

## **Decreto Provincial E Nº 1426/1994**

Reglamenta Ley Provincial E Nº 2534

### **Capítulo I REGIMEN DE HABILITACIONES**

- a) La Dirección de Ganadería, será el único organismo autorizado a habilitar establecimientos faenadores, de almacenamiento, industrialización y transporte de productos de origen animal, con excepción de los casos previstos en el último párrafo del artículo 4 y el segundo párrafo del artículo 7 de la Ley Provincial E Nº 2534.
- b) Se entiende por productos de origen animal, a los productos ganaderos (especies domésticas y silvestres), productos avícolas (carne y huevos) y productos de la pesca.
- c) Los establecimientos habilitados por la Dirección de Ganadería de la Provincia, tendrán la obligación de permitir el libre acceso al personal de dicho organismo, a todas las dependencias de la planta, en cualquier horario.
- d) Para la habilitación de cualquier establecimiento se deberá presentar:
  1. Solicitud de Habilitación dirigido a la Dirección de Ganadería, completando los siguientes requisitos:
    - 1.A. Nombre de las personas físicas o jurídicas con los datos personales del o las personas solicitantes.
    - 1.B. Actividad o actividades para lo que se solicita habilitación, indicando el volumen presumible de faena o industrialización.
  2. Documentación exigida para el caso de mataderos, categorías B, C y mataderos rurales:
    - 2.A. Memoria descriptiva del establecimiento.
    - 2.B. Memoria operativa del establecimiento.
    - 2.C. Plano de obras en escala (1:100) uno en cien, de cada uno de los pisos del edificio, todas las medidas, sistemas de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes, indicación del recorrido del producto, ubicación y características constructivas de los corrales, ubicación y medida de las tuberías de agua caliente y fría, instalaciones sanitarias para personal, ubicación de las distintas zonas o departamentos para las distintas etapas del proceso de faena, dependencias previstas para la inspección veterinaria.
    - 2.D. Planos de toda la planta (escala 1:2000), con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua, principales edificios vecinos, identificación geográfica clara.
    - 2.E. El sistema de tratamientos de agua, deberá contar con la aprobación del Departamento Provincial de Aguas.
    - 2.F. Se deberá contar con la aprobación de las autoridades municipales en lo que se refiere a la ubicación dentro del ejido urbano.

3. La habilitación podrá ser transitoria, siempre y cuando su funcionalidad garantice un producto sanitariamente apto para consumo; y esta habilitación transitoria no podrá exceder los trescientos sesenta (360) días, para cualquier tipo de establecimiento.
  4. La habilitación definitiva será lograda sólo cuando se hayan cumplido con todos los requisitos indicados en la presente norma.
  5. La modificación en aumento del volumen de faena y/o industrialización, deberá ser autorizado por la Dirección de Ganadería.
  6. El traslado del establecimiento habilitado, las modificaciones y ampliaciones, no podrán ser realizados sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección de Ganadería.
  7. La Dirección de Ganadería determinará la cantidad de animales/hora, de acuerdo a la funcionalidad del establecimiento.
  8. En los casos de mataderos de campaña, la solicitud de habilitación deberá ir acompañada de:
    - 8.A. Nombre de la persona o sociedad que solicite la habilitación, acompañado de los datos personales completos.
    - 8.B. Ubicación geográfica del matadero, con referencias claras.
    - 8.C. Número de animales a faenar.
    - 8.D. Plano del matadero a construir.
    - 8.E. La Dirección de Ganadería, previo estudio de la situación, autorizará o rechazará el pedido de habilitación.
- e) Para todos los casos, antes de proceder a la habilitación se deberá abonar la correspondiente tasa.

## **Capítulo II**

### **RÉGIMEN DE CLASIFICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS Y MATADEROS-FRIGORÍFICOS**

#### **Sección I**

#### **CONSTRUCCIÓN**

Mataderos y Mataderos Frigoríficos tipo "B" y "C". Características.

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

- a) Estar emplazados en terrenos normalmente no inundables.
- b) Estar alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Situarse a una distancia de un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial.
- d) Contar con abastecimiento de agua potable.
- e) Estar ubicados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas. Dicha ubicación deberá tener informe favorable del organismo correspondiente, respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- f) Inexistencia dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral de otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

.2 Vías de acceso: 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.

.3 Cerco perimetral: 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, malla de alambre u otro material aprobado, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

.4 Iluminación: El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre Una y Media (1,5) a Tres y Media (3,5) unidades lux.

.5 Desembarcadero de hacienda: 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 de veinticinco por ciento (25%).

.6 Lavadero de camiones: Dispondrán de un lavadero de camiones que contará con un solado de hormigón armado de cuatro (4) metros de ancho por doce (12) metros de largo, y paredes con una altura mínima de tres (3) metros. Poseerán un equipo lavador con una presión mínima de una (1) atmósfera.

.7 Corrales y anexos: 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. Los mismos deberán estar identificados y cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los potreros que se utilicen para depósito no podrán hallarse dentro del área que demarque el cerco perimetral.
- b) Aislamiento de corrales: 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 seis (6) metros de ancho.
- c) Capacidad de receptividad: La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina o equina, y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.
- d) Pisos y desagües: Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antideslizantes y tendrán una pendiente mínima del dos por ciento (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.

- e) Evacuación de efluentes: Los pisos de corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales y 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.
- f) Vallado de los corrales: El vallado de los corrales podrá ser de tablones de madera lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuera aprobado. 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) para bovinos y equinos, y de un metro (1) para ovinos y porcinos.
- g) Techo de los corrales: Los corrales de cierre 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 tres (3) metros.
- h) Ventilación: Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un (1) metro con setenta centímetros (1,70) de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte por ciento (20%) de la superficie total de dichas paredes.
- i) Bebederos: 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 o flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no podrá ser menor de un (1) metro por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (50) y ochenta (80) centímetros.
- j) Comedores: Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un metro (1) de comedero por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.
- k) Cantidad mínima: Tendrán corrales para alojar separadamente a toda especie animal. La cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos (2) corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el siguiente Reglamento.

.8 Corral de observación y cepo: Próximo al acceso de haciendas a corrales deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una

superficie mínima de quince (15) metros cuadrados, anexo y comunicado al mismo se dispondrá de brete con cepo.

.9 Corral de aislamiento: Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez por ciento (10%) de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de treinta (30) metros cuadrados y deberá reunir las siguientes características:

- a) Vallado de corral de aislamiento: 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 dos (2) metros, a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre la pared y el piso, y de las paredes entre sí, será redondeado.
- b) Puerta de acceso: La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.
- c) Desagüe: El desagüe será propio e independiente para este corral, y estará constituido por un resumidero 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 cañerías construidas ex profeso, de no menos de quince (15) centímetros 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 como variantes, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que al referido piso, en su punto más elevado, esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.
- d) Otras exigencias: Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

.10 Sala de necropsia: Características:

- a) Ubicación: Estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.
- b) Dimensiones: La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.
- c) Pisos, paredes y techos: Serán de material impermeable en toda su superficie.
- d) Puerta de acceso. Será de material impermeable, de accionamiento a guillotina, o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.
- e) Protección antiinsectos: todas las aberturas estarán dotadas de mallas antiinsectos de material inoxidable.
- f) Desagües: Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.
- g) Agua: Dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una atmósfera.
- h) Iluminación: La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades lux.
- i) Ventilación: La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima de aire, de quince (15) veces por hora.

- j) Catres: 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.
- k) Elementos laborales: Asimismo deberá contar con 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.
- l) Ubicación de los elementos laborales: Los elementos e instrumental descritos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirado del mismo sin previo conocimiento de la inspección veterinaria.
- ll) Antisépticos: En la sala de necropsia debe haber a disposición permanente del personal de inspección o del establecimiento que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados.
- m) Desinfección de calzados: En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanente humedecido para la limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad para desinfectar el mismo a la salida del local.
- n) Higiene del personal: El personal afectado a esta sección no tendrá acceso a la sección limpia sin previo baño y cambio total de ropa.

#### .11 Digestor:

- a) Ubicación: En el local contiguo a la Sala de Necropsia y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, como asimismo de los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales. Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos, y por cuya boca podrá ser introducido un bovino adulto entero.
- b) Presión y temperatura: En el digestor deberá producirse la reducción a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados para cuyo control deberán estar provistos de manómetros y termómetros.

Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

.12 Vehículo: El matadero dispondrá de un vehículo mecánico cerrado que impida la pérdida de líquidos que sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

.13 Bañaderos: Los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar a la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersion en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado, el piso será impermeable y antideslizante con pendiente para evitar el cúmulo de agua y estiércol. Para la matanza simultánea de dos (2) especies deberán contar con manga y baño de hacienda para cada una de ellas.

.14 Rampa: En los casos de matanza en planta elevada y que hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá

encuadrarse dentro de las características de construcción fijada para los corrales, además de las siguientes:

- a) Pasadizo de la rampa: Contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranquera o cierres a guillotina para la contención y regulación en el avance de los animales.
- b) Piso: El piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales, y la pendiente máxima no deberá sobrepasar el veinticinco por ciento (25%).

.15 Playa de faena: La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedias y limpia, que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente si entre el lugar de desollado y el lugar de eviscerado media una distancia mínima, en línea recta, de cinco (5) metros. Deberá reunir las siguientes características:

- a) Desniveles en playas de pisos bajos: Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o pisos elevados. En caso de las playas de planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimento circundante al emplazamiento de la playa.
- b) Desniveles en zona sucia: El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros, como mínimo, por debajo de los niveles de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.
- c) Sacrificio de bovinos: 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 degüello, se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera que constituya un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagües propios y cañerías de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.
- d) Recepción de sangre: En el sector de degüello, y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el inciso 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 cañerías de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.
- e) Sangre: Los establecimientos deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante algunos de los procedimientos siguientes: 1) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos. 2) Cocción para consumo de animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora. 3) Recolección en depósitos subterráneos, con tapa, para evitar la proliferación de insectos y/o roedores. Contará con ventilación suficiente para evitar olores desagradables en el ambiente. La sangre deberá sacarse en recipientes cerrados. 4) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por la Dirección de Ganadería.
- f) Pisos: Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a los pisos inferiores, según se trate de locales 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 estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos de un centímetro y medio por ciento (1,5%) hacia la boca y canales de desagüe.

- g) Otros requisitos: 1) Para la faena simultánea de dos (2) especies se requerirá contar con zonas sucias y semilimpias para cada una de ellas. 2) Vacunos: cajón de noqueo. Lanares y caprinos: corral de maneó. Porcinos: corral o cajón. 3) Degüello y sangría: Se prohíbe el vuelco de la sangre al efluente. 4) Desollado: La eliminación de cueros y patas, deberá hacerse por tuberías, canaletas o carros. 5) Eviscerado: Con el animal suspendido debiendo contar con recipientes individuales para recibir e inspeccionar las vísceras, así como un recinto para higiene y esterilización de dicho recipiente 6) Inspección Veterinaria: Deberá disponerse de un sector para la inspección de animales que resulten afectados de enfermedades, contaminados, contusos y depósitos para comiso.
- h) Comunicación entre zona sucia intermedia. La comunicación entre la zona sucia e intermedia se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses colgadas del riel de servicio, riel que deberá estar a una altura tal que en el extremo inferior de la res quede un espacio mínimo de treinta (30) centímetros al nivel más alto del piso.
- i) Frisos: Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta la altura de dos metros con cincuenta centímetros (2,50) como mínimo, podrá efectuarse un enducido sobre la base de cemento portland u otro material con terminación de colores blancos o claros.
- j) Paredes: La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claros.
- k) Ángulos: En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados.
- l) Angulo de columnas: Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro serán igualmente redondeados.
- ll) Desagües: Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.
- m) Aguas servidas: Los conductores de agua servida, descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.
- n) Piso en el sector de lavado de medias reses: En el lugar de lavado de medias reses, el piso estará formado 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.
- ñ) Techo: 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. No se permite el yeso, cartón prensado o fibrocemento.
- o) Ventilación: Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado mediante ventanas o aberturas. Podrá optarse asimismo por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

- p) Aberturas al exterior: 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.
- q) Antepechos de las ventanas: Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor a cuarenta y cinco (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.
- r) Iluminación: Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (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 trescientas (300) unidades lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.
- s) Conductores eléctricos: Las instalaciones eléctricas para la luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (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.

.16 Productos comisados: Anexo 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 transporta por ese medio, deberá disponerse de un pasillo para ese servicio.

.17 Zorras: Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán de tipo especial según se indica en las condiciones y características de equipos, y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles, o transitar por 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.

### **PROCEDIMIENTO DE FAENADO CONDICIÓN Y CARACTERÍSTICA DE EQUIPOS**

.18 Manga o cajón de sacrificio: La manga o cajón de sacrificio o de aturdimiento destinado a bovinos y porcinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de estos materiales.

.19 Manga con varias secciones: Según sea la velocidad de faena de la planta deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.

.20 Piso de la manga: El piso del cajón o manga, estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.

.21 Paredes laterales y pisos móviles: La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como así mismo el piso del cajón, serán móviles a efecto de la descarga del animal insensibilizado.

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

.23 Requisito del corral para manejo: Los corrales de manejo deben reunir los requisitos descritos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared que será de ciento veinte (120) centímetros como mínimo.

.24 Corral o manga para cerdos: 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 su posterior manejo y enganche al riel de sacrificio.

.25 Iluminación: En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades lux como mínimo.

.26 Rieles: 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.

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

.28 Rieles en zonas sucias: El riel en la zona sucia tendrá, para la especie bovina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta (4,80) centímetros, y en la zona intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, 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 realicen.

.29 Rieles de sangría: Los rieles de sangría, para bovinos, deben estar distanciados un metro (1) de cualquier pared o columna.

.30 Rieles en general: Los rieles en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria y otro objeto fijo excepto las plataformas de trabajo.

.31 Rieles para bovinos: Deben estar distanciados de las plataformas de trabajo (Inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

.32 Sierras: Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser del tipo motorizado. La plataforma en que actúe el obrero será a plano inclinado, escalonado o elevadizas, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida 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 restos de aserrado. 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 la hoja de sierra luego de cada corte.

.33 Palcos para la inspección veterinaria: Los palcos de inspección 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 dificulten 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.

El piso será antiresbaladizo y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros 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 antiresbaladizo y baranda de seguridad.

.34 Mesa y bancos: La mesa para apoyo de planillas contara con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

.35 Zorras o carros de uso general: Las zorras o carros de uso general, serán construidas con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapas y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Las destinadas al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con una inscripción "no comestibles" pintada de color violeta.

.36 Carros para inspección: Para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar la inspección sanitaria de rigor, se usarán carros especiales individuales. Los carros deberán tener una conformación tal que permitan ubicados debajo de la res. Los carros tendrán en la parte inferior un compartimiento especial de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal. Las bandejas de los carros para inspección de vísceras, tendrán una conformación tal que facilite una correcta inspección sanitaria de aquellas a cuyo efecto la altura de los bordes no superará los doce (12) centímetros. Las bandejas para depositar las llamadas vísceras rojas dispondrán de dos (2) sectores, uno para ubicar en él, el hígado y el corazón y otro para el pulmón.

La cabeza deberá suspenderse de un gancho asegurando la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas, no pudiendo esto salir 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 que no podrá volver a circular sin cumplir satisfactoriamente este requisito.

.37 Zorras o carros para decomiso: Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de usos generales debiendo contar, además, con tapa visagra y una identificación especial con la palabra "comiso", bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

.38 Tubos para la evacuación de subproductos: 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 construidos en metal o material impermeable. Los que se utilicen para productos incomedibles 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.

.39 Bandejas: Serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado por la industria alimentaria) u otro material. Su conformación será tal que en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes no permita el escurrimiento de los líquidos.

.40 Lavado de serosas: Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorros de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de serosas.

.41 Lavado de medias reses: 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 sobrepresión de agua será de una 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 quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

.42 Iluminación: 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 trescientas (300) unidades lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

.43 Lavabos y esterilizadores: Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en una 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 (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionada a pedal o a palanca de brazo largo. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. El cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar las herramientas y utensillo. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien (100) grados como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensillos 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.

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

.45 Desollado de bovinos: Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo, o en catre que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que la res no tome contacto con el suelo.

.46 Desuellos de ovinos: Obligatoriamente el desollado de los ovinos se hará en una zona debidamente separada y aislada de la zona limpia y con el animal colgado.

.47 Tanques de escaldado y máquina peladora de porcinos: El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado. Deberá contar con boca de salida de agua utilizada acoplada a la red de efluentes. La 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.

.48 Pelado de porcinos: El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de las llamas. El tanque de escaldado podrá construirse también de aluminio. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque pueda tener la comunicación suficiente para transportar el animal a la zona sucia para su pelado.

.49 Sangrado y eviscerado: El desangrado y eviscerado de 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 correspondiente a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse en 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.

.50 Sala de oreo: Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas, deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta por ciento (50%) de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

.51 Playa de oreo: Las playas de oreo deben 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 dos metros y medio (2,5) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
- c) Techo impermeabilizado.
- d) Angulo de piso y paredes entre sí, y de paredes y techos redondeados.
- e) Ventilación suficiente.
- f) Cierre al exterior con cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

.52 Rieles: Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí, y de las paredes o columnas.

.53 Playas de oreo: La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina, pero cada especie se transportará por un riel distinto.

.54 Código de colores: Para el presente Reglamento queda establecido el siguiente código de colores para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

- Boca de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua no potable: rojo.
- Vapor de agua: naranja.
- Combustibles (líquidos y gases): amarillo.

- Aire comprimido: azul
- Electricidad: castaño.
- Vacío: verde.
- Agua caliente: verde con franjas naranjas.
- Productos comestibles: blanco.
- Productos no comestibles: violeta.
- Productos peligrosos: gris.
- Amoníaco: franjas naranjas (en algunos sectores se recomienda además, inscribir la palabra amoníaco).
- Cloaca: gris con franjas violeta.

## **LÍQUIDOS Y GASES INSTALACIONES - TRATAMIENTO Y PURIFICACIÓN**

.55 Tratamiento y purificación de gases: Todos los establecimientos deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación adecuados que impidan la difusión en la atmósfera de gases, humo y/o olores tóxicos o malolientes, polvo u ollín, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

.56 Cámara séptica o plantas purificadoras de aguas servidas: Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que ellos desarrollen lo requiera, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

.57 Aprobación de desagües: 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.

