

## CAPITULO 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 aislados 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, relacionados 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 recibo.  
3) Depósito y clasificación de materia prima.  
4) Elaboración y envase.  
5) Limpieza y depósito de envase vacío.  
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 cuatro (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 treinta (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 veinticinco (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 especifican 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 construidos 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 veinte (20) grados centígrados.
Aceite, definición	14. 3. 3	Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.
Grasa natural o en rama	14. 3. 4	Se entiende por grasa natural o 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	<p>14.3.9 Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.</li> <li>b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.</li> <li>c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.</li> </ul>
Recuperación	<p>14.3.10 Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el Capítulo XXV.</p>
Primer jugo bovino y ovino	<p>14.3.11 Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de 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 ochenta (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.</p>
Grasa bovina u ovina	<p>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 debe clasificarse como primer jugo.</p>
Grasa de hueso o grasa caracú	<p>14.3.13 Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor sui géneris del hueso caracú.</p>

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 veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Oleo margarina, aceite  
comestible (Oleo oil)

14.3.15 Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo "oleo 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 cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento 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 cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, 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 homogenización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diezmilésimos (1,4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diezmilésimos (1,4609); desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (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 sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.
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 cuarenta y cinco (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 ocho décimas (0,8) por ciento 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 noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (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.
Sistemas 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 ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento 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 cuarenta y seis (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 seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (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 ocho (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

Margarinas, definición

14. 5 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**  
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.

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 grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (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 diez (10) por ciento 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 doscientas (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 mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rocú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.
Sustancias testigos	14. 5. 7 Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil 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 quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (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 quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.
Margarinas enriquecidas	14.5.10 Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos (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 dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento 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. Documentación sanitaria	14.5.13 La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con documentación 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 quince (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	14.5.18	Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este Reglamento.</li> <li>c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.</li> </ul>

#### 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.