



Ministerio de Salud Pública

ASUNTONRO.110.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, **09 JUL 2018**

VISTO: lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica de Salud Pública) y el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;-----

RESULTANDO: I) que el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública ha solicitado la modificación de la Sección 1- carnes y subproductos, definición para carnes y subproductos y la sección 2 - productos cárnicos - del capítulo 13, "Carnes y Derivados" del citado Reglamento Bromatológico Nacional;-----

II) que se ha conformado una comisión de trabajo compuesta por representantes del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Comisión de Bromatología del Congreso Nacional de Intendentes, Instituto Nacional de Carnes (INAC), Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, con el objetivo de actualizar el capítulo 13 carnes y derivados;-----

III) que en la Sección 1, Carnes y derivados- del capítulo 13 se establecen las definiciones y parámetros



para carnes y subproductos y la sección 2 - Productos cárnicos, definiciones para productos cárnicos;-----

IV) que la División Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública consideró oportuno la actualización de dicho capítulo 13;-----

CONSIDERANDO: I) que resulta necesaria dicha actualización a efectos de ordenar la producción interna y permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, incrementando la competitividad de nuestro país,-----

II) que en virtud de lo informado, corresponde proceder en consecuencia;-----

ATENTO: a lo expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934, modificativas y concordantes y lo dispuesto por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Sustitúyese la Sección 1 “Carnes y Subproductos” -Definiciones para carnes y subproductos-, con sus respectivos Artículos 13.1.1 a 13.1.30 y la Sección 2 “Productos Cárnicos” -Definiciones para productos cárnicos-, con sus respectivos Artículos 13.2.1 a 13.2.9, del Capítulo 13 “Carnes y Derivados”, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los cuales quedarán redactados de la



Ministerio de Salud Pública

siguiente forma:-----

CAPÍTULO 13

CARNES Y DERIVADOS

Sección 1

Carnes y Subproductos

Definiciones de carnes y subproductos

13.1.1. Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad oficial competente, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma. No se incluye en esta categoría el corazón, el esófago, la lengua y los músculos del aparato hioideo.-----

13.1.2. Animal faenado: es el animal sacrificado mediante un proceso ordenado desde el punto de vista sanitario y tecnológico con el objeto de obtener carne en condiciones aptas para consumo humano. El animal sacrificado según sea la especie a la cuál pertenezca, se denomina por su nombre genérico y se entiende como:-----

13.1.2.1. Bovino faenado: correspondè a las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras, los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y la ubre de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.-----



13.1.2.2. Suino faenado: corresponde a las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, el conducto auditivo externo y la ubre de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.-----

13.1.2.3. Ovino y Caprino faenado: corresponde a las partes del animal después de la separación de la cabeza excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes, la piel (incluyendo la de la cabeza), las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y la ubre de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.-----

13.1.2.4. Equino faenado: corresponde a las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluidos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y la ubre de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.-----

13.1.2.5. Ave faenada: corresponde a las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza, cuello, patas (a nivel de la articulación metatarsiana) y extracción de vísceras.-----

13.1.3. Canal o carcasa: es el cuerpo de un animal después de ser faenado.-----

13.1.4. Media canal o media carcasa: es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente la canal,



Ministerio de Salud Pública

mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.-----

13.1.5. "Dressing" mínimo de abasto para bovino: es la secuencia de operaciones realizadas en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas. Dicha secuencia deberá retirar de la carcasa los siguientes tejidos y órganos:-----

- a) rabo y entraña gruesa,-----
- b) tejido adiposo escrotal (capadura), dejando al descubierto el ganglio inguinal, en caso de hembra la glándula mamaria (ubre),-----
- c) riñón y grasa de riñonada,-----
- d) tejido adiposo del canal pelviano,-----
- e) tejido adiposo del pericardio,-----
- f) músculo esterno hioideo y esterno tiroideo (zona de la degolladura),-----
- g) tejido conectivo elástico del diafragma.-----

13.1.6. Corte: es la parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica. Puede ser con o sin hueso (desosada).-----

13.1.7. Recorte: es la carne obtenida en el desosado, a partir de la preparación, prolijado y/o encuadre de los cortes.-----

13.1.8. Carne fresca: es aquella que solo ha sido sometida a manipulaciones propias del faenado y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color, olor y textura que le son propias.-----



13.1.9. Carne enfriada para abasto: es aquella sometida a un proceso de refrigeración y conservada a una temperatura máxima de equilibrio en la masa muscular de + 7° C.-----

En el caso de carne de ave la temperatura máxima de equilibrio en la masa muscular es + 4° C.-----

13.1.10. Carne enfriada: es aquella sometida a un proceso de refrigeración y cuya temperatura máxima de equilibrio en la masa muscular se encuentre en el rango de - 1° C a + 1° C.

