



REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
CÁMARA DE SENADORES

SECRETARÍA

Carpeta Nº 1134 de 2018

Repartido Nº 888
Anexo I
Julio de 2019

PRODUCTOS EMBUTIDOS CON CARNE FRESCA

Se autoriza su elaboración en las carnicerías de corte en todo el territorio nacional

- Comparativo entre el proyecto de ley aprobado por la Cámara de Representantes y el proyecto de ley aprobado por la Comisión de Ganadería, Agricultura y Pesca de la Cámara de Senadores

XLVIIIa. Legislatura

Proyecto de ley aprobado por la Cámara de Representantes

Proyecto de ley aprobado por la Comisión

Artículo 1º.- Las carnicerías de corte ubicadas en los departamentos del interior del país podrán elaborar productos embutidos artesanales de carne ovina, bovina, suina y aviar, exclusivamente, para la venta en el propio local al público, en las condiciones que para su producción y comercialización establezca el Instituto Nacional de Carnes (INAC), en la reglamentación que deberá dictar en un plazo de noventa días a contar desde el día siguiente a la entrada en vigencia de la presente ley.

Queda prohibida su venta al por mayor y su exportación.

Artículo 2º.- Se consideran artesanales, a los efectos de esta ley, los productos elaborados por medio de un proceso de producción ejecutado principalmente de modo manual, sin perjuicio de la utilización auxiliar de maquinarias o herramientas necesarias.

Artículo 3º.- Respecto de los productos referidos en el artículo 1º, las carnicerías de corte del interior del país que los produzcan y comercialicen deberán:

Artículo 1º. Autorízase a las carnicerías de corte **en todo el territorio nacional** la elaboración de productos embutidos **con carne fresca (chorizo carnicero artesanal)**.

Encomiéndase al Poder Ejecutivo en un plazo de noventa días a partir de la promulgación de la presente ley, **con asesoramiento previo del Instituto Nacional de Carnes, la redacción del protocolo técnico a seguir por los órganos competentes en materia de habilitación e inspección de locales de carnicerías que los elaboren.**

Queda prohibida su venta al por mayor, **distribución** y su exportación.

Artículo 2º.- Se consideran **chorizos carniceros** artesanales, a los efectos de esta ley, los productos elaborados por medio de un proceso de producción ejecutado principalmente de modo manual, sin perjuicio de la utilización auxiliar de maquinarias o herramientas necesarias.

Artículo 3º.- Las carnicerías de corte que elaboren y comercialicen los productos referidos en el artículo 1º de la presente ley, deberán:

<p>A) Elaborarlos <u>en un espacio dentro</u> del local de la carnicería, <u>acondicionado a tales efectos</u>.</p> <p>B) Identificarlos, para su exhibición y venta, con la <u>marca de origen de la carnicería</u>, la cual deberá estar debidamente registrada, indicando su carácter artesanal y el tipo de carne que contiene.</p> <p>C) Almacenarlos en un espacio especialmente reservado y acondicionado dentro de las cámaras refrigeradas de la propia carnicería.</p>	<p>A) Elaborarlos y comercializarlos en locales de carnicería debidamente habilitados.</p> <p>B) Implementar los resguardos necesarios para garantizar la inocuidad del producto, de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>C) Identificarlos, para su exhibición y venta, con la denominación de la empresa, número de RUT y el número de inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías, indicando su carácter de artesanal, fecha de elaboración, ingredientes y tipo de carne que contiene.</p> <p>D) Almacenarlos en un espacio especialmente reservado y acondicionado dentro de las cámaras refrigeradas de la propia carnicería.</p> <p>E) Las carnes utilizadas deberán tener origen conocido y contar con habilitación higiénico sanitaria de la autoridad competente.</p>
<p>Artículo 4°.- El Laboratorio Tecnológico del Uruguay realizará las investigaciones y los estudios necesarios para mejorar las técnicas de elaboración de los productos referidos en el artículo 1° de esta ley, a los efectos de optimizar su calidad, en el marco de lo dispuesto por el literal H) del artículo 164 de la Ley N° 13.640, de 26 de diciembre de 1967.</p>	<p>Artículo 4°.- El Laboratorio Tecnológico del Uruguay realizará las investigaciones y los estudios necesarios para mejorar las técnicas de elaboración de los productos referidos en el artículo 1° de esta ley, a los efectos de optimizar su calidad, en el marco de lo dispuesto por el literal H) del artículo 164 de la Ley N° 13.640, de 26 de diciembre de 1967.</p>

Proyecto de ley aprobado por la Cámara de Representantes

Proyecto de ley aprobado por la Comisión

Artículo 5º- Las carnicerías habilitadas en el artículo 1º, que elaboren estos productos, continuarán obligadas a cumplir con todo lo dispuesto en el régimen jurídico vigente en materia de habilitación, funcionamiento, control y en todo lo que le sea aplicable a los establecimientos de su tipo, que no se oponga a lo dispuesto en la presente ley.

Artículo 5º- Las carnicerías habilitadas en el artículo 1º, que elaboren estos productos, continuarán obligadas a cumplir con todo lo dispuesto en el régimen jurídico vigente en materia de habilitación, funcionamiento, control y en todo lo que le sea aplicable a los establecimientos de su tipo, que no se oponga a lo dispuesto en la presente ley.