233/98 (/normativa/nacional/resolución-233-1998-49663) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/03/1998)

Buenas prácticas de fabricación (BPF)

Buenas prácticas de manufactura. Obligaciones

31.1 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/ depositen alimentos están obligados a cumplir con las buenas prácticas de fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.

Alcance

31.1.1 Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo.

Diseño y construcción de los locales de elaboración. Su mantenimiento

31.1.2 Los locales de elaboración, serán diseñados, contruidos y mantenidos para:

- a) Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas.
- b) Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies.
- c) Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos.

Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la autoridad sanitaria al comienzo de cada año.

En los capítulos específicos se describen los delinamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamientos

31.1.3 El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:

- a) Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- b) Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.

31.1.3.1 Asimismo deberán cumplir:

- a) Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.
- b) Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y contruidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.
- c) Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.
- d) Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del personal

31.1.4 Los establecimientos deberán:

- a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.
- b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.
- c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los procedimientos operativos estandarizados e interpretar su aplicación.

31.1.4.1 Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:

El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

- a) Enfermedades transmisibles: Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al servicio médico del establecimiento.
- b) Lastimaduras: Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.
- c) lavado de manos: Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.
- d) Aseo y comportamiento personal: Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.

e) En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.

f) Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del elaborador

31.1.5 Todo elaborador de alimentos:

a) Establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:

a) 1. Instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;

a) 2. Monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberán documentarse y hallarse a disposición del servicio de inspección;

b) Comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y

c) Verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y transporte

31.1.6 No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

a) La contaminación del alimento,

b) La rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o

c) El deterioro o daño en el envase.

31.1.6.1 Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto, tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:

- a) El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicado para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.
- b) Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.
- c) Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor,
- d) El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados sólo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al Capítulo XXVIII del presente Reglamento.
- e) Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de registros

31.1.7 Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible, registros que documenten el cumplimiento de los procedimientos de acuerdo con lo estipulado anteriormente.

Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el servicio de inspección veterinaria verifique el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura durante un periodo determinado. Los archivos solicitados en esta sección sólo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la seguridad de los alimentos.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

31.2 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.

Obligaciones

Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del servicio de inspección veterinaria.

Estructura de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

31.2.1 La estructura de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.

Los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento.

Los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la autoridad que a tal efecto determine el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) al momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

Saneamiento preoperacional

31.2.2 Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir como mínimo, la limpieza de

superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, N° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.

b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional

31.2.3 En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto.

Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

— La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.

— Higiene del personal: Hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.

— Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo

31.2.4 En los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la

efectividad de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a) Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b) Químico (determinación rápida de concentración)
- c) Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo)

Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del servicio de inspección veterinaria.

Acciones correctivas

31.2.5 Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidas en los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

Verificación por auditorías internas

31.2.6 Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar,

acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, espacialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

- a) Identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoria interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización;
- b) Establecer la frecuencia máxima de las mismas;
- c) Desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES);
- d) Llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no conformidades) encontradas en las auditorias internas así como las medidas correctivas implementadas o en vías de implementación;
- e) Archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) mediante técnicas analíticas

31.2.6.1 Será responsabilidad primara de las empresas la implementación de verificaciones analíticas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies. En función de lo expuesto el establecimiento deberá:

- a) Identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias;
- b) Identificar los planes de muestreo;
- c) Identificar y documentar los métodos analíticos;
- d) Identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal;
- e) Llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento.

Si como resultado de la verificación analítica se encontraran evidencias de que los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) no son eficaces, se deberá de inmediato investigar las causas de tal situación,

implementando medidas correctivas como ser la modificación o corrección de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) involucrados en la no conformidad.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) Obligaciones.

31.3 Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar, implementar y llevar adelante un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Conocido internacionalmente como HACCP por sus siglas en inglés, Hazard Analysis and Critical Control Points.

Pasos para implementar el APPCC. Contenidos.

31.3.1 Previo a la aplicación del plan APPCC deben tenerse implementadas las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento según los ítems mencionados en el presente capítulo. El proceso de implementación deberá seguir los DOCE (12) pasos que a continuación se describen:

1. Formación de un equipo de APPCC.
2. Descripción del producto.
3. Determinación del uso previsto del producto.
4. Elaboración de un diagrama de flujo.
5. Confirmación in situ del diagrama de flujo.
6. Compilación de una lista de los posibles peligros relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros (PRINCIPIO 1) y examen de las medidas para controlar los peligros identificados.
7. Determinación de los puntos críticos de control (PRINCIPIO 2).
8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC (PRINCIPIO 3).
9. Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC (PRINCIPIO 4).
10. Establecimiento de medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado (PRINCIPIO 5).

11. Establecimiento de procedimientos de comprobación para confirmar o verificar que el Sistema de APPCC funciona eficazmente (PRINCIPIO 6).

12. Establecimiento de un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y registros apropiados para estos principios y su aplicación (PRINCIPIO 7).

Del Elaborador:

31.3.2 Todo elaborador de alimentos en su plan APPCC, deberá contar con la firma y el compromiso de la más alta autoridad de la empresa, debiendo además definir la política de calidad e inocuidad de dicha empresa. La dirección de éste plan será desempeñada por un profesional competente en la materia.

De la Validación:

31.3.3 Los establecimientos deberán realizar la validación de la efectividad de su plan APPCC. Esta se hará anualmente o cada vez que se realicen cambios estructurales, tecnológicos, o bien se amplíen o modifiquen los conocimientos científicos que exijan la aplicación de nuevos procedimientos de control de peligros. La finalidad de dicha validación será la obtención de pruebas que demuestren que las medidas de control son eficaces.

Archivo de Registros

31.3.4 Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible registros que documenten el cumplimiento de los procedimientos, de acuerdo con lo estipulado anteriormente. Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Los archivos serán tales que permitan que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, durante un período mínimo de UN (1) año para productos frescos y de DOS (2) años para productos estables (o el tiempo de vida útil del producto cuando este fuera superior a los periodos antes mencionados). Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la inocuidad de los alimentos. Los documentos deberán estar fechados y firmados por responsables de la planta.

Excepciones:

31.3.5 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA emitirá la excepción correspondiente a aquellos establecimientos que así lo considere dada las tecnologías y/o actividades que estos desarrollen. Quedan exceptuadas del Numeral 31.3 y 31.3.1 las granjas con clasificación de huevos y los acopios y clasificación de huevos, siendo para estos rubros voluntario o solo si los destinos de exportación así lo requieran (Numeral 1.1.4.1).

