

CAPITULO XIX

19. OTROS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS COMO ELABORADORES DE PRODUCTOS COMESTIBLES O COMO DEPÓSITO DE LOS MISMOS

Caza mayor

Caza mayor. Definición	19. 1	(Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003) 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.
Caza mayor viva. Establecimientos. Requisitos	19. 1. 1	(Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003) 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.
Establecimientos mixtos	19. 1. 2	Cuando los establecimientos estén habilitados para faena 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 documentación 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 quince (15) grados centígrados bajo cero. Se exceptúa de esta obligación cuando las reses se depositen sólo 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 cero (0) grado centígrado.

Trichinella Sp. Jabalíes y pecaríes

19. 1. 8 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/1994).
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.

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 procesado de caza menor. Definición

19. 2 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)
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.

Establecimientos. Requisitos.	<p>19. 2. 1 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003) 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.</p>
Dependencias	<p>19. 2. 2 Deberán contar con las siguientes dependencias:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>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.</p>
Lavado de piezas	<p>19. 2. 4 Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiendo hacerse por ducha o aspersion.</p>
Secado de piezas	<p>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.</p>
Independencia de las labores	<p>19. 2. 6 Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independientemente, previo lavado y desinfección de las playas.</p>
Acondicionamiento de las piezas	<p>19. 2. 7 En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente para la circulación de aire.</p>

Evisceración	19. 2. 8 Las piezas deben eviscerarse y despojarse de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.
Congelación	19. 2. 9 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003) 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.
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 DEROGADO (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003) [Queda prohibida la elaboración de perdices, martinetas y copetonas].

Mataderos de lechones y cabritos

Mataderos de lechones y/o 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 doce (12) kilogramos para los lechones y ocho (8) kilogramos 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.
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.
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.
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.
19. 3. 5 Los mataderos de lechones y cabritos deben poseer una cámara frigorífica con temperatura no superior a cero (0) grado centígrado con capacidad acorde a su producción.
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 despostaderos, 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 se desarrolla.

Matadero de conejos y/o nutrias

Mataderos de conejos y/o nutrias. Definición

19. 5 Se entiende por mataderos 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 (Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/1993), Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias: <ol style="list-style-type: none"> 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 de envases. 12) Local para detritos y comisos. 13) Vestuario y servicios sanitarios. 14) Local para lavado de jaulas. 15) Local para cueros.
Sala de sacrificio	19. 5. 4 (Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/1993). 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 exigidas en los mataderos de aves. En cuanto al equipamiento, deberá poseer riel aéreo continuo y elementos receptores de vísceras que permitan la correspondiente inspección.
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	(Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/1993). La sala de troceado debe responder a las exigencias del capítulo XIII de este Reglamento.

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

Depósitos de productos envasados	19. 7	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). 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.
Depósitos para grasas	19. 7. 1	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinticinco grados centígrados (25°C).

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 dependencia 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 consumo interno

19. 10 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos 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 sus serosas 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 (Res. ex SENASA Nº 1.035 del 06/10/1993). En los vehículos en que se transporte conserva veterinaria, no podrá transportarse simultáneamente ninguna otra clase de productos. Saldrán del establecimiento precintado, 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.
Contralor de llegada	19. 11. 7 (Res. ex SENASA Nº 1.035 del 06/10/1993). 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.
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 cero (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 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 sancochen 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 construidas 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 cavidad 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 uno (1) en diez mil (10.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados en un tiempo inferior a cuarenta (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 uno (1) en ochenta mil (80.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo no inferior a cuarenta (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 uno (1) en cincuenta mil (50.000) a treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo inferior a cuarenta (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 (Res. ex-SENASA N° 111 del 21/01/1993).
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.
- 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, epífisis o glándula pineal, estómago, linfo-glándulas, salivales, próstata, placenta, timo e hígado.
- Sangre, bilis y cálculos biliares 19.14.1 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/1993) .
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.
- Requisitos de los establecimientos 19.14.2 Los establecimientos o sección de establecimiento que clasifiquen y almacenen los subproductos enumerados en los dos (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 la 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 ocho (8) grados centígrados.
Esterilización de desperdicios	19.14.5	El depósito de residuos y comisos contará con un dispositivo digestor a tacho abierto.
Cámaras frigoríficas	19.14.6	Las cámaras de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado y las de congelación no mayor de quince (15) grados centígrados 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.
--------------------------------	-------	---

Gelatina comestible

Gelatina comestible.

Definición

19.16 Se entiende por gelatina comestible, el subproducto concentrado y seco, obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos ricos en sustancias colágenas tales como: cartílagos, tendones, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca.

Fábrica de gelatina. Definición 19.16.1 Se entiende por fábricas de gelatinas comestibles, los establecimientos o sección de establecimiento que elaboren los subproductos a que se refiere el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias de construcción e higiénico-sanitarias

19.16.2 Las fábricas de gelatinas comestibles deben reunir todos los requisitos exigidos 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.

Materias primas

19.16.3 En la elaboración de la gelatina comestible sólo se permitirá el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

Condiciones de la gelatina: cenizas, nitrógeno, jalea en solución al 1%, arsénico

19.16.4 La gelatina debe ser purificada y desecada, inodora y transparente cuando se presenta en hojas, esté coloreada o no. Debe responder a las siguientes especificaciones:

- a) No contener más del dos (2) por ciento de cenizas.
- b) No contener menos del quince (15) por ciento de nitrógeno.
- c) El pH oscilará entre cinco (5) y siete (7) en solución acuosa al uno (1) por ciento.
- d) La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.
- e) El tenor en arsénico no excederá de una (1) parte por millón.

Coloración

19.16.5 La gelatina en hojas podrá ser coloreada con colorantes admitidos por este Reglamento.

Plasma

Plasma o albúmina blanca de sangre. Definición	19.17	Se entiende por plasma o albúmina blanca 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 setenta (70) por ciento de proteína, un máximo de siete (7) por ciento de cenizas y hasta el nueve (9) por ciento de humedad.
Albúmina roja de sangre	19.17.2	Se entiende por albúmina roja de sangre o glóbulos rojos desecados, al subproducto obtenido por deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. Su composición centesimal será: proteína, noventa y dos (92) por ciento, cenizas uno (1) por ciento, humedad, siete (7) por ciento.
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, límpidas 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 dos (2) partes por millón de beta caroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado. No debe contener menos del setenta y ocho (78) por ciento entre aceite y yema de huevo y debe declararse en el rótulo, cuando contenga más de medio (0,5) por ciento 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.

- | | |
|---------------------------|---|
| Salsas | 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 cien (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 uno (1) por ciento de plomo y diez (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 uno (1) por ciento de plomo como máximo, que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro (0,5), 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 cuatro (4) por ciento, adicionada de cinco (5) gramos de cloruro de sodio y veinticinco centígramos (0,25) 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) Depósito 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 un (1) metro entre sí; un (1) metro de las paredes y columnas y de manera tal, que las medias reses queden a una altura de treinta (30) centímetros del suelo. No será menor de quince (15) centímetros 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 diez (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, rieles

de las cámaras frigoríficas	19.19.7 Los establecimientos habilitados para remate y/o venta de carnes, debe tener cámaras frigoríficas con capacidad para almacenar el total de lo autorizado a rematar y/o vender durante veinticuatro (24) horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a cero (0) grados centígrados 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 cinco (5) grados centígrados. La temperatura se medirá en el centro 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 ocho (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 conserva, 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.