



**Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

**Dirección General de SERVICIOS GANADEROS
División INDUSTRIA ANIMAL**

PRODUCTOS ELEGIBLES PARA EXPORTAR A LOS ESTADOS UNIDOS

En el cuadro que figura a continuación se indican los productos que URUGUAY puede exportar actualmente a los Estados Unidos (EE.UU.). Tener en cuenta que se han introducido los siguientes cambios en la elegibilidad desde el año pasado:

- Se ha cambiado la especie elegible de Carne a Carne Bovina para los productos elegibles producidos bajo las siguientes Categorías de Proceso:

- o Procesados térmicamente - Estériles comercialmente;
- o No tratado térmicamente - Estable a Temperatura Ambiente;
- o Tratados térmicamente - Estable a Temperatura Ambiente;
- o Completamente cocido - no estable; y
- o Producto con Inhibidores Secundarios – No Estable a Temperatura Ambiente.

Además, el Servicio de Inspección de Salud Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) restringe la entrada de ciertos productos de origen animal a los Estados Unidos debido a las condiciones de las enfermedades animales en el país de origen. Los requisitos de enfermedades animales del APHIS aplicables que pueden tener un impacto en la elegibilidad de un país para exportar un producto a los Estados Unidos se mencionan a continuación de la tabla de elegibilidad de su país.

CATEGORÍAS Y PRODUCTOS ELEGIBLES: URUGUAY

Los productos detallados en el cuadro adjunto pueden exportarse del Uruguay a los Estados Unidos.

GUÍA Y ENLACES DE APHIS:

La carne bovina importada del Uruguay está sujeta a los requisitos de la fiebre aftosa (FMD) especificados en el 9 CFR 94.29.

La carne ovina importada del Uruguay están sujetos a las exigencias de la fiebre aftosa especificadas en el artículo 9 CFR 94.29.

A modo de antecedentes, anualmente, el FSIS revisa los datos de importación de los tres años anteriores de cada país que reúne los requisitos para exportar productos cárnicos, avícolas o de huevo a los Estados Unidos para determinar qué especies del sistema de inspección de productos crudos o elaborados de un país y qué categorías de elaboración en el.

2. A los efectos del presente documento, el término "procesado" se refiere a la carne o el producto de ave crudos que se han modificado mediante una etapa de procesamiento adicional. Los métodos de procesamiento de productos cárnicos y avícolas incluyen, entre otros, la cocción, salazón, curado, envejecimiento, fermentación y ahumado. Los procesos mecánicos simples (a veces denominados elaboración adicional) como el corte, la molienda o la mezcla no se incluyen en esta definición.



**Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

**Dirección General de SERVICIOS GANADEROS
División INDUSTRIA ANIMAL**

- Los productos cárnicos procesados pueden producirse en las siguientes categorías de procesos del FSIS:

- o Procesados térmicamente - Estériles comercialmente,
- o No tratado con calor - Estable a temperatura ambiente,
- o Tratada con calor - Estable a temperatura ambiente,
- o Completamente cocinado - No estable a temperatura ambiente,
- o Tratada con calor pero no completamente cocinada - No estable a temperatura ambiente, y
- o Productos con Inhibidores Secundarios - No estable a temperatura ambiente.

3. Las categorías de procesos se describen en el documento

“DIA_-_FSIS_Categorización_de_Productos_01062020”.



**Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

**Dirección General de SERVICIOS GANADEROS
División INDUSTRIA ANIMAL**

CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO		
CATEGORIA DE PROCESO	CATEGORIA DE PRODUCTO	PRODUCTOS ELEGIBLES
PRODUCTO CRUDO - NO INTACTO	Picada cruda, molida y cualquier otra carne bovina no-intacta	Carne Bovina - Todos los productos elegibles excepto el Producto de Recuperación Avanzada de Carne (AMR); Carne Bovina con Textura Fina (FTB); Carne de Bovina Picada Parcialmente Desgrasada (PDCB); Tejido Graso de Carne de Bovino Parcialmente Desgrasado (PDBFT); y Producto Procesado a Baja Temperatura
PRODUCTO CRUDO - NO INTACTO	Picada cruda, triturada, u otros No Intactos (ovejas, cabras)	Cordero y Carne de cordero - Todos los productos elegibles, excepto los separados mecánicamente y los productos de recuperación de carne avanzada (AMR)
PRODUCTO CRUDO - INTACTO	Carne Bovina Intacta Cruda	Carne Bovina - Todos los productos elegibles excepto la carne de quijada, la carne de cabeza, la carne del corazón y la carne de la garganta (tragapasto)
PRODUCTO CRUDO - INTACTO	Otras Carnes Intactas Crudas (Ovinos, Cabras)	Cordero y Carne de cordero - Todos los productos elegibles.
PROCESADO TERMICAMENTE - ESTERIL COMERCIALMENTE	Procesado térmicamente - Estéril comercialmente	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
NO TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Acidificada/Fermentada RTE (sin cocción)	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
NO TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Secada RTE	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
NO TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Salada-Curada RTE	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	NRTE Carne procesada de otra manera	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Acidificada/Fermentada RTE (sin cocción)	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
TRATADO CON CALOR - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Secada RTE	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
TOTALMENTE COCIDA -NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Totalmente Cocida RTE	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
TOTALMENTE COCIDA -NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Totalmente Cocida RTE sin Exposición subsecuente al Ambiente	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.
PRODUCTO CON INHIBIDORES SECUNDARIOS -NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE	Carne Salada-Curada RTE	Carne Bovina - Todos los productos elegibles.