

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 1 de 18	

VISTO: el Decreto N° 386/023, de 5 de diciembre de 2023, modificativo del Decreto N° 31/021 de 21 de enero de 2021, que aprueba el "Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta de Carnes y Derivados".

RESULTANDO: **I)** el artículo 2° del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por el artículo 359 de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, le asigna al INAC las tareas de promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos, entre otras competencias;

II) conforme a lo dispuesto en el numeral 6° del literal A) del artículo 3° del Decreto-Ley N° 15.605, en la redacción dada por el artículo 360 de la Ley N° 19.889, compete al INAC, para el cumplimiento de sus objetivos, la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor en todo el territorio nacional;

III) con fecha 23 de agosto de 2019 se promulgó la Ley N° 19.783, referida a la inocuidad y transparencia en la comercialización de carnes y derivados, cuyo artículo 3° dispone que sin perjuicio de las competencias del Poder Ejecutivo y los Gobiernos Departamentales en materia de inocuidad y de transparencia comercial entre empresas que comercialicen carnes y derivados, el INAC quedará facultado para tomar las acciones necesarias que aseguren una aplicación uniforme de la reglamentación vigente en dichas materias, en todo el territorio nacional;

IV) el artículo 371 de la Ley N° 19.889, derogó la Ley N° 15.838 de 14 de noviembre de 1986, que disponía que la habilitación, registro y control de carnicerías y locales de venta al consumidor se encontraba a cargo del INAC en el departamento de Montevideo, y a cargo de la Intendencia Departamental respectiva en el resto del país;

V) asimismo, la Ley N° 19.889 del 9 de julio de 2020, en el artículo 364, estableció que *"toda persona física o jurídica que comercialice carnes y derivados deberá exhibir en todo momento la constancia de habilitación correspondiente al público en general, consumidores y organismos con potestad inspectiva"*;

VI) en otro orden, el artículo 17 del Decreto Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, dispone que serán recursos del Instituto Nacional de Carnes, entre otros, el importe de las tarifas que establezca por la prestación o utilización de sus servicios, las cuales tendrán como límite máximo el costo que tengan para el Instituto Nacional de Carnes, los servicios prestados;

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 2 de 18	

VII) con fecha 21 de enero de 2021 se promulgó el Decreto N° 31/021 que aprobó el "Reglamento Nacional de Carnicerías", de forma de definir las exigencias para habilitar carnicerías, de manera uniforme en todo el territorio nacional, con el objetivo de contribuir a garantizar la transparencia comercial y la inocuidad para el consumo de carnes y derivados en las carnicerías y locales de venta;

VIII) que, transcurrido un tiempo de vigencia del Reglamento mencionado, de la implementación de Sistema de Registro y Gestión del Abasto (SRGA) y de la creación del Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas (RUNEC) conforme al Decreto N° 35/021, de 21 de enero de 2021, que integró el Registro Nacional de Carnicerías, se han verificado oportunidades de mejora a implementar;

IX) en función del Resultando anterior, con fecha 5 de diciembre de 2023, se dictó el Decreto N° 386/023 aprobando una actualización del "Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta de Carnes y Derivados" que, con el objetivo implícito de otorgar flexibilidad a la regulación y adaptarse a la realidad cambiante de la comercialización de carnes y derivados, le encomienda al Instituto complementar determinados aspectos de la regulación.

CONSIDERANDO: I) la conveniencia, de acuerdo con lo encomendado por la norma, de complementar las condiciones y procedimientos dispuestos en el "Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta de Carnes y Derivados";

II) la necesidad de establecer tarifas aplicables a la habilitación de las Carnicerías y Locales de Venta y su mantenimiento para todo el territorio nacional.

ATENTO: a lo dispuesto por los artículos 2° y 3°, literal A), numeral 6°, del Decreto-Ley N° 15.605 de 27 de julio de 1984, en la redacción dada por el artículo 360 de la Ley N° 19.889, de 9 de julio de 2020, el artículo 15°, literal D) y artículo 17, literal B), del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, la Ley N° 19.783, de 23 de agosto de 2019 y el Decreto N° 31/021, de 21 de enero de 2021, en la redacción dada por el Decreto N° 386/023, de 5 de diciembre de 2023 y demás normas complementarias, modificativas y concordantes.

