



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

Asunción, de abril de 2025

**VISTO:**

El Memorandum DGRAPA N° xxxxx /2025, por medio de la cual la Dirección General de Regulación de Alimentos y Productos Afines, dependencia técnica competente de la DINAUSA eleva favorablemente la propuesta de establecer un marco regulatorio para la comercialización de productos cárnicos de origen aviar 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 el Decreto N° 1635, de fecha 12 de enero de 1999, reglamentario del artículo 175, 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 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.

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,



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

importadores y otros, registren sus respectivos materiales para envases en contacto con alimentos.

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 la Dirección General de Asesoría Jurídica, a través del Dictamen N° , del ..... , ha emitido su parecer favorable a la firma de la presente resolución.

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



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS  
PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

**EL DIRECTOR NACIONAL INTERINO DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE  
VIGILANCIA SANITARIA**

**R E S U E L V E:**

- Artículo 1º.** 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 2º.** Designar a la Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria (DINAUSA) como responsable de la aplicación y del control del cumplimiento de lo establecido en la presente resolución.
- Artículo 3º.** Establecer las siguientes atribuciones de la DINAUSA:
- 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, la DINAUSA podrá ordenar su retención, 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.



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

- Artículo 4°.** Prohibir la comercialización, disposición, movilización, distribución, utilización y consumición de productos alimenticios retenidos por la DINAUSA, 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.
- Artículo 5°.** Determinar que el incumplimiento de lo establecido en la presente resolución será considerado 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.

**DIRECTOR NACIONAL INTERINO  
DINAUSA**



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

**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**



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

Los productos cárnicos refrigerados de origen aviar y sus 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 ser envasados en origen por el fabricante, 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.

Los puntos de venta que cuenten con la habilitación sanitaria correspondiente, según legislación vigente, pueden realizar el fraccionamiento/envasado en ausencia del consumidor de los productos de origen aviar y sus cortes en dicho local.

**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.

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 CONGELADOS DE ORIGEN AVIAR Y SUS CORTES.**

Los productos cárnicos congelados de origen aviar, así como sus cortes, deberán ser comercializados envasados de origen, y almacenados y expuestos a la venta según las condiciones necesarias para asegurar las características de las carnes congeladas.

Para la venta de estos productos, el local comercial debe disponer de equipo congelador con protección. La temperatura de conservación de las carnes congeladas deber -18C



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

La carne de pollo y sus presas envasadas congeladas, no podrán descongelarse para ser comercializadas como carnes frescas, ya que fueron fabricadas para llegar al consumidor como congeladas. Podrán descongelarse cuando sean utilizadas como materia prima para la elaboración de otros productos.

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.

**6. 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.

**7. ETIQUETADO**

Los productos cárnicos refrigerados y congelados de origen aviar o sus cortes que se expandan 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 ser fácilmente visible para el consumidor.

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.

**8. CONTROLES**



**Poder Ejecutivo**

**Dirección Nacional de Vigilancia Sanitaria**

**Resolución DINAUSA N° /2025.-**

**POR LA CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES SANITARIAS PARA LA COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR**

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, la DINAUSA podrá realizar el monitoreo del etiquetado de los productos cárnicos de origen aviar en diversos locales de expendio, cuando así lo estime conveniente.