

## 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 consignen 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 dos y medio (2,5) metros 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 con floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos u 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 efluentes, 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 contruidos 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, tres (3) por ciento en peso; pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso; materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento 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", aun reuniendo las condiciones del sebo "A".