.58 Reglamentación de pretratamientos que faculta a la Dirección de Ganadería para reglamentar 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.

.59 Separación de sangre: En todos los casos deberán separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga o desagüe no se admitirá bajo ningún concepto.

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

.61 Periodicidad de análisis: Cada quince (15) días como mínimo el establecimiento deberá realizar un análisis químico - bacteriológico que permita apreciar las características del agua en uso con respecto a su potabilidad.

.62 Condiciones de las aguas: El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

.63 Laboratorios: Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios del Departamento Provincial de Aguas.

.64 Circuito de agua no potable: 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.

.65 Recorridos de cañerías: 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.

.66 Evaluación del agua de establecimientos: La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará con 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.

.67 Cálculos de necesidad de agua: El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen e industrialicen vacunos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal, y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación.

.68 Identificación de cañerías: Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos.

### **CÁMARAS FRIGORÍFICAS**

.69 Definición: Se entiende por Cámara Frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

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

.71 Paredes: Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mampostería de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento portland o estar construidas con hormigón armado. En su interior estarán revocadas totalmente con enduido de cemento natural o blanco o revestidos de azulejos u otro material impermeable, no atacable por los ácidos grasos de fácil lavado. El exterior se hallará también revocado en forma de evitar el paso de humedad.

.72 Techo: El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielorraso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

.73 Material aislante: Cualquier material aislante térmico que se utiliza 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.

.74 Puertas: Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite su construcción de madera u otro material, siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. 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.

.75 Columnas: Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

.76 Antecámaras: Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con ante cámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

.77 Iluminación: Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de la cámara. Su capacidad lumínica será de cuarenta a sesenta (40 a 60) unidades lux.

.78 Estanterías: 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 determina.

.79 Ventilación: La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

.80 Rieles para ovinos y porcinos: Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menos de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

.81 Rieles: Separación para reses vacunas: Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipos de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

.82 Alarma interna: Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior para seguridad del personal.

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

.84 Protección contra el goteo de agua de condensación: Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos, sus dispositivos impedirán el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

.85 Almacenaje-Rejillas de maderas: No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

.86 Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados: Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados, deberán tener en cualquier sitio o producto almacenado, el que se investigue, la temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

.87 Prohibición de depositar productos de distintas especies: No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la inspección veterinaria.

.88 Cámaras vacías - Autorización para ocuparlas.: En toda oportunidad en que se desocupe una cámara frigorífica, no podrá ser utilizada nuevamente, sin autorización de la inspección veterinaria.

.89 Estibado-prohibición: Sólo se permitirá el estibado cuando se hallen congelados y provistos de continente.

.90 Disposición de las reses en los rieles: Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hallen congeladas, no deberán tocarse un trozo con el otro, y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presente "hueso con hueso, y carne con carne".

.91 Limpieza, pintado y desinfección: Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado. 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.

.92 Reses vacunas en oreo: Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel, y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kgs.

.93 Reses ovinas: Para reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admiten hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

### **LOCALES INDEPENDIENTES**

.94 Los establecimientos deberán tener locales independientes para: a) Menudencia; b) Dependencias para condicionar vísceras o en su defecto mondonguería y tripería; c) Cueros; d) Depósito de productos no comestibles.

### **SALA DE MENUENCIAS**

.95 Obligatoriedad: Los establecimientos faenadores, deben poseer locales independientes de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias y vísceras. Deberán poseer una (1) sala para acondicionamiento de mondongo, una (1) sala para vísceras verdes y una (1) sala para vísceras rojas.

.96 Piso-Paredes: Los locales para el manipuleo de menudencias y vísceras deben reunir las siguientes condiciones higiénico - sanitarias: a) Piso impermeable,

antideslizante, con dos por ciento (2%) de declive y drenaje propio; b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta una altura mínima de dos metros y medio (2,5) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro; c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros; d) Los ángulos revocados y pintados de blanco o colores claros; e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos; f) Deben evitarse la acumulación y condensación de vapores.

.97 Mesas y piletas: Las mesas y piletas deben ser de acero inoxidable u otro material aprobado.

.98 Agua - Luz: Agua: La sala de menudencias y vísceras contarán con suficiente provisión de agua fría y caliente. Luz: La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades lux y no debe alterar los colores naturales.

.99 Todo establecimiento deberá contar con una máquina lavadora de mondongo y una pileta blanqueadora.

.100 Rapidez en las operaciones: Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

.101 Transporte: El transporte de las menudencias o vísceras se hará por tubos o zorras reservadas a tal fin.

### **OTRAS DEPENDENCIAS**

.102 Estómagos e intestinos no elaborados: 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 aquellos.

.103 Cueros: 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 Reglamento.

.104 Depósito para productos no comestibles: Cuando se depositaren o elaboren productos o subproductos no comestibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente Reglamento.

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

.106 Sala de calderas: La sala de calderas deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramo 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 elaboren productos comestibles.

.107 Lavadero de roldana: Los establecimientos deberán contar con un local de características adecuadas, destinado al lavadero de roldanas. La limpieza de roldanas se deberá efectuar mediante el siguiente procedimiento: a) Baño en solución alcalina; b) Enjuague.

## **SALA DE MAQUINAS**

.108 Grupo Electrónico: Todo establecimiento que no recibe 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 anexas la sala de calderas.

.109 Construcción, Iluminación, Ventilación, Agua Caliente. La del local para la sala de máquina y/o Caldera será de material no combustible 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. Deben poseer agua corriente y deben estar dotadas de dispositivos contra incendios.

.110 Disponibilidad de Energía. La disponibilidad de energía expresada en kw/hora, debe ser al doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

## **VESTUARIO Y SERVICIOS SANITARIOS**

.111 Estarán ubicados en lugares de fácil acceso y separados de las dependencias de faena y elaboración.

Estarán contruidos de mampostería, pisos impermeables con declive del dos (2) por ciento, drenando directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas con un friso hasta dos con cincuenta (2,50) metros de altura, deberán estar azulejadas o pintadas con colores claros, cuando el friso no llegue al techo, la parte restante estará revocada y pintada.

Techo impermeable y térmico.

Las puertas serán de cierre automático y con protección antiinsectos.

Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con una ventana de dos (2) metros cuadrados. Tendrá una capacidad de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.

Estará provisto de bancos y armarios.

Los sanitarios estarán comunicados con los vestuarios y deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios; estarán provistos de agua fría y caliente. La proporción de los mismos será de uno (1) por cada veinte (20) operarios y serán independientes de los retretes. Los sanitarios estarán separados por sexo; los masculinos contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros y un retrete cada veinte (20), para el personal femenino tendrá un retrete cada quince (15) obreras. En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta centímetros (1,80), los inodoros serán a la turca.

Las piletas podrán ser individuales o corridas, tendrán dispositivos automáticos con jabón líquido o en polvo, cepillo para uñas y toallas o aire caliente.

En la salida de los sanitarios habrá piletas con antiséptico de un (1) centímetro de profundidad, pudiendo colocarse un felpudo sanitario.

## **MATADEROS RURALES**

.1 Cercos perimetrales: Los mataderos deberán estar circundados por un cerco en todo su perímetro, encerrando todas las dependencias de la planta, incluido los corrales de faena. Deberá estar construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material autorizado, que impida la entrada de animales, su

altura mínima será de dos metros, las puertas y portones reunirán las mismas características.

.2 Corrales y anexos: Deberán poseer un mínimo de cuatro (4) corrales con capacidad para dos (2) días de faena (30 animales). El vallado estará construido de hormigón armado, mampostería o caños, los pisos deberán ser impermeables, lavables y antideslizantes, con una pendiente mínima del dos por ciento (2%), todos sus ángulos serán redondeadas.

Cada corral contará con un bebedero que se alimentará por medio de cañerías construidas con ese propósito.

Deberá poseer grifos de agua con presión suficiente para el lavado de los corrales.

Para establecer la superficie de los corrales se tomará un mínimo de dos metros con cincuenta centímetros cuadrados (2,50 metros cuadrados), para los bovinos, y de un metro con veinte (1,20) centímetros cuadrados para ovinos, porcinos o caprinos y tres (3) metros cuadrados para los equinos.

El desembarcadero y la manga tendrán las mismas características constructivas que los corrales. Contará además con un horno crematorio apto para reducir a cenizas los decomisos producidos durante la faena.

Los vacunos y porcinos serán sometidos a un lavado con agua para disminuir la suciedad de la piel, podrá ser con un baño o manguera.

El acceso a la playa de faena se hará por medio de una puerta guillotina, que comunicará con el cajón de noqueo, con un acceso paralelo para el personal de servicio.

.3 Playa de faena: Deberá contar como mínimo de dos sectores, separados por una pared de tres (3) metros de altura. El sector próximo al ingreso será para la insensibilización, sangría y vómito; el sector siguiente corresponde al resto de la faena, el desollado y eviscerado estarán separados por una distancia de cinco (5) metros en línea recta.

Los pisos serán impermeables, antideslizantes con una pendiente de un uno y medio por ciento (1,5%) hacia las bocas de los desagües, los cuales tendrán un diámetro mínimo de quince (15) centímetros. Se contará como mínimo con dos (2) bocas de desagües en cada zona.

Las paredes serán de mampostería revestidas con azulejos blancos, cerámicos esmaltados o pintura epoxi, sobre un enduido de cemento hasta tres (3) metros de altura.

Los ángulos de encuentro entre paredes, pisos y techos serán redondeados.

Los techos podrán ser de mampostería, chapa o material impermeable.

Se asegurará una buena ventilación mediante ventanas o dispositivos mecánicos.

Todas las aberturas al exterior contarán con protección contra insectos.

Los rieles, sus soportes y roldanas serán de material inalterable y que no se descascare. Los rieles tendrán una separación mínima de sesenta (60) centímetros, de paredes, columnas, maquinarias, etc.

Para la altura de los rieles se tomará en cuenta que la especie faenada deberá estar a treinta (30) centímetros del piso en su parte inferior.

Cuando se utilicen catres los mismos tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros.

Cuando se faenan cerdos deberán contar con un escaldador, que podrá ser de hierro, hormigón u otro material aprobado. La boca de salida de agua estará conectada a la red de efluentes.

.4 Baños y vestuarios: Se contará con un local para vestuarios anexo a un baño con ducha, inodoro de piso, lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

.5 Playa de oreo y carga: Contará con una dependencia en forma de corredor con rielera, los pisos, paredes y techos serán de mampostería. En ellas se depositarán las reses para su expedición, luego que se le haya disipado el calor corporal.

.6 Las menudencias y tripas se elaborarán en la playa de faena en mesas y piletas de material aprobado. El desagote de las piletas estará conectado a la red de efluentes.

.7 Mondonguería: Se contará con una dependencia para el vaciado y lavado de los estómagos, contando con una mesada y una pileta. Todo material que resulte del lavado de los estómagos deberá depositarse en carros destinados a tal fin.

.8 Lavamanos: Se instalará un lavamanos en cada dependencia.

.9 Los efluentes deberán ser aprobados por el Departamento Provincial de Aguas.

.10 En todos los casos deberá separarse la sangre de la matanza, la que no podrá descargarse a los efluentes.

.11 Se contará como mínimo con dos carros, uno para evisceración y otro para decomisos.

.12 El establecimiento deberá contar con un lavadero de camiones; cuyo equipo de lavado contará con una presión de una atmósfera. Las medidas del lavadero se establecerán en cada caso de acuerdo a las necesidades.

## **MATADERO DE CAMPAÑA**

Se habilitarán mataderos en zonas que por su estructura (camino, red eléctrica, ubicación geográfica, densidad de población, distancia a plantas faenadoras, etc.) no se garantice un fluido abasto de carne a las mismas.

Para la instalación de un matadero de campaña, se deberá contar con la autorización previa de la Dirección de Ganadería, quien en caso de acceder; otorgará cupo de faena determinado por un máximo de cinco (5) bovinos y diez (10) ovinos o caprinos.

1. Ubicación: La planta de faena estará a cincuenta (50) metros de cualquier edificio, o pozo séptico; en zonas no inundables y deberá contar con un cerco perimetral.

2. Corrales: Deberá contar con tres (3) corrales, uno de los cuales tendrá piso impermeable y desagüe. Su capacidad será de tres con cincuenta (3,50) metros cuadrados por vacuno y uno con cincuenta (1,50) metros cuadrados para especies menores.

La manga que comunica con la playa de faena, deberá tener piso impermeable con pendiente hacia el desagüe, donde se procederá al lavado, y su último tramo oficiará de cajón de noqueo. El baño se realizará con una manguera a presión.

3. Playa de faena: Estará constituida por un local cerrado, que tendrá como mínimo veintiocho (28) metros cuadrados de superficie, con una pared que divida la

playa en dos zonas: zona sucia, donde se realizará el noqueo y el sangrado; y zona limpia donde se hará el cuereado y eviscerado, pudiendo iniciar el garreado y cuereado en catre. El desollado final y el eviscerado se deberá hacer con la res colgada.

El piso será de mampostería con inclinación hacia el desagüe, con un dos por ciento (2%) de caída.

Las paredes estarán revestidas por un enduido de cemento portland y cubierto con pintura blanca resistente.

Los ángulos de encuentro entre paredes, pisos y techo serán redondeados.

Se contará con bateas o tachos con tapa para recolectar la sangre.

Las menudencias se trabajarán en una mesada y pileta dispuestas en la playa de faena, las mismas podrán ser de cemento alisado, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado.

El contenido de los estómagos será vaciado en un carro, para que al concluir la faena, su contenido sea llevado a un estercolero lejos del matadero.

4. Los desagües de la playa de faena y corrales, desembocarán en pozos cubiertos o superficies filtrantes, distantes a cien (100) metros de la playa de faena.

Los desagües deberán estar cubiertos en los corrales, playa de faena y los subsiguientes veinte (20) metros de proyección.

5. Para una ventilación adecuada deberá contar con ventanas con protección contra insectos, como así también el resto de las aberturas.

6. Se contará con un buen suministro de agua, con un tanque de reserva de dos mil (2.000) litros y a una altura no menor de cinco (5) metros.

7. Contará con vestuario y baño.

8. Se contará con un horno crematorio para la destrucción de los decomisos.

## **Sección II REGIONALIZACION**

La habilitación de las plantas de faena en sus distintas categorías queda regionalizada de acuerdo al siguiente detalle:

- A) Región A: Compreendida por los departamentos de: General Roca (con excepción de la ciudad de Catriel); Adolfo Alsina, Avellaneda y ciudad de San Carlos de Bariloche; en esta región sólo se habilitarán mataderos y mataderos frigoríficos A, B y C.
- B) Región B: Compreendida por los departamentos de: General Conesa, Pichi Mahuida y San Antonio; en esta región se habilitarán mataderos y mataderos frigoríficos categorías A-B-C y rurales.
- C) Región C: Compreendida por los departamentos de: Valcheta, 9 de Julio, 25 de Mayo, El Cuy, Pilcaniyeu y Ñorquinco; en esta región se podrán habilitar mataderos de campaña, además de las otras categorías.

La autoridad de aplicación podrá temporalmente adecuar la categorización y regionalización de las plantas de faena, debiendo manifestar en el acto administrativo pertinente los motivos y/o causas de la medida adoptada.

Para la habilitación de un matadero de campaña, se tomará en consideración: la distancia a los centros industriales de la carne, posibilidades de abastecimiento, caminos, población, disponibilidad de materia prima, provisión de agua y energía eléctrica, etc.

Se comprobará "in situ", que es necesaria la habilitación de un matadero de campaña para lograr un normal abastecimiento de carne.

Tanto para el matadero de campaña, como para el matadero rural, solo se podrán faenar especies de la región o del departamento al que pertenecen; este límite será establecido para cada caso por la Dirección de Ganadería.

### **Capítulo III INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL**

#### **Sección I SALAZONES Y CHACINADOS**

##### **Apartado 1 SALAZONES**

1. Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o tejido adiposo, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

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.

Cuando la planta de salazón sea parte de un establecimiento donde se desarrollen otras actividades, la misma se hallará aislada del resto, pudiendo ser comunes las otras dependencias.

##### **Apartado 2 CHACINADOS**

Chacinados, definición: 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.

- a) Embutidos, definición: 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.
- b) Los embutidos pueden ser: Embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.
- c) Se entiende por embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días.
- d) 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.
- e) Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.
- f) Chacinados no embutidos: Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del Apartado (a).

- g) Fiambres, definición: Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.
- h) Fábrica de chacinados, definición: Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos definidos en el Apartado (1).

### **Apartado 3**

## **REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN DE LAS FABRICAS DE CHACINADOS Y CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS**

#### **GRUPO A: 1) CONSTRUCCIÓN.**

**Aislamiento:** Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

- a) 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 cinco (5) metros. 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.
- b) Condiciones del edificio: El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar los siguientes requisitos:
  - Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
  - Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos por ciento (2%) como mínimo.
  - Las bocas de drenajes estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión general de descarga de efluentes se hará por cierre sifónico.
- c) Disponibilidad de agua: La disponibilidad de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado.

Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección de Ganadería de acuerdo a las condiciones de trabajo.
- d) Tratamiento de las aguas: El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que establezca el Departamento Provincial de Aguas.
- e) Paredes y techos; ángulos: Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.
- f) Dependencias: Las fábricas de chacinados deberá contar, con las siguientes dependencias:
  - Oficina destinada a la inspección veterinaria.
  - Sala destinada a despostadero.
  - Sala de Elaboración.
  - Cámara frigorífica.
  - Secadero.
  - Ahumadero.

- Estufas.
- Sala de cocción.
- Depósito de tripas.
- Depósito de aditivos.
- Local para el lavado de utensillos.
- Local para rotulación, embalaje y expedición.
- Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- Servicios sanitarios.
- Vestuarios.

Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.

