



TEXTO ORDENADO

Estatuto de las
**Carnicerías y Locales de Venta de
Carnes y Derivados**

ÍNDICE

1. Alcance	3
2. Carnicería y local de venta	3
2.1. Modalidad	3
2.2. Operativa	3
2.3. Condiciones generales	4
2.4. Condiciones de higiene y operación	4
2.5. Condiciones del personal	5
2.6. Documentación comercial	5
3. Características de la Carnicería	5
3.1. Áreas	5
3.2. Infraestructura	5
3.3. Cámaras y unidades de frío	7
3.4. Cámaras de maduración	9
3.5. Equipamiento y maquinaria	9
3.6. Envasado de productos	11
4. Sectores anexos a la Carnicería	11
4.1. Características generales del sector Anexo	11
4.2. Elaboración de productos cárnicos no industriales	12
4.3. Cocción de carnes y derivados	13
4.4. Fraccionamiento de quesos y productos chacinados listos para consumo	14
5. Características del local de venta	15
5.1. Áreas	15
5.2. Infraestructura	15
5.3. Cámaras y unidades de frío	16
6. Habilitación y mantenimiento	16
6.1. Carnicerías	16
6.1.1. Habilitación	17
6.1.2. Renovación	17
6.1.3. Ampliación o reforma	18
6.1.4. Habilitación de sectores anexos	18
6.1.5. Cambio de titularidad	18
6.1.6. Regularización	18
6.2. Local de venta	19
6.2.1. Habilitación	19
6.2.2. Renovación	19
6.2.3. Cambio de titularidad	20
6.3. Habilitación provisoria	20
6.4. Excepción de habilitación	20
7. Tarifas	21
8. Sistema de registro y gestión del abasto	22
8.1. Usuario	22
8.2. Domicilio electrónico	22
8.3. Declaración jurada	22

1. ALCANCE

Las condiciones locativas, operativas e higiénico sanitarias de las carnicerías o locales de venta, en todo el territorio nacional, deberán ajustarse a lo que determine la reglamentación vigente.

A los efectos de la reglamentación¹ vigente, se entenderá por Carnicería o Local de Venta, conforme a lo dispuesto en el Decreto-Ley N° 15.605, sus complementarias, modificativas y concordantes, todo aquel recinto habilitado por el INAC, en que se venda al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, carne 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").

Sin perjuicio de las competencias de los Gobiernos Departamentales y de otros organismos públicos, para la comercialización de Carnes y Derivados al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas, será necesaria la habilitación previa y preceptiva del INAC.

2. CARNICERÍA Y LOCAL DE VENTA.

2.1. Modalidad.

La habilitación de INAC podrá asumir dos modalidades:

a) **Carnicería:** recibe y comercializa Carnes y Derivados y puede realizar operaciones de fraccionamiento, desosado y envasado para su comercialización. Puede anexar, previa habilitación de INAC, sectores de cocción, de elaboración de productos cárnicos no industriales y de fraccionamiento de quesos y de chacinados listos para consumir.

b) **Local de Venta:** recibe Carnes y Derivados envasados en origen para su exhibición y comercialización, sin poder realizar operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

La habilitación de la Carnicería y el Local de Venta podrá otorgarse en:

- a) locales independientes o
- b) áreas dentro de locales comerciales que giren en rubro alimentos, siempre que no atenten contra la inocuidad y transparencia comercial de las Carnes y Derivados.

El INAC podrá disponer por resolución fundada la habilitación de Carnicerías o Locales de Venta en otros espacios distintos a los ya previstos, disponiendo los requisitos particulares para generar las condiciones que garanticen la inocuidad y transparencia comercial en la comercialización de las Carnes y Derivados.

2.2. Operativa.

La Carnicería y el Local de Venta podrán operar:

- a) con atención directa al público o
- b) sin atención directa al público.


La Carnicerías y el Local de Venta sin atención directa al público y cuando el INAC así lo determine para contribuir a garantizar las condiciones de inocuidad alimentaria, deberá tener un Responsable Técnico que cumpla con los siguientes requisitos:

o Título de Doctor en Ciencias Veterinarias, Ingeniero en Alimentos o Ingeniero Químico, o bien su equivalente expedido o reconocido por la Universidad de la República, así como, otros profesionales que sean suficiente a juicio de INAC.

o Formación en manipulación de alimentos, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El Responsable Técnico deberá supervisar y controlar que los productos que ingresan y egresan sean conservados, manipulados, identificados, transportados y documentados en forma adecuada, según lo previsto por la reglamentación vigente.

¹ Reglamento aprobado por el Decreto N° 31/021 de 21.01.21, artículo 1º, en la redacción dada por el Decreto N° 386/023 de 05.12.2023, complementado con la Resolución de INAC #24/154 de 11.11.24.



Es obligación del titular de la Carnicería o del Local de Venta sin atención directa al público o cuando INAC lo solicite:

a) registrar ante el INAC al Responsable Técnico de la Carnicería o Local de Venta al momento de la habilitación, así como su cese, interrupción temporal y comunicación de los datos del nuevo profesional.

b) permitir y facilitar al Responsable Técnico la ejecución de sus funciones, así como también, cumplir con las medidas preventivas y correctivas indicadas por dicho profesional.

c) realizar y presentar ante INAC un informe anual suscrito por el Responsable Técnico donde se detallen las actividades, intervenciones y demás acciones realizadas por dicho técnico en el período considerado, así como, constancia de que se aplican POES y BPM, Fichas Técnicas de elaboración y cualquier otra documentación que INAC entienda pertinente. Asimismo, el informe deberá estar disponible en la Carnicería o Local de Venta. El INAC podrá solicitar en cada caso un informe con mayor frecuencia.

El Responsable Técnico deberá ser indicado al momento de solicitar la habilitación ante INAC y será el responsable de la operativa de la Carnicería o Local de Venta hasta en tanto no se comunique su modificación al INAC.

Será requisito indispensable para el mantenimiento de la habilitación contar con un responsable técnico designado.

2.3. Condiciones generales.

La Carnicería o Local de Venta que pretenda cambiar de modalidad u operativa deberá realizar el procedimiento correspondiente ante INAC, quien determinará el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada caso.

En la Carnicería y Local de Venta queda prohibida la tenencia y comercialización de Carnes y Derivados que presenten sus propiedades sensoriales u organolépticas alteradas.

En la Carnicería y Local de Venta fuera de las áreas indicadas en el presente y de acuerdo con la normativa vigente, se podrán comercializar productos que no sean Carnes y Derivados. Los mismos no podrán comprometer la inocuidad de las Carnes y Derivados.

La Carnicería y Local de Venta no podrá tener comunicación directa con viviendas y sus dependencias o cualquier otro espacio privado. Sin perjuicio de ello, la Carnicería podrá tener comunicación directa con otros sectores, los cuales deben estar claramente delimitados sin compartir: equipos, utensilios, elementos de higiene ni personal.

