

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Decreto 588/008

Derógase el art. 13.2.6 de la Sección 2 del Capítulo 13 del Reglamento Bromatológico Nacional y sustitúyase la Sección 3 del citado Capítulo.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 1º de Diciembre de 2008

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que, en el Artículo 13.2.6. de la Sección 2 del Capítulo 13, del citado Reglamento, se establecen definiciones para productos cárnicos;

II) que, se ha conformado una Comisión de Trabajo compuesta por representantes del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (incluyendo un representante de la Oficina de Programación y Política Agropecuaria), el Ministerio de Industria, Energía y Minería, el Ministerio de Salud Pública, el Instituto Nacional de Carnes, el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y de la Comisión de Bromatología del Congreso Nacional de Intendentes, con el objetivo de revisar y actualizar el Capítulo del Decreto mencionado, que refiere a productos cárnicos, empezando por la Sección correspondiente a Chacinados, especialmente en lo que respecta a Jamones;

III) que, del trabajo realizado por dicha Comisión, se ha llegado a la elaboración del Proyecto de modificación propuesto;

CONSIDERANDO: I) que, resulta necesaria dicha actualización a efectos de ordenar la producción interna, mejorar la calidad de los alimentos y mejorar el intercambio comercial entre Países, incrementando la competitividad de nuestro País;

II) que, la propuesta mencionada presentada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

III) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - del 12 de enero de 1935;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Derógase el Artículo 13.2.6 de la Sección 2 del Capítulo 13 del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

Artículo 2º.- Sustitúyase la Sección 3 del citado Capítulo 13 mencionado en el Artículo 1º del presente Decreto, que quedará redactada en la siguiente forma:

Sección 3

Chacinados

Definiciones para chacinados

13.3.1. Chacinado. Es el alimento elaborado a base de carne y/o sangre con o sin el agregado de vísceras u otros productos

animales y/o vegetales autorizados por la presente reglamentación.

13.3.2. Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:

- a) frescos embutidos y no embutidos;
- b) secos;
- c) cocidos embutidos y no embutidos;
- d) salazones crudas y cocidas;

Disposiciones generales para chacinados

13.3.3. Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y características de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.

13.3.4. Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los Artículos 13.1.27. y 13.1.28.

13.3.5. Se consideran chacinados no aptos para el consumo los que presentan:

- a) superficie externa pegajosa,
- b) zonas flácidas o de consistencia anormal,
- c) presencia o restos de plagas, microorganismos patógenos u objetos extraños,
- d) características sensoriales no propias del producto.

13.3.6. El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto salvo en aquellos casos en que a texto expreso se establezca un porcentaje diferente.

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculada sobre el producto desgrasado será del 75%. En los mismos productos ahumados o ligeramente cocidos, la cantidad de agua permitida será del 65%.

13.3.7. En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos, 10% en chacinados cocidos, y hasta 3% en salazones.

13.3.8. Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara fría a una temperatura no mayor de 2°C, medida en el interior de la masa. En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.

13.3.9. Se admite el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo del 2% en peso referido al producto terminado, con excepción de aquellos productos en los que esta adición se prohíbe al texto expreso.

13.3.10. Sin perjuicio de las definiciones establecidas en el presente Reglamento, los chacinados no contemplados deberán aprobarse (siempre que no se incurra en engaño o

confusión al consumidor) por la autoridad sanitaria competente (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca).

Definición para chacinados frescos

13.3.11. Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carne y grasa cruda, picadas de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos e ingredientes aprobados en esta reglamentación.

13.3.12. Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.

13.3.13. Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no. Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.

Definiciones para chacinados frescos embutidos

13.3.14. Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este Reglamento. La pasta - agregada de sal, especias y condimentos - es introducida en tripas finas.

13.3.15. Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.

13.3.16. Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

13.3.17. Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

Definiciones para chacinados frescos no embutidos

13.3.18. Hamburguesas. Es el chacinado cuya materia prima es carne de especies autorizadas, con el agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados. La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

13.3.19. Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.

13.3.20. Milanesas. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

13.3.21. Milanesas de ... Es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre "milanesa" seguido del nombre de la especie, por ejemplo "milanesa de pollo".

13.3.22. Carne picada de... tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionadas de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre "carne picada (o reestructurada) de ..." seguido de la especie animal empleada y la expresión "tipo milanesa" en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleado.

13.3.23. Albóndiga. Es el chacinado cuya materia prima es carne de especies autorizadas, con el agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados y moldeada en forma de esferas. No puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

Definiciones para chacinados secos

13.3.24. Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.

13.3.25. Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tecnológico: amasado, condimentado, embutido, atado.

A partir de este momento pueden ser estufados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.

13.3.26. Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

13.3.27. Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.

13.3.28. Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

13.3.29. Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

13.3.30. Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente. Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

13.3.31. Sopresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con

carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

Definiciones para chacinados cocidos

13.3.32. Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, que pueden mezclarse con cuero de cerdo carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas para consumo humano por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

13.3.33. Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.

13.3.34. Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y envasado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el centro térmico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas y la eliminación de microorganismos patógenos. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.

13.3.35. En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:

Almidón máxima 10%.

Proteína agregada máxima 2%.

Azúcares máximo 5%.

Definiciones para chacinados cocidos embutidos

13.3.36. Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrinada y colada, cocida en agua.

Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa, berrodos, a la criolla, dulces).

13.3.37. Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.

13.3.38. Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado

de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.

13.3.39. Leonesa. Es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.

13.3.40. Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.

13.3.41. Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.

13.3.42. Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

13.3.43. Fiambre. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne con o sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida. Debe denominarse "fiambre de carne de ..." o "fiambre de ..." seguido por el nombre de la especie empleada.