- g) Aislamiento de dependencias: Todas las dependencias enumeradas en el artículo anterior, deben estar aisladas entre sí, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con tela antiinsectos o cortina de aire y de aireación amplia.
- h) Dependencias, eximición: Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma será eximida, cuando la Dirección de Ganadería lo autorice.
- i) Instalaciones: capacidad: Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.
- j) Despostadero: Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino a consumo humano. Requisitos higiénico-sanitarios:
  - Aislamiento: La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.
  - Requisitos: Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, 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 este Reglamento.
  - Rieles: Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.
  - Temperatura: Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.
  - Huesos: 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.
  - Desperdicios: No se admite en los despostaderos, arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

- Conserva Veterinaria: No se admite en los despostaderos, depositar carnes calificadas por este Reglamento como "conservas veterinaria".
  - Recipientes: 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: La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.
  - Cámaras frigoríficas: 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: 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: La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.
  - Ventilación: La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos 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: El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.
- k) Sala de Elaboración. Friso: En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos y medio (2,5) metros de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
- l) Parte de la pared sin friso: 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.
- ll) Capacidad: La sala de elaboración debe disponer de una superficie mínima de cuarenta (40) metros cuadrados.
- m) Superficie por obrero: La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
- n) Picos de agua: La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.
- ñ) Grifos: La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.
- o) Ahumaderos y estufas: Los ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.
- p) Depósito de tripas: Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.

- q) Sala de aditivos: La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda dependencia de la fábrica.  
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.
- r) Utensillos: Los utensillos empleados en el manipuleo de la materia prima deberán ser de metal inoxidable o plástico.  
El local destinado al lavado de utensillos y elementos laborables, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.
- s) Desnaturalización de desperdicios: Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la inspección veterinaria.
- t) Local de rotulación, embalaje y expedición: El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.
- u) Servicios sanitarios y vestuarios: Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento.
- v) Vestimenta: La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento.
- w) Efluentes: El régimen de efluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento.
- x) Iluminación: La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.
- y) Ventilación: La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, estos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.
- z) Temperatura: Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.
- a') Depósito de huesos y desperdicios: Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico. 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 II Sección I Inciso 54.
- b') Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo 2 Sección I Incisos 69 a 93.
- c') Sala de cocción: 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.
- d') Secadero: Las paredes de los secadores serán revocados, de superficie lisa y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos, cuando el material de construcción lo permita, revocados.

## 2. — ELEMENTOS LABORALES:

- a) 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.

- b) Máquinas y piezas: 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, limpias, libres de óxido y responder a las exigencias consignadas en la Sección I "Chacinados".
- c) Plomo y arsénico: Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno por ciento (1%) de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.
- d) Metales sintéticos: 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.
- e) Tabla de las mesas: Cuando se utilicen tablas en los bordes de la mesa para facilitar el trozado, la madera deberá ser dura, con un índice higroscópico mínimo, no desprender olores, no desteñir, no astillarse con facilidad y ser fácilmente desmontable.
- f) Tamaño de las tablas: Cada tabla adicionada a la mesa, no podrá sobrepasar los treinta (30) centímetros de ancho y será de fácil remoción.
- g) Piletas: Las piletas deben ser construidas de material impermeable y de superficie lisa, y sus desagües estar conectados a la red cloacal.
- h) Implementos de madera: Se permite el uso de elementos laborales de madera, cuando a juicio de la inspección veterinaria, razones tecnológicas lo requieran y sean de fácil limpieza y desinfección.

3.— Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración.

- a) Uso de las mezclas: 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 fuesen conservadas en cámaras frigoríficas a temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.
- b) Uso de mezclas en caso de rupturas: 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 al día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
- c) Tripas: tiernización: 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 sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.
- d) Tripas: infestación: Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infectadas con nódulo parasitario, excepto en los casos que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.
- e) Parafina, cera, barniz: En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la Dirección de Ganadería.

- f) Papeles de plomo: Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anillas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.
- g) Celofanes: 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 aprobados por la Dirección de Ganadería.
- h) Aceites: Los embutidos preparados en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

#### 4.- Prohibiciones, ineptitud, declaración de componentes.

- a) Indicación de colorantes: Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.
- b) Prohibiciones: No podrán elaborarse chacinados.
  - Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
  - Con aditivos no incluidos en este Reglamento.
  - Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
  - Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.
- c) Carne de quijada: 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.
- d) Ineptitud de los chacinados: Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:
  - Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
  - Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
  - Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
  - Cuando la mezcla o mesa presente colores anormales.
  - Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
  - Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
  - Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.
- e) Composición. Obligación de declarar: En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. Así mismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los casos indicados por este Reglamento además del porcentaje total de aditivos, debe declararse la utilización de los que así se exige.

- f) Prohibición de tipificar: Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra especial o alguna similar.
- g) Modificación de los componentes: No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la Dirección de Ganadería.
- h) Materias grasas: En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta por ciento (50%) de la masa del producto terminado.  
Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.
- i) Aguas en los chacinados: La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco por ciento (75%). En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.
- j) Agua y hielo: Podrá agregarse a los chacinados, sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder el cinco por ciento (5%) del peso total de la masa.
- k) Agua y hielo en chacinados cocidos: En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado, no podrá exceder el veinticinco por ciento (25%) del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho por ciento (78%) de agua.
- l) Amiláceos: En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco por ciento (5%) del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra hasta un tres por ciento (3%) en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta un diez por ciento (10%).
- ll) Ácido sulfuroso: Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.
- m) Aserrín. Prohibición: 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.

#### GRUPO B:

En esta categoría se encuentran comprendidos aquellos establecimientos elaboradores de chacinados, ahumados, conservas en pequeña escala, cuya producción diaria no sea superior a los cien (100) kilogramos. La Dirección de Ganadería o los organismos del último párrafo del artículo 4º de la Ley Provincial E Nº 2534, excepcionalmente, podrá modificar este cupo de producción, cuando las condiciones operativas de los establecimientos así lo permitan. Para los mismos se exigirán las siguientes dependencias:

- Fácil acceso para carga y descarga.
- Sala de elaboración con un mínimo de veinte (20) metros cuadrados de superficie.
- Depósito de tripas, para el caso de chacinería.
- Depósito de aditivos, para conservas y chacinería.
- Depósito para desperdicios y decomisos.
- Servicios sanitarios.
- Vestuarios.
- Cámara frigorífica o heladera industrial autorizada.

.1 Sala de elaboración: Los pisos deberán ser impermeables, antideslizantes y resistentes a los ácidos grasos y elementos de higienización, tendrán un drenaje propio con una pendiente del dos por ciento (2%).

Las paredes estarán revestidas en azulejos o cerámicos esmaltados.

El cielorraso será impermeable y lavable.

Los ángulos de encuentro entre techo, paredes y pisos deberán estar redondeados.

La disponibilidad de agua será de veinte (20) litros por kilogramos de producto terminado.

Las dependencias accesorias deberán estar separadas por medio de puertas (servicios sanitarios, vestuarios, sala de aditivos, depósito de desperdicios, etc.).

La vestimenta estará conformada por ropa blanca, birrete y botas blancas.

Los utensillos serán de acero inoxidable.

Contará con una ventilación adecuada a través de ventanas y/o extractores.

Todas las aberturas estarán protegidas con mallas antiinsectos.

Los recipientes para depósito o decomiso serán de acero inoxidable con tapa o plásticos de alta densidad.

Las maquinarias en la tarea de cortar, amasar, picar, mezclar, tendrán las piezas que contactan con los alimentos, de acero inoxidable.

Las piletas serán construidas de material impermeable, conectadas a la red cloacal.

En los casos de ahumaderos y estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

En el caso de elaboración de conservas, se deberá contar con una sala de cocción y esterilización.

Los envases permitidos se encuentran descriptos en el Apartado 3 de la Sección II "Conservas" del presente Reglamento.

Los productos tratados con calor deben tener una temperatura de sesenta (60) grados centígrados en el momento del envasado y cierre.

El tratamiento por calor de las conservas se harán a distintas temperaturas y presiones, según sea la masa del producto a tratar.

Los envases cuyo cierre no sea perfecto, se descartarán.

El equipo destinado a la esterilización deberá poseer un manómetro y un termógrafo.

La Dirección de Ganadería o los organismos mencionados en el último párrafo del artículo 4º de la Ley Provincial E Nº 2534 se reservan el control de calidad y de conservación.

Con respecto a los aditivos esta reglamentación se ajustará a la Sección II "Conservas" del presente Reglamento.

## **Sección II CONSERVAS**

### **Apartado 1 CONSERVAS**

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.

1. Conserva animal. Definición: Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne o cualquier otro producto

de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque estos no sean vegetales.

2. Conserva vegetal. Definición: 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.

3. Conserva mixta. Definición: 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.

4. Semi-conserva. Definición: 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.

A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

5. Declaración de la temperatura, conservación y fecha de elaboración y vencimiento: En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando la Dirección de Ganadería lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase, la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.

6. Producto conservado: 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 las Secciones I "Salazones" y II "Chacinados".

## **Apartado 2 FABRICAS DE CONSERVAS REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS**

1.- Fábricas de conservas. Definición: Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboran los productos definidos en los apartados.

2.- Requisitos generales: 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.

3.- Secciones: Las fábricas de conservas, de semi-conservas alimenticias, y/o de productos alimenticios conservados, deben poseer las siguientes dependencias:

- a) Cámaras frigoríficas.
- b) Local para recepción del producto a elaborar.
- c) Sala para elaboración previo al cocimiento.
- d) Sala para el cocimiento.

- e) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento.
- f) Sala para envasado y cierre de los envases.
- g) Local para esterilización y enfriado.
- h) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.
- i) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario:
- j) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.
- k) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas.

Cuando por índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida, cuando la Dirección de Ganadería así lo autorice.

4.- Aislamiento: Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas, o productos alimenticios conservados, o las salas destinadas a este fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

5.- Disponibilidad de agua potable: La disponibilidad de agua potable de las fábricas de conserva, será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por la Dirección de Ganadería, cuando la labor a desarrollar así lo exija.

6. - Utensillos, recipientes, envases, envolturas, etc.: Todos los utensillos, recipientes, envases, envolturas, aparatos, partes de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con los 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 contaminantes 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.

### **Apartado 3** **ENVASES, CONTINENTES Y ROTULADOS**

.1 Material para envases permitidos: 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 de 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.
- e) Utensillos 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.

- f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidrio en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y madera inodoras.
- g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliester, poliaminídicos, polipropileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento o por la Dirección de Ganadería, papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.
- 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 veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen frutícola).
- i) Pastas elaboradas a base de harinas diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.
- j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.
- k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamides y afines) que no cedan sustancias nocivas.
- 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 la pez de hulla y de cualquier otra que cause reacción de fenoles y que tenga reacción ácida o alcalina.
- m) Otros materiales aprobados por la Dirección de Ganadería.

.2 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los animales, el uso de:

- a) Hierro galvanizados o cincado.
- b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensillos u otros elementos con cadmio.
- c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los animales, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el Apartado 4. 1 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.
- d) El material enlozado a esmaltado.

#### **Apartado 4**

### **CONTROL, ELABORACION Y NORMAS DE TECNOLOGIA SANITARIA**

1. Tolerancia en el tenor de diversas sustancias: En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales o 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 ppm.
- Antimonio máximo 20 ppm.
- Arsénico liq. máximo 0,1 ppm.
- Arsénico sol máximo 1 ppm.
- Bario máximo 500 ppm.

- Boro máximo 100 ppm.
- Cadmio máximo 5 ppm.
- Cinc máximo 100 ppm.
- Cobre máximo 10 ppm.
- Estaño máximo 500 ppm.
- Fluor máximo 1,5 ppm.
- Hierro máximo 500 ppm.
- Mercurio máximo 0,05 ppm.
- Níquel máximo 150 ppm.
- Plata máximo 1 ppm.
- Plomo máximo líquido 2 ppm.
- Plomo en sólido máximo 20 ppm.
- Selenio en líquido máximo 0,05 ppm.
- Selenio en sólido máximo 0,3 ppm.

2. Cantidad anormal de hierro: La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque del envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de actitud para el consumo. Podrá autorizarse en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el Apartado 4. 1, 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 nocivos.

3. Materia prima para preparación de conservas: Las conservas deben ser preparadas con carne 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 siete (7) grados centígrados.

4. Empleo de carne congelada: 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.

5. Prohibición del contacto de sustancias alimenticias. 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 cardón 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 uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centésimo (0,01) por ciento 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.

6. Granallas: 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.

7. Detergentes: Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos detergentes aprobados por la Dirección de Ganadería.

8. Temperatura en el momento del envasado: Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas la Dirección de Ganadería exceptuare.

9. 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.

10. Temperatura de esterilización: 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.

11. Tiempo entre envasado y esterilización: Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

12. Envases defectuosos: El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por calor, el reenvasamiento 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) grado centígrados 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.

13. Termógrafo: 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.

14. Curva gráfica: La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida y la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

15. Reemplazo de aire por gases inertes: Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por la Dirección de Ganadería, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

16. Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el apartado respectivo de este Reglamento.

17. Capacidad de cámaras frigoríficas: 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.

18. Despostada: 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 III Sección 1 Apartado 3 Inciso A.1.j), del presente Reglamento. En aves, pescados y pilíferos de carne, responderá a las exigencias consignadas en los apartados respectivos.

19. Mesas: 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 cuatro (4) cantos de la mesa cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.

20. Sección envasado: La sección envasado, debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados.

21. Cocinas: Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en la Sección I "Chacinados", admitiéndose el empleo de las cocinas continuas.

22. Exámen de las conservas: El exámen de las conservas se efectuará de acuerdo a las siguientes normas:

- a) El envase no debe tener presión interna a la temperatura a que fue incubado.
- 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 denuncia en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejido 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 hidrógenos 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 exámen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que correspondan en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por la Dirección de Ganadería.

23. Infracciones: Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en esta Sección 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 en 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 del cinco (5) por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro décimas (0,4) por ciento de nitrito de sodio.
- f) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier cantidad.

24. Carne de quijada: 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.

25. Examen microbiológico: 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 saprofitos o productos de su metabolismo se tendrán en cuenta los índices que al efecto determine la Dirección de Ganadería.

26. Adición de féculas: En las conservas no consideradas como pastas se admiten féculas hasta un máximo del cinco (5) por ciento del peso del producto terminado debiéndose declarar en el rótulo.

## **Apartado 5 CONTROLES DE CONSERVACION**

1. Exigencias de almacenamiento: Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente las latas apiladas por tipos de conservas y tamaño de envase, permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta (30) grados centígrados.

2. Incubación a 55°C y 37°C: 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 a una temperatura de cincuenta y cinco (55) y treinta y siete (37) grados centígrados.

3. Envases de primer uso: Todos los envases, deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio deben ser de primer uso.

4. Lavado de envases: Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y cinco (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 de lavado.

5. Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas: 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.

6. Medios mecánicos de envasado: 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.

7. Aislamiento: Cuando se aíse sustancias alimenticias de la hojalata, debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por la Dirección de Ganadería.

8. Hojalata, envases sin barniz sanitario, excepción para envasar con aceites: 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 cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (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, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).
- b) Para envases con barniz sanitario protector interior:
  - .I Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado.
  - .II Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con una décima (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.

9. Material esmaltado, lacado, barnizado: 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 Capítulo III Sección II Apartado 4 del presente Reglamento.

10. Colorantes inofensivos: En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensillos 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.

11. Soldadura interna y externa: Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensillos y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del Capítulo III Sección II Apartado 4 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

12. Cierre de envases: 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 aparato D.
- 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 la Dirección de Ganadería.
- g. Mediante termosoldadura eléctrica en el caso de envases plásticos.

13. Barnices y plásticos: Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos solo 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, aceites de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, butilo, de amilo y de materiales que no sean sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetiltrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.
- d) Estabilizantes: Hexametenletramina; difeniltiurea; urea; sulfonato de sodio, alquilsulfonato de sodio, alquilnaftaleno, resيناتos de cobalto y manganeso.
- e) Pigmentos: Colorantes autorizados por el presente Reglamento.
- f) Mejoradores o cargas: Talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silicias u otros cuerpos inertes de uso permitido.
- g) Otros materiales autorizados expresamente por la Dirección de Ganadería.
- 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.

14. Refrescado: Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

15. Agua para enfriamiento: El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a veinte (20)

minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres (3) partes por millón de cloro activo libre residual.

16. Lavado de envases: Los envases de hojalata llenos, serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación, cuando la Dirección de Ganadería así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

### **Sección III ADITIVOS**

A.- Definición: Se entiende por aditivos alimenticios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias 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.

B.- Aditivos de uso permitido.

1. Condiciones en que pueden usarse los aditivos:  
Se permitirá el uso de aditivos cuando:

- a) Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana.
- b) No afecten las condiciones higiénicas, nutricionales o 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 tecnológica o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida.
- d) Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.

2.- Productos comestibles: 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:

Consideráanse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice la Dirección de Ganadería.

3.- Composición de aditivos: 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.

4. Rótulo: En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.

5. Aditivos nutrientes: 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.

6. Sustancias mejoradoras: Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiera artificialmente una calidad superior.

- C.- Aditivos conservadores o protectores.
- D.- Aditivos antioxidantes.
- E.- Aditivos conservadores de color.
- F.- Aditivos saborizantes.
- G.- Aditivos emulsionantes.

- H.- Aditivos antisalpicantes.
- I.- Aditivos gelatinizantes.
- J.- Aditivos espesantes.
- K.- Aditivos edulcorantes.
- L.- Aditivos antiaglutinantes.
- M.- Vehículos de otros aditivos.
- N.- Aditivos enzimáticos.
- Ñ.- Aditivos colorantes.

## **Capítulo IV**

### **OTROS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS COMO ELABORADORES DE PRODUCTOS COMESTIBLES O COMO DEPOSITO**

#### **Apartado 1**

#### **CAZA MAYOR**

1. Definición: Se entiende por planta elaboradora de productos de la caza mayor, [jabalí (*Sus scrofa*), pecarí labiado o tanyhkati (*Tayassu pecarí*), pecarí de collar, pecarí rosillo o Tacayú (*Pecarí tacayu*) cérvidos: ciervo (*Axies axes*), (*Cervus elaphus*), gamo europeo (*Dama dama*), chancho del monte (*Tayasuidos*) y camélidos, guanaco], a los establecimientos dedicados a la elaboración de las especies indicadas u otras que incluya la Dirección de Ganadería, con sus vísceras y piel.

2. Caza mayor viva. Establecimientos. Requisitos: En caso de recibir animales vivos, de las especies indicadas, los establecimientos deben reunir los requisitos exigidos para los mataderos de bovinos, ovinos y porcinos.