El INAC determinará la necesidad de acceso independiente para el ingreso de las Carnes y Derivados. En caso de que no se determine la necesidad de acceso independiente, el ingreso de Carnes y Derivados no podrá ocurrir simultáneamente con el ingreso de productos de otra índole.

El INAC podrá determinar la forma y el momento a partir del cual se exigirá a las Carnicerías y Locales de Venta la identificación al público del país de origen de las Carnes y Derivados.

2.4. Condiciones de Higiene y Operación.

La Carnicería y el Local de Venta deberán mantenerse limpios y desinfectados. No se permitirá la acumulación excesiva o desordenada dentro del local comercial que comprometan las buenas prácticas de funcionamiento y limpieza.

Deberán implementar:

a) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que aseguren una limpieza y desinfección eficaz.

b) Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Se podrán utilizar documentos y manuales brindados por el INAC o elaborados por la empresa, aprobados previamente por el INAC.

2.5. Condiciones del Personal.

El personal de la Carnicería y el Local de Venta, cualquiera sea su función o actividad, deberá reunir los siguientes requisitos:

a) Carné de salud. Vigente y expedido por una institución autorizada por el Ministerio de Salud Pública. 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, 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.

No podrá ingresar al Área de Trabajo el personal que padezca 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 verificar heridas, deberán tener vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables que cubran totalmente la zona afectada.

El personal 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 los productos. Todo operario deberá poseer vestimenta y calzado exclusivo de trabajo y preferentemente de color claro que cubra la ropa que se usa debajo. La indumentaria deberá presentarse al comienzo de cada jornada de trabajo en perfectas condiciones de conservación y aseo.

2.6. Documentación comercial.

La Carnicería y Local de Venta 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. CARACTERÍSTICAS DE LA CARNICERÍA.

3.1. Áreas.

La modalidad Carnicería está integrada por las siguientes áreas:

a) **Área de Trabajo:** es aquella destinada a las operaciones de manipulación (desosado y prolijado de cortes, troceado, picado de carne, pesaje, etc.) de Carnes y Derivados para su comercialización, al desplazamiento del personal, corredores, el espacio ocupado por equipos, maquinarias, mesas de trabajo, exhibidores, mostradores de atención al público y cámaras de frío (enfriado y congelado).

El Área de Trabajo deberá tener al menos 18 m² (dieciocho metros cuadrados). No computará el área ocupada por las cámaras de frío ni el área ocupada por corredores y pasillos.


b) **Área de Venta:** Es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, no incluida en el Área de Trabajo.

En el Área de Venta se deberá permitir la correcta circulación y atención del público. Deberá permanecer accesible al público durante la comercialización, salvo que se pretenda habilitar sin atención al público, conforme lo dispuesto en la reglamentación vigente.

c) **Área Complementaria:** espacio ocupado por depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, oficina, entre otros.

3.2. Infraestructura.

La Carnicería deberá ser de construcción sólida y rígida. Deberá contar con un diseño que permita el correcto flujo de mercaderías, personas y residuos, así como el adecuado desarrollo de las operaciones que allí se realizan, minimizándose el riesgo de contaminación de los productos comercializados. Todas las superficies deberán mantenerse en buen estado de conservación.



El informe técnico del profesional idóneo indicará la necesidad de acceso independiente a la Carnicería, considerando el flujo de los productos y el análisis de riesgo correspondiente.

Las superficies del Área de Trabajo deberán cumplir las siguientes características constructivas:

a) Paredes. Deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

Las paredes deberán estar revestidas hasta una altura mínima de 2 (dos) metros con material de color claro que cumpla con lo dispuesto anteriormente, a excepción del isopanel, y preferentemente con encuentros redondeados entre paredes y pisos, conformando ángulo sanitario. Cuando las operaciones de trabajo lo requieran el material deberá ser resistente a los impactos.

b) Pisos. Deberán ser de material no poroso, impermeable, preferentemente de color claro y de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente hacia la o las bocas de desagüe que asegure el correcto funcionamiento. En aquellas áreas donde se manipule productos desvestidos podrán ser de material antideslizante y resistente a los impactos.

c) Techos y Cielorrasos. El techo deberá ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por el INAC, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión, estén libres de desprendimientos y sean lavables. En caso de existir un cielorraso, deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos. El INAC podrá determinar la instalación del cielorraso cuando la altura del techo pueda atentar contra la inocuidad de las Carnes y Derivados. En ambos casos, la altura mínima de la Carnicería deberá mantener las condiciones para garantizar la inocuidad de las Carnes y Derivados.

d) Aberturas. Deberán ser de materiales no porosos, impermeables y de fácil limpieza. Cuando se relacionen con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Las aberturas de ventilación y acceso deberán contar con malla anti-insectos o cortina de aire.


e) Pasajes y corredores. Tendrán características y terminaciones según lo establecido en los numerales anteriores. Los mismos deberán permitir la correcta circulación del personal y la manipulación de productos, evitándose el contacto de éstos con las paredes, equipos y otros objetos.

La Carnicería deberá estar acondicionada de forma tal que la ventilación de esta quede asegurada. Los sectores destinados al troceado, exposición, almacenamiento y venta de Carnes y Derivados deberán contar con iluminación adecuada - natural o artificial - la cual no deberá alterar los colores naturales del producto. La luminaria deberá contar con protecciones inastillables, salvo cuando se utilicen lámparas con tecnología inastillable.

Las instalaciones eléctricas deberán contar con protección adecuada y presentar un buen estado de mantenimiento. Deberán estar adosadas a paredes o techos no permitiéndose cables colgantes, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

En la Carnicería deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de la administración de Obras Sanitarias del Estado (OSE). Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación de la autoridad competente, en caso de corresponder, y será responsabilidad del titular del local acreditar a solicitud del INAC, la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua mediante los análisis pertinentes, que no podrán superar un plazo de 180 días.

La Carnicería deberá contar con baño en correcto estado de funcionamiento. Deberá contar como mínimo con un inodoro, un lavatorio con agua, dispensador de jabón líquido y toallas de papel de único uso o secador de aire caliente.



La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares: permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación y presentar un buen estado de mantenimiento.

Deberá contar con instalaciones adecuadas para uso del personal de forma de evitar el contacto entre la ropa de utilización diaria y la ropa de trabajo.

3.3. Cámaras y Unidades de frío.

La Carnicería deberá contar con al menos una instalación de frío para la conservación de Carnes y Derivados la cual deberá estar vinculada directamente con la Carnicería.

La temperatura en el interior de los productos enfriados de Carnes y Derivados, excepto para aquellos de origen aviar, deberá estar entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 7°C (siete grados celsius). Para los productos de origen aviar, la temperatura en el interior deberá estar entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius).

La temperatura de los productos congelados no podrá superar los -12°C (doce grados celsius bajo cero), medidos en la superficie del producto.


