



**Poder Ejecutivo**  
**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social**  
**Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_**

**POR LA CUAL SE ESTABLECE REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA  
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR**

Asunción, de de 2023

**VISTO:**

La Nota N INAN N° /2023, de fecha de 2023, por la cual se solicita la aprobación del presente reglamento a fin de adecuarlo a los procesos que el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) viene incorporando, y;

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 68 de la Constitución Nacional, «Del Derecho a la Salud», establece: *«El Estado protegerá y promoverá la salud como derecho fundamental de la persona y en interés de la comunidad».*

Que la Ley N° 836/80, «Código Sanitario», en el artículo 153 dice: *«El Ministerio normará, aprobará y registrará las técnicas y métodos de preparación, envasamiento y conservación de los productos alimenticios refrigerados, congelados, deshidratados, irradiados, concentrados, fermentados, sometidos a acciones enzimáticas, tratados mecánicamente y, en general, de los alimentos sometidos a cualquier procedimiento tecnológico, determinando la duración de período de conservación de los productos envasados y afines»; y, en el artículo 157 dispone que «Sólo se podrán elaborar, proveer, distribuir y expender alimentos aptos para el consumo. Queda prohibida la producción venta o donación de aquellos que están alterados, deteriorados, contaminados o adulterados».*

Que la citada ley dispone en el artículo 159 lo siguiente: *«El Ministerio realizará el control de los alimentos en sus aspectos higiénico-sanitarios, debiendo coordinar sus acciones con otros organismos del Gobierno y las municipalidades»; en el artículo 169 establece que «Queda prohibida la comercialización de cualquier alimento sometido a proceso de recongelamiento»; y, en el artículo 175 dicta que «Los Fabricantes, Representantes o Importadores de productos alimenticios o bebidas, a los efectos de su venta, registrarán sus productos previamente en el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el cual determinará su aptitud para el consumo y el tiempo de validez de su registro»; y, en el artículo 326 determina que el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social «dictará las normas técnicas para el cumplimiento de cuanto establece este Código y su Reglamento»*

Que el Decreto N° 1635, de fecha 12 de enero de 1999, reglamentario del artículo 175, *ut supra* aludido, dispone la obligación del Registro Sanitario de Alimentos, Bebidas y Aditivos destinados al consumo humano, en todo el territorio nacional; y, establece en cinco años el tiempo de vigencia del Registro Sanitario.

Que el mismo Decreto, en el artículo 2º, faculta al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación (INAN) a establecer las condiciones y los requisitos para el funcionamiento de dicho Registro Sanitario; en el artículo 4º dispone que la Dirección Nacional de Aduanas no dará trámite a despachos de importación de productos alimenticios, bebidas y aditivos sin el Registro Sanitario expedido por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; y, en el artículo 5º lo faculta a otorgar la constancia de vigencia del Registro Sanitario por cada operación de importación y a percibir el arancel correspondiente.

Que en virtud del Decreto N° 17.056 del 29 de abril de 1997 se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/80/96 «REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.



**Poder Ejecutivo**  
**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social**  
**Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_**

Que en virtud del Decreto N° 8064 del 21 de agosto de 2006 se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/26/03 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que el Decreto N° 6115, de fecha 11 de febrero de 2011, POR EL CUAL SE CREA EL REGISTRO NACIONAL DE ENVASES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (RNE), Y SE LO DECLARA OBLIGATORIO EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA, en su artículo 1° reza: «Créase el Registro Nacional de Envases en Contacto con Alimentos (RNE), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social», en el artículo 2° establece la obligatoriedad de que los fabricantes, fraccionadores, distribuidores, representantes, importadores y otros, registren sus respectivos materiales para envases en contacto con alimentos.

Que el mencionado Decreto en su artículo 4° establece que el Registro Nacional de Envases en Contacto con Alimentos tendrá una validez de cinco (5) años, al cabo de los cuales deberán ser renovados; y, en el artículo 5° se designa al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) organismo técnico dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, como responsable del Registro Nacional de Envases en Contacto con Alimentos.