3. Establecimientos mixtos: 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.

4. Inspección previa: 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.

5. Dependencias: Las plantas elaboradoras de productos de la caza mayor, deben contar con las siguientes dependencias:

- a) Local para inspección veterinaria.
- b) Cámaras frigoríficas.
- c) Playa de desollado, evisceración, higiene y acondicionamiento.
- d) Digestor u horno crematorio para desperdicios y comisos.
- e) Depósito de cueros, si se comercializara esta parte del animal.
- f) Vestuario para el personal y servicios sanitarios.

6. Requisitos: Los establecimientos o fracción de ellos 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.

7. Cámaras frigoríficas: 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.

8. Cámaras frigoríficas para depósito de 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 solo transitoriamente para su inmediato transporte en vehículos refrigerados hasta las cámaras frigoríficas, así como las destinadas a las reses a elaborar no podrán superar cero (0) grado centígrado.

9. Triquinoscopio: Cuando se trate de jabalíes o pecaríes, el establecimiento debe contar con un triquinoscopio y sus implementos, realizando el examen correspondiente en la misma forma que para los cerdos.

10. Digestores: 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.

11. Restricciones: La Dirección de Fauna autorizará las especies, temporada de captura, cupos, zonas, métodos de captura y períodos de veda, de las especies silvestres comerciales.

## **Apartado 2 CAZA MENOR**

1. Establecimientos para procesado de caza menor. Definición: Se entiende por establecimientos elaboradores de productos de la caza menor, los que elaboran las especies que se enumeran: Liebres (*Lepus europaeus europaeus*), Vizcacha de la pampa (*Langostomus maximus*), Peludos (*Cchaetopractus villiosus*), Mulitas de la pampa (*Dasyopus hybridus*), Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Cholephaga leucotera*), Avutarda chica o de cabeza colorada (*Cholephaga rubidiceps*), Paloma torcaza mediana (*Zenaidura auriculata*), Paloma mancha o cenicienta (*Columba maculosa*) u otras especies que incluya la Dirección de Ganadería.

2. Requisitos de los establecimientos: Los establecimientos que elaboran 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.

3. Dependencias: Deberán contar con las siguientes dependencias:

- a) Sala de recibo de los productos a elaborar.
- b) Local para la Inspección Veterinaria.
- c) Sala de preparación.
- d) Sala de clasificación y empaque.
- e) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
- f) Depósito para desperdicios y comisos.
- g) Local para depósito de envases.
- h) Dispositivo para desintegración de desperdicios y comisos.

i) Vestuarios.

4. Transporte: 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.

5. Lavado de piezas: Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiéndose hacer por ducha o aspersion.

6. Secado de las piezas: 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.

7. Independencia de las labores: Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independientemente, previo lavado y desinfección de las playas.

8. Acondicionamiento de las piezas: En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente para la circulación de aire.

9. Evisceración: Las piezas deben eviscerarse y despojarse de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.

10. Congelación: Todos los productos de caza deben ser congelados inmediatamente después de su elaboración y mantenidos luego a una temperatura no superior a ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta temperatura debe ser conservada hasta su descongelación para el consumo quedando prohibida su recongelación.

11. Aislamiento de envases: Las piezas que se exporten sin papel o plumas deberán estar aisladas del envase continente por papel apergaminado o similar, de uso permitido.

12. Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas deben reunir las condiciones específicas en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

13. Desintegración de comisos: La desintegración de los desperdicios y comisos podrá ser hecha por medio de digestor a tacho abierto u horno crematorio.

14. Ingresos de piezas: Los mamíferos de la caza menor, ingresarán a los establecimientos elaboradores con cuero y sin eviscerar.

15. Comisos: Toda pieza ingresada a un establecimiento y rechazada por la Inspección veterinaria será decomisada y desnaturalizada, en el acto.

16. Prohibición de perdices, etc.: Queda prohibida la elaboración de perdices, martinetas y copetonas.

17. Restricciones: La Dirección de Fauna autorizará las especies, temporada de captura, cupos, zonas, métodos de captura y períodos de veda, de las especies silvestres comerciales.

### **Apartado 3 MATADEROS DE LECHONES Y CABRITOS**

1. Definición: Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción de ellos 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.

2. Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos: 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.

3. Disposición de la planta: Los mataderos de lechones y cabritos quedan eximidos de la separación dentro de la planta 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.

4. Cuero de cabritos: Cuando los cueros no se elaboren total o parcialmente en el matadero de cabritos, se exime del depósito especial para su manipuleo.

5. Digestor: 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.

6. Cámaras frigoríficas: 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.

7. Trozado de lechones: 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, relacionado con la índole de la producción.

### **Apartado 4 DEPOSITO PARA ACOPIO DE CABRITOS Y LECHONES**

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.

### **Apartado 5 MATADERO DE CONEJOS Y/O NUTRIAS**

1. Definición: 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.

2. Aislamiento: El establecimiento o sección del mismo que se dedique a las actividades a que se hace referencia en el apartado anterior, debe hallarse aislado de toda otra dependencia.

3. Requisitos: Los mataderos de conejos y/o nutrias deben reunir los requisitos exigidos para los mataderos, 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.

4. Dependencias: Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias:

- a) Local para la inspección veterinaria.
- b) Local para conejeras.
- c) Sala de sacrificio, desollado y eviscerado.
- d) Cámaras frigoríficas.
- e) Local para lavado de utensillos y elementos laborales.
- f) Depósito para envases.
- g) Local para detritos y comisos.
- h) Vestuario y servicios sanitarios.

5. Sala de sacrificio: Los caracteres constructivos de la sala para sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado, deben responder a las exigencias de la de los mataderos de aves, quedando eximidos de la división en zonas y permitiéndose la elaboración en un solo ambiente.

6. Sacrificio y desollado: El sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado deberá hacerse con el animal suspendido.

7. Utensillos: Los elementos laborales y utensillos así como el local, para su higiene, deben responder a las exigencias de los mataderos de aves.

8. Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

9. Digestor: Se admite que el digestor para la 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.

10. Cueros: Los cueros deben ser tratados en locales aislados e independientes de los lugares donde se elaboren o depositen productos comestibles.

11. Eliminación de detritos: Para la eliminación de detritos, desperdicios y comisos, se seguirá el procedimiento indicado en los mataderos de aves.

#### **Apartado 6** **CAMARAS FRIGORIFICAS PARA DEPOSITAR** **PRODUCTOS AVICOLAS**

Las cámaras frigoríficas para depositar aves, huevos y/o conservas de productos avícolas deben responder a las exigencias del Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

#### **Apartado 7** **DEPOSITO PARA PRODUCTOS CARNEOS**

1.- Depósitos de productos envasados: Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, deben responder a las

exigencias generales, consignadas en las Secciones I "Chacinados" y II "Conservas", adaptadas a la índole de los productos.

2.- Depósitos para grasas: Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinte (20) grados centígrados.

**Apartado 8**  
**CAMARAS FRIGORIFICAS PARA DEPOSITAR**  
**PRODUCTOS CARNEOS**

Las cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos destinados a la explotación, deben responder a las exigencias del Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

**Apartado 9**  
**CAMARAS FRIGORIFICAS CON TROZADO ANEXO**

Las cámaras frigoríficas con dependencia para trozado y/o preparación de cortes de carne destinada a exportación, deberán responder a las exigencias consignadas en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

**Apartado 10**  
**CAMARAS FRIGORIFICAS PARA DEPOSITO DE**  
**PRODUCTOS DE CONSUMO INTERNO**

Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de carnes y/o menudencias para consumo interno deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

**Apartado 11**  
**ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE CARNES, DESTINADAS A**  
**CONSERVAS POR INSPECCION VETERINARIA**  
**(CONSERVA VETERINARIA)**

1. Conserva Veterinaria. Definición: 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.

2. Requisitos de los establecimientos: 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.

3. Origen: 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.

4. Unidades de envío: La conserva veterinaria llegará a la planta de destino en reses, medias reses o cuartos.

5. Serosas: No podrán salir del establecimiento faenador las conservas veterinarias que carezcan de sus serosas peritoneal y/o pleural.

6. Transporte: El transporte de la conserva veterinaria se hará en las mismas condiciones de higiene establecidas para las carnes que no tienen restricción alguna.

7. Transporte simultáneo. Precinto: 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 el certificado sanitario y permiso de tránsito del número de precinto, así como el destino y calidad de la carne que se transporta.

8. Contralor de llegada: La inspección veterinaria del establecimiento de origen de las conservas veterinarias extenderá el certificado 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.

9. Inspección: 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.

10. Elaboración inmediata: 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.

11. Independencia de la elaboración: 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.

12. Prohibición de exportación: Queda prohibido el uso de conserva veterinaria para la elaboración de productos destinados a la exportación a países cuyas reglamentaciones lo prohíben.

13. Transporte. Desinfección: El camión transportador de conserva veterinaria, debe ser lavado y desinfectado antes de retirarse del establecimiento receptor.

## **Apartado 12**

### **ELABORACION DE LENGUAS SANCOCHADAS**

.1 Lengua sancochada: Se entiende por lenguas sancochadas, las lenguas que han sufrido un tratamiento térmico húmedo a efectos de desprenderles el epitelio.

.2 Establecimiento para elaborar lenguas sancochadas. Definición: 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.

.3 Requisitos de los establecimientos: 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.

.4 Dependencias: Los establecimientos dónde se sancochen lenguas deben tener:

- a) Local para Inspección Veterinaria.
- b) Sala de recibo de mercadería.
- c) Cámaras frigoríficas.
- d) Sala de sancochado.
- e) Depósito para detritos y comisos.

.5 Sala de sancochado: La sala de sancochado deberá contar con cocinas construidas de material inoxidable que deban reunir las especificaciones de las Secciones II "Conservas" y I "Chacinados". Asimismo contará con dispositivos que impidan la acumulación de vapores.

### **Apartado 13 ELABORACIÓN DE CUAJO**

.1 Cuajo. Definición: 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.

.2 Fábrica de cuajo. Definición: Se entiende por fábrica de cuajo, el establecimiento donde se elabora el producto mencionado en el apartado anterior.

.3 Fábricas. Exigencias: 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.

.4 Forma de presentación: Los cuajos pueden presentarse líquidos, en polvo, en comprimidos o natural seco.

.5 Características de las distintas formas de presentación:

- 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 13 Inciso 7, 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.

.6 Aditivos: Está permitido adicionar a los cuajos líquidos, sal, alcohol etílico y glicerina.

.7 Ácido bórico: Está permitido adicionar a los cuajos ácido bórico, en cantidad tal que no sea revelable en los quesos.

.8 Prueba de fermentación coli y gérmenes patógenos: En los cuajos las pruebas de fermentación gaseosa, debida a gérmenes del grupo coli, no deben acusar reacción positiva. Tampoco debe contener gérmenes patógenos.

.9 Depósito de cuajos elaborados: Los depósitos de cuajo elaborado, responderán a las exigencias del Capítulo IV Apartado 7 Sección II.

#### **Apartado 14**

#### **GLANDULAS Y OTROS PRODUCTOS PARA USO FARMACEUTICO**

.1 Definición: 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, linfoglándulas salivales, próstata, placenta, timo e hígado.

.2 Sangre, bilis y cálculos biliares: 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 el certificado que su uso queda limitado a la extracción de ácidos biliares.

.3 Requisitos de los establecimientos: Los establecimientos o sección de establecimientos 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.

.4 Dependencias: Los establecimientos que clasifiquen y/o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica, deberá contar con las siguientes dependencias:

- a) Local para la inspección veterinaria.
- b) Sala de recibo de mercadería.
- c) Sala de clasificación y acondicionamiento de los productos.
- d) Cámaras de enfriamiento y cámaras de congelación.
- e) Depósitos para residuos y comisos.
- f) Digestor u horno.

.5 Sala de clasificación: La sala de clasificación y acondicionamiento de los productos, debe tener una temperatura no superior a ocho (8) grados centígrados.

.6 Esterilización de desperdicios: Se permite la esterilización de los desperdicios y comisos a tacho abierto.

.7 Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado y las de congelación no mayor de quince (15) grados bajo cero.

.8 Prohibición de congelar productos farmacéuticos: Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.

.9 Obligación de refrigerar productos farmacéuticos: Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser refrigerados inmediatamente de extraídos de la res.

### **Apartado 15** **SALA PARA EXTRACCION DE EPITELIO LINGUAL**

Extracción de epitelio lingual: 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 la Dirección de Ganadería. Se considera esta sección como parte integrante del establecimiento y debe estar ubicada en la zona limpia.

### **Apartado 16** **GELATINA COMESTIBLE**

.1 Definición: 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, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca.

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

.3 Exigencias de construcción higiénico-sanitarias: Las fábricas de gelatina comestible, 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.

.4 Materias primas: En la elaboración de la gelatina comestible, solo se permitirá el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

.5 Condiciones de la gelatina: La gelatina debe ser purificada y desecada, inodora y transparente cuando se presenta en hojas, este 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.

.6 Coloración: La gelatina en hojas podrá ser coloreada con colorantes admitidos por este Reglamento.

## **Apartado 17 PLASMA**

.1 Plasma o albúmina blanca de sangre. Definición: Se entiende por plasma o albúmina blanca o de sangre, el subproducto obtenido después de eliminar de la sangre sus elementos figurados.

.2 Plasma desecado: 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.

.3 Albúmina roja de sangre: 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.

.4 Plasma comestible: 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.

## **Apartado 18 SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS**

.1 Salsa, aderezo, aliño o extracto para condimentar: Son 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.

.2 Mayonesa: 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.

.3 Salsas: Las salsas, aderezos o aliños que no contengan huevo no podrán rotularse como mayonesas.

.4 Condiciones de las salsas: 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 alterados o fermentados, 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.

.5 Envases de las salsas: 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 (0,5) de milímetro 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 centigramos (0,25) de ácido cítrico.

## **Apartado 19**

### **LOCAL PARA REMATE Y/O VENTA DE CARNES**

.1 Remate o venta de carne. Definición: Los establecimientos o sección de estos, 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.

.2 Exigencia de los locales de venta: El local destinado a remate 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.

.3 Dependencias: Los establecimientos destinados a remate y/o venta de carnes deben disponer de las siguientes dependencias:

- a) Local para la Inspección Veterinaria.
- b) Plataforma de carga y descarga.
- c) Local para exposición y venta independiente del de carga y descarga.
- d) Cámaras frigoríficas expresamente destinadas a la finalidad para la que se habiliten.
- e) Depósito de comisos.
- f) Vestuarios y servicios sanitarios.

.4 Rieles del local de ventas: 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 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.

.5 Temperatura del local de ventas: 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.

.6 Balanza: En el local destinado a la recepción, exposición y venta, debe instalarse una balanza para uso de los compradores.

.7 Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo 2 Sección I Incisos 69 a 93.

.8 Capacidad, temperatura, rieles de las cámaras frigoríficas.: 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 veinticuatro (24) horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a cero (0) grado centígrado los productos que se almacenen. Los rieles tendrán la disposición establecida en el Capítulo 2 Sección I Incisos 80 y 81.

.9 Temperatura de las reses al ingreso: 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.

.10 Venta de carnes congeladas: Se permite la venta de reses, medias reses, cuartos, trozos y/o subproductos congelados. La temperatura de los mismos no superará en ningún momento los ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta carne y/o subproductos, solo podrá ser trasladada a establecimientos habilitados en el orden nacional.

.11 Carnes no vendidas en el día: 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.

.12 Locales habilitados: 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.

.13 Vestuario: Toda persona que permanezca en el salón de venta o cámaras, debe vestir la ropa indicada por la Inspección Veterinaria de acuerdo con el Apartado D).

.14 Autorización para introducir reses de otros establecimientos: 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 la Dirección de Ganadería. En ningún caso la carne expuesta para remate o venta directa, puede destinarse a exportación.

.15 Retiro de carne en exposición: La carne expuesta en un remate o local de venta directamente, no puede salir del establecimiento con destino a otro local de remate.

.16 Circulación. Estacionamiento de vehículos: Queda prohibida la carga, descarga, circulación y el estacionamiento de vehículos, dentro del recinto donde esté expuesta la carne.

## **Capítulo V AVES**

### **Sección I MATADEROS DE AVES**

#### A) Ubicación.

.1 Los establecimientos faenadores de aves, deberán estar alejados de las plantas urbanas.

.2 Vecindad con industrias contaminantes: Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales, de molinos de minerales, de refinerías de petróleo, fábricas de gas, vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación.

.3 Agua: El sitio de ubicación, tendrá abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de efluentes y estará libre de la posibilidad de inundarse. Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde.

#### B) Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.

1. Cerco perimetral: El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que se realiza.

2. Aislamiento de las viviendas: Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con lugares destinados a vivienda.

3. Separación de secciones comestibles e incomedibles: La dependencia donde se elaboren productos comestibles, deberá estar separada de las que elaboren productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de puertas provistas de dispositivos de cierre automático que las mantenga cerradas cuando no se utilicen.

4. Dependencias: Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- a) Playa de descarga.
- b) Playa de inspección ante-mortem.
- c) Playa de sacrificio.
- d) Cámaras frigoríficas.
- e) Depósito para productos incomedibles.
- f) Oficina para la inspección veterinaria.
- g) Dependencias para el personal obrero.

5. Playa de descarga: La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida del sol y la lluvia.

6. Techo y piso: La playa de inspección ante-mortem, debe ser techada y con piso impermeable.

7. División de la playa en zonas: La playa de sacrificio estará dividida en tres (3) zonas: sucia, intermedia y limpia.

8. Operaciones en zona sucia: En la zona sucia, se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y solo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

9. Desagües declives: Debe tener desagües con declives no menores del dos (2) por ciento y canales para recoger la sangre. En caso contrario, ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.

10. Métodos de insensibilización: Es admitida la insensibilización del animal previo al sacrificio mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por la Dirección de Ganadería, que no impida el desangramiento total.

11. Desangrado: El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

12. Zona intermedia. Escaldado y desplume: La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucias y limpia y solo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en esta Sección.

13. Temperatura del agua de escaldado: La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar a la pileta, sea bacteriológicamente puro. La temperatura estará entre cincuenta (50) y sesenta (60) grados centígrados. 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.