La instalación de frío deberá tener un sistema de medición de temperatura que permita su verificación en cualquier momento. El sensor de temperatura deberá ubicarse en el punto más caliente, de forma tal, que la medida sea representativa de la temperatura real de la misma. El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos con conexión remota.

No se podrá desconectar la energía eléctrica de la instalación de frío mientras contenga productos.

La instalación de frío se deberá mantener en perfectas condiciones de higiene. Los productos deberán colocarse en forma ordenada, permitir su correcta gestión y la evacuación inmediata de los líquidos que se produzcan.

Adicionalmente a los requisitos previstos, las cámaras de enfriado y congelado deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Los pisos se terminarán con materiales de adecuada resistencia mecánica, estables a las temperaturas normales de trabajo de la cámara y a las variaciones de esta y antideslizantes. El desagüe de la cámara se ubicará preferentemente contiguo a la puerta del lado externo.
- b) Los materiales de terminación para paredes, columnas y techo deberán ser de adecuada resistencia mecánica, con mínima cantidad de juntas, estables a las temperaturas normales de trabajo y sus variaciones, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, impermeables y de colores claros, preferentemente blanco.
- c) Se preferirán las intersecciones entre paredes, columnas y pisos redondeadas, conformando ángulos sanitarios. En caso de colocarse zócalos sanitarios, deberán ser de material inoxidable y cumplir con los mismos requerimientos que el material del piso.
- d) Las puertas deberán ser de hoja llena, libre de juntas, con un coeficiente de aislación similar al de las paredes. Tendrán revestimiento total de material impermeable, no poroso, de fácil limpieza y desinfección. El sistema de cierre utilizado deberá ser hermético y asegurar en todo momento una fácil y rápida apertura, tanto desde el exterior como desde el interior de la cámara. Los marcos deberán tener características constructivas y de terminación similares a las indicadas para las puertas.
- e) En el caso de estar equipadas con rieles, estos deberán ser de acero inoxidable o material liso, impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Deberán instalarse a una distancia que evite el contacto entre productos, así como el contacto del producto con paredes, piso y estanterías. Los rieles deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase.



f) Las estanterías y otras estructuras para acondicionamiento del producto deberán tener terminaciones de similares características a las indicadas para las paredes, puertas, etc. y serán de diseño tal que permitan mantener el producto a una distancia que evite el contacto con las paredes. No se permitirá que exista goteo del producto colgado en la cámara sobre el producto colocado en las estanterías, soportes, etc., ni el goteo de un estante sobre otro.

g) Las luminarias deberán ser de tipo hermético (a prueba de agua) y contar con protecciones inastillables, a excepción de utilizarse luminaria con tecnología no astillable. En ningún caso modificarán el color del producto. Los niveles lumínicos de corredores, antecámaras y cámaras deberán ser adecuados para las tareas allí realizadas.

h) El equipo de frío deberá estar diseñado y construido con materiales que no provoquen la contaminación o deterioro del producto. Las unidades evaporadoras contarán con bandejas colectoras provistas de desagües para asegurar la evacuación del agua de descongelado. Los desagües serán entubados. El sistema de frío deberá estar diseñado de forma tal que se logren las temperaturas indicadas anteriormente. La capacidad locativa del sector de frío deberá estar acorde con la capacidad del sistema frigorífico.

Las unidades de frío deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Deberán estar diseñadas y construidas con materiales que no provoquen contaminación o deterioro de los productos. Los materiales deberán ser inertes al contacto con el producto, inoxidable, de adecuada resistencia mecánica, estables a la temperatura normal de trabajo y a las variaciones de temperatura, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, impermeables y preferentemente de colores claros.

b) En el caso de exhibirse Carnes y Derivados desvestidos, las unidades de frío deberán ser cerradas del lado del público.

c) La iluminación de dichas unidades deberá ser adecuada para las tareas allí realizadas y no podrá modificar el color del producto. Las luminarias contarán con protección para evitar la rotura y caída de las lámparas allí contenidas o se utilizará tecnología no astillable.

d) La zona donde se ubica el producto deberá tener pendiente y desagües apropiados para la eliminación de los líquidos que se produzcan durante su utilización y para canalizar el agua de lavado de las unidades de frío.

e) No se podrá superar la capacidad de carga de producto aconsejada por el fabricante.

f) No se admitirá la exposición de productos sobre vitrinas.

En las cámaras o unidades de frío que se utilicen para exhibir o almacenar Carnes y Derivados, deberán verificarse simultáneamente las siguientes condiciones respecto a los productos y su coexistencia:

a) Se podrá almacenar o exhibir juntamente con las Carnes y Derivados, otros productos alimenticios que requieran frío para su conservación, siempre y cuando estos últimos cuenten con al menos envase primario. Los productos deben estar sectorizados y dispuestos de forma tal que no entren en contacto directo con las carnes y derivados, mediante separación física o en recipientes como ser bins, bateas, bandejas, entre otros.

b) Se deberá disponer una separación que evite la contaminación cruzada entre las Carnes y Derivados y los productos listos para consumir.

c) La instalación de frío de productos congelados se destinará únicamente a mantener estos productos, no pudiéndose realizar el proceso de congelado en ellos. Luego del descongelado de un producto, el mismo no podrá ser congelado nuevamente.

d) Se admitirá la coexistencia de Carnes y Derivados y otros productos alimenticios enfriados con congelados, en cámaras de enfriado, cuando se esté realizando un proceso de

descongelado. En caso de que sea en unidades de frío de exhibición, se deberá indicar claramente al consumidor que se trata de un producto en proceso de descongelado.

e) Otras condiciones que establezca el INAC respecto a los productos y su coexistencia.

Sin perjuicio de lo establecido en la reglamentación vigente, la Carnicería y el Local de Venta podrá almacenar y comercializar en unidades de frío y cámaras en el Área de Trabajo 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, deberán utilizar una separación física que imposibilite el contacto con las Carnes y Derivados y su traslado desde el establecimiento habilitado deberá ser en envase terciario, de acuerdo con lo dispuesto por el organismo competente.

No se permitirá la colocación de bandejas, bolsas, cajones, bateas, etc., con productos, sobre el piso de la cámara de frío.

Las cámaras o unidades de enfriado destinadas para la maduración en seco de las carnes deberán ser exclusivas a tales fines. Las cámaras o unidades deberán disponer de equipamiento que indique temperatura y humedad relativa. La temperatura, humedad relativa y fecha de inicio del proceso de maduración deberán exhibirse al público. El INAC podrá establecer los rangos de especificaciones (temperatura, humedad relativa, velocidad del aire, entre otros).

3.4. Cámaras de maduración.

La Carnicería podrá contar con cámaras o unidades refrigeradas destinadas para la maduración de las carnes en seco por más de 15 días corridos, las cuales deberán ser exclusivas a tales fines.

Las cámaras deberán disponer de equipamiento que indique temperatura y humedad relativa.

La temperatura, humedad relativa y fecha de inicio del proceso de maduración deberán exhibirse al público, en caso de operar con atención directa al público.