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

RESUELVE

1°) Apruébese la siguiente norma complementaria del "Reglamento Nacional de Carnicerías y Locales de Venta de Carnes y Derivados" aprobada por el Decreto N° 31/021, de 21 de enero de 2021, en la redacción dada por el Decreto N° 386/023, de 5 de diciembre de 2023 (en adelante, el "Reglamento"):

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 3 de 18	

1. - HABILITACIÓN DE CARNICERÍA. -

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.
 - 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 al Reglamento, 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.

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.
 - 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

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 4 de 18	

organizaciones comerciales, deberán presentar un negativo de la Intendencia Departamental correspondiente.

- Certificado de arquitecto.
 - A tales efectos, el documento deberá certificar la adecuación a la normativa vigente de acuerdo al modelo que proporcione INAC.
- Responsable Técnico.
 - Para la habilitación de una Carnicería sin atención directa al público, de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 2.1.5 del Reglamento, 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. El certificado de arquitecto será evaluado por la Gerencia de Integridad.

Conjuntamente, los formularios y la documentación serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

Ambas Gerencias podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, podrán solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes, incluyendo informes técnicos, entre otros documentos.
3. Aprobada la solicitud por ambas Gerencias y culminados los trabajos en las instalaciones, el interesado deberá solicitar una inspección al INAC para verificar y valorar el cumplimiento de la normativa vigente.
4. De ser satisfactoria la inspección final, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de la habilitación.
5. Se procederá a habilitar la Carnicería con una vigencia máxima de 3 (tres) 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.

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 identificatorio de la habilitación que INAC indique.

Renovación. -

Podrá ocurrir en dos modalidades:

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 5 de 18	

A) De oficio

1. Ante toda visita de INAC a la Carnicería y en caso de que la misma mantenga las condiciones de habilitación y no se constate ninguna infracción, el INAC podrá iniciar el proceso de renovación.
2. En caso de corresponder, el interesado deberá presentar los formularios y la documentación que el Instituto indique, los cuales serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

En el caso que no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno Departamental, así como planos o certificado de arquitecto, se le podrá solicitar para su agregación conforme lo dispuesto para la habilitación.

3. Cumplido, se procederá a renovar la habilitación de la Carnicería, la que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

B) A impulso del interesado

1. 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 serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales, que podrá realizar observaciones que deberán ser subsanadas por el interesado.

En el caso que no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno Departamental, así como planos o certificado de arquitecto, se le podrá solicitar para su agregación conforme lo dispuesto para la habilitación.

3. Aprobada la solicitud, el INAC realizará una inspección para verificar que las instalaciones cumplen con la normativa vigente.
4. De ser satisfactoria la inspección final en cumplimiento de la normativa vigente, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de la renovación de la habilitación.
5. Se procederá a renovar la habilitación de la Carnicería, la que mantendrá la vigencia 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 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.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 6 de 18	

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, 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.

En el caso que haya cambios en la infraestructura, se solicitará un certificado de arquitecto que indique el cumplimiento a la normativa vigente.

2. El certificado de arquitecto será evaluado por la Gerencia de Integridad.

En caso de corresponder, el interesado deberá presentar los formularios y la documentación serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

Ambas Gerencias podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, podrán solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes, incluyendo informes técnicos, entre otros documentos.

3. Aprobada la solicitud por ambas Gerencias y culminados los trabajos en las instalaciones, el interesado deberá solicitar una inspección al INAC para verificar y valorar el cumplimiento de la normativa vigente.
4. De ser satisfactoria la inspección final, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de ampliación o reforma.
5. 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 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

Habilitación de Sectores Anexos. -

1. Cuando se desee incorporar un sector anexo, 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.

En esa oportunidad, se solicitará un certificado de arquitecto, conforme a lo dispuesto para la habilitación.