14. Desplume: Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual 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. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, este debe ser circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

15. Zona limpia: La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante puertas con dispositivo de cierre automático.

16. Desperdicios y comisos: El depósito para productos de desecho y comisos reunirá las exigencias comunes a 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.

17. Oficina de la Inspección Veterinaria: La oficina para la inspección veterinaria debe poseer baño y vestuario, y ser de uso exclusivo a tal fin.

18. Dependencias para el personal: Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el Capítulo II, Sección I, Inciso 110.

19. Material de construcción: Los establecimientos dedicados a sacrificio de aves deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

- a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable aprobado por la Dirección de Ganadería.
- b) Las paredes deben estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable aprobado por la Dirección de Ganadería. Dicho

revestimiento debe llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros.

- c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.
- d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe.
- e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera aprobado por la Dirección de Ganadería.

20. Ventilación: La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales. 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.

21. Malla antiinsectos: Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla antiinsectos inoxidable, además, las puertas serán de cierre automático.

22. Ventilación por medios mecánicos: 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 salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación de aire. La renovación total será de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

23. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

- a) Zona sucia, intermedia y limpia; ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo en iluminación general.
- b) En lugares de inspección veterinaria, trescientas (300) unidades Lux, como mínimo.
- c) Cámaras frigoríficas, setenta (70) unidades Lux, como mínimo.
- d) Pasillos: cincuenta (50) unidades Lux, como mínimo.
- e) Baños: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
- f) Vestuarios: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
- g) Comedores: ciento veinte (120) unidades Lux, como mínimo.
- h) Laboratorios: se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
- i) Área de inspección de animales vivos: trescientas (300) unidades lux, como mínimo.
- j) Iluminación periférica: Tres (3) unidades Lux, como mínimo.

24. Provisión de agua: Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección de Ganadería.

C) Equipos, utensillos e instalaciones.

1. Equipos, material e higiene: Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, será de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo. Los materiales utilizados responderán a las exigencias de la Sección II "Conservas" Apartado 4.

2. Prohibición de usar utensillos para labores comunes: Queda prohibido el uso de equipos y utensillos destinados a la elaboración de productos incomedibles, en la elaboración de productos comestibles.

3. Higienización de peladoras: Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la inspección veterinaria.

4. Agua de las peladoras: El agua que se utilice en las peladoras debe ser potable.

5. Tanques de enfriamiento: Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

6. Aves evisceradas: Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

#### D) Tecnología operativa.

1. Eviscerado: Todas las aves sacrificadas, deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. 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, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán ser previamente a su introducción, acondicionadas en contenidos de papel encerado u otro material aprobado por la Dirección de Ganadería.

2. Limpieza posterior al eviscerado: Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder de seis (6) horas, el ave no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

3. Empaque: Los desperdicios resultantes de la faena, deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la inspección veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque. Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otro aprobados por la Dirección de Ganadería. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no será necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

4. Cámaras frigoríficas: Las Cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

#### E) Inspección Sanitaria.

1. Aves: Toda vez que se destine al sacrificio, deberán ser sometidas, previamente, a inspección sanitaria.

2. Aves con síntomas de enfermedad: 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.

3. Sacrificio de aves sospechosas: La faena de aves con signos de enfermedad, deberá realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la inspección.

4. Aves caídas: Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, muertas y destinadas a digestor.

5. Aves con signos de enfermedades respiratorias: Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se les efectúe una inspección post-mortem minuciosa.

6. Decomiso con destino a digestor: Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido una sobre escaldadura; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abscesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico, enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión de tifus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de Newcastle, díftero viruela generalizada, otras enfermedades o virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emaciación manifiesta.

7. Decomiso parcial: Se dispondrá el decomiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general del ave: contusiones delimitadas, abscesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis, díftero viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueítis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, enterohepatitis, tiña.

8. Desinfección de jaulas y camiones: Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectadas, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice la Dirección de Ganadería, a este efecto.

## **Sección II**

### **CLASIFICACIÓN Y TECNOLOGÍA SANITARIA DE LAS AVES**

Evisceración, clasificación e identificación del establecimiento expendedor:

Los establecimientos con habilitación provincial expenderán aves evisceradas en estado fresco o conservadas por el frío, clasificadas e identificado el establecimiento expendedor.

A) Clasificación según género.

1. Clasificación según género: 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.

2. Pollos y pollas: Se considerarán pollos o pollas según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración, de no más de seis (6) meses de edad y cuyo peso sea de quinientos (500) gramos hasta dos mil ochocientos (2.800) gramos.

3. Gallinas y gallos: Excedidas la edad y el peso consignados en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán gallinas o gallos, según sexo.

4. Pavitos y pavitas: Se considerarán pavitos o pavitas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración y cuyo peso sea de dos mil trescientos cincuenta (2.350) gramos hasta cinco mil quinientos (5500) gramos.

5. Pavos y pavas de cerda: Excedido el peso consignado en el apartado anterior o madurado sus órganos sexuales, se considerarán pavas o pavos de cerda según sexo.

B) Clasificación por sanidad y calidad.

1. Clasificación sanitaria: La clasificación sanitaria de cada género zoológico, se hará en tres (3) grados: Primera calidad o grado "A", segunda calidad o grado "B" y tercera calidad o grado "C".

2. Género Gallus, grado "A": 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 revestido, 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 cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud. La incisión para extraer el buche y vísceras, será la mínima indispensable.
- e) Huesos desarticulados: No más de uno (1).
- f) Huesos rotos: No más de uno (1) y no sobresaliente.
- g) Partes faltantes: Punta de alas hasta la segunda articulación y la cola.
- h) Magullamiento de carne: En pechuga y piernas no debe tener, y en el resto del cuerpo como máximo no pueden llegar a uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud.
- i) Magullamientos de piel: Pechuga y piernas no mayor de un (1) centímetro de diámetro o longitud.
- j) Quemaduras por frío o escaldado: Muy pocas y pequeñas, que no lleguen a diámetro o longitudes de tres (3) centímetros.

3. Género Gallus, grado "B": El grado "B" del género Gallos 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 ni 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 pérdidas de piel: En pechuga y pierna no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de ocho (8) centímetros de diámetro o longitud. En cuanto a las pérdidas de piel en pechuga y pierna, no más de tres (3) áreas que no pasen de dos (2) centímetros de diámetro en total y en el resto del cuerpo, que no pasen de cuatro (4) centímetros de diámetro en total. La incisión para extraer el buche y vísceras será la mínima indispensable.
- f) Huesos desarticulados: No más de dos (2).
- g) Huesos rotos: No más de uno (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 uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
- j) Magullamientos de la piel: En pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
- k) Quemaduras: Pocas zonas no mayores de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud.

4. Género Gallus, grado "C": 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 pluma 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 el ave o parte de ella impropia para el consumo.
- i) Quemaduras: Numerosas manchas y grandes áreas secas.

5. Género Meleagridis, grado "A": 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 revestido; 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 una (1) sola cortadura de no más de

ocho (8) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.

- f) Huesos rotos: No más de uno (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 tres (3) centímetros de diámetro.
- i) Magullamientos de la piel: En pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro.
- j) Quemaduras: Muy pocas manchas de no más de medio (0,5) centímetros de diámetro o de longitud cada una.

6. Género Meleagridis, Grado "B": 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 deforme.
- 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 quince (15) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
- f) Desgarramientos y pérdidas de piel: No más de tres (3) zonas, que ninguna exceda de dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o longitud y que en su totalidad no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
- g) Huesos desarticulados: A lo sumo dos (2).
- h) Huesos rotos: A lo sumo uno (1) que puede ser sobresaliente.
- i) Partes faltantes: Punta de las alas hasta la segunda articulación y la cola.
- j) Magullamientos de la carne: Pechuga y piernas hasta dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o de longitud y en el resto del cuerpo hasta ocho (8) centímetros de diámetro o de longitud.
- k) Quemaduras: Áreas moderadamente secas y que no exceden de un (1) centímetro de diámetro o de longitud.

7. Género Meleagridis, Grado "C": El grado "C" del Género Meleagridis, se clasificará de la siguiente manera:

- a) Conformación: Normal, 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 límite.
- g) Huesos rotos: Sin límite.
- h) Partes faltantes: Punta 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.

8. Aves para exportación: La Dirección de Ganadería podrá autorizar que las aves que se destinen a la exportación, respondan en su clasificación a las exigencias de los países compradores.

9. Identificación: La clasificación deberá inscribirse en el mismo elemento de identificación inviolable usado para indicar que el ave ha sido inspeccionada.

10. Ave en trozo. Identificación: Los trozos de ave se identificarán mediante una tarjeta que se colocará dentro de cada envoltura. La envoltura deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre.

11. Certificados: En los certificados sanitarios, deberá dejarse constancia de la clasificación sin perjuicio de las exigencias consignadas por la Dirección de Ganadería.

### **Sección III HUEVOS**

#### A) Definición.

Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, al óvulo completamente evolucionado, fecundado o no, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo, de la gallina (*Gallus gallus*). Cuando se trata de huevos de otras especies, deberá aclararse de cual proviene.

#### B) Huevo fresco.

Se entiende por huevo fresco al que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre ocho (8) y quince (15) grados centígrados y humedad relativa comprendida entre setenta (70) y noventa (90) por ciento, y libre de olores y sabores extraños. El huevo perderá su condición de fresco si ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados.

#### C) Clasificación sanitaria.

1. Huevo con cáscara, fresco de calidad "A": 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 con el Apartado P) de esta sección, 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.
- c) Yema: Casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: Traslúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: Invisible y sin sangre.

2. Huevo con cáscara 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, o lavada de acuerdo con el Apartado P) de esta Sección, 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 de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: Traslúcida, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: Ligeramente visible, sin sangre.

3. Huevo con cáscara; fresco de calidad "C": Se entiende por huevo fresco de calidad "C", al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros medios físicos.

- a) Cáscara: ligeramente sucia, con su correspondiente cutícula, mientras esta suciedad no exceda de un quince (15) por ciento de superficie, o lavada de acuerdo con el Apartado P) de esta Sección, pudiendo no ser muy fuerte y su forma podrá ser anormal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia rojiza.
- b) Cámara de aire: De hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de quince (15) milímetros. Debe ser sana.
- c) Yema: Visible, de contornos visibles, ubicación variable y su color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: Traslúcida, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: Sin sangre. Puede hallarse desarrollada hasta ocho (8) milímetros.

4. Huevo con cáscara, fresco de calidad "D" o para la industria del alimento cocido: Se entiende por huevo fresco de calidad "D" para la industria del alimento cocido, al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: puede ser sucia, o lavada de acuerdo al Apartado P) de esta Sección, cáscara sin pérdida de sustancia, débil y/o forma anormal. A la luz de Wood la fluorescencia no debe llegar a violeta.
- b) Cámara de aire: De hasta quince (15) milímetros de profundidad, puede ser móvil y/o espumosos..
- c) Yema: Puede ser muy visible, con contorno visible, neto a irregular, móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: Traslúcida, puede ser fluida y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: Puede hallarse desarrollado hasta diez (10) milímetros y se admite un pequeño anillo de sangre.

5. Índice de yema, método de Funck, valores para albúmina en unidades Naugh, nitrógeno amoniacal, fósforo: para clasificar como huevo fresco una vez abierto, se tendrá en cuenta:

- a) El índice de la yema, determinado por el método de Funck (cociente de la división de la altura de la yema por la semi suma de los diámetros de la

misma, en presencia de la albúmina). Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", cuarenta y cuatro centésimos (0,44), para la calidad "B", treinta y nueve centésimos (0,39), y para las otras dos categorías treinta y un centésimos (0,31).

- b) El índice de la albúmina expresado en unidades Naugh. Como valores mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad "A", sesenta y cinco (65), para la calidad "B", cuarenta y siete (47) y para la "C" treinta y uno (31).
- c) El índice de la yema y el índice de la albúmina, se calcularán, a la temperatura de climatización.
- d) 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 décimo (0,1) de miligramo por cada cien (100) gramos.

#### B) Clasificación por peso.

Clasificación por peso: Cada una de las calidades a que se refieren los Apartados C1, C2 y C3, se clasificarán en grados "extra pesado" o grado 1S, "muy pesado" o grado 1, "pesado" o grado 2, "mediano" o grado 3, "liviano" o grado 4, "muy liviano" o grado 5, con pesos de acuerdo con la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimo:

- a) Grado 1 S: Sesenta y ocho (68) gramos por unidad y ochocientos cuarenta (840) gramos por docena.
- b) Grado 1: Sesenta y dos (62) gramos por unidad y setecientos sesenta y ocho (768) gramos por docena.
- c) Grado 2: Cincuenta y cuatro (54) gramos por unidad y seiscientos setenta y dos (672) gramos por docena.
- d) Grado 3: Cuarenta y ocho (48) gramos por unidad y seiscientos (600) gramos por docena.
- e) Grado 4: Cuarenta y dos (42) gramos por unidad y quinientos veintiocho (528) gramos por docena.
- f) Grado 5: menos de cuarenta y dos (42) gramos por unidad.

#### C) Huevo no comestible.

Huevo no comestible para uso industrial: Se entiende por huevo no comestible, para uso industrial, al que reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: Puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de sustancia, puede ser muy débil y de forma anormal.
- b) Cámara de aire: Puede sobrepasar quince (15) milímetros, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.
- c) Yema: Puede ser muy visible, puede tener la membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: Puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo. '
- e) Cicatrícula o germen: Puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.
- f) Peso: Sin límites.

1. Huevo incomedible: El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

2. Desnaturalización: Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados empleando esencia de mirbana (nitrobenceno); aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras sustancias aprobadas por la Dirección de Ganadería.

3. Excepción a la desnaturalización: Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados debe evitarse el uso de desnaturalizantes, la inspección veterinaria adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino de la mercadería.

4. Huevo inepto para todo uso: Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presenta alguna de las siguientes alteraciones:

- a) Todo tipo de putrefacción.
- b) Uniformemente hemorrágicos.
- c) Mohosos.
- d) Con embrión en franco desarrollo.
- b) Cuando el contenido se halle completamente deshidratado.
- e) Con manchas de origen microbiano o parasitario.
- f) Cuerpos extraños.

5. Desnaturalización: Los huevos declarados ineptos para todo uso, se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, con desnaturalizantes contemplados en este Reglamento; si posteriormente se destinasen a uso industrial no comestible, o en su defecto se incinerará en el horno crematorio que a tal fin deberá poseer el establecimiento.

D) Tolerancia de categorías inferiores.

Quando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría sanitaria un (1) huevo por docena de la categoría inmediata inferior. En la calidad "C" no se admite la inclusión de huevos de categorías inferiores. Se permitirá como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior, por docena, siempre que el peso, mínimo de esta última no sea inferior al mínimo por docena de su grado.

E) Huevo conservado.

Definición de huevo con cáscara conservado: Se entiende por huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad y no comprendido en la definición del Apartado B).

1. Definición de huevo refrigerado: Se entiende por huevo refrigerado, al huevo con cáscara conservado que ha sido sometido a la acción del frío a temperaturas entre cero (0) y dos (2) grado centígrados y humedad relativa ambiente del ochenta (80) a noventa (90) por ciento, libre de olores y sabores extraños.

Se considerará también como huevo refrigerado al huevo intencionalmente sometido a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados. Vale decir que

no se sostendrá este criterio cuando esas temperaturas sean las propias de la estación.

2. Huevo refrigerado estabilizado: Se entiende por huevo refrigerado estabilizado, el huevo en cáscara, conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado por la Dirección de Ganadería. Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

3. Otros medios de conservación: Entre los físicos o químicos mencionados en el Apartado G), se admite la conservación mediante aserrín, polvo de carbón, vaselina, parafina, silicato de sodio, gases inertes, u otros productos autorizados por la Dirección de Ganadería. Debe hacerse constar el elemento conservador.

#### F) Clasificación sanitaria del huevo conservado por refrigeración.

1. Huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad "A": Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "A", al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el Apartado G. 1), y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: Naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: De forma normal, de hasta siete (7) milímetros de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- c) Yema: Puede ser visible, de contorno visible, móvil en posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: Traslúcida, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatriz o germen: Invisible, sin sangre

2. Huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "B": Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "B" al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el Apartado G. 1) y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: Naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: De forma normal, de hasta diez (10) milímetros de profundidad, móvil pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: Puede ser visible, contorno neto e irregular, móvil y de posición variable, de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: De visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatriz o germen: Ligeramente visible.

3. Huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "C": Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "C", al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el Apartado G. 1) y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: Naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, no muy fuerte y de forma que podrá ser anormal.

- b) Cámara de aire: Forma normal, de hasta quince (15) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- f) Yema: Puede ser visible, el contorno neto e irregular, móvil, en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherirse, su color puede ser abigarrado.
- c) Clara o albúmina: Visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- d) Cicatrice o germen: Puede estar desarrollado hasta cinco (5) milímetros, sin sangre.

4. Huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "D" o para la industria del alimento cocido: Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad "D" o para la industria del alimento cocido, al indicado en el Apartado G. 1), que reúne las condiciones macroscópicas y ovoscópicas del huevo fresco de calidad "D" Apartado C. 4), con excepción de la cáscara que debe ser naturalmente limpio y de la cámara de aire cuya profundidad puede llegar hasta veinte (20) milímetros.

5. Huevo con cáscara conservado por refrigeración para uso industrial no comestible al que ha sido sometido a refrigeración y de acuerdo a lo indicado en el Apartado G. 1) y que corresponde a las especificaciones del Apartado E).

6. Huevo con cáscara conservado por refrigeración inepto para todo uso: Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración inepto para todo uso, al que sido sometido a refrigeración de acuerdo a lo indicado en el Apartado G.1) y responde a las especificaciones del Apartado E. 3).

7. Desnaturalización del huevo no comestible: El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser tratado como la indica el Apartado E. 1).

8. Clasificación por peso del huevo conservado por refrigeración: El huevo conservado por refrigeración se clasificará por peso siguiendo las normas del Apartado D).

9. Tolerancia de categorías inferiores: Cuando se trate de partidas de huevos conservados por refrigeración, se acepta en cada categoría un (1) huevo por docena de la categoría sanitaria inmediata inferior. En la calidad "C" no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior. Se permite como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior, por docena, siempre que ésta última tenga el peso mínimo fijado por el Apartado D).