13.1.11. Carne congelada: es aquella que ha sido sometida a un proceso de congelación y cuya temperatura de equilibrio en la masa muscular es menor o igual a - 18° C.-----

13.1.12. Carne picada: es la carne dividida finamente por procedimientos mecánicos, apta para consumo humano, elaborada en establecimientos habilitados por la autoridad oficial competente, enfriada y/o congelada, obtenida a partir de cortes y recortes de carne derivados del desosado, con un máximo de 20 g de grasa en 100 g del producto final, sin tendones, grandes vasos, aponeurosis ni ningún ingrediente añadido.-----

13.1.13. Subproducto comestible: es cualquier parte del animal que no sea carne y que se haya obtenido de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad oficial competente.-----

13.1.14. Menudencia comestible: se denomina así al subproducto comestible que puede estar destinado directamente al abasto, procedentes de animales faenados en establecimientos habilitados y declarados aptos para el



Ministerio de Salud Pública

consumo humano por la autoridad oficial competente. Entra en esta categoría el corazón, timo (molleja), hígado, rumen y redecilla (mondongo), librillo, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, testículos, ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo y el rabo. -----

13.1.14.1. En suinos incluye: las extremidades anteriores y posteriores (patitas).-----

13.1.14.2. En bovinos incluye: la carne de quijada y de cabeza.-----

13.1.14.3. En aves incluye: estómago muscular y cogote.----

13.1.14.4. En ovinos incluye: cuajar y cabeza.-----

13.1.14.5. Las menudencias comestibles deben cumplir con las exigencias del Decreto N° 236/004 de 12 de julio de 2004 y sus posteriores modificaciones.-----

13.1.15. Carne recuperada mecánicamente o carne recuperada de huesos (CRM): es la obtenida a partir de la carne que permanece sobre los huesos de la carcasa después del desosado mediante el uso de máquina recuperadora de carne. En rumiantes no podrán utilizarse los huesos de la cabeza, de la columna vertebral y de las extremidades por debajo del carpo o tarso; en aves no se utilizarán los huesos de la cabeza y de las extremidades por debajo del tarso. Se exceptúa de esta definición la carne separada de los huesos por medio de cuchillos mecánicos.-----

13.1.16. La carne recuperada mecánicamente sólo podrá ser destinada a productos termo procesados y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:-----



a) debe ser conservada a una temperatura de $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ y emplearse dentro de las primeras 12 horas de elaborada, o en su defecto deberá congelarse a una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ medida en el núcleo del bloque. El tiempo del proceso de congelación no podrá superar las seis horas.-----

b) solo se permite la salida fuera del establecimiento elaborador, congelada y rotulada de acuerdo con la reglamentación vigente.-----

c) los parámetros microbiológicos son los establecidos en el artículo 13.1.21.-----

d) no podrá contener ningún ingrediente y/o aditivo alimentario.-----

e) CRM precedentes de bovinos cumplirá con los siguientes parámetros:-----

Parámetro	g/ 100 g producto (CRM)
Calcio	Máximo 0.75 expresado en base seca
Proteínas	Mínimo 14
Grasas	Máximo 30
Tamaño de las partículas de hueso presentes	Máximo 0.5 mm de longitud

f) CRM procedente de aves cumplirá con los siguientes parámetros:-----

Parámetro	g/100 g de producto (CRM)
Calcio	Máximo 0.235
Huesos sólidos	Máximo 1
Tamaño de las partículas de hueso presentes	Máximo 0.5 mm de longitud



Ministerio de Salud Pública

g) la CRM correspondiente a una especie animal sólo podrá utilizarse como ingrediente cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie-----

h) la cantidad agregada a un producto no podrá superar los 20g por 100g del total de los componentes cárnicos de la fórmula inicial debiéndose declarar este ingrediente en la nómina de ingredientes del rótulo con la siguiente leyenda “carne mecánicamente recuperada de...” y el nombre de la especie de que se trate.-----

Disposiciones generales para carnes y subproductos

13.1.17. La carne destinada al abasto tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes (Decreto N° 620/979 de 31 de octubre de 1979 y sus posteriores modificaciones).---

13.1.18. No se podrá destinar a consumo directo carnes enfriadas y congeladas producidas en el país o importadas que superen los parámetros microbiológicos establecidos en el artículo 13.1.19. y 13.1.20. Los parámetros microbiológicos se actualizarán según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos de Normas Internacionales (ISO, USDA/FSIS, BAM/FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.-----

