BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES DEL AÑO XIII

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 21 ENE 2014

VISTO: la gestión promovida por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, en relación a la necesidad de adecuar la normativa vigente en materia de temperatura de carcasas destinadas a la elaboración de emulsiones cárnicas;

RESULTANDO:

I) el artículo 13.1.25 del decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994, dispone que la carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento, autorizándose su expedición una vez alcanzado +10º C en las masas musculares profundas, en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 Km. y +7º C para radios mayores;

II) desde el punto de vista higiénico sanitario, la refrigeración de las carcasas a temperaturas menores a 7º C, retarda el crecimiento de microorganismos y, por lo tanto, protege a los consumidores;

III) no existen fundamentos técnicos que avalen las ventajas del uso de carne cuya temperatura sea superior a 7º C para elaborar emulsiones cárnicas, más aún, consta evidencia técnica que indica que el uso de carne a menores temperaturas permite mayor tiempo de picado y por tanto mayor extracción de proteínas solubles y mejor liga, estabilidad y retención de agua;

IV) actualmente, los establecimientos elaboradores de productos cárnicos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la División Industria Animal, utilizan mayoritariamente materia prima congelada para la preservación de las emulsiones cárnicas;

//

2012/07/005/14495

CONSIDERANDO:

I) conveniente fijar una temperatura máxima única, para autorizar la expedición de carne de las plantas de faena, en virtud de que no se justifica la diferenciación de temperatura según el destino de la mercadería;

II) pertinente modificar el artículo 13.1.25 del decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994, en relación a la uniformización de la temperatura exigida con los destino de abasto e industria, a fin de garantizar la inocuidad de los productos para consumo humano;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto por la ley Nº 3.606, de fecha 13 de abril de 1910, modificativas y complementarias; decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994 y decreto Nº 24/998, de 28 de enero de 1998,

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA

Artículo 1º- Sustitúyese el artículo 13.1.25 del decreto Nº 315/994, de 5 de julio de 1994 por la siguiente redacción: "la carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento. La expedición de carne y subproductos solo se autorizará cuando se haya alcanzado una temperatura máxima de + 7º C en las masas musculares profundas".

Artículo 2º- Publíquese, comuníquese, etc

JOSÉ MUJICA
Presidente de la República