

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

21
Decreto 214/006

Determinanse los datos exigibles para que la Dirección Nacional de Aduanas expida el Documento Unico Aduanero (DUA) para la exportación de semillas. (947*R)

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

Montevideo, 3 de Julio de 2006

VISTO: lo dispuesto en los literales "D" y "F" del artículo 3° de la ley N° 16.811, de 21 de febrero de 1997 y la gestión formulada por el Instituto Nacional de Semillas (INASE);

RESULTANDO: I) la norma legal precitada establece como objetivos del INASE impulsar la exportación de semillas y proponer el dictado de normas sobre producción, certificación, comercialización, exportación e importación de semillas, así como sobre la protección de las creaciones y los descubrimientos fitogenéticos;

II) el Instituto Nacional de Semillas considera necesario, con fines estadísticos y a efectos de cumplir cabalmente con sus objetivos legales, tener conocimiento exacto de los volúmenes, especies, variedades y destinos de la semilla que se exporta desde la República Oriental del Uruguay;

CONSIDERANDO: necesario instrumentar procedimientos administrativos que, sin implicar controles previos ni trámites adicionales a la exportación de semillas, permitan al Instituto Nacional de Semillas (INASE), a través de la Dirección Nacional de Aduanas del Ministerio de Economía y Finanzas, recabar de los exportadores la información necesaria para cumplir con el objetivo que le impone su ley de creación, en materia de exportación de semillas;

ATENTO: a lo dispuesto en la ley N° 16.811, de fecha 21 de febrero de 1997 y a lo precedentemente expuesto,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- La Dirección Nacional de Aduanas solo dará curso al Documento Unico Aduanero (DUA) para la exportación de semillas cuando éste disponga de los siguientes datos: género, especie, variedad a cultivar, volumen y número de lote.

Artículo 2°.- La información referida en el artículo anterior podrá ser verificada por el Instituto Nacional de Semillas (INASE) en cumplimiento de sus objetivos legales de impulso a la exportación de semillas y fiscalización de su comercialización.

Artículo 3°.- Comuníquese, publíquese, etc.

Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; JORGE LEPRÁ; DANILO ASTORI.

---O---

22
Decreto 215/006

Modifícase la normativa vigente en materia de carne picada que se elabore en carnicerías. (948*R)

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Montevideo, 3 de Julio de 2006

VISTO: de conformidad a lo dispuesto por el numeral 13.1.26 del decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994, la carne picada debe ser

preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado;

RESULTANDO: I) se han constatado diferentes incumplimientos en algunos comercios de carnicería que incluyen en la elaboración de carne picada, subproductos y menudencias no aptos para el consumo humano, sangre, colorantes y abundancia de materia grasa que comprometen seriamente las condiciones higiénico-sanitarias y la calidad del producto;

II) ante la necesidad de modificar la normativa vigente a raíz de los altos volúmenes de venta de la carne picada y a efectos de dar cumplimiento al cometido de asesoramiento al Poder Ejecutivo previsto en el artículo 3°, literal C) del decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, el Instituto Nacional de Carnes constituyó un Grupo de Trabajo que recabó la opinión de las distintas instituciones gremiales involucradas;

CONSIDERANDO: que constituyendo la carne picada un producto de consumo popular cuya inocuidad depende del manejo higiénico-sanitario que realice el elaborador, se entiende conveniente reglamentar su composición y elaboración, que asegure, asimismo, al consumidor un valor proteico mínimo homogéneo;

ATENTO: a lo dispuesto por el decreto-ley N° 14.810, de 11 de agosto de 1978, decreto-ley N° 14.855, de 15 de diciembre de 1978, decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, decreto N° 189/979, de 28 de marzo de 1979, decreto N° 110/995, de 24 de febrero de 1995 y demás disposiciones concordantes y complementarias,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Derógase respecto de la carne picada que se elabore en comercios de carnicería, el numeral 13.1.26, Sección 1, Capítulo 13 del decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994 y todas las disposiciones que se opongan al presente decreto.

Artículo 2°.- La carne picada elaborada en comercios de carnicerías de todo el territorio nacional se ajustará a las disposiciones del presente decreto.

Artículo 3°.- Se entiende por carne picada, la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Artículo 4°.- En la composición de la carne picada sólo podrá intervenir carne en cortes, trozos, carne chica (trimmings), carne de cabeza y carne de quijada. Queda prohibido el picado de restos orgánicos no cárnicos o menudencias.

En caso de que el comercio expendedor ofrezca para la venta carnes picadas magras o extra magras, deberá especificar el porcentaje de grasa total que contiene.

Artículo 5°.- A efectos de garantizar una composición uniforme de la carne bovina picada y mantener inalterada su característica de frescura e inocuidad, se fijan los siguientes parámetros físico-químicos:

Grasa Total:	igual o menor de 20%
Proteínas:	igual o mayor de 18%
Cenizas:	igual o menor de 1,1%
PH:	menor de 6,3
NBVT (nitrógeno básico volátil total)	menor de 25 mg. por cada 100 gramos.

Artículo 6°.- La carne bovina picada en comercios de carnicería, se ajustará a los siguientes parámetros microbiológicos:

UFC:	igual o menor a 10 ⁷ por gramo.
Estafilococo Coagulasa Positivo:	igual o menor a 10 ² por gramo.
Clostridium Sulfito Reductores:	igual o menor a 10 ² por gramo.
Salmonella:	Ausente en 25 gramos.
E. Coli:	igual o menor a 5 por 10 ² por gramo.
E. Coli 0157/H7:	Ausente

Artículo 7°.- Desde la elaboración de la carne picada hasta su venta al público deberán extremarse las medidas de higiene, debiendo desmontarse y limpiarse la máquina de picar carne al menos una vez al día o después de cada utilización mayor de 50 kgs., o tantas veces como