



TEXTO ORDENADO

Estatuto de
Distribución de Carnes y Derivados

ÍNDICE

1. Alcance	3
2. Transporte	3
2.1. Condiciones generales	3
2.2. Condiciones de higiene y operativa	3
2.3. Condiciones del personal	4
2.4. Características de la unidad de carga	4
2.5. Requisitos de carga y transporte	5
2.6. Duración del traslado	6
2.7. Transporte desde la carnicería o local de venta al consumidor final	6
2.8. Transporte entre establecimientos habilitados como tales por el ministerio de ganadería, agricultura y pesca	7
3. Habilitación de unidades de carga de transporte de carnes y derivados y su mantenimiento	7
3.1. Habilitación	8
3.2. Renovación o cambio de chasis	8
3.3. Cambio de titularidad o de matrícula	8
3.4. Reposición de identificación	9
4. Tenencia y documentación	9
4.1. Guía electrónica de propiedad y movimiento	9
4.2. Elementos de la GEPYM	9
4.3. Condiciones de la GEPYM.....	9
5. Tarifas	10

1. ALCANCE

La reglamentación¹ vigente 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.

La reglamentación establece las condiciones de 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.

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.

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.

2.2. Condiciones de Higiene y Operativa.

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.

Deberán implementarse:

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

b) Manual de Buenas Prácticas de Transporte (BPT).

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 anteriormente.

Las temperaturas de Carnes y Derivados transportadas serán las siguientes:

- Carnes y Derivados enfriados: medida en el interior de los productos, excepto para aquellos de origen aviar, deberá estar entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 7°C (siete grados celsius).
- Carnes y Derivados enfriados de origen aviar: medida en el interior de los productos, deberá estar entre -1°C (un grado celsius bajo cero) y 4°C (cuatro grados celsius).
- Carnes y Derivados congelados: menor o igual a -18°C (dieciocho grados celsius bajo cero) de equilibrio en la masa muscular.

¹Reglamento aprobado por el Decreto N° 32/021 de 21.01.21, artículo 1º, en la redacción dada por el Decreto N° 189/024 de 27.06.24, complementado por la Resolución de INAC #24/113 de 28.08.24.

2.3. Condiciones del Personal.

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.

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.

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.

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.

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.

Preservación de la temperatura: 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.

Excepción al equipo de frío: 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.

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.

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

Georreferenciación y control de temperatura: 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.

Superficie interna: 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.

Superficie externa: deberá mantenerse en perfecto estado de conservación. Las puertas de la unidad de carga deberán ser de cierre hermético.

Material: 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.

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

Vapores, humedad y condensación: 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.

Rieles: 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. 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. 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.

Capacidad interna: la capacidad mínima interna de la unidad de carga es de 0,5 m³ (cero con cinco metros cúbicos).

Condiciones de transporte: 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.

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


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 m³ (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.

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.

Capacidad: el cálculo de la capacidad de la unidad de carga será de 400 kg/m³ (cuatrocientos kilogramos por metro cúbico) de la unidad de carga, sin perjuicio de otras normas aplicables.

Aberturas y puertas: 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.

Manipulación de las Carnes y Derivados: las Carnes y Derivados deberán manipularse durante la carga o descarga en forma tal que



sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

Transporte de Productos Destinados al Consumo Animal: sin perjuicio de lo establecido en la reglamentación vigente, 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.

Transporte simultáneo con otros alimentos: 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.

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.

Los otros alimentos transportados mencionados con anterioridad deberán cumplir con las disposiciones relativas al producto y al transporte que establezcan las autoridades competentes que correspondan.

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

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.

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.

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 reglamentación vigente.

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.

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

2.6. Duración del traslado.

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

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

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 la reglamentación vigente. 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.

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



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

2.8. Transporte entre establecimientos habilitados como tales por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Contenedores refrigerados: está autorizado el traslado de Carnes y Derivados en contenedores refrigerados entre establecimientos habilitados como tales por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca ("MGAP").

Estos traslados deberán cumplir las siguientes condiciones: (1) tener como origen y/o destino un establecimiento habilitado por el MGAP como playa de contenedores, inscripto a tales efectos en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas ("RUNEC") y (2) registrar la transacción electrónicamente en el Sistema de Registro y Gestión del Abasto ("SRGA").

3. HABILITACIÓN DE UNIDADES DE CARGA DE TRANSPORTE DE CARNES Y DERIVADOS Y SU MANTENIMIENTO.

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. A efectos de la habilitación de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados y su mantenimiento, el interesado deberá cumplir con las disposiciones de la reglamentación vigente.

• El interesado deberá tramitar ante el INAC la habilitación de unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados. Una vez habilitada la unidad de carga de transporte de Carnes y

Derivados, a los efectos de mantener la habilitación, el titular de la unidad de carga deberá tramitar la renovación de la habilitación.

