



**MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA**  
**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS**  
**MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA**  
**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

2023-7-1-0001865

Montevideo, 27 JUN. 2024

**VISTO:** la necesidad de actualizar las condiciones necesarias que contribuyan a garantizar la inocuidad y transparencia comercial para el consumo de carnes y derivados que se comercialicen en el territorio nacional, en la etapa de distribución, establecidas en el Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021;

**RESULTANDO:** I) que el artículo 1° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, dispuso la creación del Instituto Nacional de Carnes (INAC), como persona pública no estatal, con el cometido de proponer, asesorar y ejecutar la Política Nacional de Carnes, cuya determinación corresponde al Poder Ejecutivo y se coordina con éste a través del actual Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP);

II) que el artículo 2° del citado Decreto-Ley N° 15.605, en la redacción dada por el artículo 359 de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, asigna al INAC promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos, entre otras competencias;

III) que, por su parte, los numerales 5° y 7° del literal A) del artículo 3° de dicho Decreto-Ley N° 15.605, en la redacción dada por el artículo 360 de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, cometen al INAC para el cumplimiento de sus objetivos, la habilitación, registro y control de medios de transporte, así como, la instrumentación y control de movimientos, procedencia y destino de dichos productos;



IV) que con fecha 23 de agosto de 2019 se promulgó la Ley N° 19.783, referida a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados, cuyo artículo 3° dispone que "sin perjuicio de las competencias del Poder Ejecutivo y los Gobiernos Departamentales en materia de inocuidad y de transparencia comercial entre empresas que comercialicen carnes y derivados, el Instituto Nacional de Carnes (INAC) quedará facultado para tomar las acciones necesarias que aseguren una aplicación uniforme de la reglamentación vigente en dichas materias, en todo el territorio nacional";

V) que por Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021, se aprobó el "Reglamento Nacional de Distribución de Carnes y Derivados con Destino al Mercado Interno";

VI) que, con fecha 30 de agosto de 2022, se dictó el Decreto 279/022 en el cual se realizaron modificaciones a los numerales 2.4.9, 2.4.10 y 2.4.11 del "Reglamento Nacional de Distribución de Carnes y Derivados con Destino Mercado Interno", aprobado por el artículo 1° del Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021;

VII) que, por su parte, el Decreto N° 35/021, de 21 de enero de 2021, creó el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC) y estableció que El Registro Nacional de Carnicerías es parte integrante del RUNEC;

VIII) que, asimismo, la normativa recientemente referida encomendó al INAC la implementación de un Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA);

IX) que, transcurrido un tiempo de vigencia del Reglamento mencionado, de la implementación del SRGA y de la creación del RUNEC, se han verificado oportunidades de mejora a implementar;

**CONSIDERANDO:** I) que la implementación del SRGA y la creación del RUNEC incidieron en los controles realizados en la inocuidad alimentaria y la transparencia comercial de la distribución de carnes y derivados;

II) que lo antedicho reflejó que es necesario establecer cambios y actualizaciones a la normativa vigente para seguir contribuyendo a garantizar la inocuidad para el consumo de carnes y derivados que se comercialicen en el territorio nacional, en la etapa de distribución y responder a los cambios que han surgido en el negocio;





III) el asesoramiento previo y preceptivo del INAC, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 3°, literal D, numeral 1° del Decreto-Ley N° 15.605, en cuanto a la conveniencia de actualizar la norma referida en el Visto, de forma de fomentar la comercialización y transparencia comercial, sin afectar la inocuidad alimentaria;

IV) que, en tal sentido, resulta de recibo la propuesta formulada por el INAC;

**ATENTO:** a lo preceptuado por el artículo 168, numeral 4° de la Constitución de la República, en el numeral 5° y 7° del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, con la modificación de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020; en el artículo 3° de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, y a lo dispuesto en el Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021, con las modificaciones del Decreto N° 279/022, de 30 de agosto de 2022;

## EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA


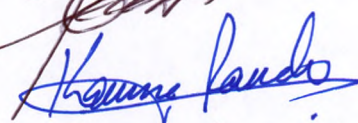
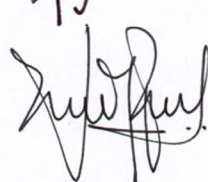
### DECRETA:

