



**MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

Montevideo, 6 de agosto de 2009

VISTO:

La necesidad de complementar las reglamentaciones aplicadas por la División Industria Animal en los establecimientos bajo su control, así como de ampliarlas para cubrir nuevas tecnologías y productos;

RESULTANDO:

Que en los últimos años ha aumentado la producción y el consumo de carne picada y la normativa actual no contempla dicha producción;

CONSIDERANDO:

Que es competencia de esta División establecer nuevas reglamentaciones complementarias del Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983;

ATENTO:

A lo dispuesto por el decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal y a lo propuesto por el Departamento Técnico de esta División;

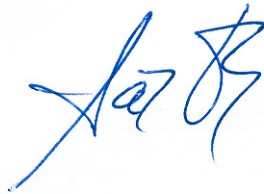
**EL DIRECTOR DE LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
RESUELVE:**

Primero. Se aprueba la “Norma reglamentaria para la elaboración de carne picada con destino a la venta directa”, anexa a la presente resolución y que se considera parte integrante de la misma.

Segundo. Los establecimientos que pretendan elaborar carne picada deberán tener en cuenta esta norma reglamentaria al momento de diseñar los anteproyectos y presentarlos para su aprobación, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 369/983 y disposiciones concordantes.

Tercero. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado será la encargada de controlar que los establecimientos cumplan con la presente norma reglamentaria.

Cuarto. Comuníquese la presente resolución a los Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Establecimientos Industrializadores, de Control del Comercio Internacional y de Tecnología y, por su intermedio, a las plantas que estén comprendidas en el ámbito de aplicación de esta norma.

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to be 'A. Robano'.

**DRA. ANA ROBANO
DIRECTORA ADJUNTA**

NORMA REGLAMENTARIA PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE PICADA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará a la elaboración de carne picada cruda, enfriada o congelada rápidamente.

Esta norma se aplicará en todos los establecimientos habilitados por la División Industria Animal que elaboren este tipo de producto, independientemente de la especie y de los volúmenes elaborados.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

2.1.1. Se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales faenados y declarados aptos para el consumo humano, constituidas por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura, grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena.

2.1.2. Se entiende por carne picada la carne apta para consumo humano, enfriada y/o congelada, dividida finamente por procedimientos mecánicos, con el agregado de grasa en cantidades permitidas por la reglamentación vigente y sin tendones, grandes vasos, aponeurosis ni ningún aditivo añadido, tales como agua, fosfatos, aglutinantes o extensores. Se podrá añadir carne de quijada hasta un máximo de 25%.

2.2. Definición del proceso

2.2.1. La carne picada deberá ser obligatoriamente producida con un sistema mecanizado.

2.2.2. Una vez picada, la carne deberá envasarse inmediatamente.

2.2.3. Se deberá enfriar o congelar inmediatamente a continuación del envasado.

2.2.4. El enfriado o la congelación se efectuará utilizando equipamiento apropiado, en el menor tiempo posible y de forma inmediata al proceso de picado.

2.2.5. El proceso de enfriado rápido no se deberá considerar completo hasta que el producto alcance una temperatura máxima de 2°C en el centro térmico, una vez estabilizada la misma.

2.2.6. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18°C o inferior, en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura.

- 2.2.7. El producto se conservará a -18°C, de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- i) cumpla con todos los requisitos de la presente norma;
- ii) la monografía de elaboración esté aprobada y registrada por la División Industria Animal;
- iii) el producto esté correctamente definido y descrito en el rótulo, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor, y el rótulo esté aprobado y registrado por la División Industria Animal de acuerdo con los requisitos que establece el decreto 369/983.

3. LOCALES Y EQUIPAMIENTO

3.1. Locales

- 3.1.1. Los establecimientos podrán ubicar el equipamiento para producir carne picada en un local específico para este fin o en un sector especialmente destinado del local de desosado, que no podrá ser un lugar de pasaje de producto y/o de circulación de personal.
- 3.1.2. En caso de que se utilice un local específico, el mismo deberá ser habilitado por la División Industria Animal, de acuerdo con los procedimientos habituales de presentación del correspondiente anteproyecto. (Decreto 369/983 y disposiciones concordantes).
- 3.1.3. Este local deberá cumplir con los mismos requisitos de construcción y de climatización que se exigen para un local de desosado.
- 3.1.4. El envasado primario deberá realizarse a continuación e inmediatamente de realizado el picado.
- 3.1.5. El envasado secundario podrá realizarse en el sector correspondiente del desosado.

3.2. Equipamiento

- 3.2.1. Los equipos mecanizados deberán ser desmontables y de fácil limpieza y estar contruidos con materiales autorizados para la industria de alimentos.

- 3.2.2. Todos los establecimientos que elaboren este tipo de productos deberán contar con un sistema de detección de metales.

4. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

- 4.1. El producto final estará libre de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.
- 4.2. Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la División Industria Animal, el producto:
- i) estará libre de patógenos y/o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana;
 - ii) no contendrá ninguna sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.
- 4.3. La limpieza y desinfección de la picadora deberá ser incluida en los manuales SSOP de la empresa y el procedimiento de manipulación de la carne y picado incluido en los manuales GMP de la empresa.

5. CONTROLES

- 5.1. La empresa deberá controlar los parámetros microbiológicos de este proceso y lo incluirá en sus autocontroles.
- 5.2. La empresa deberá realizar controles microbiológicos periódicos sobre el medio ambiente, el equipo y el producto terminado.
- 5.3. La empresa deberá comunicar a la IVO los resultados de sus autocontroles.
- 5.4. La IVO tomará muestras oficiales para análisis microbiológico y/o físico-químico de acuerdo con los programas de muestreo que determine oportunamente la DIA.
-