• En caso de cambio de titular de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados, 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.

• En caso de cambio de chasis o de matrícula, deberá realizar el trámite correspondiente ante el INAC para adecuar la inscripción en el RUNEC.

• En caso de desgaste o extravío, el titular podrá solicitar la reposición de la identificación adhesiva de la unidad de carga.

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.

Toda persona física o jurídica cuyas actividades determinen la tenencia o movimiento de Carnes y Derivados deberá inscribirse previamente en el RUNEC.

3.1. Habilitación.

1. La solicitud de habilitación de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados se realizará en los formularios que disponga el Instituto, indicándose datos identificatorios, entre otros y deberá acompañarse de lo siguiente:

- **Libreta de Propiedad del Vehículo a nombre de la empresa solicitante.** En caso de que la misma no esté a nombre de la empresa solicitante, deberá presentar, además, un certificado notarial que acredite el vínculo jurídico de la empresa solicitante con el vehículo a habilitar, suficiente a juicio de INAC.

- **Permiso Nacional de Circulación vigente del Ministerio de Transporte y Obras Públicas ("MTOPE").**

Deberá indicar las dimensiones y el peso bruto total. Cuando no esté incluida la tara en el permiso otorgado por el MTOPE deberá presentar una constancia de la tara de la unidad de carga. Para el caso que por las condiciones de la unidad de carga el MTOPE no emita el permiso referido o no surja del mismo, se deberá indicar las dimensiones y el peso bruto total.

- **Declaración Jurada:** La cual estará a cargo del interesado, en la que se deberá indicar el cumplimiento de la normativa vigente.

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 habilitación.

4. Se procederá a habilitar la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados con una vigencia máxima de 3 (tres) años, inscribiéndola en el RUNEC y expidiéndole la constancia correspondiente.

Las unidades de carga de Carnes y Derivados podrán iniciar operaciones una vez inscriptas

en el RUNEC.

5. Una vez habilitada, la Gerencia de Integridad podrá realizar una comprobación para verificar y valorar el cumplimiento de lo informado en la Declaración Jurada. A tales efectos, coordinará con el interesado una videollamada, solicitará un video de comprobación e incluso una inspección presencial. De no ajustarse a la Declaración Jurada o de no poder coordinarse la misma, la habilitación se revocará, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionatorio del INAC.

Independientemente, en todos los casos que se constaten situaciones que pongan en peligro o que generen un daño a la salud pública, o cuestiones que atenten contra la transparencia comercial, el INAC podrá suspender o cancelar la habilitación.

3.2. Renovación o cambio de chasis.

1. El proceso de renovación o de cambio de chasis será el mismo que el establecido para la habilitación, en lo aplicable.

2. En ambos casos se procederá a renovar la habilitación por un período máximo de 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

Para el caso que el interesado no se presente 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.

3.3. Cambio de titularidad o de matrícula.

1. El titular de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados deberá tramitar el cambio de titularidad de la habilitación o de matrícula 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 actualizando la información en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

3.4. Reposición de identificación.

1. El titular de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados deberá solicitar en caso de desgaste o extravío la reposición de identificación ante el INAC.

4. TENENCIA Y DOCUMENTACIÓN.

4.1. Guía Electrónica de Propiedad y Movimiento.

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 ("GEPYM").

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.

La GEPYM se gestionará a través SRGA implementado por el INAC. Asimismo, éste determinará los planes de contingencia para situaciones justificadas.

Las empresas debidamente inscriptas en el 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 MGAP y

c) el movimiento de Carnes y Derivados desde su ingreso al territorio nacional hasta el establecimiento habilitado por el MGAP.

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

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.

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.

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

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.

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.

4.2. Elementos de la GEPYM.

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

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.

4.3. Condiciones de la GEPYM.

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 reglamentación vigente y a los dispuestos por el INAC.

5. TARIFAS.

Establecer las siguientes tarifas de los trámites de las unidades de carga de transporte de Carnes y Derivados en todo el territorio nacional ante el INAC:

Exoneración de tarifas.

El INAC podrá poner a disposición una lista de profesionales escribanos, 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.

Trámite	Tarifas (Unidades Reajustables)
Habilitación de la unidad de carga de transporte de Carnes y Derivados	6 U.R.
Renovación de la habilitación de la unidad de carga (fuera del plazo* de vigencia de la habilitación)	6 U.R.
Cambio de titularidad	0 U.R.
Reposición de identificación	0 U.R.

** presentada la renovación 60 días previos al vencimiento y culminado el trámite hasta 90 días posteriores a la fecha de vencimiento de la habilitación.*

inac
Instituto Nacional de Carnes