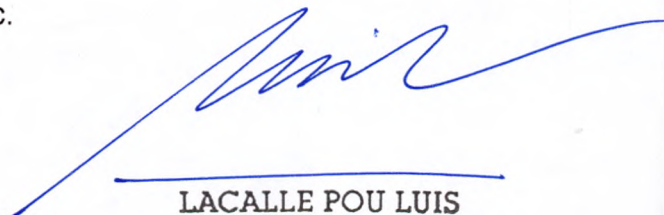
**Artículo 1º)** Sustitúyese el artículo 1° del Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021, por el siguiente:

*“Apruébase el “Reglamento Nacional de Distribución de Carnes y Derivados con Destino al Mercado Interno” de forma de establecer las condiciones necesarias que contribuyan a garantizar la inocuidad para el consumo de Carnes y Derivados, el cual se anexa, considerándose parte integrante del presente Decreto”.*

**Artículo 2º)** Derógase el artículo 4° del Decreto N° 32/021, de 21 de enero de 2021.

**Artículo 3º)** Comuníquese, etc.

  
  
13 art  


  
LACALLE POU LUIS



# REGLAMENTO NACIONAL DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES Y DERIVADOS CON DESTINO AL MERCADO INTERNO.

## **1. Alcance. -**

1.1 El presente Reglamento rige para la distribución en todo el territorio nacional de carnes de las especies bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos aptos para consumo humano que sean provenientes de establecimientos habilitados por la autoridad competente (en adelante "Carnes y Derivados").

## **2. Transporte. -**

### **2.1. Condiciones Generales.**

2.1.1. El presente regula la habilitación, funcionamiento y control de las unidades de carga de transporte de Carnes y Derivados con destino al mercado interno en todo el territorio nacional, así como los requisitos y procedimientos para su tenencia y movimiento.

2.1.2. El transporte de Carnes y Derivados será autorizado por INAC en unidades de carga asociadas a una matrícula, cuyas características de construcción mantengan las condiciones higiénico-sanitarias y tecnológicas de los productos a transportar que provienen de los establecimientos habilitados por la autoridad competente. Sin perjuicio de las competencias de otros organismos públicos, será necesaria la habilitación previa y preceptiva del INAC para comenzar a operar con la unidad de carga.

2.1.3. Asimismo, el INAC podrá autorizar el transporte de Carnes y Derivados en contenedores refrigerados entre establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, siempre que el origen o el destino sea una playa de depósito de contenedores refrigerados. El INAC establecerá las condiciones que deben cumplir estos traslados.

2.1.4. La temperatura de transporte de Carnes y Derivados enfriados, medida en el interior de los productos, excepto para aquellos de origen aviar, deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $7^{\circ}\text{C}$  (siete grados celsius).

2.1.5. La temperatura de transporte de Carnes y Derivados enfriados de origen aviar, medida en el interior de los productos, deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $4^{\circ}\text{C}$  (cuatro grados celsius).



2.1.6. La temperatura de transporte de los productos congelados deberá ser menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dieciocho grados celsius bajo cero) de equilibrio en la masa muscular.

## 2.2. Condiciones de Higiene y Operativa.

2.2.1. La unidad de carga de Carnes y Derivados deberá mantenerse limpia y desinfectada. No se permitirá la acumulación excesiva o desordenada dentro de la superficie interna de la unidad de carga, que comprometa las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza.

2.2.2. Deberán implementarse:

- a) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Transporte (BPT).

2.2.3. Se podrán utilizar documentos y manuales brindados por el INAC o elaborados por la empresa, aprobados previamente por el INAC. El INAC determinará el momento que será preceptivo el requisito establecido en el numeral 2.2.2.

## 2.3. Condiciones del Personal.

2.3.1. El personal que trabaja en el transporte, manipulación, carga y descarga de Carnes y Derivados, deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Carné de salud. Vigente y expedido por una institución autorizada por el Ministerio de Salud Pública (MSP). El personal inspectivo podrá solicitar su exhibición toda vez que lo considere necesario.
- b) Formación. INAC elaborará un plan de formación técnica, obligatorio para el personal. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos y criterios de evaluación, entre otros. La capacitación resultante de dicho plan podrá ser obligatoria para la habilitación, su mantenimiento y renovación, en la forma y condiciones que establezca el INAC.

2.3.2. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel que puedan comprometer la inocuidad de Carnes y Derivados. En caso de verificarse heridas, deberán tener vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

2.3.3. Todo operario del transporte deberá presentarse en buenas condiciones de aseo, con especial atención de las manos, las que deberán lavarse toda vez que sea necesario, para evitar ensuciar o contaminar el



producto transportado. Durante la carga y descarga no se practicarán hábitos antihigiénicos.