El aire deberá fluir de forma adecuada para la correcta maduración en seco.

Las condiciones de maduración deberán cumplir con los siguientes rangos de especificaciones:

a) temperatura -1°C (un grado Celsius bajo cero) a 4°C (cuatro grados Celsius),

b) humedad relativa menor o igual a 85% (ochenta y cinco por ciento), y

3.5. Equipamiento y Maquinaria.


El equipamiento y la maquinaria deberán contar con un diseño que permita una adecuada limpieza y desinfección, y se deberán encontrar en buen estado de conservación.

Las superficies del equipamiento y maquinaria que tengan contacto directo con Carnes y Derivados desnudos deberán estar exentas de pintura.

Las Carnicerías deberán contar como mínimo con el siguiente equipamiento:

a) Mesas y mesadas. Las mesas y mesadas en contacto con alimentos deberán tener la parte superior de acero inoxidable o de material liso no absorbente, resistente a la corrosión, preferentemente de color claro, libre de pintura, de fácil limpieza y desinfección. En el caso de mesadas empotradas, el diseño deberá contemplar una unión mesada-pared que facilite la limpieza y no permita la acumulación de suciedad.

b) Pileta de lavado de utensilios y de manos. Para el lavado de utensilios y de manos se deberá contar con una pileta de dimensiones adecuadas que permita el correcto procedimiento de higiene de estos, con accionamiento no manual o monocomando. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y contar con agua caliente/fría,



jabonera fija dispensadora de jabón líquido y sistema de secado de manos.

En el caso de contar con el siguiente equipamiento, los mismos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Estanterías. Las estanterías o estructuras de soporte ubicadas en el Área de Trabajo o cámara deberán construirse en acero inoxidable o en materiales no porosos, impermeables, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección, no serán aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

b) Cajones, Bateas y Bandejas. Deberán ser de material liso, de fácil limpieza y desinfección, sin poder estar apoyadas en el piso. Serán adecuadas aquellas bateas y bandejas de ángulos curvos.

c) Carros de transporte de mercadería. En caso de contar con carros de transporte de Carnes y Derivados, deberán ser de acero inoxidable o de material liso, impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Contarán con la mínima cantidad de juntas posibles, siendo más adecuados los ángulos redondeados. Deberán estar en perfectas condiciones de conservación, claramente identificados y ser de uso exclusivo para la Carnicería.

d) Rieles y gancheras. Deberán ser de acero inoxidable o material liso, impermeable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección. Deberán instalarse a una distancia que evite el contacto del producto con paredes, piso y estanterías. Deberán mantenerse libres de pinturas o cualquier material de cobertura que pueda desprenderse y deteriore la calidad general del producto o su envase. Las estructuras de soporte, rieles y gancheras deberán estar exentas de desprendimiento y óxido.

e) Roldanas y ganchos. Deberán ser de material inoxidable o hierro pulido y exento de toda pintura.

f) Picadora de Carne. La picadora deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y exenta de óxido y pintura interior. Deberá tener una estructura que habilite un práctico desmontaje de sus piezas, incluyendo el protector de manos, de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. El émbolo/palote a utilizarse deberá ser de material liso de fácil limpieza y desinfección. No podrá ser de madera.

g) Tiernizadora de Carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, estar exenta de óxido y pintura interior. Tendrá un diseño que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

h) Sierra eléctrica. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y estar exenta de óxido. Deberá tener un diseño que habilite un práctico desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección. La guía de la sierra deberá ser de material liso, no absorbente, fácilmente lavable, no aceptándose guía de madera.

i) Cortadora de Carne. Deberá ser de uso exclusivo para carne. Deberá ser de acero inoxidable o de material liso, no absorbente y tendrá un diseño que habilite el desmontaje de sus piezas de modo de permitir una correcta limpieza y desinfección.

j) Elevador de Carga. Las superficies deberán ser de material no poroso, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión. En caso de presentar rieles y gancheras deberán cumplir con lo establecido en el numeral 3.4.4 literal d).

k) Utensilios. Deberán ser de material liso, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, sin madera en su estructura. En el caso de las tablas, las mismas deberán ser desmontables.

Todo equipo que implique la utilización de agua deberá contar con desagüe entubado,

evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

3.6. Envasado de productos.

La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados y en caso de contar con el sector anexo correspondiente, podrá envasar productos elaborados y cocidos en el propio local.

Los productos deberán ser envasados utilizando únicamente envases de materiales de uso alimentario (bolsas de polietileno de alta o baja densidad, polipropileno cristal o láminas multicapas, así como bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido, etc.). No se aceptará la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

En caso de que la Carnicería envase productos en ausencia del cliente, deberá, sin perjuicio de los demás requisitos exigidos por el Reglamento Bromatológico Nacional, indicar claramente mediante el etiquetado, rotulado o cualquier medio fehaciente, los siguientes datos como mínimo: denominación social, RUT, domicilio, número de inscripción del Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC), denominación del producto, fecha de envasado, vida útil e ingredientes en los casos de elaboraciones y cocciones.

Los productos que hayan sido envasados en la Carnicería no podrán ser reenvasados. En caso de reenvasar productos no envasados en la Carnicería, deberá mantener la información del etiquetado original.

El INAC determinará las restantes condiciones de envasado no previstas en el presente.

Los productos envasados deberán exhibirse en unidades refrigeradas de exposición, manteniendo los requisitos de conservación si correspondiere. No se admitirá la exposición de los productos envasados sobre vitrinas.

4. SECTORES ANEXOS A LA CARNICERÍA.

La Carnicería podrá optar por anexar, previa habilitación del INAC, sectores de:

- a) Elaboración de productos cárnicos no industriales.
- b) Cocción de Carnes y Derivados.
- c) Fraccionamiento de productos chacinados listos para consumo y quesos.

4.1. Características generales del sector anexo.

Áreas. Los sectores tendrán un área mínima necesaria que garantice la inocuidad de los productos que se elaboren, cocinen o fraccionen.


No podrán superar el 50% del área de trabajo cuando exista un solo sector anexo y un 80% cuando exista más de un sector anexo. Sin perjuicio, el área máxima establecida podrá aumentarse en casos debidamente fundados.

Infraestructura. Las paredes, piso, techo, cielorraso y aberturas del sector deberán contemplar lo establecido para las superficies del Área de Trabajo de las Carnicerías, según lo estipulado en el numeral 3.2. del presente Texto Ordenado.

El profesional idóneo que elabore el Informe Técnico evaluará la necesidad de contar con pileta con monocomando, con suministro de agua caliente y fría, con capacidad suficiente para el lavado de los utensilios utilizados en el sector, dispensador de jabón líquido para manos fijo asociado a la pileta y sistema de secado de manos.

Operativa. Durante el desarrollo de actividades en cada sector, el personal no podrá realizar otras actividades ajenas al mismo.