#### G) Huevo líquido.

1. Huevo líquido. Definición: Se entiende por huevo líquido, al huevo genuino privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y de la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea.

2. Huevo líquido comestible: Se entiende por huevo líquido comestible, al huevo líquido apto para el consumo humano.

3. Huevo líquido incomedible: Se entiende por huevo líquido incomedible, al huevo líquido inepto para el consumo humano.

4. Huevo líquido comestible congelado: Se entiende por huevo líquido comestible congelado, al huevo líquido que ha sido congelado en envases de vidrio, acero inoxidable, aluminio, u otro material aprobado por el SENASA y de cierre hermético.

5. Huevo líquido incomedible congelado: Se entiende por huevo líquido incomedible congelado, al huevo líquido incomedible que ha sido congelado en cualquier tipo de envase, no existiendo la exigencia del cierre hermético.

6. Yema o albúmina líquida: Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo genuina.

7. Yema o albúmina líquida comestible: Se entiende por yema o albúmina líquida comestible, según el caso, a la yema o clara líquida apta para el consumo humano.

8. Yema o albúmina líquida incomedible: Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible, según el caso, a la yema o clara, inepta para el consumo humano.

9. Yema o albúmina líquida comestible congelada: Se entiende por yema o albúmina líquida comestible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en envases de vidrio, acero inoxidable, aluminio o otro material aprobado por la Dirección de Ganadería y cierre hermético.

10. Yema o albúmina líquida incomedible congelada: Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en cualquier tipo de envase, no exigiéndose el cierre hermético.

#### H) Huevo deshidratado

1. Huevo deshidratado desecado: Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

2. Huevo deshidratado comestible: Se entiende por huevo deshidratado o desecado comestible, al huevo deshidratado apto para el consumo humano.

3. Huevo deshidratado incomedible: Se entiende por huevo deshidratado desecado incomedible, al huevo deshidratado inepto para el consumo humano.

4. Yema o albúmina deshidratada: Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada, según el caso, a la yema o clara que ha sido privada de la mayor parte de su humedad.

5. Yema o albúmina deshidratada comestible: Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada comestible, según el caso, a la yema o clara apta para el consumo humano.

6. Yema o albúmina deshidratada incomedible: Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada incomedible, según el caso, a la yema o clara, inepta para el consumo humano.

7. Huevo deshidratado en polvo o en escamas: El huevo deshidratado o desecado, se denominará en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

8. Huevos utilizados para la deshidratación o para huevo líquido: Los huevos destinados a la preparación de huevo líquido, congelado o deshidratado comestible, deben provenir de los Grados "A" y "B" de los huevos conservados.

9. Integridad de la cáscara y lavado: En todos los casos, en el momento de la preparación de los productos citados en el apartado anterior, los huevos deben presentar su cáscara íntegra y ser lavados de acuerdo al Apartado P) y siguientes.

10. Congelación y temperatura de mantenimiento: La congelación de los productos a que se refieren los Apartados I.4), I.5), I.9) y I.10), puede lograrse por el método rápido o el lento. No podrá conservarse en ningún caso a temperatura superior a los doce (12) grados centígrados bajo cero, la que se mantendrá hasta el momento de la congelación necesaria para su uso.

11. Uso total del contenido de los envases: Toda primera materia descongelada debe tener uso inmediato no permitiéndose la conservación, aún recongelada.

12. Prohibición de agregar sustancias extrañas: Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por la Dirección de Ganadería.

13. Pasteurización de huevo líquido: La Dirección de Ganadería, cuando lo crea conveniente o necesario, podrá disponer la pasteurización del huevo líquido comestible destinado a la congelación o a la deshidratación.

l) Caracteres físicos, químicos y bacteriológicos del huevo líquido y del deshidratado.

1. Clasificación del huevo líquido: El huevo líquido comestible se clasifica en Grado "AA" y Grado "A".

2. Huevo líquido de Grado "AA": El huevo líquido de Grado "AA" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: Congelado.
- b) Color: Amarillo.
- c) Impurezas: No contener.
- d) Olor: Congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.
- e) PH: Máximo, siete (7).
- f) Humedad máxima: Setenta y cinco (75) por ciento.
- g) Residuo seco: Veinticinco (25) por ciento.
- h) Extracto etéreo: Doce (12) a quince (15) por ciento.
- i) Acidez de extracto etéreo expresado en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos milímetros y medio por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: Dos miligramos con dos décimas (2,2) por ciento.
- k) Gérmenes Banales: No más de quinientos mil (500.000) por gramo.
- l) Gérmenes coliforme: Cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- m) Bacterias patógenas para el hombre: Libre.
- n) Hongos y levaduras: No más de cien (100) por gramo.

3. Clasificación de yema líquida: Para la yema líquida comestible, se admite únicamente el grado "AA".

4. Caracteres de la yema líquida "AA": La yema líquida de Grado "AA" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: Congelada.
- b) Color: Amarillo intenso.
- c) Impurezas: No contener.
- d) No contener más de doce (12) por ciento de albúmina o clara.
- e) Olor: Congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.
- f) PH máximo: Siete (7).
- g) Humedad máxima: Cincuenta y cinco (55) por ciento.
- h) Extracto etéreo: Veintiocho (28) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos mililitros y medio (2,5) por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: Dos miligramos con dos décimas (2,2) por ciento.
- k) Gérmenes banales: No más de quinientos mil (500000) por gramo.
- l) Bacilos coliformes: Cultivo en placa durante cuarenta y ocho horas: No más de cincuenta (50) por gramo.
- ll) Bacterias patógenas para el hombre: Libre.
- ll) Hongo y levaduras no más de setenta y cinco (75) por gramo.

5. Clasificación de albúmina líquida: Para la albúmina líquida comestible se admite únicamente el Grado "AA".

6. Caracteres de la albúmina líquida: La albúmina líquida de grado "AA" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: Congelada.
- b) Color: Blanco.
- c) Impurezas: No contener.
- d) Olor: Congelada o descongelada no debe presentar olores anormales.
- e) PH máximo: seis (6).
- f) Humedad máxima ochenta y ocho (88) por ciento.
- g) Sólidos totales: mínimo doce (12) por ciento.
- h) Nitrógeno amoniacal: Dos miligramos con dos décimas (2,2) por ciento.
- i) Gérmenes banales: No más de quinientos mil (500000) por gramo.
- j) Gérmenes coliformes: Cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas no más de cincuenta (50) por gramo.
- k) Bacterias patógenas para el hombre: Libre.
- l) Hongos y levaduras: No más de setenta y cinco (75) por gramo.

7. Clasificación del huevo deshidratado: El huevo deshidratado comestible se clasifica en Grado "00" y Grado "0".

8. Huevo deshidratado de Grado "00": El huevo deshidratado de Grado "00" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: Sólido.
- b) Color: Amarillo.
- c) Impurezas: No contener.
- d) Textura: Aterciopelada.
- e) Olor: No debe presentar olores anormales.
- f) Emulsión en agua: Natural.
- g) PH máximo: siete (7).
- h) Humedad máxima: cinco (5) por ciento.
- i) Extracto etéreo: mínimo treinta y ocho y medio (38,5) por ciento.
- j) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): Dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: Máximo tres y medio (3,5) por ciento.
- l) Protidos totales: Mínimo, cuarenta y tres y medio (43,5) por ciento.
- ll) Gérmenes banales: No más de trescientos mil (300000) por gramo.
- m) Bacilos coliformes: Cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- n) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
- ñ) Hongos y levaduras: No más de cincuenta (50) por gramo.

9. Huevo deshidratado de Grado "0": El huevo deshidratado de grado "0" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo pálido o grisáceo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: granulada, pero no áspera.
- e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) PH máximo: ocho (8).
- h) Humedad máxima: Seis (6) por ciento.
- i) Extracto etéreo: Mínimo, treinta y siete (37) por ciento.

- 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 (4) por ciento.
- l) Prótidos totales: Mínimo, cuarenta (40) por ciento.
- ll) Gérmenes banales: No más de seiscientos mil (600000) por gramo.
- m) Bacilos coliformes: Cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cien (100) por gramo.
- n) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
- ñ) Hongos y levaduras: No más de cincuenta (50) por gramo.

10. Clasificación de la yema deshidratada: Para la yema deshidratada comestible se admite únicamente el grado "00".

11. Yema deshidratada de Grado "00": La yema deshidratada de grado "00" debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) Emulsión en agua: natural.
- f) PH máximo: siete (7).
- g) Humedad: cinco (5) por ciento.
- h) Extracto etéreo: mínimo, cuarenta (40) por ciento.
- 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) Cenizas totales: máximo, cuatro (4) por ciento.
- k) Prótidos totales: mínimo treinta y dos (32) por ciento.
- l) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300000) por gramo.
- ll) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante más de cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- m) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
- n) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

12. Clasificación de la albúmina deshidratada: Para la albúmina deshidratada comestible se admite únicamente el grado "00".

13. Albúmina deshidratada de Grado "00": La albúmina deshidratada de grado "00", 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 máximo: ocho (8).
- g) Humedad: Trece (13) por ciento.
- h) Cenizas totales: máximo, seis (6) por ciento.
- i) Azúcar reducto: máximo, uno con quince centésimas (1,15) por ciento.
- j) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300000) por gramo.
- k) Bacterias coliformes: cultivo en placa, durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- l) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
- ll) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

14. Ausencia de renzidez: El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada, no deben presentar renzidez.

15. Ausencia de antisépticas, colorantes y conservadores: El huevo líquido o deshidratado o sus partes deben estar libres de antisépticos, colorantes y conservadores.

16. Fermentación de la albúmina: La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar los azúcares.

J) Huevo para exportación.

1. Clasificación por el color de la cáscara: El huevo para exportación se clasificará en blanco, castaño y mezcla. Cuando se rotule con un color, no se aceptará ningún otro color que el indicado.

2. Huevo para exportación: El huevo para exportación puede ser fresco o conservado.

3. Huevo para exportación fresco: El huevo con cáscara para exportación, fresco, se regirá por las calidades sanitarias "A" y "B" del huevo fresco, definidas en los Apartados C.1 y C.2.

4. Huevo para exportación conservado por refrigeración: Cada una de las calidades a que se refieren los Apartados L.3 y L.4, se clasificará por su peso mínimo por unidad de acuerdo con el Apartado D).

5. Clasificación por peso para el huevo para exportación: Cada una de las calidades a que se refieren los Apartados L.3 y L.4, se clasificará por su peso mínimo por unidad de acuerdo con el Apartado D).

- Grado 1S: Sesenta y ocho (68) gramos. Peso neto mínimo por cajón de treinta (30) docenas, veinticinco kilogramos con doscientos gramos (25,200).
- Grado 1: Sesenta y dos (62) gramos. Peso neto mínimo por cajón de treinta (30) docenas, veintitrés kilogramos con cuarenta gramos (23,040).
- Grado 2: Cincuenta y cuatro (54) gramos. Peso neto mínimo por cajón de treinta (30) docenas, veinte kilogramos con ciento sesenta gramos (20,160).
- Grado 3: Cuarenta y ocho (48) gramos. Peso neto mínimo por cajón de treinta (30) docenas, dieciocho kilogramos (18,000).
- Grado 4: Cuarenta y dos (42) gramos. Peso neto mínimo por cajón de treinta (30) docenas, quince kilogramos con ochocientos cuarenta gramos (15,840).

6. Variación de capacidad de continentes: La capacidad de los continentes a que se refiere el Apartado L.5, podrá ser variada cuando las circunstancias lo hagan necesario.

7. Condiciones especiales para el huevo de exportación: El huevo para exportación puede acondicionarse de acuerdo con las exigencias del país comprador.

K) Establecimientos, exigencias constructivas e higiénico-sanitarias.

1. Depósito y clasificación de huevos: Se entiende por establecimiento destinado a acopio, depósito, clasificación y/o envasado de huevos, al establecimiento o parte de establecimiento destinado al acopio, clasificación, depósito y/o envasado de huevos.

2. Exigencias higiénico-sanitarias: Los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de elaboración de las fábricas de chacinados, de acuerdo a la índole de la actividad, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

3. Dependencias: Los locales para acopio, depósito, clasificación y/o envasado de huevos, deben poseer:

- a) Local de recepción.
- b) Local de procesamiento, clasificación y embalaje.
- c) Local para depósito y expedición.

4. Capacidad de almacenaje, temperatura y humedad ambiental: Los locales mencionados en los Incisos a) y c) del apartado anterior, tendrán una capacidad de almacenaje que será calculada tomando como base la cantidad de trece (13) cajones de treinta (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de quince (15) centímetros del suelo. La temperatura ambiental de dichos locales deberá ser del orden de los ocho (8) a quince (15) grados centígrados y la humedad relativa del setenta (70) al noventa (90) por ciento, que se controlará con el instrumental adecuado.

5. Sala para inspección sanitaria: Contiguo al local de recepción se hallará el destinado a clasificación y embalaje, donde se ubicará la sala de inspección sanitaria que deberá poseer los elementos necesarios que estime dicha inspección para los fines que se destina.

6. Aseo y desodorización: El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por la Dirección de Ganadería. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de medio (0,5) miligramo por metro cúbico.

7. Recipientes para residuos: La sala de clasificación y embalaje, contará con tres (3) clases de recipientes: para arrojar residuos, para huevos no comestibles destinados a la industria y para huevos inaptos para todo uso. Todos los recipientes deben ser de metal inoxidable, plástico u otro material aprobado por la Dirección de Ganadería. En todos los casos deben poseer tapa.

8. Servicios sanitarios y vestuarios: Los servicios sanitarios y vestuarios para el personal, deben reunir los requisitos señalados en el Capítulo II, Sección I, Inciso 110.

L) Establecimientos elaboradores de huevo líquido y/o deshidratado.

1. Establecimiento elaborador de huevo líquido y/o deshidratado: Se entiende por establecimiento elaborador de huevo líquido, congelado y/o de huevo deshidratado o de sus partes, al establecimiento o parte de establecimiento dedicado a la preparación de huevo, yema o albúmina, líquidos y/o deshidratados, partiendo del huevo genuino. Estos establecimientos deberán contar con:

- a) Local de recepción, el que deberá estar a temperatura de climatización, fijada en el Apartado B).
- b) Local para inspección.
- c) Local para lavado.
- d) Local de cascado, almacenaje y homogeneización.
- e) Planta de elaboración.
- f) Cámaras frigoríficas adecuadas para el huevo líquido o depósito climatizado para el huevo deshidratado.

2. Requisitos higiénico-sanitarios: Los establecimientos mencionados en el apartado anterior, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de elaboración de las fábricas de chacinados, de acuerdo a la índole de su producción, sin perjuicio de cualquier otra exigencia en este Reglamento.

3. Instalaciones y procedimiento para el lavado del huevo: Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo, previo a su apertura, serán de material y construcción aprobados por la Dirección de Ganadería.

El procedimiento podrá ser manual o mecánico pero en ambos casos deberá ajustarse a lo dispuesto en los Apartados P) y correlativos.

4. Transporte del huevo lavado: El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado, debe hacerse por cinta mecánica de metal inoxidable u otro material aprobado por la Dirección de Ganadería.

5. Inspección del huevo después del cascado: El cascado del huevo podrá ser manual o mecánico, pero en ambos casos, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente de boca ancha. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos ineptos. El recipiente destinado a la inspección del huevo cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.

6. Higienización de manos: Cuando un huevo inepto fuere manipulado por las manos del operario, éstas deben ser lavadas y desinfectadas, antes de proseguir sus tareas.

7. Material de los elementos laborales: Todos los elementos laborales deben estar contruidos de materiales que respondan a las exigencias sanitarias contenidas en este Reglamento.

8. Colores de las tuberías: Las tuberías y tanques para depósito de la primera materia, deben estar indicados por colores de acuerdo al Capítulo II Sección I Inciso 54.

9. Desinfección al finalizar cada turno: Los elementos laborales deben mantenerse limpios y al finalizar cada turno de trabajo, deben lavarse y desinfectarse.

#### Ñ) Embalaje y rotulado de huevo para consumo interno.

1. Requisitos: Además de las especificaciones generales que se consignan en la Sección I "Chacinados", de este Reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse con lo consignado a continuación.

2. Medidas del casillero: El huevo se acondicionará en envases de sesenta y un (61) centímetros de largo, 31 cm. de ancho y treinta (30) centímetros de altura y su capacidad será de treinta (30) docenas, distribuidas en dos (2) mitades separadas por un tabique intermedio de un (1) centímetro de espesor.

3. Aumento de la cantidad por cajón: Cuando el tamaño del huevo lo permita, se aceptará mayor cantidad por cajón que la indicada en el apartado anterior sin modificar las medidas de los cajones.

4. Materiales aptos para envases: Los envases podrán ser:

- a) De madera blanca, sin olor.
- b) De madera prensada inodora.
- c) De cartón de primer uso.
- d) De material plástico u otros materiales aprobados por la Dirección de Ganadería.

5. Queda autorizado el embalaje en cantidades menores que las consignadas en los Apartados Ñ. 2) y Ñ 3.), debiendo reunir los continentes las especificaciones de los Apartados Ñ. 4) y Ñ. 6).

6. Prohibición de materiales plásticos para frigorificar: Los envases y separadores de material plástico no podrán emplearse para la conservación del huevo en cámara frigorífica, sin la previa aprobación de la Dirección de Ganadería y en ningún caso deberán producir deterioro del producto final.

7. Disposición de las unidades en continentes: 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 bandeja separadora. Los separadores de unidades o camadas asegurarán la estática del huevo y serán construidos con materiales aprobados por la Dirección de Ganadería.

8. Prohibición de transportar o depositar a granel: Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.

9. Inspección sanitaria: El huevo procedente de establecimientos habilitados, debe ofrecerse en venta al público, previamente inspeccionado, clasificado e identificado el establecimiento del que proviene. Debe figurar en los envases la fecha de inspección previo a su envío al consumo.

10. Sellado del huevo: Las clasificaciones y el establecimiento de procedencia, como así también el número indicador de la semana de clasificación de los huevos, se harán constar en la cáscara de estos mediante un sello perfectamente legible, de acuerdo con las normas dictadas por la Dirección de Ganadería.