Del Personal oficial

31.3.6 El personal oficial profesional verificará la aplicación del plan APPCC establecido por las empresas.

De la Capacitación:

31.3.7 Se requiere la capacitación constante del personal de la industria y de la autoridad competente respecto de los principios y las aplicaciones de un sistema de APPCC eficaz.

(Apartado 31.3 incorporado por art. 5° de la Resolución N° 205/2014 (/normativa/nacional/resolución-205-2014-230161) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 20/5/2014. Vigencia: a partir de su publicación en el Boletín Oficial)

CAPITULO XXXII

(Capítulo incorporado por art. 1º de la Resolución N° 46/2014 (/normativa/nacional/resolución-46-2014-226148) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 04/02/2014)

BIENESTAR ANIMAL

Bienestar Animal	32	Se entiende por Bienestar Animal al estado, en el cual se encuentran satisfechas las necesidades con relación al hábitat de modo de no afectar la integridad y comportamiento de los animales. Se deben entonces, encontrar garantizados el alojamiento adecuado, el trato responsable y el sacrificio humanitario.
Ámbito de aplicación	32.1	El ámbito de aplicación del Bienestar Animal comprende a los establecimientos de faena de las especies mayores y menores, aves, granja, caza de cría y acuicultura, desde su recepción hasta su sacrificio.
Faena humanitaria	32.2	Todas las maniobras aplicadas desde la recepción, estadía y posterior sacrificio de los animales, deben evitar el sufrimiento de los animales.
Tratamiento diferenciado	32.3	Los animales que por distintas razones como el estrés, parición, traumatismos, claudicaciones, etcétera, se encuentren en condiciones disminuidas, serán tratados de forma diferenciada para compensar sus padecimientos.
Protección ambiental	32.4	Los animales deberán permanecer protegidos de las inclemencias climáticas en los establecimientos de faena.
Percepciones adversas	32.5	Deben evitarse acciones que generen sufrimiento y estrés como fuertes ruidos, gritos, movimientos bruscos, objetos extraños, luces y sombras, etcétera.
Obligación de brindar agua y alimento	32.6	Deberán suministrarse agua potable a discreción y comida cuando el ayuno supere las VEINTICUATRO (24) horas.
Ingreso de transporte de animales al establecimiento	32.7	Deberán evitarse esperas innecesarias en el transporte, una vez ingresado el vehículo al establecimiento de faena.
Recepción y espera	32.8	Los establecimientos deberán contar con una adecuada infraestructura y diseño de las instalaciones de recepción, espera y descanso de los animales a fin de reducir o atenuar factores de estrés. Además debe contar con espacio suficiente, reparos por las inclemencias climáticas, equipos de transporte de animales para grandes especies, bebederos y comederos en cantidad suficiente y disponibilidad de forzadores de aire en las áreas de recepción para aves, entre otras.
Comportamiento	32.9	Los animales deberán ubicarse en compañía de animales de su misma categoría de modo que puedan expresar un comportamiento lo más parecido al natural.
Guías específicas	32.10	Se elaborarán guías de procedimientos específicas a los fines del control de la aplicación de los criterios de Bienestar Animal por parte del Servicio Oficial de Inspección Veterinaria.
Gestión de datos de ante y post mortem	32.11	El Servicio de Inspección Veterinaria Oficial destacado en el establecimiento podrá utilizar los datos de los registros que se utilizan en el ante mortem y post mortem como información para la cadena alimentaria en relación con el Bienestar Animal. Las novedades que con relación al Bienestar Animal se detecten en el post mortem, deben ser comunicadas a la empresa y a la Oficina Local del SENASA de origen, y tomadas las acciones correctivas pertinentes, registrarlas en planillas respectivas.
Manual de Bienestar Animal	32.12	Las empresas deberán desarrollar su propio manual de Bienestar Animal para su aplicación y control, acorde a las características particulares de cada establecimiento de faenador. El personal operativo que esté en contacto con los animales necesita entender lo básico del comportamiento animal.
Áreas críticas	32.13	Las áreas críticas a controlar son: a) Recepción de animales. b) Descenso de los animales. c) Estadía en la planta. d) Movimientos dentro de la planta. e) Acceso a faena, inmovilización y sujeción. f) Insensibilización y sacrificio.
Infraestructura.	32.14	Las construcciones deberán diseñarse y construirse teniendo en cuenta la seguridad y el bienestar de los animales, realizándose el mantenimiento preventivo de las mismas, evitando presentar elementos punzantes o rotos que provoquen lesiones o estrés.
Equipos		
Control de proveedores y transportes	32.15	Las empresas deberán llevar un control de proveedores en relación a los antecedentes de remisión de animales afectados por razones de Bienestar Animal. El control del Bienestar Animal se debe considerar lo siguiente: la duración del viaje, la densidad de carga, las condiciones climáticas (calor, frío, lluvia, nieve, humedad, etc.), la profesionalidad del conductor, las características de los vehículos y las particularidades de los animales transportados (edad, peso, tamaño, sexo, estado sanitario).
Descanso	32.16	Se deberán asignar espacios adecuados para asegurar que todos los animales puedan descansar confortablemente, levantarse y echarse fácilmente. El espacio debe estar diseñado para proteger a los animales de las incomodidades físicas y térmicas.
Uso de elementos que causen maltrato a los animales	32.17	Se prohíbe la utilización de elementos que provoquen daños, o sufrimiento a los animales.
Insensibilización	32.18	Sólo se podrán utilizar métodos de faena que alcancen un estado de insensibilidad e inconsciencia en la forma más rápida posible, utilizando equipos a fin por el SENASA, los que deberán ser sometidos a un plan de mantenimiento diario. Cada establecimiento contará con un equipo de insensibilización para faena del día, un segundo equipo auxiliar de reemplazo o para definir insensibilizaciones incompletas en la faena y otro insensibilizador portátil para aquellos animales que se sacrifican en sala de emergencia o accidentales de animales enfermos, heridos, caídos, en mangas, corrales o medios de transportes.
Sacrificio por razones religiosas	32.19	Cuando razones religiosas no permitan la insensibilización, se contará con los equipos que permitan la faena sin producir sufrimiento de los animales.