2.3.4. Todo operario deberá poseer vestimenta y calzado adecuado y exclusivo para el transporte de Carnes y Derivados. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo en perfectas condiciones de conservación y aseo.

2.3.5. Los operarios del transporte de Carnes y Derivados sin envase deberán poseer además gorro y de ser necesario, cubrenucas, de color preferentemente blanco y caperuzas y delantales de material impermeable, de color preferentemente blanco.

#### 2.4. Características de la unidad de carga.

2.4.1. La unidad de carga será isotérmica y deberá contar con un equipo de frío, de forma de preservar la temperatura reglamentaria durante el traslado de la mercadería, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento Bromatológico Nacional.

2.4.2. Las unidades de carga que trasladen exclusivamente carnes, menudencias y subproductos comestibles provenientes de un establecimiento de faena habilitado Categoría III, podrán ser habilitadas sin equipo de frío.

2.4.3. Para aquellas unidades de carga que trasladen exclusivamente productos estables a temperatura ambiente, no se exigirá el requisito de equipo de frío. En el caso de pretender el traslado de otros productos no termoestables a temperatura ambiente, deberán solicitar la habilitación correspondiente con equipo de frío.

2.4.4. La unidad de carga deberá estar debidamente identificada, de acuerdo con la forma y contenido que determinará el INAC.

2.4.5. El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos de georreferenciación y control de temperatura en la unidad de carga, los cuales podrán tener conexión remota con el sistema definido por el INAC. Los dispositivos deberán estar debidamente calibrados y operativos en todo momento. El INAC aprobará oportunamente los dispositivos tecnológicos a utilizar.

2.4.6. La superficie interna de la unidad de carga y demás partes susceptibles de estar en contacto con los productos a transportar deberá ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.



2.4.7. La superficie externa de la unidad de carga deberá mantenerse en perfecto estado de conservación. Las puertas de la unidad de carga deberán ser de cierre hermético.

2.4.8. El material de la unidad de carga empleado deberá preservar las cualidades del producto que se transporte, mantener sus caracteres sensoriales y organolépticos, así como las condiciones de sus envases. Los materiales aceptables en la terminación interior de los medios de transporte serán acero inoxidable, acero galvanizado revestido con resina poliéster, resina poliéster reforzada con fibra de vidrio, isopanel y otros materiales aprobados por el INAC.

2.4.9. Se dispondrá de iluminación interior inastillable. De lo contrario se deberá contar con resguardo protector adecuado inastillable.

2.4.10. La unidad de carga deberá estar razonablemente libre de vapores. Las paredes y el techo deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

2.4.11. Las estructuras de sostén de rieles que entran en contacto con las Carnes y Derivados, así como las estanterías y otras estructuras para acondicionamiento de los productos, deberán ser de material inoxidable y de fácil limpieza y desinfección, con un diseño tal que permita mantener los productos a distancias mayores de 0,30 (cero con treinta) metros del piso y 0,20 (cero con veinte) metros de las paredes. No se permitirá que exista goteo de los productos colgados en la unidad de carga sobre los productos colocados en las estanterías, ni el goteo de un estante sobre otro.

2.4.12. Las estructuras de sostén de rieles que no entran en contacto con las Carnes y Derivados deberán conservarse libres de óxido y de pintura, y permitir la correcta limpieza y desinfección del techo del compartimento.

2.4.13. Los rieles se instalarán a una distancia mínima entre sí y hacia las paredes, equipo de frío o estanterías de la unidad de carga de 0,40 (cero con cuarenta) metros. Los productos colgados deberán estar separados del piso como mínimo 0,30 (cero con treinta) metros.

#### 2.5. Requisitos de carga y transporte.

2.5.1. La capacidad mínima interna de la unidad de carga es de 0,5 m<sup>3</sup> (cero con cinco metros cúbicos).

2.5.2. No se podrá transportar conjuntamente con la carga cualquier objeto ajeno a la misma o a los equipos o utensilios requeridos para su correcta



manipulación. No se permitirá que el personal de la unidad de carga viaje dentro de la unidad de carga.

2.5.3. Todos los alimentos transportados deberán proceder de establecimientos habilitados por la autoridad competente y cumplir con la normativa vigente aplicable al producto.