Para determinar las clasificaciones se indicará primeramente la calidad sanitaria separada por un guión del grado por peso y a continuación el número correspondiente a la semana (1 al 52) de clasificación del año civil; cada semana comenzará el día lunes a la hora cero (0) y concluirá el domingo a la hora veinticuatro (24). La primera semana de cada año comienza con el primer día lunes del año. (Ej.: A-2-21).

11. Identificación del huevo refrigerado: Cuando se trate del huevo refrigerado, se agregará a las indicaciones de clasificación, procedencia y semana del año civil, la letra R (refrigerado) de un tamaño no menor de un centímetro y medio (1,5) de altura.

Estos dos últimos sellos, es decir el de la semana del año civil y la letra R, se colocarán antes del ingreso de la mercadería a la cámara frigorífica.

De acuerdo con lo solicitado por naciones compradoras, se podrá modificar el sellado de los huevos que las mismas importen de nuestro país.

12. Rotulado de envases: El continente inmediato del huevo con cáscara 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, "huevo fresco" o "conservado por (frío, frío estabilizado, el gas u otro medio físico usado)", clasificación sanitaria y por peso, y semana del año civil en que fuera clasificado. Ejemplo: fresco calidad A, peso grado 2 y sexta semana se indicarán A-2-6; otro ejemplo: conservado por refrigeración calidad A, peso grado 3 y cuarta semana, se indicará A-3-4, "Inspeccionado por la Dirección de Ganadería".

13. Identificación de partidas: La Dirección de Ganadería, determinará el medio más eficaz para que cada partida pueda ser identificada en cualquier momento y lugar en que se halle.

#### O) Rotulado.

1. Rotulado del huevo líquido: Los rótulos para el huevo líquido, deberán tener las siguientes indicaciones:

- a) Huevo líquido entero congelado, yema líquida congelada o albúmina líquida congelada.

- b) Temperatura máxima a que debe conservarse hasta su uso, no pudiendo ser superior a los doce (12) grados centígrados bajo cero.
- c) Instrucciones para su descongelación de acuerdo con normas aprobadas por la Dirección de Ganadería.
- d) Número oficial del establecimiento.
- e) Contenido neto.
- f) Fecha de elaboración.
- g) Industria Argentina.
- h) Inspeccionado Dirección de Ganadería.

2. Rotulado del huevo deshidratado: Los rótulos para huevo deshidratados 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.

3. Cuando se expendan 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.

P) Lavado de la cáscara del huevo para consumo directo.

1. Lavado de la cáscara del huevo para consumo directo: Se permite el lavado de la cáscara del huevo para consumo directo, en establecimientos habilitados para recepción y clasificación del mismo. Realizado totalmente por medios mecánicos con procedimientos que impidan la penetración microbiana al interior del huevo, aprobados por la Dirección de Ganadería.

2. Agua Utilizada:

- a) El agua para el lavado deberá rebalsar permanentemente y cambiarse totalmente cada cuatro (4) horas como máximo, siempre que las circunstancias no hagan necesario hacerlo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina deberán hacerse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de efectuar dicha limpieza 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 (12) grados centígrados, como mínimo, a la temperatura del huevo.
- c) La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a treinta y dos (32) grados centígrados como mínimo, pero no superará los cuarenta y cinco (45) grados centígrados.
- d) En ningún caso el huevo quedará sumergido y/ o detenido en el agua de lavado.
- e) Todos los huevos sometidos al lavado deberán tratarse con un agente saneador, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

3. Detergentes limpiadores y antisépticos: Los detergentes o agentes para la limpieza y antisépticos y sus concentraciones empleadas, deberán estar aprobados por la Dirección de Ganadería.

Los mismos solamente podrán utilizarse mientras mantengan la concentración aprobada y la pureza fisicoquímica y bacteriológica necesaria para garantizar la higiene y sanidad del producto elaborado.

Con el empleo de productos y/o medidas adecuadas se evitará que se forme exceso de espuma durante el lavado y/o saneamiento de los huevos.

Cuando se utilice el hipoclorito de sodio (o equivalentes) como agente saneador, las soluciones empleadas no podrán contener menos de setenta y cinco (75) partes por millón, ni más de doscientas (200) partes por millón de cloro activo.

4. Secado del huevo: El secado deberá efectuarse por medios mecánicos inmediatamente de realizado el lavado y el saneado.

5. Revestimiento protector: Enseguida de secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de aceite mineral, inodoro, insípido, incoloro, inalterable, o cualquier otro material que reemplace la cutícula, aprobados por la Dirección de Ganadería.

6. Condiciones de sanidad de los productos empleados en el lavado del huevo: Los productos mencionados en los Apartados P.3 y P.5, estarán libres de agentes cancerígenos, sustancias tóxicas, con olor o que afecten las propiedades organolépticas del huevo.

7. Ubicación del equipo lavador: El equipo lavador será instalado de manera que no afecte la higiene general del local y con conexiones a la red de suministros de agua potable y a la red cloacal de recolección.

8. Prohibición de lavar el huevo para refrigerar: Queda prohibido el lavado de la cáscara del huevo que se destine a conservación en cámaras frigoríficas, como así también el lavado del huevo que ha sido previamente conservado en cámara frigorífica.

#### Q) Huevo importado.

1. Huevo importado: El huevo importado reunirá las mismas características que el huevo del país, tanto para el fresco como para el refrigerado.

Deberá llevar estampado, desde el lugar de origen un sello con indicación del país de procedencia, y la condición de inspeccionado indicada con la sigla INSP.

Además el huevo refrigerado llevará estampada la letra R de acuerdo con lo indicado en el Apartado Ñ.11. Una vez controlado por la Dirección de Ganadería, deberá ser tipificado y sellado de acuerdo con las normas de nuestro país (Apartado Ñ.10.) y correlacionados.

2. Lavado y desinfección de vehículos. Desinfección de cajones: Los vehículos que hayan transportado huevos deberán ser desinfectados previo lavado a presión, con los antisépticos autorizados por la Dirección de Ganadería.

La higienización también se hará con los continentes de los huevos.

3. Transporte de huevos inspeccionados: Los huevos inspeccionados se transportarán con vehículos en cuyo ambiente interior la temperatura no exceda de quince (15) grados centígrados.

## **Capítulo VI PRODUCTOS DE LA PESCA**

### **Apartado 1 DEFINICIONES**

1. Productos de la pesca: 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.

2. Flora acuática: Asimismo quedarán sujetas a lo expuesto en la presente sección las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinada a la alimentación humana.

3. Subproductos de la pesca: Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.

4. Denominación de pescados: 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, adoptada por la resolución Ministerial N° 114 del 6 de marzo de 1967.

5. Leyendas engañosas: Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan incurrir 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 y mayores que la mitad de la altura de aquel.

6. Sardinas. Denominación: 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) Sardina (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente "mojarrita de mar".
- c) Sardina Argentina (*Engraulis anchoita*). Como tales pueden expendirse las "anchoitas" preparadas como sardinas.

En los tres casos citados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión "sardinas" o "sardinas argentinas", pero puede estar consignado en caracteres de menor tamaño.

7. Envases de Sardinas Argentinas: A objeto de que un solo tipo de envases pueda ser empleado indistintamente para las tres (3) especies, admítase la preparación de aquellos con rotulación Sardinas Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie procediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las sardinas del Capítulo VI Apartado 1 Inciso 6 Subinciso a) para las sardinas del Inciso b) y A para las del c.

8. Puede rotularse a si mismo:

- a) Salmón del Paraná, al pirapitá.
- b) Salmón de Mar del Plata, las especies de "pinguipéridos" tales como el "chanchito".

## **Apartado 2 PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS**

1. Productos frescos: Se entiende por productos frescos, los de la pesca que no ha sufrido ningún proceso de conservación, admitiéndose solo la adición de hielo.

2. El estado sanitario de los productos de la pesca se determinará por sus condiciones organolépticas, químicas y bacteriológicas.

3. Características de los productos frescos: Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas de la especie examinada.

4. Características de los pescados frescos: Los pescados frescos deben poseer las siguientes características:

- a) Rigor mortis: Cuerpo arqueado y rígido.
- b) Escamas: Deben estar 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) Mucosidades: En las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente.
- e) Ojos: Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).
- 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 del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris 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, bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor suigéneris 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 suigéneris al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

5. Características de los crustáceos frescos muertos: Los crustáceos frescos muertos deben poseer las siguientes características:

- 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.

6. Características de los crustáceos vivos. 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.

7. Moluscos bivalvos y gasterópodos: 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, sumergidos en agua tibia, deben abandonar su valva.
- b) Olor: Agradable e intenso.
- c) Músculos: Húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color cenicientos claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

8. Moluscos cefalópodos: Los moluscos cefalópodos, deben tener las siguientes características:

- a) Piel: Lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas 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: Suigéneris.

9. Cocción de crustáceos: Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o salada, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al tres (3) por ciento.

10. Crustáceos. Refrigeración: 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.

11. Determinación física y química del pescado fresco: Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan el pescado fresco son:

- a) Reacción negativa al ácido sulfhídrico y al indol, con excepción de los crustáceos en los cuales el límite máximo de indol, será de cuatro millonésimas de gramo (0.000004) por cien gramos (100) de producto.
- b) El pH de la carne de los pescados debe ser inferior a siete (7). Puede autorizarse un pH superior, cuando las condiciones organolépticas no se hayan alterado.
- c) Las bases volátiles totales serán inferiores a treinta (30) miligramos de nitrógeno (método de difusión) por cien (100) gramos de carne. Se exceptúan los peces que normalmente tiene gran cantidad de urea.
- d) Las bases volátiles terciadas deberán ser inferiores a cuatro (4) miligramos de nitrógeno en cien (100) gramos de carne.
- e) En los moluscos y crustáceos se considera normal la presencia de hasta dos con ocho décimas (2,8) partes por millón de plomo en la parte comestible fresca y en el caparazón de los crustáceos hasta veinte (20) partes por millón, en la parte comestible fresca.

12. Evisceración: La Dirección de Ganadería podrá disponer la evisceración de los productos de la pesca, en cada caso en que lo crea necesario o conveniente.

13. Transporte: Los productos de la pesca, sólo podrán transportarse acondicionados en envases aprobados para ese fin, y cuando no se hallen congelados, serán acondicionados con hielo, no pudiendo ser la proporción de éste menor de medio (0,5) kilogramo por cada kilogramo de producto.

14. Conservación por hielo en los continentes: Los pescados procedentes de buques pesqueros de altura destinados a consumo de conserva, al ser encajonados deberán ser adicionados con hielo inmediatamente después de su captura, en la proporción indicada en el apartado anterior. La falta de este requisito dará lugar al comiso.

15. Conservación de pescados no elaborados: Cuando se requieran cajones con pescado enfriado con hielo y los cajones que lo contengan no pueden ser descargados y el producto elaborado de inmediato, se deberá conservar en cámaras frigoríficas a una temperatura no superior a dos (2) grados centígrados bajo cero. El plazo para su elaboración en estas condiciones no excederá de veinticuatro (24) horas. Transcurrido dicho plazo se lavarán los pescados y luego de escurridos se acondicionarán nuevamente en otros cajones con abundante hielo y se conservarán en cámaras frigoríficas a diez (10) grados centígrados bajo cero como máximo, permitiéndose su depósito en estas condiciones por un plazo no mayor de diez (10) días, pasado este plazo, el producto será decomisado.

16. Productos impropios para el consumo: 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 botriocéfalos (*Diphylobotrium 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) Provenientes de aguas contaminadas.
- j) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
- k) Cuando no se encuadren en los 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 y verduras.

17. Extensión de características: las normas a que se refieren los apartados anteriores se harán extensivas en lo que fueran aplicables a los demás productos de la pesca destinados a la alimentación humana.

### **Apartado 3**

#### **PRODUCTOS DE LA PESCA CONSERVADOS EN FRIO**

1. Conservación por el frío: La conservación de los productos de la pesca mediante el frío artificial se hará ajustándose a las siguientes temperaturas: Pescado refrigerado, de medio grado (0,5) centígrado bajo cero, a dos (2) grados centígrados bajo cero, pescado congelado, a no más de quince (15) grados centígrados bajo cero.

2. Producto congelado: Se entiende por producto de pesca congelado, al tratado por procesos adecuados de congelación, a una temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero, y mantenidos a no más de quince (15) grados centígrados bajo cero.

3. Filetes, definición: Se entiende por filetes de pescado, las lonjas de músculos de determinadas especies extraídas después de eliminar la piel y las vísceras. Deben quedar eliminadas de los filetes la mayor cantidad posible de partes óseas y/o cartilaginosas.

4. Preparación de filetes: Los filetes definidos en el apartado anterior serán elaborados con pescado fresco o conservado por el frío, siempre que no haya sufrido alteraciones en sus características organolépticas.

5. Conservación de filetes: Los filetes serán inmediatamente refrigerados, congelados y permanecerán en este estado hasta su venta al público.

6. Los envases de los filetes llevarán inscripto el día, mes y año de su elaboración.

7. Condiciones de aptitud de productos: Para determinar las condiciones de aptitud para el consumo de los productos de la pesca congelados, se tendrán en cuenta las normas previstas por este Reglamento para el pescado fresco en lo que fuera de aplicación.

### **Apartado 4**

#### **PRODUCTOS DE LA PESCA, SALADOS**

1. Productos conservados en salazón: Se entiende por productos de la pesca salados a los productos enumerados en el Apartado A., 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, previa descamación parcial o total, eviscerados o no, total o parcialmente.

2. Cuando se trate de pescado desecado que contenga más del veinticinco (25) por ciento de cloruro de sodio, se procederá al decomiso.

3. Hongos. Alteraciones de productos: 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 decomisado.

4. Pescado en salmuera: Se entiende por pescado en salmuera, al producto conservado, preparado con salmuera y envasado sin esterilizar.

5. Salmueras: 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.

6. Absorción de yodo por salmuera. Exceso: Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

7. Aditivos: Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por este Reglamento.

8. Nitratos: Queda prohibida la adición a la sal o a las salmueras de nitratos de sodio o potasio.

9. Anchoas a la carne: Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne, sin capa de cloruro de sodio intermedia. Dentro del envase no podrá adicionarse más que él veinte (20) por ciento de cloruro de sodio como máximo.

10. Anchoas y anchoitas: Las anchoas y anchoitas saladas o conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta, más de cinco (5) meses.

11. Anchoas y anchoitas envasadas: Al abrir las latas que contengan anchoas o anchoitas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas, ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherida 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.

12. Coloración interna: Las anchoas o anchoitas preparadas en salmuera deben presentar al ser abiertas, una coloración rosada intensa, homogénea. Si presentara alteraciones, el producto será decomisado.

13. Anchoas y anchoitas de calidad: Para poder denominar a las anchoas o anchoitas preparadas en salmuera de "calidad superior", deberán ser de tamaño uniforme, no hallarse rotas, permanecer con sus escamas y descabezadas. No deben contener más del treinta (30) por ciento de sal en el producto terminado.

14. Filetes de anchoas: Las anchoas destinadas a filetes, deberán tener como máximo cinco (5) meses de salazón, a efectos de su maduración.

15. Bacalao y similares: El bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del veinticinco (25) por ciento de sal y una humedad del treinta y cuatro (34) por ciento.

16. Aletas de tiburón: Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas. Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aún en distintas proporciones.

17. Acondicionamiento en bolsas de papel: Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado, en bolsas de papel confeccionadas con tres (3) hojas de papel impermeable y una hoja de papel embreado que no esté en

contacto con el producto comestible, o cualquier otro material aprobado por la Dirección de Ganadería.

18. Sacos de plástico: Se admite el envase de filete de pescado salado, en aceite, en un continente de material plástico de uso permitido en forma de pequeños sacos, hasta un peso de sesenta (60) gramos neto.

19. Fraccionamiento dentro de los envases: Se admite envasar anchoas o filetes de anchoas en fracciones de hasta diez (10) unidades en papel apergaminado o similar, antes de ser colocado en envases de vidrio con aceite comestible.

## **Apartado 5 PRODUCTOS DE LA PESCA, DESECADOS**

1. Productos conservados por desecación. Charqui: Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a los productos enumerados en el Apartado A., que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa, previa descamación parcial o total y eviscerados, salados o no. La humedad en el producto terminado, no excederá del diez (10) por ciento.

2. Pejepalo o pez palo: Se entiende por pejepalo o pez palo, al pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

3. Camarón seco: Se entiende por camarón seco, el camarón fresco, hervido, limpio, salado y desecado al sol o en estufa.

4. Pescado prensado: Se entiende por pescado prensado, al producto de la pesca conservado por el prensado del pescado íntegro, previa evisceración, curado por la sal.

5. Humedad y grasa del pescado prensado: Además de las propiedades organolépticas suigéneris el pescado prensado no debe tener más del cuarenta y cinco (45) por ciento de humedad y el ocho (8) por ciento de grasa. Cuando sobrepase los límites indicados, el producto deberá ser ahumado o desecado.

6. Período de cura: El plazo de cura del pescado prensado será de veinte (20) días como mínimo.

7. Pescado deshidratado: Se entiende por pescado deshidratado el producto de la pesca obtenido por la deshidratación profunda del pescado entero, previa evisceración. No debe contener más del cinco (5) por ciento de humedad en el producto terminado, y el tres (3) por ciento de residuo mineral fijo, en las mismas condiciones.

8. Liofilización: Se entiende por pescado liofilizado, al producto de la pesca conservado mediante deshidratación por congelación y alto vacío.

9. Productos ahumados: Se entiende por producto de la pesca ahumado, al producto de la pesca que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo y evisceración total o parcial. Como excepción al Capítulo VI Apartado 2 Inciso 16 Subinciso H), se admite doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

10. Pescado asado: Se entiende por pescado asado, el que ha sido sometido a la acción del fuego o aire caldeado, pudiendo estar en contacto directo con el fuego o no.

## **Apartado 6 PREPARADOS VARIOS**

1. Pescado escabechado: Se entiende por pescado escabechado o marinado, el que una vez cocido en agua, vapor o frito en aceite, es escurrido, enfriado y conservado en una salsa preparada sobre la base de vinagre, cuya cantidad no podrá exceder del treinta (30) por ciento del producto terminado.