Capítulo XXXIII - “De los Productos Provenientes de la Agricultura Familiar”

*(Capítulo incorporado por art. 1° de la Resolución N° 562/2015
(/normativa/nacional/resolución-562-2015-255491), del Servicio Nacional de
Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 23/11/2015. Vigencia: a partir de su
publicación en el Boletín Oficial)*

CAPITULO XXXIII
DE LOS PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

Objeto	33.1.	El presente capítulo contempla los requisitos higiénico-sanitarios constructivos y de funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal provenientes de la Agricultura Familiar.
Definiciones	33.2.	Serán consideradas producciones de la Agricultura Familiar aquellas llevadas a cabo por productores que, en forma individual o asociativa, realicen actividades productivas agrícolas, pecuarias, forestales, pesqueras y acuícolas, y se encuentren comprendidos en los alcances de los Artículos 5º y 7º de la Ley Nº 27.118.
Requisitos - Registro	33.3.	Los productores y organizaciones referidas deberán estar identificadas y acreditadas por el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la Nación, a través del Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF), según la Resolución Nº 255/2007 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS y el Artículo 6º de la Ley Nº 27.118, o del Registro Nacional de Organizaciones de la Agricultura Familiar (RENOAF), según corresponda.
Tecnologías de elaboración	33.4.	El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA establecerá mediante normativas específicas (directivas/recomendaciones), las tecnologías y modelos apropiados, desarrollados para el sector, que garanticen el cumplimiento de los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de productos, subproductos y derivados de origen animal, para la obtención de alimentos sanos e inocuos.
Requisitos básicos constructivos y de funcionamiento	33.5.	El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA pondrá en vigencia mediante actos resolutivos específicos los requisitos higiénico-sanitarios básicos constructivos y de funcionamiento de los establecimientos donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal provenientes de la Agricultura Familiar, para su habilitación y certificación.
Habilitación de establecimientos	33.6.	Los establecimientos dedicados a este tipo de actividades en las condiciones higiénico-sanitarias explicitadas en la legislación vigente para su funcionamiento, deberán contar con la habilitación otorgada por la autoridad provincial y/o municipal correspondiente. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA promoverá a las jurisdicciones provinciales y municipales para que adopten e incorporen a sus propias normativas los requisitos higiénico-sanitarios básicos constructivos y de funcionamiento que al efecto se establezcan. Su divulgación podrá fortalecerse mediante la capacitación y el asesoramiento a productores, funcionarios provinciales y municipales, siendo estos últimos quienes deberán ejercer el control del funcionamiento de aquellos emprendimientos.
Tráfico federal	33.7.	Los productos, subproductos y derivados de origen animal provenientes de establecimientos de la Agricultura Familiar, podrán realizar tráfico federal cuando cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias y de inocuidad de elaboración y

transporte, como así también con las exigencias establecidas en los diferentes capítulos del presente reglamento, o cuando existan normas específicas que el SENASA dicte al efecto.

Habilitación y
control del SENASA

- 33.8. Las figuras de las autoridades de control ya establecidas en el presente reglamento tendrán a su cargo la inspección y habilitación de los establecimientos de la Agricultura Familiar en jurisdicción del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

En algunos establecimientos podrá estar justificada la intervención de otros técnicos y profesionales especializados y que hayan sido acreditados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, para el control de funcionamiento de los mismos.

e. 23/11/2015 N° 169594/15 v. 23/11/2015

CAPÍTULO XXXIV

34. - ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE INSECTOS

(Capítulo incorporado por art. 1º de la Resolución N° 1039/2024 (/normativa/nacional/resolución-1039-2024-403748) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 5/9/2024. Vigencia: a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.)

Definición	34.1	Se entiende por establecimientos elaboradores de productos y subproductos derivados de insectos a los establecimientos donde se elaboran insectos desecados en cualquiera de sus estadios, harinas, concentrados proteicos, pastas y aceites de insectos.
Destino de los productos y subproductos	34.2	Los productos y subproductos elaborados por los establecimientos definidos en el Numeral 34.1, solo podrán destinarse y utilizarse en la alimentación animal. En ningún caso podrán ser utilizados en la alimentación de animales rumiantes.
Habilitación	34.3	Los establecimientos definidos en el Numeral 34.1, para elaborar productos y subproductos derivados de insectos deberán estar habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), de acuerdo con los requisitos establecido en el presente Reglamento.
Especies autorizadas	34.4	Las especies que pueden utilizarse para elaborar los productos y subproductos derivados de insectos son: a) <i>Gryllus assimilis</i> (grillo negro común); b) <i>Acheta domesticus</i> (grillo doméstico); c) <i>Gryllodes sigillatus</i> (grillo rayado); d) <i>Tenebrio molitor</i> (gusano de la harina); e) <i>Hermetia illucens</i> (mosca soldado negro); f) <i>Alphitobius diaperinus</i> (escarabajo del estiércol); g) <i>Musca doméstica</i> (mosca doméstica).

Condiciones edilicias de los establecimientos elaboradores de productos y subproductos de insectos	34.5	Los establecimientos deberán contar con las siguientes áreas: zona de recepción, zona sucia, zona limpia, depósitos, baños, vestuarios, local para la inspección veterinaria, así como cualquier otra área que se considere necesaria a los fines de garantizar las condiciones de producción segura explicitadas en el presente Reglamento. La zona sucia debe estar separada físicamente de la zona limpia. La comunicación entre ambas se realizará a través de un vano.
Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos	34.6	Las condiciones generales de construcción e ingeniería que deben cumplimentar los establecimientos alcanzados por el presente Capítulo son las siguientes:
	34.6.1	Los lugares de trabajo deberán ser concebidos y diseñados de forma tal que se evite toda contaminación de los productos y subproductos de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Deberán tener dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas. En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos y subproductos se deberán considerar las siguientes condiciones:
	34.6.1.1	el suelo deberá ser de material impermeable y antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar, y estar dispuesto de tal forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua;
	34.6.1.2	las paredes, tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización;
	34.6.1.3	el techo deberá ser fácil de limpiar. Los cielos rasos deberán ser de material impermeable. En caso de ser de hormigón, deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro, y si se utiliza metal, deberá ser resistente a la corrosión y estar formado con placas sin recovecos;

- 34.6.1.4 las puertas deberán ser de un material que no se deteriore y fácil de limpiar. Las aberturas al exterior (puertas, ventanas, tubos de ventilación) deberán ser herméticas y contar con protección de mallas anti-insectos, de material inoxidable;
- 34.6.1.5 deberá disponerse de un sistema adecuado de ventilación y, de ser necesario, de extracción de vapor de agua;
- 34.6.1.6 la iluminación general no deberá ser menor de CIENTO CINCUENTA LUX (150 lx), y en los sectores de inspección no deberá ser menor de TRESCIENTOS LUX (300 lx).
- 34.6.2 Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios implementados de acuerdo con la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, dosificadores con desinfectantes, y toallas de UN (1) solo uso, y no deberá accionarse con las manos.
- 34.6.3 Los depósitos donde se almacenen productos y subproductos derivados de insectos deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VI del presente Reglamento.
- 34.6.4 En todo el perímetro del establecimiento se deberá contar con instalaciones apropiadas para el manejo integral de plagas.
- 34.6.5 Los aparatos, equipos, instalaciones y herramientas de trabajo deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.
- 34.6.6 Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga deberán cumplir con condiciones generales de higiene similares a las de las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que se evite toda posible contaminación de la carga durante su traslado desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

