



*Ministerio de Ganadería  
Agricultura y Pesca*

Montevideo, 13 MAR 2013

4243'10  
**VISTO:** la gestión promovida por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, en materia de elaboración y procesamiento de grasas de origen animal;

**RESULTANDO:**

I) por ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910, ley N° 15.079, de 21 de noviembre de 1980, y decreto N° 24/998, de 28 de enero de 1998 con las modificaciones introducidas por el decreto N° 118/999, de 21 de abril de 1999, se comete a la División Industria Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, la habilitación, registro y control desde el punto de vista higiénico-sanitario y tecnológico, de los establecimientos de faena, industrialización de carnes, subproductos y derivados, salas de desosado y cortes, cámaras y depósitos frigoríficos de las especies bovina, ovina, porcina, equina, conejos, liebres, animales de caza menor, y establecimientos avícolas y de acopio, clasificación, elaboración y envasado de huevos, con destino al abasto y a la exportación;

II) los artículos 2, 255, 256 y 269 del decreto N° 369/983, de 7 de octubre de 1983 (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal) que establecen definiciones; regulan el procesamiento de grasas de origen animal y establecen las condiciones respecto a los establecimientos dedicados a dicho proceso, han quedado obsoletos, en virtud de los avances tecnológicos; los estudios científicos y la necesidad cada vez mayor de mantener y garantizar la inocuidad de los alimentos para consumo humano y animal;

**CONSIDERANDO:**

I) necesario, actualizar y adecuar las condiciones higiénico-sanitarias para la elaboración y procesamiento de

grasas de origen animal y las condiciones exigidas para la habilitación de establecimientos dedicados a dicho fin;

II) conveniente, modificar las disposiciones en materia de elaboración y procesamiento de grasas animales para consumo humano y animal, teniendo en cuenta los adelantos tecnológicos y las condiciones de los mercados de alta exigencia;

III) conveniente dejar sin efecto, aquellas disposiciones innecesarias y obsoletas, que establecen conceptos que ya no son utilizados por la comunidad científica nacional e internacional;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto, y a lo dispuesto por la ley N° 3.606, de 13 de abril de 1910, modificativas, complementarias y concordantes; ley N° 15.079, de 21 de noviembre de 1980, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de productos de origen animal aprobado por decreto N° 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983; decreto N° 24/998, de 28 de enero de 1998, con las modificaciones introducidas por el decreto N° 118/999, de 21 de abril de 1999 y artículo 160 de la ley N° 18.834, de 4 de noviembre de 2011,

## **EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

### **DECRETA:**

**Artículo 1°.** Sustitúyense los literales ñ) y o) del artículo 2° del decreto N° 369/983, de 7 de octubre de 1983, por la siguiente redacción:

*“ñ) Apto para el consumo: las carnes y subproductos comestibles aprobados como aptos para el consumo serán los que provienen de animales sanos y faenados, conservados, manipulados y transportados en las condiciones higiénicas y tecnológicas especificadas en el presente Reglamento.*

**o)** No apto para consumo: todos los productos que no fueron inspeccionados, los adulterados y los que la Inspección Veterinaria Oficial determine como no aptos para el consumo.”

**Artículo 2°.** Sustitúyese el artículo 255 del decreto N° 369/983, de 7 de octubre de 1983, por la siguiente redacción:



*Ministerio de Ganadería  
Agricultura y Pesca*

*“Definición y clasificación*

1. *Grasas aptas para consumo humano- Son aquellas grasas que cumplen con las siguientes condiciones:*
  - 1.1. *proceden de animales que han sido sacrificados en un establecimiento de faena habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y que se han aprobado desde el punto de vista higiénico sanitario tras ser sometidos a una inspección ante y post mortem.*
  - 1.2. *Pueden ser obtenidas a partir de:*
    - a) *grasa de cobertura, grasa de cobertura de órganos internos (corazón, riñón) y de mesos;*
    - b) *huesos, vísceras y otros tejidos blandos;*
    - c) *restos de carnicerías, siempre que vengan acompañados de la documentación requerida;*
    - d) *devoluciones de productos elaborados en establecimientos habilitados por la División Industria Animal, que provengan de carnicerías o grandes superficies y vengan acompañadas de la documentación requerida.*
  - 1.3. *No podrán contener material especificado de riesgo (MER).*
  - 1.4. *Deben manipularse, transportarse y almacenarse en condiciones higiénicas, que eviten la contaminación.*
  - 1.5. *Deben transportarse y almacenarse a temperaturas no superiores a los 7°C, o en su defecto, ser fundidas dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención o al de la pérdida de la cadena de frío.*
  - 1.6. *Las grasas aptas para consumo humano se dividen en grasa virgen y grasa refinada.*

