

## **Reglamento Nacional de Distribución de Carnes y Derivados con destino mercado interno.**

**- Aprobado por el Decreto 32/021 de 21.01.21, artículo 1° y modificado por el Decreto 279/022 del 30.08.22.**

### **ÍNDICE**

1 - Alcance.-

2 - Transporte.-

3 - Tenencia y Movimiento.-

### **Artículo 1.- ALCANCE**

1.1 El presente Reglamento 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").

1.2 Regula la habilitación, funcionamiento y control de los vehículos 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.

### **Artículo 2.- TRANSPORTE**

2.1 El transporte de Carnes y Derivados será autorizado en vehículos 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. Se entiende por vehículo todo transporte identificable que tenga asociado una unidad de carga en forma indivisible y por todo el tiempo que dure la habilitación.

#### **2.2 Características Generales**

2.2.1 El transporte se hará en unidades de carga destinadas exclusivamente a tales efectos.

2.2.2 La unidad de carga será isotérmica y deberá contar con un equipo de refrigeración, de forma de preservar la temperatura reglamentaria durante el traslado de la mercadería, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento Bromatológico Nacional.

2.2.3 La temperatura de transporte en el interior de los productos enfriados de Carnes y Derivados, excepto para aquellos de origen aviar, deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $7^{\circ}\text{C}$  (siete grados celsius).

2.2.4 La temperatura de transporte en el interior de los productos enfriados de Carnes y Derivados de origen aviar deberá estar entre  $-1^{\circ}\text{C}$  (un grado celsius bajo cero) y  $4^{\circ}\text{C}$  (cuatro grados celsius).

2.2.5 La temperatura de transporte de los productos congelados no podrá superar los  $-12^{\circ}\text{C}$  (doce grados celsius bajo cero), medidos en la superficie del producto.

2.2.6 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 y no absorbente, con zócalo sanitario.

2.2.7 La superficie externa de la unidad de carga deberá mantenerse en perfecto estado de conservación.

2.2.8 Las puertas de la unidad de carga deberán ser de cierre hermético.

2.2.9 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:

- a) acero inoxidable,
- b) acero galvanizado revestido con resina poliéster,
- c) resina poliéster reforzada con fibra de vidrio,
- d) PRFV (Plástico reforzado con fibra de vidrio) u
- e) otros materiales previa aprobación expresa y escrita del INAC.

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

2.2.11 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.

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

Producto	Traslado en 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

2.2.13 Excepcionalmente, el traslado de las carnes, menudencias y subproductos comestibles provenientes de un establecimiento habilitado Categoría III que no cuente con equipamiento de frío, tendrá una duración máxima de 2 (dos) horas.

2.2.14 El vehículo deberá estar debidamente identificado, de acuerdo a la forma y contenido que determinará el INAC.

2.2.15 El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos de georreferenciación en la unidad de carga.

2.2.16 El INAC podrá requerir la instalación de dispositivos tecnológicos de control de temperatura que generen información. El dispositivo deberá estar debidamente calibrado en todo momento y su ubicación será en el punto más caliente de la unidad de carga.

2.2.17 El INAC aprobará los dispositivos tecnológicos a utilizar los cuales podrán tener conexión remota con el sistema definido por el INAC.

2.2.18 El Poder Ejecutivo, previo asesoramiento del INAC, podrá modificar a la baja la temperatura máxima para el transporte de productos enfriados y congelados de Carnes y Derivados. La modificación deberá realizarse siempre y cuando el resultado implique una optimización de los objetivos de inocuidad y transparencia comercial en el marco de lo establecido en el presente Reglamento.

### **2.3 Características Específicas**

2.3.1 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 permitan 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.

2.3.2 Las estructuras de sostén de rieles que no entran en contacto con las Carnes y Derivados deberán conservarse libres de óxido y de pintura, permitir la correcta limpieza y desinfección del techo del compartimento.

2.3.3 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.

