



SENASA
Servicio Nacional
de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal

BUENOS AIRES, 20 de mayo de 2004

CIRCULAR N° 3596 - CENIZAS DE HUESO

Señor Coordinador
Señor Supervisor
Señor Jefe de Servicio

Me dirijo a Ud. a los efectos de poner en su conocimiento que las cenizas de hueso pueden ser administradas en los alimentos balanceados destinados a la alimentación de los ruminantes. Para que estas cenizas puedan aceptarse para este uso, deberá tenerse en cuenta las siguientes características:

1.- DEFINICIONES

- a) CENIZAS DE HUESO:** es el producto obtenido de la calcinación del tejido óseo procedente de animales de las distintas especies autorizadas para su explotación, caracterizada por una disminución progresiva del volumen inicial hasta llegar a un tercio de aquel.
- b) CALCINACIÓN:** es la combustión completa de un cuerpo, cuyo residuo final, irreducible por acción del calor, se denomina ceniza.
- c) LOTE DE PRODUCCIÓN:** se entiende por lote de producción (batch) al producto obtenido de un horno incinerador, originado en la misma partida de huesos, al que se le han aplicado las iguales condiciones de elaboración durante idéntico lapso de tiempo, y que ha sido extraído en su totalidad el mismo día y hora.

2.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE PRODUCCIÓN: cada lote deberá ser identificado con la fecha de inicio y finalización del proceso, luego una barra de separación y el número oficial de habilitación del establecimiento.

3.- VERIFICACION DE LA CALCINACION:

- a)** Finalizado el proceso, el volumen total de la masa calcinada, disminuye hasta aproximadamente un tercio del colocado inicialmente en el horno.
- b)** Al quebrar los trozos grandes (diáfisis o epífisis) de los huesos calcinados, no deberán presentar en su interior restos de tejidos carbonizados (negros).
- c)** Realizar un análisis mediante el método de Kjeldhal para determinar la ausencia de proteínas.

4.- REPROCESADO:

En caso de no alcanzarse alguna de las condiciones de punto anterior se permite reprocesarlo debiendo quedar registrado este acto y solo se podrá liberar la partida cuando esta cumpla las condiciones de verificación.

5.- REQUISITOS PARA LA CERTIFICACION:

- a) Cada lote de producción deberá cumplir en su totalidad con el punto 2 y haber dado negativo a las proteínas al realizar el análisis de Kjeldhal.
- b) No podrá certificarse la mercadería que no haya sido envasada y exhiba en su rotulo la leyenda: “CENIZA DE HUESO LIBRE DE PROTEINAS APTA PARA SER USADA COMO SUPLEMENTO EN LA ALIMENTACION DE RUMIANTES”, en caracteres destacados de mayor tamaño que el resto del texto.

6.- PROCEDIMIENTO DE ELABORACION

- a) No se establece ningún procedimiento específico de elaboración aceptándose cualquier tipo de metodología establecida técnicamente que permita con ella garantizar el cumplimiento de los puntos desarrollados en la verificación.
- b) Cualquiera sea la metodología aplicada, el diseño de los equipos será tal que impida la contaminación ambiental por efluentes gaseosos derivados del proceso.
- c) Los procesos deberán ser registrados en aquellos parámetros que involucren al procesamiento (ejemplo: temperatura, tiempo) y esta documentación será archivada durante un lapso de 8 (ocho) años, al igual que los resultados analíticos, refrendados por personal idóneo, aplicados para la detección de proteínas.

7.- DEROGACIÓN:

La presente Circular, deroga a la Circular 3543 del 3 de junio de 2003.

En la fecha,.....,como responsable autorizado del establecimiento N°Oficial.....,Frigorífico.....con mi firma al pié, dejo constancia de haber recibido una copia de la Circular N° 3596.

.....

Por la Empresa
Firma y Aclaración

.....

Por Inspección Veterinaria
Firma y Aclaración