2. *Clasificación según el origen de la grasa:*

- 2.1. *Grasa virgen- Es la grasa apta para consumo humano extraída exclusivamente por procesos físicos (mecánicos y térmicos), excluida la fusión a fuego directo, a partir del tejido graso proveniente de la faena ("dressing"), el desosado o el desgrasado de menudencias, realizado en establecimientos habilitados por la División Industria Animal.*
- 2.2. *Grasa apta para refinación- Es la grasa proveniente de un proceso de "rendering" realizado a partir de materiales que cumplen con las especificaciones establecidas en los numerales 1.1. a 1.5 del presente artículo.*
- 2.3. *Grasa refinada- Es el producto final de la grasa para refinación, luego de ser sometida a un proceso completo de refinación, que podrá incluir lavado, neutralización y blanqueo, pero deberá siempre incluir desodorización.*
- 2.4. *Grasa no apta para refinación (uso industrial)- Es la grasa proveniente de un proceso de "rendering" que no cumple una o varias de las especificaciones establecidas en los numerales 1.1. al 1.5. del presente artículo."*

**Artículo 3º.** Sustitúyese el artículo 256 del decreto N° 369/983 de 7 de octubre de 1983, por la siguiente redacción:

*"Dependencias y requisitos*

1. *Los establecimientos (o sección de establecimientos) elaboradores de grasa virgen, deberán contar con las siguientes dependencias y observar los siguientes requisitos mínimos:*
  - 1.1. *local de recibo, depósito, inspección y clasificación de materia prima que permita disponer el material crudo sobre superficies lisas, impermeables, de fácil higiene y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;*



*Ministerio de Ganadería  
Agricultura y Pesca*

- 1.2. *cámaras frigoríficas para materia prima. Estas se ajustarán a lo establecido en la Sección VI, Capítulo III, del presente decreto;*
- 1.3. *local de cocimiento que permita el adecuado tratamiento de la materia prima y la manipulación de la grasa obtenida a través de tanques y tuberías cerradas, sin riesgo de contaminación con material crudo;*
- 1.4. *tanques de depósito del producto terminado, de diseño y materiales tales que eviten la contaminación y permitan la limpieza interior;*
- 1.5. *local para depósito de residuos de cualquier naturaleza.*
- 1.6. *el residuo sólido resultante de la fusión de la grasa (proteína desgrasada térmicamente (PDT), chicharrón) se debe manipular de forma higiénica, como producto comestible.*
- 1.7. *En caso que el producto terminado se envase fraccionado, se deberá contar con un local para el envasado que se encuentre físicamente separado de otras áreas de producción y un depósito para envases primarios y secundarios, vinculados directamente con la sala de envasado.*
- 1.8. *En caso que el producto terminado se expida a granel, se deberá disponer de instalaciones que eviten la contaminación del producto.*
2. *Los establecimientos (o sección de establecimientos) elaboradores de grasa para refinación ("rendering") deberán contar con las siguientes dependencias y observar los siguientes requisitos mínimos:*

- 2.1. *local cerrado para recibo, depósito, inspección y clasificación de materia prima, de fácil higiene y desinfección;*
- 2.2. *local para proceso térmico, que asegure el adecuado tratamiento de la materia prima para la obtención de grasa apta para refinación;*
- 2.3. *tanques separados e independientes para el depósito de grasa apta para refinación y de grasa no apta para refinación (uso industrial) de diseño y materiales tales que eviten la contaminación y permitan la limpieza interior;*
- 2.4. *local para depósito de residuos de cualquier naturaleza.*
- 2.5. *La grasa obtenida se deberá manipular a través de tanques y tuberías cerradas, sin riesgo de contaminación con material crudo.*
3. *Los establecimientos (o sección de establecimientos) elaboradores de grasas refinadas deberán contar con las siguientes dependencias y observar los siguientes requisitos mínimos:*
  - 3.1. *depósitos de materia prima a granel (tanques) de diseño y materiales tales que eviten la contaminación y permitan la limpieza interior;*
  - 3.2. *local para las instalaciones de refinación, físicamente separado de las salas de obtención o recibo de grasa sin refinar;*
  - 3.3. *local para depósito de residuos de cualquier naturaleza.*
  - 3.4. *El equipamiento para la obtención de grasas refinadas deberá asegurar un proceso lineal. Deberá ser de circuito cerrado, de material inalterable, fácil de limpiar y adecuado para las distintas etapas del proceso que se realicen: lavado, neutralización, blanqueo, desodorización.*
  - 3.5. *En caso que el producto terminado se envase fraccionado, se deberá contar con un local para el*



**Ministerio de Ganadería  
Agricultura y Pesca**

*envasado que esté físicamente separado de otras áreas de producción y un depósito para envases primarios y secundarios, vinculados directamente con la sala de envasado.*

*3.6. En caso que el producto terminado se expida a granel, se deberá disponer de instalaciones que eviten la contaminación del producto.*

*4. Todos los establecimientos elaboradores de grasas deberán implementar sistemas de autocontrol, según determine la División Industria Animal.”*

**Artículo 4º.** Sustitúyese el artículo 269 del decreto N° 369/983, de 7 de octubre de 1983, por la siguiente redacción:

*“Grasas para uso industrial- Las grasas resultantes del proceso de elaboración de grasas para refinación (“rendering”) que no sean aptas para refinación o no se refinan por otros motivos, sólo podrán utilizarse para uso industrial (no comestible), debiendo estar debidamente identificadas a esos efectos”.*

**Artículo 5º.** Derógase el Capítulo II de la Sección VIII (artículos 270 y 271) del decreto N° 369/983, de 7 de octubre de 1983.

**Artículo 6º.** Comuníquese, publíquese, etc

**JOSÉ MUJICA**  
Presidente de la República