## **2.4 Requisitos de la carga y transporte simultáneo de Carnes y Derivados**

2.4.1 La capacidad mínima de la unidad de carga es de 0,5 m<sup>3</sup> (cero con cinco metros cúbicos).

2.4.2 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.

2.4.3 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 m<sup>3</sup> (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.

2.4.4 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.

2.4.5 Se autorizará el transporte de productos con la capacidad autorizada por el Ministerio de Transporte y Obras Públicas (MTO). El interesado deberá proporcionar la documentación que acredite dicha capacidad. En caso que no corresponda la habilitación del vehículo por parte del MTO, el cálculo de la capacidad será de 400 kg/m<sup>3</sup> (cuatrocientos quilogramos por metro cúbico) de la unidad de carga.

2.4.6 Las aberturas y puertas del vehículo de transporte deberán permanecer herméticamente cerradas durante el traslado, abriéndose únicamente para permitir las operaciones de carga o descarga de los productos.

2.4.7 No se permitirá que el personal del vehículo viaje dentro de la unidad de carga.

2.4.8 Las Carnes y Derivados deberán manipularse durante la carga o descarga en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

2.4.9 Para Carnes y Derivados congelados se permitirá el transporte en conjunto con otros alimentos y Productos Destinados al Consumo Animal congelados, siempre y cuando todos cuenten con por lo menos envase primario y secundario<sup>1</sup>.

2.4.10 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<sup>2</sup>.

2.4.11 Los alimentos y los Productos Destinados al Consumo Animal mencionados en los numerales 2.4.9 y 2.4.10 deberán provenir de un establecimiento habilitado y cumplir con las disposiciones relativas al producto y al transporte que establezcan las autoridades competentes<sup>3</sup>.

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

2.4.13 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.

2.4.14 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), deberá utilizarse compartimentos separados. En caso de no contar con compartimiento separado, no podrá existir contacto directo entre la mercadería envasada y la mercadería sin envasar (desvestida), debiéndose implementar las medidas necesarias para que no ocurra.

2.4.15 Se autoriza el transporte simultáneo de Carnes y Derivados congelados con Carnes y Derivados enfriados, siempre y cuando los productos transportados cumplan con las temperaturas previstas en la presente Reglamentación.

2.4.16 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.

---

<sup>1</sup> Redacción dada por el Decreto N° 279/022 del 30.08.2022, artículo 2°.

<sup>2</sup> Redacción dada por el Decreto N° 279/022 del 30.08.2022, artículo 2°.

<sup>3</sup> Redacción dada por el Decreto N° 279/022 del 30.08.2022, artículo 2°.

2.4.17 El vehículo deberá observar además las exigencias dispuestas por otras autoridades competentes.

## **2.5 Transporte desde la Carnicería al Consumidor Final y Comercios**

2.5.1 Todo transporte de Carnes y Derivados mayores o iguales a 200 (doscientos) quilogramos desde la Carnicería hacia el consumidor final o a comercios o instituciones donde se elaboren comidas, deberá realizarse en vehículo habilitado de acuerdo con lo que se establece en el presente Reglamento.

2.5.2 El transporte en vehículo de Carnes y Derivados menores a 200 (doscientos) quilogramos desde la Carnicería hacia el consumidor final o a comercios o instituciones donde se elaboren comidas, no requerirá vehículo habilitado por el INAC, siempre y cuando se realice en una unidad de carga isotérmica y sea entregada dentro de los 60 (sesenta) minutos de librada la documentación comercial correspondiente.

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

2.5.4 INAC podrá actualizar el límite de quilogramos que determinan el uso de transporte habilitado de Carnes y Derivados desde la Carnicería al consumidor final o a comercios o instituciones donde se elaboren comidas, así como el tiempo de entrega en el caso del transporte de Carnes y Derivados que no exige transporte habilitado. La actualización deberá realizarse siempre y cuando el resultado implique una optimización de los objetivos de inocuidad y transparencia comercial en el marco de lo establecido en el presente Reglamento.