Envasado. Las elaboraciones de productos cárnicos no industriales, productos cocidos y enfriados y los fraccionados de productos chacinados listos para consumo y quesos podrán ser envasados y etiquetados,



cumpliendo lo dispuesto en el numeral 3.6. del presente Texto Ordenado sobre envasado de productos en Carnicerías.

No se podrán envasar los productos chacinados listos para consumo y quesos que fueron fraccionados en ausencia del cliente.

4.2. Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales.

Las Carnicerías con sector de Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales habilitado de acuerdo con la presente norma, sólo podrán elaborar los chacinados frescos que autorice el INAC, de acuerdo con las disposiciones específicas que éste determine.

El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista de autorizados, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad.

La Carnicería deberá tener una memoria descriptiva del proceso de elaboración y ficha técnica de cada producto que elabore, donde se detallan los ingredientes a utilizar y las etapas del proceso de elaboración. Deberán estar disponibles en la Carnicería en todo momento a requerimiento del INAC y autoridades competentes. El INAC elaborará modelos de fichas técnicas para cada uno de los tipos de productos que se autoricen a elaborar.

La conservación será a una temperatura entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius); se prohíbe su congelación.

Se prohíbe expresamente el uso de aditivos.

El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Elaboración de Productos Cárnicos no Industriales no previsto en el presente.

Características. El sector de elaboración deberá estar claramente delimitado, conectado directamente al área de trabajo. Estará

delimitado por tabiques, muros o mamparas con una altura mínima de 2 (dos) metros, con una separación del piso que facilite su limpieza.

Deberá contar con acceso visual del público siempre que funcionen con atención directa al público. En caso de que no sea posible el acceso visual al público, será necesario designar un responsable técnico.

Equipamiento. El sector deberá contar con estanterías para ingredientes, mesa/s o mesada/s, bandejas y utensilios. El equipamiento para elaboraciones será de uso exclusivo del sector y deberá cumplir con lo establecido en el capítulo 3.5. del Texto Ordenado referente al equipamiento de Carnicerías, en lo aplicable.

Elaboraciones permitidas. Las Carnicerías con sector de elaboración habilitado de acuerdo con la presente norma sólo podrán elaborar chorizo carnicero y los chacinados frescos no embutidos que autorice el INAC, de acuerdo con las disposiciones específicas que éste determine, las que serán publicadas en el Diario Oficial, en 2 (dos) diarios de circulación nacional y en la página web institucional.

La lista de productos autorizados para su elaboración, así como la baja de estos, se actualizará y publicará toda vez que sea necesario, en caso de que sea modificada, detallando el producto, así como las disposiciones aplicables al mismo. El INAC podrá dar de baja los productos incluidos en la lista de autorizados, siempre que medien razones que atenten contra las condiciones que contribuyen a garantizar la inocuidad.

Se prohíbe expresamente el uso de aditivos en la elaboración de los productos, así como, congelar los productos elaborados.

Fichas Técnicas de Elaboraciones. Los procesos de elaboración comprendidos en la ficha técnica serán entre otros: extracción de los cortes, prolijado, cortado o rebanado, picado, mezclado, agregado de ingredientes, embutido, rebozado y conservación.

La ficha técnica deberá estar disponible en la Carnicería y podrá ser solicitada por el INAC en cualquier momento.

Puede encontrar las fichas técnicas en el siguiente link.²

4.3. Cocción de Carnes y Derivados.

La Carnicería con sector de Cocción de Carnes y Derivados habilitado podrá cocinar carnes, productos cárnicos no industriales elaborados en la propia Carnicería (cuando tenga autorización específica para ello) y productos cárnicos provenientes de establecimientos habilitados. También se podrán cocinar complementos no cárnicos, siempre que cuenten con la aprobación específica del INAC.

El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Cocción de Carnes y Derivados no previsto en el presente, de forma de generar las condiciones necesarias que garanticen la inocuidad de los productos.

Características constructivas. El sector de cocción deberá estar claramente delimitado, conectado directamente al área de trabajo. Estará delimitado por tabiques, muros o mamparas con una altura mínima de 2 (dos) metros, con una separación del piso que facilite su limpieza.

Deberá contar con acceso visual del público siempre que funcionen con atención directa al público. En caso de que no sea posible el acceso visual al público, será necesario designar un responsable técnico.

Métodos de cocción autorizados. Para la cocción de los productos se autorizan exclusivamente los métodos de cocción por medio de calor seco, húmedo y frito por inmersión en grasas o aceites calientes, los que deberán cumplir con la normativa correspondiente.

Combustibles. Se podrán utilizar exclusivamente equipos que utilicen gas licuado de petróleo, gas natural, gas de cañería o energía eléctrica.

Equipamiento. El sector de cocción deberá contar con:

a) equipo de cocción (horno, freidora, etc.) con superficie lisa, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección. Las freidoras deberán tener control de temperatura (control termostático);

b) campanas y extractores con superficies lisas, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, eficientes para la evacuación de olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma tal que se cumpla con las disposiciones reglamentarias en la materia;

c) bandejas y utensilios exclusivos del sector que serán almacenados en el mismo;

d) espacio adecuado para el almacenamiento de los ingredientes y utensilios utilizados en el sector;

e) mesada para expedición de los alimentos cocidos, distinta a la utilizada para la manipulación de alimentos crudos.

El profesional idóneo deberá indicar en el Informe Técnico la necesidad de contar con:


a) mesada específica para la manipulación y preparación de los alimentos a cocinar,

b) en función de la forma de comercialización, vitrina conservadora de calor, específica para alimentos en caso de venta inmediata y vitrina exhibidora de alimentos enfriados en caso de venta mediata de acuerdo con lo dispuesto a continuación.

Consumo de productos. El consumo de los productos cocidos deberá realizarse fuera de las dependencias de la Carnicería. Para el caso del consumo de los productos cocidos en áreas anexas a la Carnicería, deberá contar con las autorizaciones correspondientes otorgadas por las autoridades competentes.

Cocción de no cárnicos. La Carnicería con sector de cocción habilitado podrá realizar la cocción de alimentos no cárnicos. Para ello, deberá informarlo al momento de la habilitación del

² Resolución de INAC #22/015 de 02.03.22 y artículo 291 de la Ley N° 19.994, 18 de diciembre de 2020.



sector. Los alimentos no cárnicos para cocinar deberán proceder envasados en origen por establecimientos habilitados a tales efectos.

Comercialización. La comercialización inmediata de carnes y derivados cocidos (dentro de las cuatro horas posteriores a su cocción) deberá realizarse con el equipamiento necesario para mantener su temperatura a más de 60°C (sesenta grados Celsius).

La comercialización mediata de carnes y derivados cocidos (posterior a las cuatro horas de su cocción) deberá realizarse refrigerada en equipos adecuados y exclusivos a tales efectos. Se prohíbe su congelación.

