

CARACOLES DE TIERRA. DE 4238/68 CAP. XXIII CONT. 5

(INCORPORADO POR RESOLUCIÓN SENASA N° 555 DEL 08/07/2002)

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 *elix* 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"

Caracoles de Tierra procesados. Exigencias.

23.25.8

Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y d del numeral anterior.

Examen de los caracoles antes del escaldado

23.25.9

Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.

Separación del Caparazón

23.25.10

La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.

Eliminación del hepatopáncreas

23.25.11

Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.