Los fiambres podrán también elaborarse como chacinados cocidos no embutidos.

Definiciones para chacinados cocidos no embutidos

13.3.44. Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

13.3.45. Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

13.3.46. Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

13.3.47. Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.

13.3.48. Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina. Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

13.3.49. Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina. Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

Definición para salazones y salazones curadas

13.3.50. Salazones. Son los elaborados con trozos de carne y ejidos adiposos que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por salazones curadas se entiende aquellas en las que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio.

Dentro de las salazones se distingue:

1) Salazón cruda.

2) Salazón cocida.

13.3.51. Las salazones y salazones curadas reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado, moldeado o no, sometidas o no a secado, cocido o estufado y/o ahumado.

13.3.52. Bondiola. Es la salazón preparada con músculo del cuello de cerdo, curada en salmuera, condimentada y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este Reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.

13.3.53. Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son salazones preparadas con una de las partes anatómicas señaladas.

13.3.54. Tasajo. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.

13.3.55. Tasajo dulce. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60°C.

13.3.56. Charque. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.

13.3.57. Jamón crudo. Es la salazón preparada con la piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose

la carne triturada, la recuperada mecánicamente y la picada, curada, adicionada o no de condimentos autorizados y secadas. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado "Jamón ..." seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como al proceso tecnológico seguido.

13.3.58. Jamón cocido. Es la salazón preparada con la piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada, la recuperada mecánicamente y la picada. El producto una vez curado, adicionado de condimentos, aditivos permitidos para salazones cocidas y demás ingredientes autorizados según la categoría a la que corresponde, se somete a tratamiento térmico suficiente para la eliminación de microorganismos patógenos. Deberá responder a los siguientes requisitos microbiológicos establecidos según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Se determinarán según métodos publicados como normas internacionales (ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

Determinación Resultados

Coliformes totales (UFC/g) $n=5$ $c=2$ $m=100$

$M=1000$

Escherichia coli (UFC/g) $n=5$ $c=1$ $m=10$ $M=100$

Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g) $n=5$ $c=0$ $m=100$

Clostridium sulfito reductores (UFC/g) $n=5$ $c=1$ $m=100$

$M=500$

Salmonella spp (UFC/g) $n=5$ Ausencia en 25 g.

Listeria monocytogenes (UFC/g) $n=5$ Ausencia en 25 g.

Siendo:

n : cantidad de muestras a tomar.

M : el nivel de contaminación peligroso o inaceptable causado por practicas higiénicas deficientes. Ninguna muestra debe ser mayor a M .

m : concentración de microorganismos aceptables y factibles en el alimento sujeto a inspección.

c : la cantidad de muestras que pueden ser mayor a m y menor o igual a M .

13.3.59. El Jamón cocido deberá cumplir también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4.7%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2.0%.

Proteínas añadidas: máximo 2%.

Almidón: máximo 3%.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado

formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

JAMON COCIDO

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.60. El Jamón cocido podrá denominarse Jamón cocido "extra" cuando cumpla también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4.2%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1.5%.

No se autoriza el agregado de proteínas ni de sustancias amiláceas para este tipo.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

JAMON COCIDO EXTRA

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.61. Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente Reglamento.

Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc.

13.3.62. Paleta cruda o cocida. Es la salazón preparada con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones.

Deberá responder a los siguientes requisitos microbiológicos establecidos según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Se determinarán según métodos publicados como normas internacionales (ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

Parámetros Resultados

Coliformes totales(UFC/g) n=5 c=2 m=100 M=1000

Escherichia coli (UFC/g) n=5 c=1 m=10 M=100

Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g) n=5 c=0 m=100

Clostridium sulfito reductores (UFC/g) n=5 c=1 m=100 M=500

Salmonella spp(UFC/g) n=5 Ausencia en 25 g.

Listeria monocytogenes (UFC/g) n=5 Ausencia en 25 g.

Siendo:

n: cantidad de muestras a tomar.

M: el nivel de contaminación peligroso o inaceptable causado por prácticas higiénicas deficientes. Ninguna

muestra debe ser mayor a M.

m: concentración de microorganismos aceptables y factibles en el alimento sujeto a inspección.

c: la cantidad de muestras que pueden ser mayor a m y menor o igual a M.

13.3.63. La paleta cocida deberá cumplir también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 5%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2.0%.

Proteínas añadidas: máximo 2%.

Almidón: máximo 3%.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

PALETA COCIDA

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.64. La paleta cocida podrá denominarse paleta cocida "extra" cuando cumpla también con los siguientes parámetros:

Relación Humedad/Proteína: máximo 4,5%.

Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1.5%.

No se autoriza el agregado de proteínas ni de sustancias amiláceas para este tipo.

Será obligatorio el uso de un distintivo normalizado formando parte del rótulo, que tendrá la forma siguiente:

PALETA COCIDA EXTRA

Tamaño total del rectángulo: 10% del tamaño de la cara principal del producto.

Color del fondo: blanco.

Color de la fuente: negro.

Tamaño de letra: tendrá que ocupar 1/3 del tamaño del distintivo.

13.3.65. Panceta salada. Es la salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

13.3.66. Tocino salado. Es la salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada de cerdo, sometida a la acción de la sal en seco.

13.3.67. Unto salado. Es la salazón preparada con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometida a la salazón seca.

13.3.68. Lomo "Canadiense". Es la salazón preparada con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

Artículo 3º.- Se otorga un plazo de 6 (seis) meses a partir de la publicación del presente Decreto, para que la Industria adecue los procesos y para permitir el agotamiento del material de empaque viejo.

Artículo 4º.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; ALVARO GARCIA; DANIEL MARTINEZ;

ERNESTO AGAZZI.