13.1.19. Parámetros microbiológicos para carne fresca. ----

13.1.19.1. La carne fresca deberá cumplir con los siguientes



parámetros microbiológicos como indicadores del proceso higiénico de su elaboración:-----

Contaminantes	n	c	m (ufc)	M (ufc)
<i>Microorganismos Aerobios Mesófilos</i>	5	2	10 ⁶	10 ⁷
<i>Enterobacterias</i>	5	2	10 ²	10 ³

13.1.19.2. Considerando el uso previsto, la carne fresca estará libre de patógenos y/o sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana.-----

13.1.20. Parámetros microbiológicos para carne picada.----

Los parámetros microbiológicos de la carne picada se rigen según lo establecido en el Decreto N° 215/006 de 3 de julio de 2006 y sus posteriores modificaciones.-----

13.1.21. Parámetros microbiológicos para carne recuperada mecánicamente (CMR).-----

La CRM deberá cumplir con los mismos parámetros microbiológicos establecidos en el Decreto N° 215/006 de 3 de julio de 2006 y sus posteriores modificaciones.-----

13.1.22. Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

a) que no presenten las propiedades sensoriales características del producto así como las características higiénicas y sanitarias que le brinden aptitud para el consumo.-----

b) que procedan de fetos bovinos de menos de 7 meses.-----

c) que contengan ingredientes, aditivos, colorantes y/o antimicrobianos.-----



Ministerio de Salud Pública

d) que procedan de animales que no hayan sido sacrificados y faenados en establecimientos habilitados y bajo control de la autoridad oficial competente.-----

e) que contengan residuos de medicamentos veterinarios y/o contaminantes ambientales por encima del límite máximo (LRM) o del valor de detección en los medicamentos prohibidos, establecidos en el Decreto N° 915/988 de 28 de diciembre de 1988 y sus posteriores modificaciones.-----

Estas carnes se decomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por el organismo competente.-----

13.1.23. La carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento.-----

La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado una temperatura máxima de equilibrio de + 7° C en el producto y para carne de ave máximo + 4° C.-----

13.1.24. Tripa natural: es la envoltura tubular derivada del tracto intestinal obtenida principalmente de bovinos, ovinos, suinos o equinos, luego de haber sido sometidas a un proceso de limpieza y posterior tratamiento de conservación. Puede estar o no clasificada.-----

13.1.25. Las tripas utilizadas para embutir, distinta a la natural, pueden ser artificiales (como las elaboradas a partir



de celulosa y de colágeno) y sintéticas. Las tripas artificiales de celulosa, son las elaboradas según Decreto N° 292/011 de 16 de agosto de 2011 y sus posteriores modificaciones.-----

13.1.26. Membrana natural: es la obtenida a partir del peritoneo y epiplón del animal.-----

13.1.27. Las tripas y membranas naturales se obtendrán de animales declarados aptos por la autoridad oficial competente, faenados bajo control veterinario oficial y preparado en establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.-----

13.1.28. Solo se permite la insuflación de tripas por medios mecánicos.-----

13.1.29. Queda prohibido:-----

- a) secar tripas y membranas al aire libre.-----
- b) utilizar tripas naturales con coloraciones anormales o que presenten cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con microorganismos patógenos o alterantes.-----

Sección 2

Productos cárnicos

Definiciones para productos cárnicos

13.2.1. Productos cárnicos son todos aquellos productos elaborados, aptos para consumo humano que contengan carne y/o subproductos comestibles en su composición, con adición o no de otros ingredientes autorizados.-----



Ministerio de Salud Pública

Disposiciones generales para productos cárnicos

13.2.2. Los productos cárnicos deben ser preparados con carnes y subproductos que cumplan con las exigencias establecidas por el presente reglamento. Podrán contener ingredientes autorizados y los aditivos establecidos según Decreto N° 33/001 y sus posteriores modificaciones.-----

13.2.3. La preparación de productos cárnicos se efectuará exclusivamente en establecimientos habilitados para este fin por la autoridad oficial competente.-----

13.2.4.- La rotulación de los productos cárnicos se harán de acuerdo a las normas generales de etiquetado.-----

Artículo 2°.- Derógase el Decreto N° 15/014, de 21 de enero de 2014 - relativo a carne y subproductos.-----

Artículo 3°.- El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.--

Artículo 4°.- Comuníquese, publíquese.-----

Ref. N° 001-3982/2014.

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

/IDL/st.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ
Presidente de la República
Período 2015 - 2020