

## **RESOLUCIÓN 258/99 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 22 DE NOVIEMBRE DE 1999**

-Se aprueba normalización de carne magra de cerdo.

**VISTO:** Lo dispuesto por el art. 3º numeral 8) del Decreto-Ley 15.605 de 27 de julio de 1984, que establece como cometido del Instituto Nacional de Carnes la aprobación de sistemas de normalización de productos.

**CONSIDERANDO:** Conveniente, a la luz de las nuevas modalidades de comercialización y a los nuevos hábitos de consumo, proceder a la normalización de carne magra de cerdo, así como a la determinación de un sistema de certificación, control de producción y comercialización de dicha carne.

**ATENTO:** A lo expuesto y a lo informado por la Dirección de Control de Calidad y de Contralor del Mercado Interno.

### **LA JUNTA DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES**

#### **R E S U E L V E:**

**1º)** Apruébase la siguiente normalización de carne magra de cerdo:

#### **Características generales**

Debe provenir de animales de la especie porcina procedente de razas genéticamente mejoradas, de buena conformación, que proporcionen carne de buena calidad.

#### **Peso**

Debe provenir de animales cuyo peso en pie oscile entre 75 y 110 Kgs., que proporcionarán carcasas (sin cabeza) que oscilarán entre 50 Kg. y 80 Kg. máximo de peso.

#### **Cobertura grasa dorsal.**

A los efectos de la medición del espesor de la cobertura de grasa, se establecen los siguientes puntos de medición a nivel de la línea media dorsal:

- a) la última costilla y
- b) entre la última vértebra lumbar y primera sacra.

El promedio de medición entre ambos puntos realizado con regleta, en ningún caso podrá superar los 20 mms. de espesor.

En caso de utilizarse ultrasonido en la medición, ésta se realizará a nivel del P2.

Este punto se mide a 6,5 cms. lateroventralmente a la apófisis espinosa de la vértebra correspondiente a la última costilla, no admitiéndose en dicha medición un espesor de grasa superior a los 20 mm.

**2º)** Apruébese el siguiente sistema de certificación de carne magra de cerdo:

El Instituto Nacional de Carnes certificará la carne magra de cerdo que reúna las condiciones a que se refiere el numeral 1º) de esta resolución.

A los efectos de dicha certificación, los establecimientos que realicen desosado de cerdos magros que reúnan las características a que se refiere el numeral 1º), deberán comunicar, por escrito o vía fax, a la Dirección de Contralor del Mercado Interno, con 24 (veinticuatro) horas hábiles de antelación, la realización de la operación de desosado, con indicación de hora y número de piezas a desosar.

Los cortes que reúnan las condiciones requeridas serán identificados con la correspondiente etiqueta individual de certificación expedida por el Instituto, que contendrá indicación de serie número correlativo y la leyenda "Carne magra de cerdo certificada por INAC".

**3º)** Las carnicerías que comercialicen la carne magra de cerdo certificada por INAC deberán, previamente, comunicar dicha circunstancia al Instituto a los efectos de la realización de los correspondientes controles.

El Instituto otorgará a las referidas carnicerías, a los efectos de su exhibición, un distintivo que indique que la misma expende carne magra de cerdo certificada por INAC.

**4º)** La exhibición en carnicerías de carne magra de cerdo certificada por INAC, deberá efectuarse en vitrinas refrigeradas de modo tal que permita una adecuada identificación y diferenciación respecto de otro tipo de carne de cerdo.

**5º)** El incumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución determinará la aplicación de las sanciones previstas en el Capítulo V del Decreto-Ley Nº 15.605 de 27 de julio de 1984.

**6º)** Publíquese en la forma de estilo.

**Firmado: Dr. Julio C. Delfino Cazet. Presidente. Instituto Nacional de Carnes.**