Que la Resolución S.G. N° 252, de fecha 17 de mayo de 2018, dispone en el artículo 2° que el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) se encuentra facultado a otorgar el Registro Sanitario de Producto Alimenticios (R.S.P.A.); en el artículo 4° faculta al INAN a verificar un producto alimenticio en cualquier etapa de su fabricación o comercialización; y, en el artículo 5° dispone que el INAN podrá requerir muestras de alimentos, análisis de alimentos o documentos justificativos como medida sanitaria para la protección de la salud del consumidor.

Que la carne de pollo desempeña un papel relevante en la alimentación de la población debido a su contenido proteico y también es un componente fundamental de las exportaciones nacionales. Sin embargo, su naturaleza altamente susceptible al crecimiento de microorganismos la convierte en un alimento de alto riesgo epidemiológico. Es imperativo que la producción de carne de pollo cumpla con estrictas normas de calidad y controles higiénico-sanitarios para garantizar su seguridad.

Que la exposición del pollo a cambios de temperatura interna antes de llegar al consumidor, especialmente cuando se comercializa al peso, aumenta significativamente el riesgo de contaminación. Esta práctica puede llevar a que los consumidores adquieran productos en condiciones no sanitarias, comprometiendo la salud pública.

Que la congelación y descongelación inescrupulosa del pollo, con el objetivo de hacerlo pasar por carne fresca, representa un grave riesgo para la salud de la población. La rotulación engañosa, la promoción fraudulenta y la mera apariencia pueden inducir a los consumidores a consumir productos que no cumplen con los estándares sanitarios necesarios.

Que garantizar la salud de la población requiere proporcionar al consumidor información adecuada y asegurar condiciones sanitarias durante la distribución, almacenamiento, conservación y comercialización del pollo. La venta informal de pollos descongelados, sin garantías de calidad o seguridad alimentaria, plantea un peligro claro para la salud pública. Por lo tanto se hace necesario mejorar la transparencia en la comercialización mediante la implementación de directrices claras y rigurosas.

Que el Estado tiene la responsabilidad de garantizar el bienestar de los ciudadanos, sin que por ello se obstaculicen innecesariamente las condiciones de competitividad para el desenvolvimiento de la actividad económica del país.

Que es obligación del Ministerio proteger la salud pública; deber que en el caso específico de los alimentos, se debe cumplir mediante la vigilancia de la calidad sanitaria de los productos que se comercialicen en el país.



**Poder Ejecutivo**  
**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social**  
**Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_**

Que el Decreto N° 21376/98, en su Artículo 19 dice: «*Compete al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, ejercer la administración de la institución a su cargo*»; en el Artículo 20 establece que: «*son funciones específicas del Ministro de Salud Pública y Bienestar Social: numeral 6) Ejercer la administración general de la Institución como Ordenador de Gastos y responsable de los recursos humanos, físicos y financieros; y numeral 7) Dictar resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamente su organización y determine sus funciones*».

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, a través del Dictamen A.J. N° \_\_\_\_\_, del \_\_\_\_\_ de 2023, ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente resolución.

**POR TANTO**, en ejercicio de sus funciones legales;

**LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL**  
**R E S U E L V E :**

- Artículo 1°.** Establecer requisitos y condiciones sanitarias para la comercialización de productos cárnicos de origen aviar, conforme al Anexo que forma parte de la presente resolución
- Artículo 2°.** Designar al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) como responsable de la aplicación y del control del cumplimiento de lo establecido en la presente resolución.
- Artículo 3°.** Establecer las siguientes atribuciones del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):
- a.** Realizar los controles sanitarios para verificar el cumplimiento de las condiciones de conservación de los alimentos amparados bajo la presente resolución, en los locales de comercialización y expendio.
  - b.** Tomar muestras para la realización de análisis laboratoriales, requerir documentos que avalen las condiciones de conservación y manipulación de los alimentos amparados bajo el presente reglamento.
  - b.** Tomar fotografías de los productos amparados bajo el presente reglamento en cualquier etapa de su fabricación o comercialización, así como también de sus etiquetas, para las verificaciones correspondientes.
  - c.** Requerir análisis laboratoriales y la presentación de sus resultados o de documentos justificativos como medida sanitaria para la protección de la salud del consumidor.
  - d.** En caso de constatar la comercialización en situación de irregularidad de cualquiera de los productos alimenticios amparados bajo la presente resolución, el INAN podrá ordenar su retención, debiendo los mismos quedar a disposición del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los efectos legales.
  - e.** Ordenar la disposición final o destrucción de productos alimenticios amparados bajo la presente resolución cuando los mismos representen un peligro para la salud pública.
- Artículo 4°.** Prohibir la comercialización, disposición, movilización, distribución, utilización y consumo de productos alimenticios retenidos por el INAN, hasta tanto sea levantada la retención que pesa sobre los mismos, o sea ordenada su disposición final. El incumplimiento de este precepto será falta sanitaria grave.