	34.6.7	Se deberá disponer de una instalación que permita el suministro de agua potable. No obstante, se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos u otros usos, siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos y subproductos derivados de insectos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable. Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales deberá utilizarse el código de colores establecido en el Capítulo III del presente Reglamento.
Zona de recepción	34.7	Es el área por donde ingresan los insectos en sus distintos estadios de desarrollo biológico de acuerdo con la especie de que se trate. La zona de recepción deberá cumplir con condiciones de bioseguridad que eviten la fuga de los insectos.
Zona sucia	34.8	En esta zona se realizan los procesos de separación de los insectos de la cama de cría, lavado y sacrificio.
Separación de la cama de cría	34.8.1	Es la separación de los insectos de los sustratos en los cuales fueron ingresados al establecimiento.
Lavado	34.8.2	El lavado de los insectos se deberá realizar mediante rocío o inmersión, utilizando agua potable clorada al CERO COMA DOS PARTES POR MILLÓN (0,2 ppm).
Sacrificio	34.8.3	El sacrificio puede realizarse por calor o por frío. Las temperaturas y los tiempos necesarios para el sacrificio dependen de la especie de insecto utilizada. El sacrificio representa la zona de transición entre las zonas sucia y limpia.

Sacrificio por calor	34.8.3.1	Este proceso puede realizarse por vía húmeda o por vía seca. a) Método húmedo: consiste en la inmersión de los insectos en agua caliente o bien en la aplicación de vapor a temperaturas de al menos OCHENTA GRADOS CENTÍGRADOS (80 °C) por CUATRO (4) a SEIS (6) minutos para asegurar su muerte de manera prácticamente instantánea. El sacrificio por calor, cuando se realiza por vía húmeda, sirve a su vez como etapa de lavado. b) Método seco: consiste en la aplicación de calor por medio de estufas u hornos a una temperatura de al menos OCHENTA GRADOS CENTÍGRADOS (80 °C) por el tiempo suficiente, que asegure la muerte de los insectos de manera prácticamente instantánea.
Sacrificio por frío	34.8.3.2	El procedimiento se realiza sometiendo a los insectos a temperatura de congelación de MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTÍGRADOS (-18 °C) por el tiempo suficiente, que asegure su muerte.
Zona limpia	34.9	En esta zona se realizan los procesos de elaboración de los productos y subproductos derivados de insectos. Los procesos pueden ser de naturaleza térmica, química o mecánica, como congelación, deshidratación, extracción de aceites, molienda y/o tamizado.
Congelación	34.10	Los insectos que se conserven congelados deben estar apropiadamente acondicionados en envases y conservados a MENOS VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (-20 °C) con el objeto de minimizar la pérdida de masa previa a su procesamiento.

Deshidratación	34.11	Cuando los insectos se sacrifiquen por el método húmedo es necesario someterlos a un proceso de secado para disminuir la humedad y minimizar el riesgo de contaminación microbiana. Los insectos sometidos a un proceso de deshidratación, independientemente del método aplicado, deberán contener como máximo una humedad final del DIEZ POR CIENTO (10 %).
Obtención de aceite	34.12	Es la extracción mecánica del aceite a partir de larvas secas de los insectos, sin el agregado de ningún tipo de otras grasas, ácidos grasos u otros componentes lipídicos. El producto obtenido contendrá no menos del NOVENTA POR CIENTO (90 %) de ácidos grasos libres, no más del DOS POR CIENTO (2 %) de materia insaponificable y no más del UNO POR CIENTO (1 %) de impurezas.
Molienda	34.13	Es el proceso mecánico de obtención de harina a partir de los insectos deshidratados enteros o en partes.
Envasado	34.14	Los productos y subproductos derivados de insectos deben envasarse para su despacho. Se prohíbe su comercialización a granel, así como su fraccionamiento fuera de los establecimientos elaboradores. Los envases deberán ser de primer uso y estar debidamente identificados con número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento. Deberán contener la leyenda “PROHIBIDO SU USO PARA ALIMENTACIÓN EN RUMIAN- TES”.
Rotulado	34.15	Cuando el destino del producto sea la alimentación animal deberá consignarse en los rótulos:
	34.15.1	denominación de venta del producto, descriptiva de su verdadera naturaleza, donde se incluyan la denominación vulgar y la científica del insecto que se empleó como materia prima, según la terminología que prevé el Numeral 34.4;

	34.15.2	lista de ingredientes, si se tratase de un producto con agregados;
	34.15.3	la información relativa a la trazabilidad del producto: lote, datos completos del elaborador o del importador según corresponda, número de registro otorgado por el SENASA;
	34.15.4	especies y categoría de animales a las que se destina su consumo;
	34.15.5	especies y categoría de animales a las que no debe ser suministrado;
	34.15.6	forma de conservación y fecha de durabilidad;
	34.15.7	composición centesimal del producto;
	34.15.8	unidad de venta;
	34.15.9	indicaciones de uso;
	34.15.10	dosificación;
	34.15.11	clasificación.
Depósito de productos finales	34.16	Los productos terminados deberán depositarse en un sector independiente de otros sectores. El almacenamiento de harina y aceite deberá realizarse en un rango de temperatura de entre CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4 °C) y VEINTICINCO GRADOS CENTÍGRADOS (25 °C), al resguardo de la humedad y de la luz.
Depósito de envases	34.17	El depósito de envases deberá encontrarse separado de la sala de elaboración.
Parámetros microbiológicos	34.18	En la elaboración de los productos y subproductos derivados de insectos se deberá cumplir con los siguientes parámetros microbiológicos:

Recuento total de colonias aerobias (UFC/g)	<100.000
Hongos y levaduras (UFC/g)	≤100
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 50
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
Anaerobios sulfito-reductores (UFC/g)	≤ 30
<i>Bacillus cereus</i> (presuntivo) (UFC/g)	≤ 100
Enterobacterias (presuntivo) (UFC/g)	< 100
Estafilococos coagulasa positivos (UFC/g)	≤ 100