4.4. Fraccionamiento de quesos y productos chacinados listos para consumo.

A los efectos de fraccionar y comercializar productos chacinados listos para su consumo, quesos envasados herméticamente en origen y quesos de horma, todos los que deberán provenir de establecimientos habilitados por la autoridad competente y estar debidamente registrados, la Carnicería deberá habilitar un sector de Fraccionamiento de Quesos y Productos Chacinados listos para consumo.

El INAC determinará las condiciones de infraestructura y funcionamiento, las herramientas y equipamiento necesario y sus características, el área de trabajo mínima y en general, todo lo relativo al sector de Fraccionamiento de Quesos y Productos Chacinados no previsto en el presente.

Equipamiento. Deberá contar con equipamiento independiente que no sea utilizado en otros sectores de la Carnicería.

El equipamiento mínimo consistirá en:

a) unidades refrigeradas de exposición o conservación, teniendo presente lo dispuesto en el numeral 3.3 del presente Texto Ordenado,

b) balanza,

c) máquina cortadora de fiambre a la vista del cliente,

d) sector de empaque y expedición y

e) utensilios exclusivos para el sector.

Operativa. La temperatura de conservación de los productos deberá cumplir en todas las etapas de su comercialización los rangos indicados en el rótulo o etiqueta de origen.³

Carne Picada. Se entiende por carne picada, la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

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.

A efectos de garantizar una composición uniforme de la carne bovina picada y mantener inalterada su característica de fresca 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.

La carne bovina picada en comercios de Carnicería se ajustará a los siguientes parámetros microbiológicos:

³ Resolución de INAC #23/063 de 21.05.24.

UFC:	igual o menor a 107 por gramo.
Estafilococo Coagulasa Positivo:	igual o menor a 102 por gramo.
Clostridium Sulfito Reductores:	igual o menor a 102 por gramo.
Salmonella:	Ausente en 25 gramos.
E. Coli:	igual o menor a 5 por 102 por gramo.
E. Coli 0157/H7:	Ausente

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 para mantener 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.

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

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.⁴

5. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE VENTA.

5.1. Áreas.

La modalidad Local de Venta está integrada por las siguientes áreas:

- a) Área de Trabajo: espacio ocupado por instalaciones de frío y demás equipamiento, mesas de trabajo y mostradores de atención al público.
- b) Área de Venta: es aquella destinada a la circulación y permanencia del público, sobre la base de un metro lineal, contados a partir de la exhibición de los productos en el Área de Trabajo, donde se permita la permanencia del consumidor para retirar la mercadería. Deberá permanecer accesible al público durante la comercialización, salvo que se pretenda habilitar sin atención al público, conforme lo dispuesto en el numeral 2.2. del presente Texto Ordenado.
- c) Área Complementaria: espacio ocupado por depósitos de insumos, vestuarios, servicios higiénicos, oficina, entre otros.

5.2. Infraestructura.

El Local de Venta deberá contar con la infraestructura suficiente que garantice, a juicio de INAC, la inocuidad de las Carnes y Derivados que se exhiban y comercialicen.

El Área de Trabajo y Área de Venta deberán mantenerse en buen estado de conservación y reunirán las siguientes características constructivas:

- a) **Paredes.** Deberán ser de material liso, impermeable, resistente a la corrosión que permita una efectiva limpieza y desinfección.

⁴ Decreto N° 215/006 de fecha 3.7.06.

b) **Pisos.** Deberán ser de material no poroso, impermeable, preferentemente de color claro y de fácil limpieza y desinfección.

c) **Techos y Cielorrasos.** El techo deberá ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos, isopanel u otro material aprobado por el INAC, que protejan adecuadamente de los factores climáticos, sean resistentes a la corrosión, libre de desprendimientos y lavables. En caso de existir un cielorraso, deberá ser rígido, lavable, resistente a la corrosión y estar perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, libre de óxido y desprendimientos. La altura mínima de la Carnicería deberá mantener las condiciones para garantizar la inocuidad de las Carnes y Derivados.

Las instalaciones eléctricas deberán adecuarse a lo previsto para las Carnicerías. El Local de Venta deberá contar con, al menos, un baño de acuerdo con lo establecido para las Carnicerías.

5.3. Cámaras y Unidades de frío.

El Área de Trabajo deberá constar de al menos una unidad de frío para la exhibición de Carnes y Derivados, conforme lo previsto en la reglamentación vigente en lo que corresponda. En caso de que el Local de Venta cuente con cámaras y otras unidades de frío deberán cumplir con lo ya previsto en la reglamentación vigente.

Las unidades de frío de los Locales de Venta no podrán cambiar su ubicación dentro del local comercial sin la autorización previa y preceptiva del INAC.

6. HABILITACIÓN Y MANTENIMIENTO.

A efectos de la comercialización de Carnes y Derivados, quienes pretendan habilitarse bajo la modalidad de Carnicería o Local de Venta 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:

- a) las habilitaciones y sus renovaciones,
- b) ampliaciones, reformas o sectores anexos

- c) regularizaciones,
- d) y otras innovaciones que determine el INAC.

6.1. Carnicerías.

A efectos de la habilitación de la Carnicería y su mantenimiento, el interesado deberá cumplir con las disposiciones del presente capítulo.

- El interesado deberá tramitar ante el INAC la habilitación de la Carnicería y sus sectores anexos.


o Una vez habilitada la Carnicería y sus sectores anexos en caso de corresponder, a los efectos de mantener la habilitación, el titular de la Carnicería deberá tramitar la renovación de la habilitación.

- En caso de que el titular de una Carnicería habilitada pretenda realizar una ampliación o reforma de la Carnicería, así como de incorporar un sector anexo luego de la habilitación, deberá contar con la aprobación previa del INAC.

- En caso de cambio de titular de la Carnicería, el nuevo titular o el titular anterior deberá informar al INAC a los efectos de actualizar la información en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas. Hasta en tanto no ocurra, las acciones de nuevo titular se podrán imputar solidariamente al anterior titular.

- La Carnicería oportunamente habilitada por el Gobierno Departamental y homologada por el INAC de acuerdo con lo previsto en el artículo 370 de la Ley de Urgente Consideración N° 19.889, de 9 de julio de 2020, y la Carnicería que deba adecuar su infraestructura a la reglamentación vigente, deberán hacer la regularización ante el INAC antes del 21 de enero de 2026.

A efectos de realizar los trámites referidos, el interesado deberá tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y la Dirección General Impositiva (DGI) y deberá estar libre de obligaciones pendientes con el INAC, a cuyos efectos el Instituto emitirá un Certificado de Vigencia.



Independientemente del medio o plataforma utilizados para la comercialización o promoción de Carnes y Derivados al consumidor final, la Carnicerías deberá exhibir, en todo momento, en un lugar visible y accesible al público, el número de habilitación de RUNEC y cualquier otro elemento identificador de la habilitación que INAC indique.