2. El certificado de arquitecto será evaluado por la Gerencia de Integridad.

En caso de corresponder, el interesado deberá presentar los formularios y la documentación serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 7 de 18	

Ambas Gerencias podrán realizar observaciones, las cuales deberán ser subsanadas por el interesado. Asimismo, podrán solicitar información adicional a los efectos de valorar íntegramente las solicitudes, incluyendo informes técnicos, entre otros documentos.

3. Aprobada la solicitud por ambas Gerencias y culminados los trabajos en las instalaciones, el interesado deberá solicitar una inspección al INAC para verificar y valorar el cumplimiento de la normativa vigente.
4. De ser satisfactoria la inspección final, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de incorporación de sector anexo.
5. 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 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

Cambio de titularidad. -

1. El titular de la Carnicería deberá 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.

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 al Reglamento, deberán hacer la regularización ante el INAC antes del 21 de enero de 2026.
2. El procedimiento de regularización será el mismo que para la renovación de la Carnicería en lo aplicable.

2.- SECTORES ANEXOS A LA CARNICERÍA. -

La Carnicería podrá anexar los siguientes sectores:

- Elaboración de productos cárnicos no industriales.
- Cocción de carnes y derivados.
- Fraccionamiento de productos chacinados listos para consumo y quesos.

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.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 8 de 18	

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 en el numeral 3.2.2 del Reglamento.

El INAC determinará en cada caso 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 capítulo 3.5 del Reglamento y en el numeral 4 de la presente Resolución.

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

Sector de elaboración de productos cárnicos no industriales. -

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 3.4 del Reglamento 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.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 9 de 18	

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.

Sector de cocción de carnes y derivados. -

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);

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 10 de 18	

- 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.

En caso de ser necesario, el INAC podrá solicitar:

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

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 11 de 18	

Sector de fraccionamiento de productos chacinados listos para consumo y quesos. -

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 3.3.9. del Reglamento,
- 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.- 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.

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
- c) velocidad de aire mayor o igual 0,5 (cero con cinco) metros/segundo.

4.- ENVASADO DE CARNES Y DERIVADOS. -

La Carnicería podrá envasar Carnes y Derivados, productos elaborados y cocidos en el propio local, debiendo ajustarse a lo establecido en el presente capítulo.

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

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 12 de 18	

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 fuera de la vista del cliente y sin perjuicio de los requisitos exigidos por el Reglamento Bromatológico Nacional, deberá indicar claramente mediante el etiquetado, rotulado o cualquier medio fehaciente, los siguientes datos como mínimo: denominación social, RUT, domicilio, número de inscripción del RUNEC, denominación del producto, fecha de envasado, fecha de vencimiento o vida útil, e ingredientes para las elaboraciones y cocciones.

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.

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.

5.- HABILITACIÓN DE LOCAL DE VENTA DE CARNES Y DERIVADOS. -

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.
 - 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 que el titular de un Local de Venta pretenda modificar la ubicación de las unidades de frío, deberá contar con la aprobación previa del INAC.
- 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.

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 certificado de arquitecto.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 13 de 18	

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, incluyendo informes técnicos, entre otros documentos.

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.

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.

Renovación. -

Podrá ocurrir en dos modalidades:

A) De oficio

1. Ante toda visita de INAC al Local de Venta y en caso de que el mismo mantenga las condiciones de habilitación y no se constate ninguna infracción, el INAC podrá iniciar el proceso de renovación.
2. En caso de corresponder, el interesado deberá presentar los formularios y la documentación que el Instituto indique, los cuales serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales.

En el caso que no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno Departamental, se le podrá solicitar para su agregación conforme lo dispuesto para la habilitación.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 14 de 18	

3. Cumplido, se procederá a renovar la habilitación del Local de Venta, el que mantendrá la vigencia por un nuevo período máximo de 3 (tres) años, actualizándose en el RUNEC y expidiéndose la constancia correspondiente.

B) A impulso del interesado

1. 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 serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales, que podrá realizar observaciones que deberán ser subsanadas por el interesado.