		La frecuencia de muestreo y la metodología de análisis deberán ser determinadas por el SENASA.
Contaminantes	34.19	En la elaboración de los productos y subproductos derivados de insectos, se deberá cumplir con los siguientes parámetros de contaminantes: Cadmio < 0,5 mg/kg Plomo < 0,5 mg/kg La frecuencia de muestreo y la metodología de análisis deberán ser determinadas por el SENASA.
Materia prima permitida para alimentación de insectos	34.20	Solo se permitirán para la alimentación de insectos en todos sus estadios los alimentos autorizados por el SENASA.
Registro de productos y subproductos	34.21	Los productos y subproductos derivados de insectos alcanzados por el presente Capítulo deberán ser registrados en el SENASA de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)	34.22	Los establecimientos elaboradores de productos y subproductos derivados de insectos deberán dar cumplimiento a lo establecido en el Capítulo XXXI del presente Reglamento, en concordancia con lo dispuesto en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

IF-2024-95223849-APN-DNIYCA#SENASA



(Por art. 2° de la Resolución N° 537/2002 ([/normativa/nacional/resolución-537-2002-75672](#)), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2002 se sustituye el texto aclaratorio que figura al pie del Facsímil N° 1 del Anexo 1, por el siguiente:

'Sello a tinta que se aplica a las reses, medias reses y cuartos bovinos. El número central del sello corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador (Ver numeral 26.2.14).')

FACSIMIL Nº 2

ARGENTINA
52
INSP

Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos ovinos, porcinos y caprinos. El número central del sello corresponde a la identificación del Inspector Veterinario actuante. (Ver 26.2.14)

(Por art. 3° de la Resolución N° 537/2002 (/normativa/nacional/resolución-537-2002-75672), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2002 se sustituye el texto aclaratorio que figura al pie del Facsímil N° 2 del Anexo 1, por el siguiente:

'Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos ovinos, porcinos y caprinos. El número central del sello corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador (Ver numeral 26.2.14).')

ANEXO II

(Facsímil 1 derogado por art. 2° de la Resolución N° 552/2002 (/normativa/nacional/resolución-552-2002-75945). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/7/2002).

(Facsímil 2 derogado por art. 2° de la Resolución N° 552/2002 (/normativa/nacional/resolución-552-2002-75945). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/7/2002).

(Facsímil 3 derogado por art. 2° de la Resolución N° 552/2002 (/normativa/nacional/resolución-552-2002-75945). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/7/2002).

(Facsímil 4 derogado por art. 2° de la Resolución N° 552/2002 (/normativa/nacional/resolución-552-2002-75945). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/7/2002).

(Facsímil N° 5 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 6 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 7 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 8 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 9 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 10 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 11 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Facsímil N° 12 del Anexo II incorporado por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 13/10/1993)

(Por art. 3° de la Resolución N° 552/2002 (/normativa/nacional/resolución-552-2002-75945). del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 16/7/2002 se reordenan los Facsímiles incorporados por art. 6° de la Resolución N° 1035/93 (/normativa/nacional/resolución-1035-1993-25443). del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, los que pasarán a identificarse de la siguiente forma:

- a) como Facsímil 1, el correspondiente al Certificado Sanitario de Exportación Provisorio (ex- Facsímil 5);
- b) como Facsímil 2, el correspondiente al Permiso de Embarque para Exportación Provisorio (ex- Facsímil 6);
- c) como Facsímil 3, el correspondiente al Talón para Exportación (ex-Facsímil 7);
- d) como Facsímil 4, el correspondiente al Permiso de Tránsito Restringido, Original (ex-Facsímil 8);
- e) como Facsímil 5, el correspondiente al Permiso de Tránsito Restringido, Duplicado (ex-Facsímil 9);
- f) como Facsímil 6, el correspondiente al Permiso de Tránsito Restringido, Triplicado (ex-Facsímil 10);
- g) como Facsímil 7, el correspondiente al Permiso de Tránsito, Original (ex-Facsímil 11);
- h) como Facsímil 8, el correspondiente al permiso de Tránsito, Duplicado (ex-Facsímil 12);).

(Facsímiles 1,2,3,4,5,6,7 y 8 sustituidos por Resolución N° 425/2003 (/normativa/nacional/resolución-425-2003-87873). del Servicio Nacional de Sanidad Animal y calidad Agroalimentaria B.O. 25/8/2003. **Nota Infoleg:** La modificación descrita precedentemente, careció de orden numérico de sustitución de facsímiles)

(Facsímil N° 1 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 257/2007 (/normativa/nacional/resolución-257-2007-133803) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, B.O. 25/10/2007. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

(Facsímil N° 2 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 257/2007 (/normativa/nacional/resolución-257-2007-133803) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, B.O. 25/10/2007. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

(Facsímil N° 3 sustituido por art. 1° de la Resolución N° 257/2007 (/normativa/nacional/resolución-257-2007-133803) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, B.O. 25/10/2007. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial)

***(Nota Infoleg:** por art. 1° de la Resolución N° 727/2007 (/normativa/nacional/resolución-727-2007-134062) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, B.O. 1/11/2007, se establece como plazo máximo para la implementación del nuevo modelo de Certificado Sanitario de Exportación Provisorio -Facsímiles 1, 2 y 3 del presente anexo-, el día 31 de diciembre de 2007, inclusive)*

Decreto 4238/68 - Facsímil N° 1

ORIGINAL



ORIGINAL

152-0000000



1520000000

Serie y N° número-letra-número

Establecimiento Oficial N°:

Solicitud N°:

I. Datos de la mercancía

I.1 Especie:
(nombre común
y científico)

I.2 Consumo humano ☐

I.4 Uso técnico ☐

I.3 Alimento animal ☐

I.5 Opoterápico ☐

I.6 Cantidad
de bultos

I.7 Detalle de la mercancía

I.8 Kilogramos

Netos

Brutos

1423

I.9 Totales

I.10 Tipo de embalaje:

Faena:

I.11 Fecha

Producción:

Vencimiento:

I.12 Marca/s:

I.13 Contramarca/s:

I.14 Temperatura de salida:

I.15 Hora de salida:

II. Origen de la mercadería

II.1 Rol

N° Oficial

II.2 Nombre del Establecimiento

Dirección del establecimiento

II.3 Zona FAO:

II.4 Número/s de certificado/s de amparo/s:

III. Destino de la mercadería

III.1. Destino:

III.2. En tránsito por:

IV. Medio de transporte

IV.1 Nombre del transporte:

IV. 2 Contenedor N°:

IV. 4 Precinto SENASA N°:

IV. 3 Camión patente N°:

IV. 5 Precinto A.F.I.P. N°:

V. Datos del Exportador

V.1 Nombre:

V.2 Registro SENASA N°:

V.3 Dirección y localidad:

VI. Observaciones

CERTIFICACIÓN

El médico veterinario, matrícula profesional n° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas han superado satisfactoriamente los

controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento n° Oficial- (Razón Social) a cargar en la estación, puerto o aeropuerto

Lugar:

Fecha:

Firma Electrónica del Inspector Veterinario

Teléfono N°:

Aclaración de Firma

Correo electrónico: nombre@senasa.gov.ar

Página 1 de 2

A SER LLENADO EXCLUSIVAMENTE POR EL PERSONAL DE SENASA EN LOS PUESTOS DE EGRESO DEL PAÍS

OTRAS OBSERVACIONES:

Lugar:

Fecha:

Firma del Inspector Oficial:

Aclaración y L.P.U.