*Poder Ejecutivo*  
*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social*  
*Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_*

- Artículo 5°.** Determinar que el incumplimiento de lo establecido en la presente resolución será considerada infracción de orden sanitaria y sancionada de acuerdo con la Ley N° 836/80, «Código Sanitario».
- Artículo 6°.** Establecer que la presente resolución entrará en vigencia desde la fecha de su firma.
- Artículo 7°.** Comunicar a quienes corresponda y cumplido archivar.

**DRA. MARÍA TERESA BARAN**  
**MINISTRA**

Consulta Pública



## **REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR**

### **1. REQUISITOS GENERALES**

Los establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, deben ofrecer a la venta únicamente productos que sean aptos para el consumo humano y que cumplan con todos los requisitos sanitarios establecidos en la legislación vigente que regula la materia.

### **2. INSTALACIONES**

Los establecimientos dedicados a la comercialización o distribución de productos cárnicos de origen aviar y sus cortes, deben contar con las instalaciones frigoríficas necesarias. Es imperativo que estos establecimientos cumplan rigurosamente con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los aspectos relevantes para su actividad comercial, asegurando de esta manera la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos.

Los productos deben ser presentados para la venta en refrigeradores o congeladores, según corresponda, especialmente diseñados con el propósito de preservar las condiciones óptimas de almacenamiento. Estos dispositivos deben tener la capacidad de mantener la temperatura del producto de acuerdo con las especificaciones establecidas por el fabricante. Además, es imperativo operarlos de manera que garanticen la constancia del nivel de temperatura recomendado.

### **3. RESPONSABILIDAD**

La temperatura del producto en el refrigerador o en el congelador constituye una disposición esencial, ya que puede poner en peligro la inocuidad de los alimentos, por lo que es imperativo mantener las condiciones óptimas de conservación, y almacenamiento.

Los locales de comercialización y expendio de productos cárnicos de origen aviar son responsables de mantener en todo momento las condiciones de conservación establecidas por el fabricante. Esto incluye, pero no se limita a, la adecuada refrigeración o congelación de los productos, garantizando su calidad y seguridad para el consumidor final.

La temperatura para el expendio de los productos deberá estar comprendida entre -2°C y 4°C para las aves refrigeradas y no deberá ser mayor de -18°C para las aves congeladas.

### **4. VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES**

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar y su cortes, podrán comercializarse envasados y a granel:

#### **4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, ENVASADOS**

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar, así como sus cortes, que se comercialicen envasados, deberán hacerlo en envases de primer y único uso, aptos para estar en contacto con alimentos. Estos envases deben cumplir con las normativas vigentes correspondientes a su tipo. Además, es imperativo cumplir con la legislación vigente en lo que respecta al etiquetado de alimentos.

#### **4.2. PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES, A GRANEL**

Se permite la venta a granel de los productos cárnicos refrigerados de origen aviar, así como sus cortes, los que se envasarán en el momento y a pedido del consumidor, en envases de primer y único uso, aptos para estar en contacto con alimentos, para lo cual deberán cumplir con la legislación vigente, según su tipo.



*Poder Ejecutivo*  
*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social*  
*Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_*

Para la venta de estos productos, el local comercial debe disponer de equipo refrigerador con protección, para evitar su contacto con el consumidor; y disponer de personal capacitado para su expendio, quedando terminantemente prohibida su manipulación por parte de los consumidores.

## **5. VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS DESCONGELADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES**

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar, así como sus cortes, que para su expendio sean objeto de una operación de descongelación por medios apropiados y aprobados sanitariamente, podrán comercializarse a granel o envasados; en cualquiera de los dos casos deberán indicar dicha información a los consumidores por medio de carteles identificativos visibles dispuestos en el punto de venta, o en el etiquetado, según corresponda, utilizando la frase: "Carne de pollo descongelada" especificando el corte, en caracteres de mismo tamaño, realce y visibilidad. Se deberá incorporar además la leyenda "No recongelar" o "No congelar" .