6.1.1. Habilitación.

1. La solicitud de habilitación de la Carnicería se realizará en los formularios que disponga el Instituto, indicándose datos identificatorios y de ubicación de la Carnicería, entre otros y deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- **Constancia de la Intendencia Departamental de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico.**

o En aquellos casos de instituciones u organizaciones no comerciales, donde las Intendencias Departamentales no otorguen la aceptabilidad de uso desde el punto de vista urbanístico, el INAC podrá definir los procedimientos necesarios para su acreditación. Asimismo, en los casos que las Intendencias Departamentales no otorguen la constancia referida a organizaciones comerciales, deberán presentar un negativo de la Intendencia Departamental correspondiente.

- **Informe técnico.**

o Es un certificado suscrito por un profesional idóneo a criterio de INAC, el cual deberá indicar en un formulario definido por la Gerencia de Calidad e Integridad, la adecuación a la normativa vigente.

o La Gerencia de Calidad asesorará a los profesionales idóneos y dilucidará cuestiones que puedan surgir de la interpretación o integración de los aspectos técnicos requeridos.

- **Carnicería sin atención directa al público: Responsable Técnico.**

o Para la habilitación de una Carnicería sin atención directa al público, de acuerdo con lo dispuesto en la reglamentación vigente, deberá acompañar la solicitud con la designación de Responsable Técnico mediante

el formulario que ponga a disposición el Instituto indicando las responsabilidades asociadas al rol.

Las solicitudes de habilitación que no cumplan con los requisitos aquí establecidos podrán ser rechazadas.

2. Los formularios y la documentación serán examinados por la Gerencia de Asuntos Legales.

Se podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, se podrá solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes.

3. De ser satisfactorios los formularios y documentos presentados, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de la habilitación.

4. Se procederá a habilitar la Carnicería con una vigencia máxima de 5 (cinco) años, inscribiéndola en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC) y expidiéndose la constancia correspondiente.

La Carnicería podrá iniciar las operaciones una vez inscrita en el RUNEC.


6.1.2. Renovación.

1. Previo al vencimiento de la habilitación, el titular de la Carnicería deberá tramitar la solicitud de la renovación de la habilitación de la Carnicería ante el INAC, en los formularios y con la documentación que el Instituto indique.

2. Los formularios y la documentación presentados serán examinados por la Gerencia de Asuntos Legales.

Se podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, se podrá solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes.

En el caso de que existan cambios en relación con las condiciones de la habilitación o no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno



Departamental, así como el Informe Técnico, se deberán agregar conforme lo dispuesto para la habilitación.

3. De ser satisfactorio los formularios y documentos presentados se procederá a renovar la habilitación de la Carnicería, la que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

Para el caso que el interesado no se presentare a solicitar la renovación, luego de transcurridos 90 (noventa) días corridos de vencida la habilitación, el INAC cancelará la habilitación de forma automática y dará de baja la inscripción en el RUNEC.

6.1.3. Ampliación o Reforma.

1. Cuando se desee modificar las instalaciones, la distribución de los equipos, así como cualquier otra modificación que implique un cambio en la infraestructura, en una Carnicería habilitada, el titular de la Carnicería deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el INAC, en los formularios y con la documentación que el Instituto indique, acompañando en todo caso el Informe Técnico suscrito por el profesional idóneo.

2. Los formularios y la documentación serán examinadas por la Gerencia de Asuntos Legales.

Se podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, se podrá solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes.

3. De ser satisfactorios los formularios y documentos presentados se procederá a autorizar la ampliación o reforma de la Carnicería renovando la vigencia de la habilitación de la Carnicería por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

6.1.4. Habilitación de Sectores Anexos.

1. Cuando se desee incorporar un sector anexo a una Carnicería habilitada, el titular de la Carnicería deberá gestionar previamente la correspondiente autorización ante el INAC, en los formularios y con la documentación que el Instituto indique, acompañando en todo caso el Informe Técnico suscrito por el profesional idóneo.

2. Los formularios y la documentación serán examinadas por la Gerencia de Asuntos Legales.

Se podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, se podrá solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes.

3. De ser satisfactorios los formularios y documentos presentados, se procederá a habilitar el sector anexo de la Carnicería renovando la vigencia de la habilitación de la Carnicería por un nuevo período máximo de 5 (cinco) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

6.1.5. Cambio de titularidad.

1. El nuevo titular de la Carnicería deberá, dentro del plazo de 30 (treinta) días corridos de la toma de posesión del comercio⁵, tramitar el cambio de titularidad ante el INAC en los formularios y con la documentación que el Instituto indique, los que serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

2. Aprobada la solicitud, se procederá al cambio de titularidad actualizando la información en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

6.1.6. Regularización.

1. La Carnicería oportunamente habilitada por el Gobierno Departamental y homologada por el INAC de acuerdo con lo previsto en el artículo 370 de la Ley de Urgente Consideración N° 19.889, de 9 de julio de 2020, y la Carnicería que deba adecuar su infraestructura a la reglamentación vigente, deberán hacer la regularización ante el INAC antes del 21 de enero de 2026.

⁵ Resolución de INAC #21/110 de 25.10.21, en la redacción dada por la Resolución de INAC #23/103 de 19.09.2023.

2. El procedimiento de regularización será el mismo que para la renovación de la Carnicería en lo aplicable.

6.2. Local De Venta.

A efectos de la habilitación de un Local de Venta y su mantenimiento, el interesado deberá cumplir con las disposiciones del presente capítulo.

- El interesado deberá tramitar ante el INAC la habilitación del Local de Venta.

o Una vez habilitado el Local de Venta, a los efectos de mantener la habilitación, el titular del Local de Venta deberá tramitar la renovación de la habilitación.

- En caso de cambio de titular del Local de Venta, el nuevo titular o el titular anterior deberá informar al INAC a los efectos de actualizar la información en el RUNEC. Hasta en tanto no ocurra, las acciones de nuevo titular se podrán imputar solidariamente al anterior titular.

A efectos de realizar los trámites referidos, el interesado deberá tener certificados vigentes del Banco de Previsión Social (BPS) y la Dirección General Impositiva (DGI) y deberá estar libre de obligaciones pendientes con el INAC, a cuyos efectos el Instituto emitirá un Certificado de Vigencia.

Una vez otorgada la habilitación, el Local de Venta quedará sujeto a las inspecciones de verificación y valoración de cumplimiento de la normativa vigente por parte de la Gerencia de Integridad. De no ser satisfactorio el resultado de las inspecciones, se podrá revocar la habilitación.

Independientemente del medio o plataforma utilizados para la comercialización o promoción de Carnes y Derivados al consumidor final, el Local de Venta deberá exhibir, en todo momento, en un lugar visible y accesible al público, el número de habilitación de RUNEC y cualquier otro elemento identificatorio de la habilitación que INAC indique.

6.2.1. Habilitación.

1. La solicitud de habilitación del Local de Venta se realizará en los formularios que disponga el Instituto, indicándose datos identificatorios y de ubicación del Local de Venta, entre otros y deberá acompañarse de la misma documentación que la Carnicería, a excepción del informe técnico.