VERIFICACIÓN DEL NÚMERO DE PRECINTO Y CONTENEDOR

Se verificó número de precinto y contenedor sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

PUESTA A BORDO

El contenedor fue puesto a bordo sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

IF-2024-125965269-APN-PRES#SENASA

(Facsímil N° 1 sustituido por art. 2° de la Resolución N° 308/2014 (/normativa/nacional/resolución-308-2014-232081) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 14/7/2014; texto según arts. 2° y 3° de la Resolución N° 1379/2024 (/normativa/nacional/resolución-1379-2024-406363) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 19/11/2024. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)
(Nota Infoleg: según nuestros registros de modificaciones precedentes, corresponde la presente sustitución, caso contrario, de proceder a la incorporación 'Facsímil N° 9 "Certificado de Exportación Provisorio" (original y reverso)', mencionada en la norma de referencia se duplicarían documentos)

Decreto 4238/68 - Facsímil N° 2

DUPLICADO



DUPLICADO

152-0000000



1520000000

Serie y N° número-letra-número

Establecimiento Oficial N°:

Solicitud N°:

I. Datos de la mercancía

I.1 Especie:
(nombre común
y científico)

I.2 Consumo humano ☐

I.4 Uso técnico ☐

I.3 Alimento animal ☐

I.5 Opoterápico ☐

I.6 Cantidad
de bultos

I.7 Detalle de la mercancía

I.8 Kilogramos

Netos

Brutos

1423

I.9 Totales

I.10 Tipo de embalaje:

Faena:

I.11 Fecha Producción:

Vencimiento:

I.12 Marca/s:

I.13 Contramarca/s:

I.14 Temperatura de salida:

I.15 Hora de salida:

II. Origen de la mercadería

II.1 Rol

N° Oficial

II.2 Nombre del Establecimiento

Dirección del establecimiento

II.3 Zona FAO:

II.4 Número/s de certificado/s de amparo/s:

III. Destino de la mercadería

III.1. Destino:

III.2. En tránsito por:

IV. Medio de transporte

IV.1 Nombre del transporte:

IV. 2 Contenedor N°:

IV. 4 Precinto SENASA N°:

IV. 3 Camión patente N°:

IV. 5 Precinto A.F.I.P. N°:

V. Datos del Exportador

V.1 Nombre:

V.2 Registro SENASA N°:

V.3 Dirección y localidad:

VI. Observaciones

CERTIFICACIÓN

El médico veterinario, matrícula profesional n° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas han superado satisfactoriamente los

controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento n° Oficial- (Razón Social) a cargar en la estación, puerto o aeropuerto

Lugar:

Fecha:

Firma Electrónica del Inspector Veterinario

Teléfono N°:

Aclaración de Firma

Correo electrónico: nombre@senasa.gov.ar

**A SER LLENADO EXCLUSIVAMENTE POR EL PERSONAL DE SENASA EN LOS PUESTOS DE
EGRESO DEL PAÍS**

OTRAS OBSERVACIONES:

Lugar:

Fecha:

Firma del Inspector Oficial:

Aclaración y L.P.U.

VERIFICACIÓN DEL NÚMERO DE PRECINTO Y CONTENEDOR

Se verificó número de precinto y contenedor sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

PUESTA A BORDO

El contenedor fue puesto a bordo sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

IF-2024-125965024-APN-PRES#SENASA

(Facsímil N° 2 sustituido por art. 2° de la Resolución N° 308/2014 (/normativa/nacional/resolución-308-2014-232081) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 14/7/2014; texto según arts. 2° y 3° de la Resolución N° 1379/2024 (/normativa/nacional/resolución-1379-2024-406363) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 19/11/2024. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)
(Nota Infoleg: según nuestros registros de modificaciones precedentes, corresponde la presente sustitución, caso contrario, de proceder a la incorporación 'Facsímil N° 10 "Permiso de Embarque de Exportación (duplicado y reverso)', mencionada en la norma de referencia se duplicarían documentos)

Decreto 4238/68 - Facsímil N° 3

TRIPLICADO


TRIPLICADO

152-0000000



1520000000

Serie y N° número-letra-número

Establecimiento Oficial N°:

Solicitud N°:

I. Datos de la mercancía

 I.1 Especie:
(nombre común
y científico)

 I.2 Consumo humano ☐

 I.4 Uso técnico ☐

 I.3 Alimento animal ☐

 I.5 Opoterápico ☐

 I.6 Cantidad
de bultos

I.7 Detalle de la mercancía

I.8 Kilogramos

Netos

Brutos

1423

I.9 Totales

I.10 Tipo de embalaje:

Faena:

I.11 Fecha Producción:

Vencimiento:

I.12 Marca/s:

I.13 Contramarca/s:

I.14 Temperatura de salida:

I.15 Hora de salida:

II. Origen de la mercadería

II.1 Rol

N° Oficial

II.2 Nombre del Establecimiento

Dirección del establecimiento

II.3 Zona FAO:

II.4 Número/s de certificado/s de amparo/s:

III. Destino de la mercadería

III.1. Destino:

III.2. En tránsito por:

IV. Medio de transporte

IV.1 Nombre del transporte:

IV. 2 Contenedor N°:

IV. 4 Precinto SENASA N°:

IV. 3 Camión patente N°:

IV. 5 Precinto A.F.I.P. N°:

V. Datos del Exportador

V.1 Nombre:

V.2 Registro SENASA N°:

V.3 Dirección y localidad:

VI. Observaciones
CERTIFICACIÓN

El médico veterinario, matrícula profesional n° que suscribe, certifica que las mercaderías detalladas han superado satisfactoriamente los

controles programados conforme a la legislación vigente, autorizando al establecimiento n° Oficial- (Razón Social) a cargar en la estación, puerto o aeropuerto

Lugar:

Fecha:

Firma Electrónica del Inspector Veterinario

Teléfono N°:

Aclaración de Firma

Correo electrónico: nombre@senasa.gov.ar

A SER LLENADO EXCLUSIVAMENTE POR EL PERSONAL DE SENASA EN LOS PUESTOS DE EGRESO DEL PAÍS

OTRAS OBSERVACIONES:

Lugar:

Fecha:

Firma del Inspector Oficial:

Aclaración y L.P.U.

