

## **Decreto No. 215/006 DEL PODER EJECUTIVO DE 3 DE JULIO DE 2006**

### **- Modifícase la normativa vigente en materia de carne picada que se elabore en carnicerías.**

VISTO: de conformidad a lo dispuesto por el numeral 13.1.26 del Decreto No. 315/994, de 5 de julio de 1994, la carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado;

RESULTANDO: I) se han constatado diferentes incumplimientos en algunos comercios de carnicería que incluyen en la elaboración de carne picada, subproductos y menudencias no aptos para el consumo humano, sangre, colorantes y abundancia de materia grasa que comprometen seriamente las condiciones higiénico-sanitarias y la calidad del producto;

II) ante la necesidad de modificar la normativa vigente a raíz de los altos volúmenes de venta de la carne picada y a efectos de dar cumplimiento al cometido de asesoramiento al Poder Ejecutivo previsto en el artículo 3º, literal C) del Decreto Ley No. 15.605, de 27 de julio de 1984, el Instituto Nacional de Carnes constituyó un Grupo de Trabajo que recabó la opinión de las distintas instituciones gremiales involucradas;

CONSIDERANDO: que constituyendo la carne picada un producto de consumo popular cuya inocuidad depende del manejo higiénico-sanitario que realice el elaborador, se entiende conveniente reglamentar su composición y elaboración, que asegure, asimismo, al consumidor un valor proteico mínimo homogéneo;

ATENCIÓN: a lo dispuesto por el Decreto Ley No. 14.810, de 11 de agosto de 1978, Decreto Ley No. 14.855, de 15 de diciembre de 1978, Decreto Ley No. 15.605, de 27 de julio de 1984, Decreto No. 189/979, de 28 de marzo de 1979, Decreto No. 110/995, de 24 de febrero de 1995 y demás disposiciones concordantes y complementarias,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Derógase respecto de la carne picada que se elabore en comercios de carnicería, el numeral 13.1.26, Sección 1, Capítulo 13 del Decreto No. 315/994, de 5 de julio de 1994 y todas las disposiciones que se opongan al presente decreto.

Artículo 2º.- La carne picada elaborada en comercios de carnicerías de todo el territorio nacional se ajustará a las disposiciones del presente decreto.

Artículo 3º.- Se entiende por carne picada, la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Artículo 4º.- En la composición de la carne picada sólo podrá intervenir carne en cortes, trozos, carne chica (trimmings), carne de cabeza y carne de quijada. Queda prohibido el picado de restos orgánicos no cárnicos o menudencias.

En caso de que el comercio expendedor ofrezca para la venta carnes picadas magras o extra magras, deberá especificar el porcentaje de grasa total que contiene.

Artículo 5º.- A efectos de garantizar una composición uniforme de la carne bovina picada y mantener inalterada su característica de frescura e inocuidad, se fijan los siguientes parámetros físico-químicos:

Grasa Total: igual o menor de 20%  
Proteínas: igual o mayor de 18%  
Cenizas: igual o menor de 1,1%  
PH: menor de 6,3  
NBVT (nitrógeno básico volátil total) menor de 25 mg. por cada 100 gramos.

Artículo 6º.- La carne bovina picada en comercios de carnicería, se ajustará a los siguientes parámetros microbiológicos:

UFC: igual o menor a  $10^7$  por gramo.  
Estafilococo Coagulasa Positivo: igual o menor a  $10^2$  por gramo.  
Clostridium Sulfito Reductores: igual o menor a  $10^2$  por gramo.  
Salmonella: Ausente en 25 gramos.  
E. Coli: igual o menor a 5 por  $10^2$  por gramo.  
E. Coli 0157/H7: Ausente

Artículo 7º.- Desde la elaboración de la carne picada hasta su venta al público deberán extremarse las medidas de higiene, debiendo desmontarse y limpiarse la máquina de picar carne al menos una vez al día o después de cada utilización mayor de 50 kgs., o tantas veces como sea necesario, a los efectos de asegurar la calidad higiénica del producto.

Queda prohibida la utilización de émbolos de madera u otros materiales contaminantes.

La carne picada elaborada se conservará en recipientes de acero inoxidable, respetando la cadena de frío.

La manipulación del producto se hará con auxilio de cucharas de material inoxidable, con guantes apropiados o con bolsas de polietileno utilizadas a modo de guante.

El stock a ser mantenido en vitrinas y cámaras no deberá superar el volumen necesario para cubrir la venta durante media jornada diaria.

Queda prohibida la tenencia y expendio de carne que haya sido tratada con colorantes o agentes antimicrobianos, cualquiera sea su estado físico.

Artículo 8º.- Para la elaboración de la carne picada se utilizará carne autorizada para el abasto, que mantenga inalteradas sus características de frescura.

Artículo 9º.- El Instituto Nacional de Carnes a efectos del control del cumplimiento de lo dispuesto en el presente decreto, podrá extraer muestras de carne para su análisis, en todo el territorio nacional, sin perjuicio de las facultades de control que correspondan a otros organismos nacionales o departamentales, conforme a su respectivo marco legal.

Artículo 10º.- Comuníquese, etc.

**Dr. TABARÉ VAZQUEZ, Presidente de la República;** JOSE MUJICA; DANILO ASTORI; JORGE LEPPA; MARIA JULIA MUÑOZ.