Se adicionará una Declaración Jurada a cargo del interesado, en la cual deberá indicar el cumplimiento de diversos aspectos de infraestructura y de funcionamiento referidos en la normativa vigente.

Las solicitudes de habilitación que no cumplan con los requisitos aquí establecidos podrán ser rechazadas de plano.

2. Los formularios y la documentación serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

La Gerencia de Asuntos Legales podrá realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, podrán solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes.

3. Aprobada la solicitud por la Gerencia de Asuntos Legales, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de la habilitación.

4. Se procederá a habilitar el Local de Venta con una vigencia máxima de 3 (tres) años, inscribiéndose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

El Local de Venta podrá iniciar las operaciones una vez inscripto en el RUNEC.

6.2.2. Renovación.

1. Previo al vencimiento de la habilitación, el titular del Local de Venta deberá tramitar la solicitud de la renovación de la habilitación del Local de Venta ante el INAC, en los formularios y con la documentación que el Instituto indique.

2. Los formularios y la documentación presentados serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales, que podrá realizar observaciones que deberán ser



subsanaadas por el interesado.

En el caso de que no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno Departamental, se deberá agregar conforme lo dispuesto para la habilitación.

3. De ser satisfactorio los formularios y documentos presentados se procederá a renovar la habilitación del Local de Venta, la que mantendrá la vigente por un nuevo período máximo de 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

Para el caso que el interesado no se presentare a solicitar la renovación, luego de transcurridos 90 (noventa) días corridos de vencida la habilitación, el INAC cancelará la habilitación de forma automática y dará de baja la inscripción en el RUNEC.

6.2.3. Cambio de titularidad.

1. El nuevo titular del Local de Venta deberá, dentro del plazo de 30 (treinta) días corridos de la toma de posesión del comercio⁶, tramitar el cambio de titularidad ante el INAC en los formularios y con la documentación que el Instituto indique, los que serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

2. Aprobada la solicitud, se procederá al cambio de titularidad actualizando la información en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

6.3. Habilidadación Provisoria.

El INAC podrá otorgar una habilitación provisoria a la Carnicería o el Local de Venta, en los casos que el interesado se encuentre tramitando la Constancia de la Intendencia Departamental correspondiente de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico y cumpla con los demás requisitos solicitados.

La habilitación quedará sujeta a la presentación de la Constancia de la Intendencia Departamental, la cual deberá ser presentada dentro de los 180 días desde otorgado la habilitación provisoria. El INAC

podrá extenderla o revocarla siempre que medien circunstancias que lo ameriten.

Cumplido con la Constancia de la Intendencia Departamental correspondiente de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico se otorgará la habilitación desde el otorgamiento de la habilitación provisoria.

6.4. Excepción de Habilidadación.

El INAC podrá exceptuar de la habilitación y el registro correspondiente a la comercialización exclusiva de productos cárnicos provenientes de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Quedan exceptuados de la habilitación y el registro del Instituto aquellos locales que comercialicen en forma exclusiva productos cárnicos debidamente identificados y provenientes de establecimientos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, conforme a lo previsto en el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N°315/994 y modificativas.

La excepción establecida a la habilitación del INAC es sin perjuicio de las habilitaciones que puedan requerir otros organismos competentes.

⁶Resolución de INAC #21/110 de 25.10.21, en la redacción dada por la Resolución de INAC #23/103 de 19.09.2023.

7. TARIFAS

Establecer las siguientes tarifas de los trámites de las Carnicerías y Locales de Venta

en todo el territorio nacional ante el INAC:

Trámite	Tarifas (Unidades Reajustables)
Habilitación de Carnicería	14 U.R.
Habilitación de Local de Venta	12 U.R.
Renovación de Carnicería o Local de Venta (fuera del plazo* de vigencia de la habilitación)	Carnicería: 14 U.R. Local de Venta: 12 U.R.

* presentada la renovación luego de la fecha de vencimiento de la habilitación.

Exoneración de tarifas. El INAC podrá poner a disposición una lista de profesionales idóneos, escribanos y arquitectos, entre otros, previamente capacitados y con las herramientas idóneas para realizar los trámites 100% en línea. En caso de que el particular opte por los profesionales de esta

lista, el INAC podrá exonerar de forma total o parcial la tarifa correspondiente.

El INAC establece la siguiente exoneración de las tarifas establecidas para los trámites de Carnicerías o Locales de Venta en todo el territorio nacional:

Trámite	Tarifas (Unidades Reajustables)
Habilitación de Carnicería	EXONERADO
Habilitación de Local de Venta	EXONERADO

Facilidades de pago. Establecer para los trámites de Carnicerías y Locales de Venta en todo el territorio nacional de tarifas mayores o iguales a 12 U.R. la financiación de cuotas fijas en Unidades Reajustables.

Al momento de la solicitud, deberán encontrarse al día con sus obligaciones para con el Instituto.

Podrán abonarse los costos en hasta en 5 (cinco) cuotas fijas en U.R. iguales, mensuales y consecutivas, suscribiendo un vale a tales efectos.

La falta de pago puntual de una cualquiera de las cuotas hará caducar automáticamente las facilidades haciéndose exigible automáticamente la totalidad del saldo

impago más recargos del 1% (uno por ciento) mensual, sin que sea necesario declaración expresa en tal sentido, ni acto judicial, ni extrajudicial alguno.

El plan de facilidades se perfeccionará con la comunicación al interesado de las cuotas y fechas de pago otorgadas (duplicado del formulario de solicitud).

El valor en pesos uruguayos de las Unidades Reajustables indicadas en la presente serán las publicadas por el Banco Hipotecario del Uruguay al momento de abonar la tarifa del trámite o la cuota de financiación correspondiente.



8. SISTEMA DE REGISTRO Y GESTIÓN DEL ABASTO.

8.1. Usuario.

Las Carnicerías y Locales de Venta de carnes y derivados deberán contar con un usuario del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA).

8.2. Domicilio electrónico.

El usuario será remitido al domicilio electrónico constituido. Es obligatorio constituir un domicilio electrónico ante el Instituto, conforme el artículo 25 del Decreto Ley N° 15.605, de 27.07.24.

8.3. Declaración Jurada.

Los usuarios del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA) deberán remitir la Declaración Jurada Electrónica de Carnicerías dentro de los primeros 10 días del mes siguiente, en la que deberán constar las descargas recibidas en el mes anterior.

La remisión de la Declaraciones Juradas Electrónicas de Carnicerías se realizarán en el Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA) en formato electrónico.

Con la validación previa de cada descarga por parte de los usuarios al momento de recibir la mercadería, se generará de forma automática el contenido de la Declaración Jurada Electrónica de Carnicerías, la cual se deberá remitir.⁷

⁷Resolución de INAC #22/127 de 19.12.22.

inac
Instituto Nacional de Carnes