En el caso que no se haya presentado oportunamente la viabilidad urbanística o documento similar del Gobierno Departamental, se le podrá solicitar para su agregación conforme lo dispuesto para la habilitación.

3. Aprobada la solicitud, el interesado deberá abonar el pago de la tarifa de la renovación de la habilitación.

4. Se procederá a renovar la habilitación del Local de Venta, el que mantendrá la vigencia 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 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.

Cambio de ubicación de las unidades de frío. -

1. Cuando se desee modificar la ubicación de la o las unidades de frío oportunamente habilitadas, el interesado deberá solicitar a INAC la autorización previa y preceptiva, en los formularios y con la documentación que el Instituto indique.

2. A estos efectos, el titular del Local de Venta deberá realizar una Declaración Jurada en la que manifieste el cumplimiento a la normativa.

3. Los formularios y la documentación serán analizados y aprobados por la Gerencia de Asuntos Legales, que podrá realizar observaciones que deberán ser subsanadas por el interesado.

4. Aprobada la solicitud, el titular podrá modificar la ubicación de las unidades de frío de acuerdo con lo solicitado.

Cambio de titularidad. -

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 15 de 18	

1. El titular del Local de Venta deberá 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. HABILITACIÓN 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; y
- la Carnicería que, luego de la presentación de la documentación e información solicitada en forma, el INAC pueda realizar una inspección remota satisfactoria del local realizada en tiempo real por medios tecnológicos adecuados.

En cada caso respectivamente, 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, o a la inspección presencial por parte del Instituto, quien podrá 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, o de realizada la inspección presencial por parte del INAC, según corresponda, se otorgará la habilitación desde el otorgamiento de la habilitación provisoria.

7.- EXCEPCIÓN DE HABILITACIÓN. -

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

8.- RESPONSABLE TÉCNICO. -

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:

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 16 de 18	

- 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.
- 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 de forma adecuada, según lo previsto por la reglamentación vigente.

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 suscripto 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.

9.- 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*	16 U.R.
Habilitación de Local de Venta	14 U.R.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 17 de 18	

Renovación de Carnicería* o Local de Venta a impulso del interesado (dentro del plazo de vigencia de la habilitación**)	Carnicería: 2 U.R. Local de Venta: 0 U.R.
Renovación de Carnicería* o Local de Venta (<u>fuera del plazo</u> de vigencia de la habilitación)	Carnicería: 16 U.R. Local de Venta: 14 U.R.

Ampliación o reforma de la Carnicería*	2 U.R.
Sector anexo a habilitar en la Carnicería*	2 U.R.
Inspección de comprobación adicional (c/u)	2 U.R.

*incluye una inspección de comprobación.

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

Exoneración de tarifas. El INAC podrá poner a disposición una lista de profesionales escribanos y arquitectos, 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.

Facilidades de pago. Establecer para los trámites de carnicerías y locales de venta en todo el territorio nacional de tarifas mayores o iguales a 14 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.

R. #24/063	RESOLUCIÓN		
PSD/6/38/2024	Emisión: 21.05.2024	Página 18 de 18	

- 2°)** Deróganse las Resoluciones #21/038, #21/039 y #21/040, de fecha 20 de abril de 2021 y #22/049, de fecha 31 de mayo de 2022, en lo pertinente, así como toda Resolución que contradiga en forma total o parcial la presente Resolución.
- 3°)** Publíquese en el Diario Oficial y en dos diarios de los de mayor circulación nacional.
- 4°)** Póngase en conocimiento de la Junta en la próxima sesión a realizarse.
- 5°)** Encomiéndese a la Gerencia de Recursos y Procesos la implementación de los procesos referidos en la presente Resolución y al Área de Comunicación Institucional e Imagen Corporativa y a la Gerencia de Marketing la difusión de lo establecido en la presente Resolución.
- 6°)** Pase a la Gerencia de Recursos y Procesos, de Estrategia e Innovación, de Integridad, Administración y Finanzas y Asuntos Legales para su conocimiento.