

RESOLUCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES #22/015 DE 02 DE MARZO DE 2022.

- Se autoriza la elaboración de chacinados frescos no embutidos y se aprueban los modelos de fichas técnicas para cada uno de los productos a elaborar.

VISTO: la necesidad de actualizar la lista de productos autorizados para su elaboración y de aprobar los modelos de fichas técnicas para estos productos que se autoricen a elaborar en las carnicerías de corte con sector de elaboración habilitado por INAC en todo el territorio nacional.

RESULTANDO: I) por el numeral 6° del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, se asignó al Instituto Nacional de Carnes (INAC) la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

II) conforme el artículo 8° de la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019, se encomendó al Poder Ejecutivo, con asesoramiento previo del INAC, la redacción de *"los protocolos técnicos a seguir por los órganos competentes en materia de habilitación y operaciones de locales de carnicerías, elaboración de productos cárnicos y transporte de carnes y derivados"*, así como la reglamentación de la propia Ley N° 19.783;

III) el Decreto N° 31/021 de 21 de enero de 2021 aprobó el "Reglamento Nacional de Carnicerías", el que dispuso en su numeral 11.3.1, que las Carnicerías en modalidad corte de todo el territorio nacional con sector de elaboración habilitado, sólo podrán elaborar los chacinados frescos no embutidos que autorice el INAC y chorizo carnintero, de acuerdo a las disposiciones específicas que éste determine.

IV) el numeral 11.3.2 del referido Decreto, dispuso que la lista de productos autorizados para su elaboración, así como la baja de los mismos, se actualizará y publicará, detallando el producto, así como las disposiciones aplicables al mismo, y que el numeral 11.3.4, prevé que INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

CONSIDERANDO: I) se estima necesario que se proceda a la definición de las exigencias que garanticen, de manera uniforme en todo el territorio nacional, la inocuidad para el consumo de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos en las carnicerías, acompañando la regulación a la evolución de las formas de comercialización y las transformaciones ocurridas en el campo de la tecnología.

II) las fichas técnicas constituyen una herramienta de trabajo válida y útil para los operarios de las carnicerías, por lo que corresponde actualizar el listado y modelos de fichas técnicas referidas en el Visto de la presente resolución.

ATENCIÓN: a lo dispuesto por los artículos 3° y 15° literal D) del Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984, por la Ley N° 19.783 de 23 de agosto de 2019 y por el Decreto N° 31/021 de 21 de enero de 2021, complementarias, modificativas y concordantes.

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

RESUELVE

- 1º)** Actualizar el listado de elaboraciones permitidas en las Carnicerías en Modalidad Corte con sector de elaboración habilitado por INAC de todo el territorio nacional, según surge del Anexo I que se adjunta y forma parte de la presente Resolución.
- 2º)** Aprobar los modelos de fichas técnicas de los productos agregados, los que serán publicados en la página web de INAC y se actualizarán en la medida que surjan elementos técnicos y evidencia científica que así lo ameriten.
- 3º)** Para iniciar las actividades de elaboración de productos cárnicos no industriales, el titular de la Carnicería deberá contar con fichas técnicas para cada uno de los productos a elaborar. A tales efectos, podrá adoptar las fichas técnicas modelo de INAC, o bien, elaborar sus propias fichas técnicas, las cuales deben como mínimo cumplir con los requisitos incluidos en los modelos de INAC y ser validadas previamente por INAC.
- 4º)** Publíquese en el Diario Oficial, en 2 (dos) diarios de circulación nacional y en la página web institucional.
- 5º)** Dése cuenta a la Junta en la primera sesión a realizarse.
- 6º)** Póngase en conocimiento de la Gerencia de Recursos y Procesos, a la Gerencia de Estrategia e Innovación y de las demás Gerencias del Instituto.

Firmado: **CONRADO FERBER ARTAGAVEYTÍA**, PRESIDENTE, INSTITUTO NACIONAL DE CARNES.

ANEXO I

La lista de elaborados autorizados, prevista en el numeral 11.3.2 del Reglamento Nacional de Carnicerías aprobado por el Decreto N° 31/021 del 21.01.21, es la siguiente:

- Milanesa de carne vacuna
- Milanesa de pollo
- Milanesa de carne de cerdo
- Rebozado de fiambre y queso
- Arrollado/pamplona de pollo
- Arrollado/pamplona de carne vacuna

- Arrollado/pamplona de carne de cerdo
- Brochette de carne vacuna
- Brochette de carne de pollo
- Brochette de carne de cerdo
- Carne vacuna mechada
- Carne mechada de cerdo
- Carne vacuna condimentada
- Carne de cerdo condimentada
- Carne de pollo condimentada
- Hamburguesa de carne vacuna enfriada
- Hamburguesa de carne vacuna rebozada/empanada enfriada
- Albóndigas de carne vacuna enfriada

El chorizo carnicero fue autorizado expresamente por el Decreto N° 31/021 del 21.01.21.

Lista actualizada al 1º de marzo de 2022.