

## CAPITULO XXIV

### 24. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES 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 establecimiento 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 esta 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 de establecimiento 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 en el numeral 3.7.30 del presente Reglamento.(Res. SENASA N° 442 del 9/10/2001).

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

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 dos (2) a cuatro (4) grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de quince (15) por ciento 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 veinticinco (25) por ciento de humedad y no menos del cuarenta (40) por ciento 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 seis (6) por

ciento.

#### 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 hueso 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, dieciséis (16) por ciento; humedad, siete (7) por ciento; cenizas consideradas como hueso, veintiocho (28) por ciento. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al cincuenta (50) por ciento.

#### 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 diez (10) por ciento de agua, doce (12) por ciento de grasa y cinco (5) por ciento de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de

proteínas será del sesenta (60) por ciento y su contenido en sales minerales entre doce (12) y diecisiete (17) por ciento, 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 sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas; no más del diez (10) por ciento de humedad, no menos de cincuenta y cuatro (54) partes por millón de riboflavina y no más del quince (15) por ciento 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 sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas y no más del quince (15) por ciento 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 veinticinco (25) por ciento de heno de alfalfa molida y el cincuenta (50) por ciento de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos la mezcla de que se trata y el tenor de proteína, grasa, humedad y sales.
Alimento 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 sólo tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.

Harina de Carne y Sangre	24. 5. 10	(Res. ex-SENASA N° 854 DEL 20/07/1994). 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.
		Huesos
Hueso	24. 6	Se entiende por hueso, cualquiera de las 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 conservado la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no contener más de ocho (8) por ciento 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 blanqueo, 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 entiende por huesos "curcubijos" (Knucl

bones), la primera y segunda falange de los vacunos. También puede incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente "picrico", los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.

Hueso caracú	24. 6. 6 Se entiende por huesos caracuses o hueso caracú, los trozos de diáfisis provenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros 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 tres (3) milímetros a doce y medio (12,5) milímetros.
Hueso quebrado (Crushed bones)	24. 6. 10 Cuando la trituración oscila entre doce y medio (12,5) milímetros a seis (6) centímetros, 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 veinte (20) por ciento de proteínas y cuarenta (40) por ciento 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 tres (3) por ciento y del fosfato tricálcico que será como mínimo del setenta (70) por ciento.
- Harina de hueso desgelatinizado 24. 6. 14 Se entiende por harina de huesos desgelatinizados, al subproducto 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 diez (10) por ciento de proteína, cinco (5) por ciento de grasa y no menos del sesenta y cinco (65) por ciento 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 cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, ni más del diez (10) por ciento de grasas.
- Cenizas de hueso 24. 6. 16 Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, quince (15) por ciento 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 ochenta (80) por ciento

de proteína y no más del diez (10) por ciento 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 tres (3) por ciento de



grasa, diez (10) por ciento de humedad y no menos del setenta y cinco (75) por ciento 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 pezuña (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 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 desecación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobara 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 infecto-contagiosas, 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 catorce (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 dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El declive del piso no será inferior al dos (2) por ciento hacia el desagüe general.
Piletas	24. 12. 7 Las piletas para salazones serán construidas 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 del formol)	24. 13. 4	Las crines y cerdas de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas deberán mantenerse como mínimo veinticuatro (24) horas en una solución de formaldehído al uno (1) por ciento. El formaldehído al uno (1) por ciento se obtiene por la adición de treinta (30) miligramos de formol en novecientos setenta (970) miligramos 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 consignen 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 dos (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 impermeable.
Cuarentena de los cueros	24. 14. 8 Los cueros no podrán salir del establecimiento sin previa salazón durante catorce (14) días como mínimo, o la desinfección que determina el apartado 24.12.4.
	Comisado de cueros
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Aparatos de esterilización de vapor a presión.</li> <li>2) Prensa hidráulica o centrífuga.</li> <li>3) Molino.</li> <li>4) Local para almacenamiento de los productos.</li> <li>5) Baños y vestuarios para esta sección exclusivamente.</li> </ul>
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, aun cuando reunieran las condiciones indicadas en el apartado 14.3.9.
Examen bacteriológico	24.14.13 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/1993). No se extenderá documentación sanitaria de los

productos elaborados, sin previo examen bacteriológico de cada partida. Se exceptúa de esta obligación los cueros.

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.