## **2.6 Higiene del Transporte**

2.6.1 La unidad de carga de Carnes y Derivados deberá estar limpia y desinfectada. A los efectos de la limpieza y desinfección, deberán implementarse métodos indicados en el Manual de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización) otorgado por INAC o el propio de la empresa previamente aprobado por INAC. Asimismo, todas las operaciones deberán realizarse cumpliendo con lo establecido en un manual de "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM).

## **2.7 Condiciones del Personal**

2.7.1 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. Acreditar contar con formación técnica en manipulación de alimentos.

c) Estado de salud. No podrán trabajar personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas o que se transmitan por contacto con el alimento o con afecciones de la piel. En caso de sospecha, deberán abandonar su tarea y no podrán reiniciarla hasta tanto se haya verificado su adecuado estado de salud. Podrán trabajar aquellos que, habiendo sufrido heridas, luzcan vendajes debidamente protegidos por envolturas impermeables, que cubran totalmente la zona afectada.

d) Higiene personal. 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. No se permitirán uñas largas. Durante la carga y descarga no se practicarán hábitos antihigiénicos.

2.7.2 INAC elaborará un plan de formación técnica para el personal del transporte. El plan determinará los contenidos, entidades competentes a impartir los cursos, criterios de evaluación, entre otros. La capacitación resultante de dicho plan será obligatoria.

## **2.8 Indumentaria del Personal**

2.8.1 Todo operario deberá poseer vestimenta adecuada para el transporte de Carnes y Derivados, consistente en:

a) calzado de color blanco y

b) pantalón, blusa y camperas de tela de color blanco, que cubran la ropa que se usa debajo.

2.8.2 Los operarios del transporte, de Carnes y Derivados desvestidos, deberán poseer, además:

a) gorro (y de ser necesario, cubrenucas) de color blanco y

b) caperuzas y delantales de material impermeable de color blanco.

2.8.3 La indumentaria deberá presentarse en perfectas condiciones de conservación y aseo, al comienzo de cada jornada de trabajo.

## **2.9 Habilitación y Mantenimiento de la Vigencia**

2.9.1 El interesado deberá solicitar al INAC la habilitación del vehículo. Recibida la solicitud, el INAC procederá a la inspección de habilitación y en caso de ser satisfactoria, previa expedición del certificado que acredite no tener obligaciones pendientes con el INAC (Certificado de Vigencia), se otorgará la habilitación.

2.9.2 La habilitación tendrá una vigencia de 2 (dos) años.

2.9.3 Con una antelación no menor a 60 (sesenta) días corridos a contar desde la fecha del vencimiento de la habilitación vigente, el interesado deberá realizar la solicitud correspondiente para rehabilitar el vehículo.

### **Artículo 3.- TENENCIA Y MOVIMIENTO**

#### **3.1 Documentación**

3.1.1 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 (en adelante "GEPYM").

3.1.2. 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.

3.1.3 La GEPYM se gestionará a través del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA) implementado por el INAC. Asimismo, éste determinará los planes de contingencia para situaciones justificadas.

3.1.4 Las empresas debidamente inscriptas en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (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,

b) el movimiento de Carnes y Derivados desde un establecimiento habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y

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

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

3.1.6 Las empresas intervinientes en la comercialización que no requieran emitir la GEPYM de acuerdo a 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.

3.1.7 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.

3.1.8 Toda vez que corresponda emitir documentación comercial, la empresa interviniente que emite la GEPYM deberá asociar la documentación comercial con el número de transacción emitido por el SRGA. El receptor deberá controlar que la documentación comercial recibida establezca el número de GEPYM.

3.1.9 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.

3.1.10 El INAC podrá expedir una GEPYM especial para el movimiento de Carnes y Derivados en situaciones justificadas y acreditadas de acuerdo a la normativa vigente.

### **3.2 Elementos de la GEPYM**

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

3.2.2 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.

### **3.3 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 presente Reglamentación y a los dispuestos por el INAC.