2.5.4. El transporte de carnes en canales, medias canales o cuartos sin envase primario se deberá realizar colgado de modo tal que en ningún caso las piezas entren en contacto con el piso. En el caso de las unidades de carga menores a 2 m<sup>3</sup> (dos metros cúbicos) que no cuenten con la infraestructura necesaria para colgar la carne, ésta deberá estar dentro de un envase primario de uso alimentario.

2.5.5. Para el transporte de menudencias y subproductos comestibles, así como para el transporte de carne aviar, se utilizarán envases primarios de uso alimentario, no pudiendo entrar en contacto directo con el piso.

2.5.6. El cálculo de la capacidad de la unidad de carga será de 400 kg/m<sup>3</sup> (cuatrocientos kilogramos por metro cúbico) de la unidad de carga, sin perjuicio de otras normas aplicables.

2.5.7. Las aberturas y puertas de la unidad de carga de transporte deberán permanecer herméticamente cerradas durante el traslado, abriéndose únicamente para permitir las operaciones de carga o descarga de los productos.

2.5.8. Las Carnes y Derivados deberán manipularse durante la carga o descarga en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

2.5.9. Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 1.1. del presente Reglamento, se podrá transportar productos que requieran frío para su conservación, destinados al consumo animal, que tengan en su composición un ingrediente cárnico, envasados en origen y provenientes de un establecimiento habilitado ("Productos Destinados al Consumo Animal"). A estos efectos, deberá utilizarse una separación física que imposibilite el contacto con las Carnes y Derivados desnudos y su traslado desde el establecimiento habilitado deberá ser en envase terciario, de acuerdo con lo dispuesto por el organismo competente.

2.5.10. Para Carnes y Derivados congelados se permitirá el transporte en conjunto con otros alimentos congelados y productos destinados al



consumo animal, siempre y cuando todos cuenten con por lo menos envase primario y secundario.

2.5.11. Para Carnes y Derivados enfriados se permitirá el transporte en conjunto con otros alimentos y productos destinados al consumo animal enfriados, siempre y cuando todos ellos cuenten con por lo menos envase primario y secundario.

2.5.12. Los otros alimentos transportados mencionados en los numerales 2.5.10 y 2.5.11 deberán cumplir con las disposiciones relativas al producto y al transporte que establezcan las autoridades competentes que correspondan.

2.5.13. De transportar simultáneamente carne colgada con menudencias y subproductos comestibles, deberá existir una separación suficiente para evitar el contacto entre sí.

2.5.14. De transportar simultáneamente chacinados frescos, cocidos o secos, se deberán disponer de forma tal que se evite el contacto entre los distintos tipos de chacinados.

2.5.15. En el caso en que se pretenda realizar en la misma unidad de carga el transporte simultáneo de Carnes y Derivados en cajas con Carnes y Derivados sin envase (desvestidos), no podrá existir contacto directo entre la mercadería envasada y la mercadería sin envasar (desvestida), debiéndose implementar las medidas necesarias para que no ocurra.

2.5.16. En caso de transporte simultáneo de Carnes y Derivados congelados con Carnes y Derivados enfriados, los productos transportados deberán cumplir con las temperaturas previstas en la presente Reglamentación.

2.5.17. Las Carnes y Derivados, así como los otros alimentos transportados, deberán acondicionarse de forma tal que permitan una correcta circulación de aire que colabore en mantener las temperaturas regulatorias.

2.5.18. La unidad de carga deberá observar además las exigencias dispuestas por otras autoridades competentes.

## 2.6. Duración del traslado.

2.6.1. La duración máxima de traslado desde la hora de salida documentada hasta el destino será la siguiente dependiendo del tipo de producto:



Producto	Duración máxima de traslado (horas)
Carnes y Derivados enfriados de la especie aviar	24
Carnes y Derivados enfriados, excepto de la especie aviar	48
Carnes y Derivados congelados	48
Chacinados salados y cocidos	48
Chacinados secos	72

## 2.7. Transporte desde la Carnicería o Local de Venta al Consumidor Final.

2.7.1. Todo transporte de Carnes y Derivados mayores o iguales a 200 (doscientos) kilogramos desde la Carnicería o Local de Venta hacia el consumidor final o a comercios o instituciones donde se elaboren comidas, deberá realizarse en una unidad de carga habilitada de acuerdo con lo que se establece en el presente Reglamento. En el caso de transportes menores a 200 (doscientos) kilogramos, no requerirá unidad de carga habilitado por el INAC, siempre y cuando se realice en una unidad de carga isotérmica.