2. Extracto de pescado: Se entiende por extracto de pescado, al producto de la pesca conservado preparado sobre la base de caldo de pescado concentrado hasta consistencia pastosa.

3. Embutido de pescado: Se entiende por embutido de pescado, al producto que respondiendo a las características del apartado de "Chacinados" A., ha sido elaborado con pescado curado o no, cocido o no, ahumado o desecado o no. En su preparación serán cumplidas, en aquello que fuera aplicable, todas las exigencias previstas en este Reglamento para los demás embutidos cárneos.

## **Apartado 7 SEMICONSERVAS**

1. Semiconservas de pescado. Definición: Se entiende por semiconserva de productos de la pesca los productos que responden a la definición del Capítulo III Sección II "Conservas" Apartado 4.

2. Semiconservas de moluscos: Se entiende por semiconservas de moluscos, los moluscos cocidos, desprovistos de sus valvas, secados, congelados, envasados en continentes de cierre hermético al vacío o no. En todos los casos el producto y su envase deben responder a las especificaciones de este Reglamento, indicadas en el Capítulo III Sección II "Conservas" Apartado 4 y concordantes.

3. Semiconservas. Temperatura y vencimiento: Todos los productos de la pesca preparados como semiconserva, deben llevar en su envase la temperatura de mantenimiento, la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento.

4. Fábrica de semiconservas: Se entiende por fábrica de semiconservas de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan en la forma definida en el Capítulo III Sección II "Conservas" Apartado 4, los productos que como tales define este Reglamento.

5. Envases de semiconservas: La Dirección de Ganadería, podrá autorizar el envasado de pescados salados, prensados, ahumados o desecados, en recipientes herméticos, adicionados o no, a un medio acuoso u oleoso, sin ser sometidos a la esterilización.

## **Apartado 8 CONSERVAS DE PESCADO**

1. Conservas de pescado. Definición: Se entiende por conserva de productos de la pesca, los productos que responden a la definición de la Sección II "Conservas".

2. Fábrica. Definición: Se entiende por fábrica de conservas de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimientos dedicados a la elaboración de conservas, semiconservas o productos conservados, partiendo de la materia prima definida en el Apartado A.1.

3. Aislamiento: En las fábricas de conservas de pescado, no se podrán elaborar simultáneamente en los mismos ambientes, otros productos comestibles.

4. Accesos: Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Los recintos serán cubiertos de modo tal que permitan que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

5. Condiciones del edificio: Los edificios donde funcionen fábricas de conserva, semiconserva o productos de la pesca conservados, responderán a las exigencias de el Capítulo III, Sección II "Conservas" Apartado 2 y siguientes, de este Reglamento.

6. Agua: El agua que se utilice en las fábricas de conservas de pescado, responderá a las mismas exigencias que para las fábricas de chacinados del Capítulo III, Sección I "Chacinados". Cuando existan excepciones se autorizarán en cada caso.

7. Disponibilidad total de agua: La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento, será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será ajustada por la Dirección de Ganadería cuando lo crea necesario.

8. Agua de mar no contaminada: Cuando se utilice agua de mar para el lavado del pescado, la misma debe obtenerse a suficiente distancia de la costa y a una profundidad mínima de tres (3) metros que permita su obtención con un contenido de no más de cincuenta (50) bacterias coliformes por cien (100) litros de agua. El agua no podrá contener Coli fecalis.

9. Dependencias: Las fábricas de conservas alimenticias de productos de la pesca, deberá contar con las siguientes dependencias:

- a) Local destinado a la Inspección Veterinaria.
- b) Sala de recepción de materias primas.
- c) Sala de elaboración.
- d) Sala de envasado.
- e) Cámaras frigoríficas.
- f) Sala de cocción.
- g) Local para lavado de utensillo.
- h) Local de embalaje, rotulación y expedición.
- i) Depósito para detritos, desperdicios y comisos.
- j) Servicios sanitarios, vestuarios.

Todas las dependencias deben responder a las exigencias del Capítulo III, Sección I "Chacinados" Apartado 3 y concordantes, siendo aplicable al respecto lo

dispuesto por la Sección I "Chacinados" B.9. Cuando razones técnicas lo justifiquen, no registrará.

10. Sala de recepción: La sala de recepción de materias primas además de reunir las condiciones constructivas especificadas en este Reglamento, debe poseer:

- a) Mesas recubiertas en su zona de contacto con la materia en elaboración, por mármol, cemento, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable que responda a las especificaciones de la Sección I "Chacinados" C.3.
- b) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje conectado al sistema de desagüe.

11. Sala de elaboración: La sala de elaboración deberá reunir los mismos requisitos exigidos para la sala de recepción.

12. Sala de envasado: La sala de envasado deberá reunir los mismos requisitos exigidos para la sala de recepción.

13. Envasado mecánico: Cuando la tecnología y las circunstancias del caso lo aconsejen podrá exigirse el envasado en forma mecánica.

14. Sala de cocción: La sala de cocción debe reunir los mismos requisitos exigidos en el Capítulo III, Sección I "Chacinados" Apartado 3, de este Reglamento.

15. Sala de esterilización: La sala de esterilización debe reunir los requisitos exigidos en el Capítulo III, Sección II "Conservas" de este Reglamento.

16. Estufa: La sala destinada a estufa debe reunir los mismos requisitos exigidos en el Capítulo III, Sección II "Conservas".

17. Sala de lavado de utensilios: La sala para lavado de utensilios debe reunir los requisitos exigidos en el Capítulo III, Sección I "Chacinados" Apartado 3 Inciso R) de este Reglamento.

18. Embalajes: El local destinado a embalaje, rotulado y expedición, debe reunir los requisitos exigidos en el Capítulo III Sección I "Chacinados" Apartado 3 Inciso t), de este Reglamento.

19. Desperdicios, detritos y comisos: Cuando en el establecimiento destinado a la elaboración de conservas de productos de la pesca no se industrialicen los desperdicios, detritos y/o comisos, deberá disponer de un depósito que reúna las exigencias del Capítulo III, Sección I "Chacinados" Apartado 3.

20. Servicios sanitarios y vestuarios: Los locales destinados a servicios sanitarios del personal y vestuarios para el mismo, deberán reunir las condiciones exigidas en las secciones correspondientes de este Reglamento.

21. Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas deben reunir los requisitos exigidos en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

22. Cámaras de refrigeración y congelación: Las cámaras de refrigeración deben tener una temperatura no superior a dos (2) grados centígrados bajo cero y

las de congelación a una temperatura no superior a veinticinco (25) grados bajo cero.

23. Elaboración a más de 150km.: Queda prohibido la elaboración de conserva de productos de la pesca con materia prima no congelada, en establecimientos ubicados a más de ciento cincuenta (150) kilómetros de los puntos de arribo de las embarcaciones pesqueras.

24. Excepción a la restricción: La Dirección de Ganadería, queda facultada para otorgar excepciones a lo preceptuado en el apartado anterior, cuando a su juicio el establecimiento pueda elaborar productos en las condiciones higiénico-sanitarias que exige este Reglamento.

25. Excepciones productos semielaborados y vivos: La Dirección de Ganadería podrá exceptuar de las restricciones a que se refiere al Capítulo VI Apartado 8 Inciso 25, a los establecimientos que fraccionen o preparen conservas con productos de la pesca cuya elaboración se hubiere iniciado en otro establecimiento bajo contralor de la Inspección Veterinaria.

26. Restricciones: Asimismo la Dirección de Ganadería podrá imponer restricciones a lo dispuesto en el Capítulo VI Apartado 8 Inciso 23, cuando no obstante hallarse la planta elaboradora dentro de la distancia consignada, el medio de transporte utilizado o el tiempo que demore la materia prima en llegar al establecimiento no garantice las buenas condiciones de conservación.

27. Excepciones: la exigencia establecida en el Capítulo VI Apartado 8 Inciso 23 no regirá en los casos en que el producto llegue vivo al establecimiento.

28. Verificación del estado sanitario: La Inspección Veterinario verificará el estado sanitario de la materia prima con que se elaboren los productos definidos en el Capítulo VI, Apartado 1, Inciso 1, 2 y 3 al llegar al establecimiento.

29. Monografía: Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por la Dirección de Ganadería sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detallen las variantes a introducir y las técnicas a seguir acompañando muestra del producto, si fuere necesario.

30. Fecha de elaboración: Todos los productos de la pesca, preparados como conservas, deberán presentar en su envase, la fecha de su elaboración. En los productos que exporten, se admitirá expresar la fecha mediante código aprobado por la Dirección de Ganadería y conocido por la Inspección Veterinaria.

31. Envases: Los continentes de las conservas de productos de la pesca deben responder a las mismas especificaciones consignadas en el Capítulo III, Sección II "Conservas".

32. Envases de hojalata: Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz sanitario, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, la Dirección de Ganadería podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

33. Otros envases: Previa autorización de la Dirección de Ganadería, queda permitido el reemplazo de los envases de hojalata por otro material que de las mismas o mejores garantías higiénico-sanitarias.

34. Prueba de la estufa: Las conservas de pesca deben sufrir la prueba de la estufa durante no menos de diez (10) días a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

35. Especies distintas: Las conservas de pescado se consideran que infringen lo establecido en este Reglamento, cuando se hallen en las condiciones establecidas en el Capítulo III Sección II Apartado 4 Inciso 23.

## **Apartado 9 FÁBRICA DE HARINA DE PESCADO**

1. Fábrica de harina y aceite de pescado: Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

2. Fábrica de harina y/o aceites para consumo humano: Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deben 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 consignen en este Reglamento.

3. Aceite de pescado: Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérico 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.

4. Exigencias para los aceites de pescado: 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 de 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.

5. Aceite vitamínico: 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 que deben reunir las condiciones establecidas en el Apartado J.1).

## **Apartado 10 SUBPRODUCTOS NO COMESTIBLES**

1. Subproductos no comestibles: 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.

2. Abono de pescado: 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 algunas de las denominaciones establecidas en esta Sección.

3. Concentrado de caldo industrial: 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.

4. Cola de pescado no comestible: 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 a vapor o en agua caliente; seguida de una concentración adecuada.

5. Harina de pescado: 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 de Ganadería.

6. Harina de pescado. Clasificación: La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento de proteína, no más de 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.

7. Segunda calidad: La harina de pescado de segunda calidad, debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteína, no más del 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.

8. Harina de pescado para exportación: Las harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para las de segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

### **Apartado 11 EMBARCACIONES QUE INDUSTRIALICEN PRODUCTOS DE LA PESCA**

1. Embarcaciones que industrialicen: Las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca, deberán poseer cámaras frigoríficas adaptadas a la índole de su producción.

2. Almacenaje a granel. Prohibición: Queda prohibido en las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca, el almacenaje a granel.

3. Estibaje de pescados en camadas: Cuando en las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca se proceda a su estibaje en camadas, éstas deben hallarse separadas entre sí por una capa de hielo.

### **Apartado 12 LOCALES VARIOS PARA MANIPULEO DE PRODUCTOS DE LA PESCA**

1. Ahumadero: Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, al establecimiento o sección de establecimiento, donde se preparan mediante la acción del humo, los productos definidos en el Capítulo VI, Apartado 1, Inciso 1.

2. Locales para transvase de anchoitas o filetes de anchoitas: Se entiende por local para transvase de anchoitas o filetes de anchoitas, al establecimiento o sección de establecimiento donde se fraccionan con destino a consumo, anchoitas o sus filetes, salados en aceite.

3. Depósito, refrigeración y/o congelación: Se entiende por establecimiento destinado a depósito, refrigeración y/o congelación de productos de la pesca, al establecimiento o sección de establecimiento que almacene, refrigere o congele los productos definidos en el Apartado A.1.

4. Depósito de conservas: Los locales destinados a depósitos de conservas de productos de la pesca, deben reunir los requisitos exigidos para los locales destinados a depósito de conservas de productos cárneos.

5. Cámaras frigoríficas: Las cámaras frigoríficas deberán llenar los requisitos exigidos por este Reglamento en el Capítulo II Sección I Incisos 69 a 93.

6. Productos fuera de cámaras: Queda prohibido el almacenamiento en cámaras frigoríficas de los productos retirados de las mismas y mantenidas por un lapso superior a tres (3) horas fuera de ellas.

7. Saladero: Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda, los productos definidos en el Apartado A.1.

8. Salazón de anchoas y otros productos: Los establecimientos destinados a la salazón de anchoas y/o salado y secado indistintamente, de productos de la pesca deben reunir los requisitos exigidos para los establecimientos elaboradores de salazones de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

9. Transvase de anchoas: Los establecimientos destinados al transvase de anchoas o filetes de anchoas, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de recepción de las fábricas de conserva de productos de la pesca, de acuerdo a la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

10. Depósito de conservas y/o salazones de pescado: Se entiende por local para depósito de conservas y/o salazones de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento destinado a almacenamiento de estos productos.

11. Secaderos: Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento, donde se preparan mediante deshidratación parcial, los productos definidos en el Capítulo VI, Apartado 5, Inciso 1.

12. Filetes. Planta elaboradora: Se entiende por planta de fileteado, el establecimiento o sección de establecimiento destinado a elaborar el producto definido en el Capítulo VI, Apartado 3, Inciso 3.

13. Establecimientos para filetear, congelar, enfriar: Los establecimientos destinados a filetear, congelar, enfriar o conservar en frío los productos de la pesca, deben reunir los requisitos para las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este Reglamento.

14. Establecimientos destinados a extraer moluscos: Los establecimientos destinados a extraer y mejorar moluscos con fines comerciales, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de recepción de las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo con la índole de la producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignent en este Reglamento.

15. Requisitos: Cuando los moluscos son privados de sus valvas, el establecimiento donde se elaboren debe poseer cámaras de congelación a temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero y de una capacidad acorde con la producción.

16. Transporte: El transporte de moluscos desde los establecimientos destinados a extraer y mejorar moluscos, tengan o no sus valvas, deben hacerse en envases aprobados por la Dirección de Ganadería.

### **Apartado 13 RESTRICCIONES**

La Dirección de Pesca autorizará las especies, temporada de captura, cupos, zonas, métodos de captura y períodos de veda, de las especies ictícolas comerciales.

## **Capítulo VII HABILITACIONES Y TASAS**

### **Sección I HABILITACIONES**

Para la iniciación de los trámites de habilitación, el solicitante deberá acreditar una certificación municipal donde conste que el establecimiento se encuadra en el programa urbanístico de la localidad. Una vez iniciado el expediente, el mismo se enviará a las áreas de competencia del Ministerio de Producción.

Si se tratare de productos de caza, a la Dirección de Fauna; si se tratare de productos de la pesca, a la Dirección de Pesca.

El tratamiento de aguas (afluentes y efluentes) deberá contar con la aprobación del Departamento Provincial de Aguas.

### **Sección II TASAS**

La tasa de habilitación, de inspección y multas que de la aplicación de esta Ley surjan, serán recaudadas por la Dirección de Ganadería en la cuenta corriente especial N° 91900/9, del Fondo de Apoyo Ganadero.

## **NORMAS GENERALES**

Facúltase a la Dirección de Ganadería del Ministerio de Producción a dictar normas complementarias y/o aclaratorias de la reglamentación.

## **ANEXO**

Artículo 1º - La autoridad de aplicación de la Ley Provincial de Carnes E Nº 2534, tendrá a su cargo las actividades de inspección y contralor médico veterinario de las reses, establecimientos de faena y elaboración de productos y subproductos de origen animal.

Artículo 2º - Prohíbese la faena o comercialización de productos cárneos y sus derivados, de todas las especies: ovinos, bovinos, caprinos, equinos, porcinos y aves en establecimientos no autorizados para ello por la autoridad competente.

Artículo 3º - Toda persona física o jurídica que faene animales, elabore, deposite, comercialice y/o transporte carne, productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo, deberá contar con la documentación que acredite la intervención sanitaria de los organismos oficiales competentes.

Artículo 4º - A los fines del cumplimiento de la Ley Provincial E Nº 2534, las tareas de inspección y vigilancia serán ejercidas por el personal médico veterinario y el cuerpo de inspectores dependientes de la Autoridad de Aplicación, quienes ejercerán la función de inspectores de carnes y subproductos.

Artículo 5º - Los inspectores de carnes y subproductos ejercerán sus tareas en todo el ámbito provincial, debiendo presentar la certificación que los acredite como tales cuando les sea requerida.

Artículo 6º - Son funciones de los Inspectores:

- a) Sustanciar actas de infracción y proceder a su formal notificación.
- b) Actuar en los locales de comercio, almacenamiento, preparación, elaboración, industrialización, servicios de transporte, y en todo otro lugar donde se depositen o pudieren hallarse animales faenados, sus productos y/o subproductos, para comprobar si los mismos se hallan autorizados para su venta con la documentación y sellos que acrediten la inspección veterinaria nacional y/o provincial.
- c) Detener e inspeccionar vehículos.
- d) Penetrar e inspeccionar campos, chacras y/o predios rurales, salvo que se tratase de viviendas, en cuyo caso se requerirá orden de allanamiento expedida por el Juez competente.
- e) Requerir la colaboración de la fuerza pública toda vez que lo estimen necesario.
- f) Acompañado de testigos hábiles, destruir precintos de vehículos que transporten carnes o sus derivados y proceder a precintar nuevamente, una vez inspeccionado, con precintos que al efecto les serán provistos por el Departamento de Inspección de Productos Animales.

Artículo 7º - Ante presuntas infracciones, los funcionarios actuantes labrarán acta circunstanciada del hecho por triplicado que firmarán conjuntamente con el imputado. Si éste se negara a hacerlo o no supiere firmar, será firmada por lo menos por un testigo hábil requerido al efecto. Este documento será elevado al Departamento de Inspección de Productos Animales de la Dirección de Ganadería, dando lugar a la iniciación del sumario pertinente.

Artículo 8º - El imputado, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, deberá producir su descargo, acompañando las pruebas de que intente valerse.

Artículo 9º - Concluidas las gestiones administrativas, se dictará disposición de la Dirección de Ganadería que determinará la existencia o inexistencia de infracción y, en su caso, impondrán las penalidades que correspondan, según la Ley Provincial E Nº 2534.

Artículo 10 - El procedimiento de aplicación, cobro o ejecución, en su caso, de la multa aplicada, se ajustará a las disposiciones legales vigentes.