VERIFICACIÓN DEL NÚMERO DE PRECINTO Y CONTENEDOR

Se verificó número de precinto y contenedor sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

PUESTA A BORDO

El contenedor fue puesto a bordo sin novedad

Lugar:

Fecha:

Contenedor N°:

Precinto N°:

Aclaración y L.P.U.

IF-2024-125964875-APN-PRES#SENASA

(Facsímil N° 3 sustituido por art. 2° de la Resolución N° 308/2014 (/normativa/nacional/resolución-308-2014-232081) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 14/7/2014; texto según arts. 2° y 3° de la Resolución N° 1379/2024 (/normativa/nacional/resolución-1379-2024-406363) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 19/11/2024. Vigencia: a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.)
(Nota Infoleg: según nuestros registros de modificaciones precedentes, corresponde la presente sustitución, caso contrario, de proceder a la incorporación 'Facsímil N° 11 "Talón de Exportación" (triplicado)', mencionada en la norma de referencia se duplicarían documentos)

**PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO**

Parque de Inspección Veterinaria Nacional, Hs. de la Ciudad de Buenos Aires, Hs. de la Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

SENAS

LUGAR DE EMISION			DIA			MES			AÑO			HORA DE SALIDA			0000-X-0000			TEMPERATURA		

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

ROMERO DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en
El presente documento es de uso exclusivo de SENASA. No debe ser utilizado para fines ajenos a los establecidos en el artículo 10 de la Ley N° 17.044.

para su reinspección sanitaria en

ESTABLECIMIENTO SINASA-BARRERA SANITARIA

INTERVIENE

ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma

Firma Inspección Veterinaria

Control Barrera Sanitaria

Reinspección Establecimiento de Destino

Firma y Sello

Lugar y Fecha

Firma y Sello

Lugar y Fecha

Nombre Imprenta:

CUTT N°

**PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO**

Para la Inspección Veterinaria Nacional, Establecimientos Habilitados o Barreras Sanitarias
Para ser devuelto al Establecimiento de Origen



LUGAR DE EMISIÓN	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA

Autorizase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en ESTABLECIMIENTO SENASA BARRERA SANITARIA

INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma		Firma Inspección Veterinaria	
Control Barrera Sanitaria		Reinspección Establecimiento de Destino	
Firma y Sello	Lugar y Fecha	Firma y Sello	Lugar y Fecha

Nombre Imprenta:

CUIT N°

**PERMISO DE TRANSITO RESTRINGIDO**

Para Archivo en la Inspección Veterinaria

SENASA

LUGAR DE EMISION

DIA

MES

AÑO

HORA DE SALIDA

0000-X-00000

TEMPERATURA

Autorízase al establecimiento N° Oficial

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
para su reinspección sanitaria en ESTABLECIMIENTO SENASA-BARRERA SANITARIA

INTERVIENE

ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

Aclaración de Firma

Firma Inspección Veterinaria

Nombre Imprenta:

CUIT N°

**PERMISO DE TRANSITO**

No habilita para el Franqueo de Barreras Sanitarias



CUOTADENITARIO	DIA	MESE	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA

Autorízase al establecimiento N° Oficial NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

a transportar los siguientes productos inspeccionados

 En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°
 destino

INTERVIENE ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS

 Aclaración de Firma Firma Inspección Veterinaria
 Nombre Imprenta: CUIT N°

 PERMISO DE TRANSITO Para Archivo en la Inspección Veterinaria		 SENASA			
LUZARILENSON	DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	0000-X-00000 TEMPERATURA
Autorízase al establecimiento N° Oficial					
a transportar los siguientes productos inspeccionados					
V E T E R I N A R I O					
En el camión patente N° habilitación SENASA N° Precinto/s N°					
destino					
INTERVIENE		ESTE DOCUMENTO ES VALIDO POR DIAS			
..... Aclaración de Firma		 Firma Inspección Veterinaria			
Nombre Imprenta:		CUIT N°			

ANEXO 3

FACSIMIL N° 1

EJEMPLO:



SENASA N° 1762/04225/7
INDUSTRIA ARGENTINA

(Facsimil N° 1 del Anexo III sustituido por art. 1° de la Resolución N° 287/93 (/normativa/nacional/resolución-287-1993-34679), del Servicio Nacional de Sanidad Animal B.O. 02/04/1993)

ANEXO 3

FACSIMIL N° 2



Inscripciones que deben ser estampadas en relieve en los envases de hojalata que contengan productos de origen animal. Diámetro mínimo 2 cm. (Ver 26.2.25).

FACSIMIL N° 3



Inscripciones que deben ser estampadas en los marchamos que se aplican a los productos que no permiten el sellado a tinta del facsimil n° 1. Diámetro 2 cm.

