

RS 555/02. CARACOL DE TIERRA - ESTABLECIMIENTO - REQUISITOS - REGLAMENTO - MODIFICACIÓN

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Caracoles](#)

Modificación del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, con la finalidad de incluir las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos afectados a la Helicicultura.

RESOLUCIÓN SENASA N° 555/2002

BUENOS AIRES, 8 de julio de 2002

VISTO el expediente N° 7679/2000 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que en la realidad actual, se ha observado un incremento en la demanda nacional e internacional de caracoles de tierra.

Que el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, no contempla las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos afectados a la actividad, ni características de los productos destinados al consumo humano. Que atendiendo a lo precedentemente expresado se estima conveniente regular los diversos aspectos de la actividad desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 8° inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA RESUELVE:

ARTICULO 1° - Incorpóranse al Capítulo XXIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, los numerales 23.25.1 al 23.25.11 inclusive, conforme al texto del Anexo que forma parte integrante de esta resolución.

ARTICULO 2° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. - Bernardo G. Cané.

ANEXO

CARACOLES DE TIERRA

Plantas procesadoras de caracoles de tierra

23.25.1

Se entiende por planta procesadora de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades:

- a. Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos.
- b. Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas. Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.

Condiciones del edificio

23.25.2

Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente Capítulo.

Especies aptas para el consumo humano

23.25.3

Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros *Helix* y *Otala*.

Características de aptitud sanitaria de los caracoles de tierra vivos

23.25.4

Los caracoles de tierra vivos sanitariamente aptos, responderán a las siguientes características: a) El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio. b) Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.

Productos impropios para el consumo humano

23.25.5

Se consideran como impropios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características: Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo. Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote. Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.

Dependencias de acondicionamiento para caracoles de tierra.

23.25.6

Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con las siguientes dependencias:

- ◆ Sector de recibo.
- ◆ Sector de clasificación y descarte.
- ◆ Sector de purgado.
- ◆ Sector de limpieza y revisión.
- ◆ Sector de envasado.
- ◆ Depósito de envases primarios y secundarios.
- ◆ Depósito de desperdicios, detritos y comisos.
- ◆ Cámara frigorífica de producto terminado.
- ◆ Sector de expedición.
- ◆ Depósito y lavado de utensilios.
- ◆ Depósito de elementos de limpieza.
- ◆ Servicio sanitario para operarios.
- ◆ Vestuarios para operarios.

Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.

Condiciones operativas

23.25.7

El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:

- a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente.
- b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (*Helix* y *Otala*), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control.
- c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4.
- d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos.
- e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).
- f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso.
- g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda: "CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE VIVOS HASTA SU COCCIÓN" "NO CONGELAR".

Volver a: [Caracoles](#)