2.7.2. El titular de la Carnicería o Local de Venta y el responsable del transporte deberán garantizar las condiciones de inocuidad de los productos transportados.

## 2.8. Habilitación y Mantenimiento de la Vigencia.

2.8.1. A efectos de la comercialización de Carnes y Derivados, quienes pretendan habilitar una unidad de carga deberán solicitarlo de forma previa y preceptiva ante el INAC, ajustándose a los requisitos y condiciones que éste establezca. Los interesados deberán tramitar ante el INAC las habilitaciones y sus renovaciones, así como otras innovaciones que determine el INAC.

2.8.2. Los interesados deberán tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y de la Dirección General Impositiva (DGI) y contar con un Certificado de Vigencia en el que se acredita que no existen obligaciones pendientes con el INAC.

2.8.3. La habilitación tendrá una vigencia de hasta 3 (tres) años. Una vez habilitado, se procederá a su inscripción en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC).



2.8.4. Con una antelación no menor a 60 (sesenta) días corridos a contar desde la fecha del vencimiento de la habilitación vigente, el interesado deberá realizar la solicitud correspondiente para renovar la habilitación de la unidad de carga.

### **3. Tenencia y Documentación. -**

#### **3.1. Guía Electrónica de Propiedad y Movimiento.**

3.1.1. Toda vez que se produzca la transferencia de la propiedad o bien el movimiento de Carnes y Derivados deberá emitirse una Guía Electrónica de Propiedad y Movimiento (en adelante "GEPYM").

3.1.2. Respecto a los productos cárnicos, dada la particularidad de su comercialización, el INAC dispondrá oportunamente la forma y el momento en que será preceptiva la implementación de la GEPYM.

3.1.3. La GEPYM se gestionará a través del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (en adelante "SRGA") implementado por el INAC. Asimismo, éste determinará los planes de contingencia para situaciones justificadas.

3.1.4. Las empresas debidamente inscriptas en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC) que realicen actividades con Carnes y Derivados deberán acreditar su propiedad, origen y destino mediante la GEPYM, cuando se verifique alguno de los siguientes hechos:

- a) la transferencia de la propiedad de Carnes y Derivados, a excepción de la realizada desde una Carnicería o Local de Venta al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas,
- b) el movimiento de Carnes y Derivados desde un establecimiento habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y
- c) el movimiento de Carnes y Derivados desde su ingreso al territorio nacional hasta el establecimiento habilitado por el MGAP.

3.1.5. Las empresas deberán acreditar en todo momento la propiedad, origen y destino de la mercadería en su poder mediante la GEPYM.

3.1.6. Las empresas intervinientes en la comercialización que no requieran emitir la GEPYM de acuerdo con la normativa aplicable al caso, deberán acreditar la tenencia de las Carnes y Derivados mediante la documentación comercial correspondiente. La misma deberá conservarse para su inspección por un plazo mínimo de 24 (veinticuatro) meses.



3.1.7. Las empresas intervinientes en la comercialización de Carnes y Derivados deberán controlar que las características de la mercadería remitida y recibida concuerden con lo detallado en la GEPYM.

3.1.8. Toda documentación comercial que implique la emisión de una GEPYM deberá estar debidamente asociada en el SRGA.

3.1.9. El transportista de Carnes y Derivados deberá controlar que la mercadería que transporta esté amparada por la correspondiente GEPYM expedida por el propietario de la misma.

3.1.10. El INAC podrá expedir una GEPYM especial para el movimiento de Carnes y Derivados en situaciones justificadas y acreditadas de acuerdo con la normativa vigente.

### 3.2. Elementos de la GEPYM.

3.2.1. La GEPYM deberá ajustarse a los instructivos proporcionados por el INAC, quien determinará la información que deberá incluirse de forma preceptiva.

3.2.2. A los efectos de la identificación de las Carnes y Derivados, se utilizará la Codiguera de productos del INAC, que se encontrará disponible en su página web.

### 3.3. Condiciones de la GEPYM.

3.3.1. Se prohíbe la cesión de la GEPYM y la utilización de la GEPYM por parte de terceros. Asimismo, se prohíbe su utilización con fines distintos a los previstos en la presente Reglamentación y a los dispuestos por el INAC.

## **4. Integración e interpretación. –**

4.1. El INAC podrá integrar e interpretar el presente Reglamento, de forma de generar las condiciones necesarias que garanticen la inocuidad de los productos y la transparencia comercial.