



REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY  
CÁMARA DE REPRESENTANTES  
Secretaría

COMISIÓN DE GANADERÍA,  
AGRICULTURA Y PESCA

REPARTIDO N° 963  
JUNIO DE 2018

CARPETA N° 3142 DE 2018

PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS ARTESANALES

Se autoriza su elaboración a las carnicerías de corte del interior del país

*XLVIIIa. Legislatura*



## PROYECTO DE LEY

---

Artículo 1º.- Las carnicerías de corte ubicadas en los departamentos del interior del país podrán elaborar productos embutidos artesanales de carne ovina, bovina y suina, 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:

- A) Elaborarlos en un espacio dentro del local de la carnicería, acondicionado a tales efectos.
- B) Identificarlos, para su exhibición y venta, con la marca de origen de la carnicería, la cual deberá estar debidamente registrada, indicando su carácter artesanal y el tipo de carne que contiene.
- C) Almacenarlos en un espacio especialmente reservado y acondicionado dentro de las cámaras refrigeradas de la propia carnicería.

Artículo 4º.- 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 1º 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.

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.

Montevideo, 6 de junio de 2018

LUIS ALFREDO FRATTI  
REPRESENTANTE POR CERRO LARGO  
NELSON LARZÁBAL  
REPRESENTANTE POR CANELONES  
JUAN FEDERICO RUIZ  
REPRESENTANTE POR FLORES  
ARMANDO CASTAINGDEBAT  
REPRESENTANTE POR FLORES

---

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

---

El proyecto de ley que se presenta, tiene por objeto permitir a las carnicerías de corte del interior del país, la posibilidad de elaborar productos cárnicos embutidos, de forma artesanal, para la venta al público, a los efectos de que se puedan utilizar los recortes que se obtienen luego del troceo y desosado de la carne ovina, bovina y suina que reciben estas carnicerías y evitando así el desecho improductivo de los alimentos.

El fin de este proyecto es regularizar y dar un marco normativo y de control a una realidad que se verifica manifiestamente en las carnicerías de corte del interior del país.

Actualmente, esta posibilidad está vedada para las carnicerías por disposición del decreto del Poder Ejecutivo N° 110/995, de 24 de febrero de 1995, dictado en el marco de la Ley N° 9.202, de 12 de enero de 1934, del Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de junio de 1984, que aprueba el “Reglamento para la habilitación y funcionamiento de las carnicerías”, el cual está incorporado actualmente en la Sección 2 del Capítulo 10 del “Reglamento Bromatológico Nacional”, aprobado por decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994, de 5 de julio de 1994.

En tal sentido, atendiendo a que el artículo 36 de la Constitución dispone que toda persona puede desarrollar cualquier actividad lícita industrial, comercial, profesional o de otra índole, salvo las limitaciones que establezca la ley por razones de interés general, es materia de la ley la regulación de la actividad en cuestión.

La autorización de esta actividad se prevé únicamente para las carnicerías de corte, en la medida que por disposición de artículo 1º, en las definiciones dadas en el punto 2.1, del “Reglamento para la habilitación y funcionamiento de las carnicerías” referido, son éstas las que tienen la posibilidad de realizar productos cárnicos embutidos en los términos indicados en el párrafo primero, en puesto que son las que “son las que reciben carne y menudencia de las especies antes indicadas, para su posterior troceo y desosado”, no así las carnicerías de expendio que “reciben carne y menudencias de las especies ... ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento y desosado”.

La definición del carácter artesanal de estos productos que se propone, se alinea con la Ley N° 17.554, de 12 de setiembre de 2002, sobre la actividad productiva artesanal.

En el proyecto de ley se comete al Instituto Nacional de Carnes a que, a través de la reglamentación, caracterice los productos cárnicos embutidos en cuestión y determine las condiciones de producción y comercialización de los mismos, en la medida que ello ingresa en la palestra competencial de la referida persona pública no estatal, conforme a lo que establece el Decreto-Ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984.

Por otra parte, más allá de la autorización y sin perjuicio de la regulación que se prevé, las carnicerías que elaboren y comercialicen estos productos seguirán sometidas al bloque normativo en la materia: el “Reglamento para la habilitación y funcionamiento de las carnicerías”, el “Reglamento Bromatológico Nacional” y toda norma aplicable.

A su vez, la instalación y el funcionamiento de las mismas en el interior del país seguirá bajo el control de los gobiernos departamentales, conforme al artículo 3º numeral 5º literal A, del Decreto-Ley N° 15.605 y los artículos 1º y 2º de la Ley N° 15.838, de 14 de noviembre de 1986.

Por último, en el marco de la competencia dispuesta en el artículo 164, literal H), de la Ley N° 13.640, de 26 de diciembre de 1967, es relevante incorporar al Laboratorio Tecnológico del Uruguay, a los efectos de homogeneizar y particularmente de optimizar el proceso de producción de estos productos cárnicos embutidos, sin inhibir su carácter artesanal, pero agregando valor para maximizar su calidad.

A modo de conclusión, permitir a las carnicerías de corte del interior del país que puedan elaborar productos cárnicos embutidos, de forma artesanal, del modo que se prevé en el proyecto, permite el aprovechamiento de alimentos y facilita la actividad comercial de las carnicerías, particularmente las pequeñas y medianas, pero en todo caso sujetando ésta actividad a los controles administrativos, de higiene, bromatológicos y de calidad debidos y necesarios.

Montevideo, 6 de junio de 2018

LUIS ALFREDO FRATTI  
REPRESENTANTE POR CERRO LARGO  
NELSON LARZÁBAL  
REPRESENTANTE POR CANELONES  
JUAN FEDERICO RUIZ  
REPRESENTANTE POR FLORES  
ARMANDO CASTAINGDEBAT  
REPRESENTANTE POR FLORES

≠