ANEXO 3

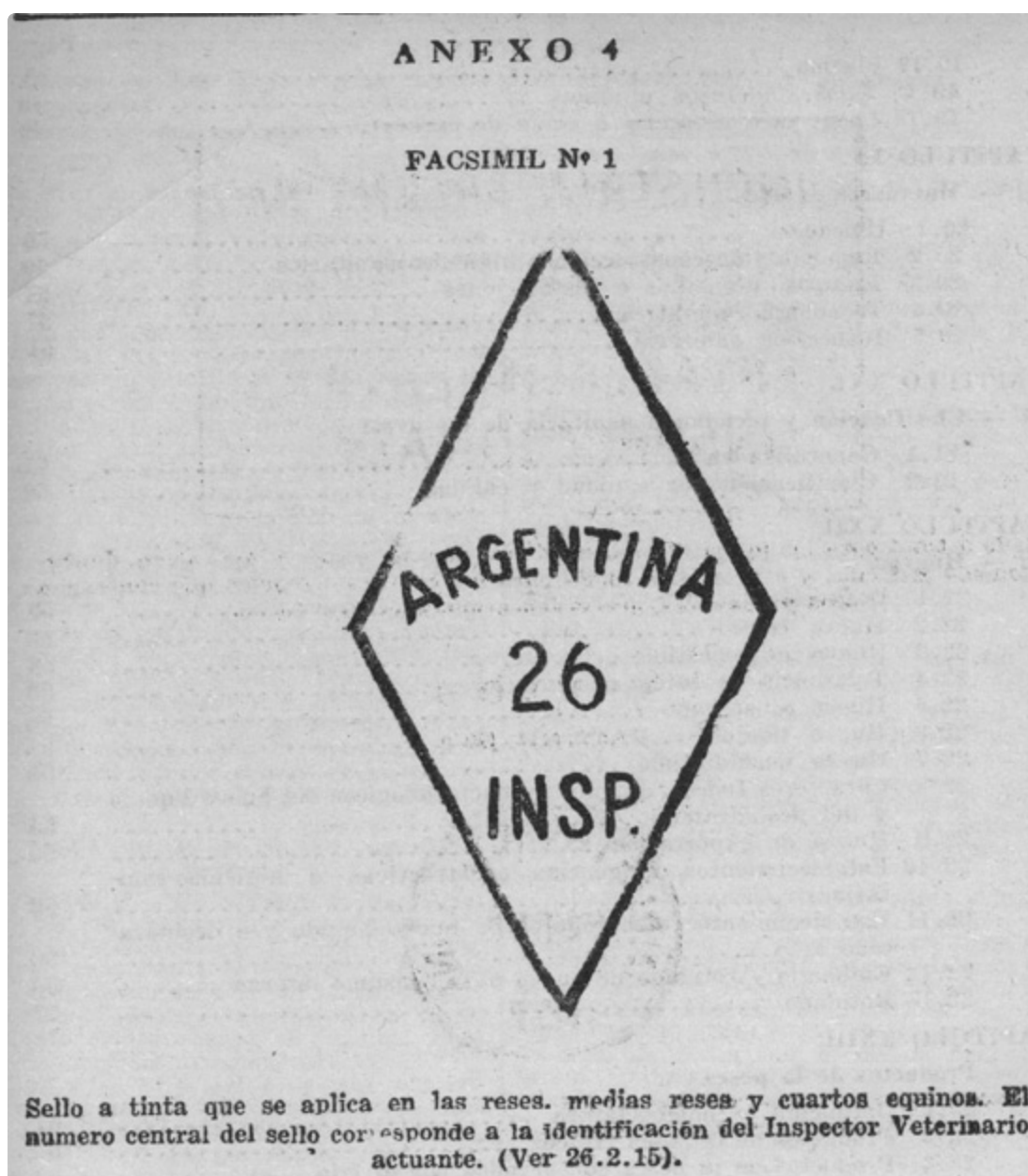
FACSIMIL N° 4



Inscripciones que deben llevar en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampado a fuego, los barriles que contengan grasas (Ver 26.2.5).

Los barriles que contengan sebos, llevarán ambas tapas pintadas de blanco y sobre ese fondo, se estampará a fuego o en pintura negra, las inscripciones precedentes. (Ver 26.2.5).

(Expresión "...Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería..." sustituida por "...Ministerio de Agricultura y Ganadería..." en todo el articulado de la presente norma por art. 2° del Decreto N° 3891/72 B.O. 14/07/1972)



(Por art. 4° de la Resolución N° 537/2002 (/normativa/nacional/resolución-537-2002-75672), del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 4/7/2002 se sustituye el texto aclaratorio que figura al pie del Facsímil N° 1 del Anexo 4, por el siguiente:

'Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos equinos. El número central del sello corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador (Ver numeral 26.2.15).')

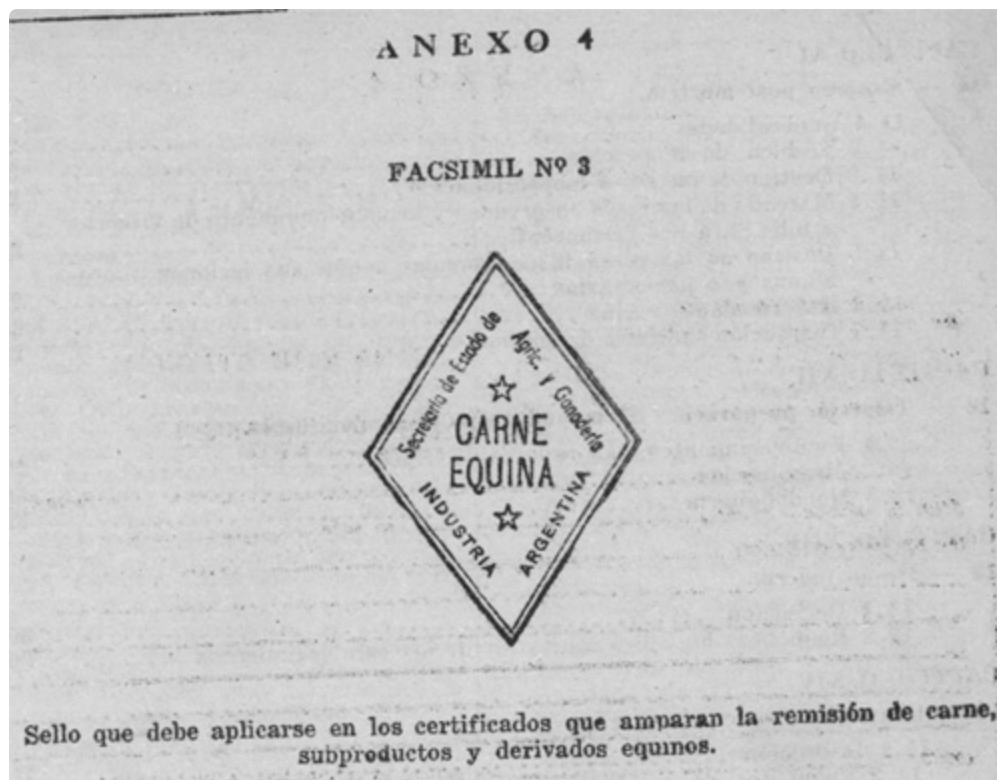
ANEXO 4

FACSIMIL Nº 2



Sello que debe aplicarse en los productos preparados con carne equina, así como también en los envases que contengan dichos productos. Dimensiones 9,5 x 5 cm. (Ver 26.2.16).

(Expresión '...Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería...' sustituida por '...Ministerio de Agricultura y Ganadería...' en todo el articulado de la presente norma por art. 2º del Decreto Nº 3891/72 B.O. 14/07/1972)



(Expresión '...Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería...' sustituida por '...Ministerio de Agricultura y Ganadería...' en todo el articulado de la presente norma por art. 2º del Decreto Nº 3891/72 B.O. 14/07/1972)