

CAPÍTULO XIII

DESPOSTADERO

Despostadero. Defini- ción	13.1	Se entiende al establecimiento o sección de un establecimiento en donde se practica el despiece o despostado de los diferentes cuartos, trozos, piezas y cortes en que se divide la res.
Sala de cuarteo o tro- ceo	13.1.1	Se entiende a la sección del establecimiento donde se practica la separación de la media res en los diferentes cuartos o trozos en que se puede dividir, con destino a su posterior despostado o comercialización.
Salida de los productos de los establecimientos	13.1.2	Las carnes de especies mayores destinadas al comercio minorista solo podrán salir de los establecimientos en trozos que cumplan lo establecido en la normativa vigente respecto al peso y las condiciones dispuestas en el aludido Reglamento.
Identificación y Traza- bilidad	13.1.3	Cada cuarto, pieza o trozo resultante de la división de la media res deberá ser identificada y trazable mediante un sistema verificable que contenga el número de establecimiento oficial, número de tropa, número de garrón, fecha de faena, fecha de elaboración y nombre del producto.
Sello oficial	13.1.4	En todo momento los cuartos delantero y trasero deberán mantener el sello de inspección veterinaria en tinta con el número correspondiente al establecimiento de faena. El SENASA podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente. En todo momento deberán cumplir con los procedimientos y sellado dispuesto en el Capítulo XXVI del mentado Reglamento.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

Aislamiento	13.2	La sala destinada a cuarteo o troceo y despostada deberá estar aislada de toda otra actividad.
Requisitos de construc- ción e ingeniería	13.2.1	La sala de cuarteo o troceo deberá reunir todos los requisitos exigidos para los despostaderos, previsto en los Capítulos XIII y XVI del mencionado Reglamento, 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 el citado Reglamento.
Elementos laborales de	13.2.1.1	Todos los elementos laborales necesarios para el

cuarteo o troceo		funcionamiento de la sala de cuarteo o troceo, como rieles, roldanas, gancheras, ganchos, perchas, zorras, bandejas, recipientes, palcos, sierras, esterilizadores, lavamanos, cordeles, hilos y todo otro elemento o utensilio que se utilice en la elaboración, deberán cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por los Capítulos III, XVI y XVII del referido Reglamento.
Rieles	13.2.2	Los rieles de los despostaderos tendrán una separación no menor a TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del techo y estarán colocados a una altura tal que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de TREINTA CENTÍMETROS (30 cm) del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de OCHENTA CENTÍMETROS (80 cm) y estará a no menos de SESENTA CENTÍMETROS (60 cm) de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles no será menor de CINCUENTA CENTÍMETROS (50 cm).
Temperatura	13.2.3	Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10 °C). Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de QUINCE GRADOS CENTÍGRADOS (15 °C). En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7 °C).
Huesos	13.2.4	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.
Despostaderos	13.2.5	No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.
Conserva veterinaria	13.2.6	No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por el mencionado Reglamento como "conserva veterinaria".
Recipientes	13.2.7	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	13.2.8	La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada con una temperatura máxima de CINCO GRADOS CENTÍGRADOS (5 °C).
Cámaras frigoríficas	13.2.9	Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de

Transporte dentro del establecimiento	13.2.10	<p>reses, para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.</p> <p>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.</p>
Capacidad de las cámaras frigoríficas	13.2.11	La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo igual a la capacidad máxima de producción.
Ventilación	13.2.12	<p>La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de UN METRO CUADRADO (1 m²) cada SESENTA METROS CUADRADOS (60 m²) 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.</p>
Descongelado	13.2.13	<p>El descongelado de las reses o trozos de carne no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.</p>
Carne Separada Mecánicamente del Ganado. Condiciones del sector de procesado.	13.3	<p>El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII del mentado Reglamento, para las Salas de Desposte. b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades. c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca. d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10 °C). e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del mencionado Reglamento. f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2 °C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C)

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. 13.4
Materias primas.

y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18 °C), medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.
- b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.
- c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.
- d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2 °C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2 °C).
- e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.
- f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado. 13.5
Composición

La Carne Separada Mecánicamente de Ganado, definida en el Numeral 1.1.34 a) del referido Reglamento, destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

- a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98 %) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de CINCUENTA Y CINCO CENTÉSIMOS DE MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTÉSIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.
- b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIEN GRAMOS (100 g).
- c) El contenido de proteínas no será menor del

Carne Separada Mecánica- Destino de uso 13.6

CATORCE POR CIENTO (14 %).

- d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30 %).
- e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

- a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen.
- b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas.
- c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70 °C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.
- d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.
- e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20 %) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.
- f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán hacer mención a esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda: "Carne Separada Mecánicamente de" e indicar la o las especies de que se trate.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2022-69778306- -APN-DGTYA#SENASA - ANEXO II - MODIFICACIÓN DEL CAPÍTULO XIII DEL REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL - DECRETO N° 4.238/68

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.