Se establece una durabilidad máxima del producto descongelado de 3 días, y en ningún caso el producto descongelado ofrecido a la venta superará la fecha de vencimiento indicada en el rótulo del producto congelado.

### **5.1 PROHIBICIONES**

No está permitida la comercialización de productos cárnicos de origen aviar que hayan experimentado algún proceso de descongelamiento sin aplicar el procedimiento adecuado para dichos fines.

Queda prohibida la mezcla de productos cárnicos refrigerados de origen aviar con los que hayan sido descongelados para su venta.

Queda terminantemente prohibida la recongelación de los productos descongelados por parte del establecimiento comercial o distribuidor.

## **6. VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES.**

No está permitida la venta a granel de productos cárnicos congelados de origen aviar y sus cortes. Estos productos solo podrán ser comercializados cuando estén adecuadamente envasados por el establecimiento elaborador y cumplan con todas las normativas vigentes relacionadas con el etiquetado de alimentos.

### **7. ENVASADO**

El envasado de los productos cárnicos refrigerados y congelados de origen aviar y de sus cortes, debe llevarse a cabo en el establecimiento elaborador.

Los envases utilizados deben ser aptos para estar en contacto con alimentos, debidamente registrados ante el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición a través del Registro Nacional de Envases (RNE). Estos envases deben ser de primer y único uso, cumpliendo con las reglamentaciones de etiquetado vigentes para su venta directa al público.

## **8. FRACCIONAMIENTO DE CORTES REFRIGERADOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVIAR**

Para los fines de este reglamento, se entiende por fraccionamiento al envasado de las piezas de pollo troceadas en origen por el fabricante (Ej muslo, pechuga, alitas, etc.), en presentaciones de una o mas piezas para facilitar su expendio al consumidor.





*Poder Ejecutivo*  
*Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social*  
*Resolución S.G. N° \_\_\_\_\_*

Los establecimientos comerciales o distribuidores podrán realizar el fraccionamiento/envasado de las piezas refrigeradas de pollo troceadas en origen por el fabricante, para su expendio al consumidor, siempre y cuando cuenten con un espacio físico destinado a ese fin, que reúna las condiciones sanitarias adecuadas y que se sigan rigurosamente las indicaciones del fabricante respecto a temperaturas, tiempos y demás condiciones de procesamiento para asegurar la inocuidad del producto, lo cual será verificado por el ente regulador.

## **9. ETIQUETADO**

Los productos cárnicos refrigerados y congelados de origen aviar o sus cortes que se expendan envasados en ausencia del consumidor, deben cumplir con la reglamentación vigente sobre etiquetado de alimentos. Deben contar con un etiquetado claro y preciso que indique las condiciones de conservación recomendadas por el fabricante. Este etiquetado debe fácilmente visible para el consumidor.

Para el caso específico de los productos descongelados y comercializados refrigerados, además de la información requerida en la legislación vigente sobre rotulado de alimentos, se deberá cumplir con las exigencias establecidas en el punto 5 del presente reglamento.

El etiquetado de productos cárnicos de origen aviar o sus cortes, para su venta, debe contar con información clara sobre la forma de conservación, de acuerdo con la tecnología aplicada por sus fabricantes. Esta información debe indicar de manera clara que «REFRIGERADO» implica mantener a una temperatura de -2°C a 4°C, y que «CONGELADO» implica mantener a una temperatura de -18°C

La responsabilidad de mantener estas condiciones para asegurar la inocuidad y calidad del producto entregado recae exclusivamente en el distribuidor, en el comercio; y, posteriormente, en el consumidor o cliente.

## **10. CONTROLES**

Los establecimientos de comercialización o expendio estarán sujetos a inspecciones en cualquier momento por parte de la autoridad sanitaria competente, la misma tendrá la facultad de llevar a cabo controles para evaluar, entre otros aspectos, la calidad microbiológica, características organolépticas, vida útil y temperatura de conservación.

Estos controles tienen como objetivo principal verificar la adecuada implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Además, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) podrá realizar el monitoreo del etiquetado de los productos cárnicos de origen aviar en diversos locales de expendio, cuando así lo estime conveniente.