



**REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS**

Montevideo, 15 de abril de 2011.

DGSG/N° 42/2011

VISTO: La necesidad de adecuar los requisitos higiénico sanitarios exigidos por los mercados compradores de carne de animales de las especies bovina, ovina, equina, suina y aves, así como las menudencias de las especies mencionadas, con destino a exportación;

RESULTANDO: I) las autoridades sanitarias de la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan) han detectado ciertos microorganismos en carne fresca proveniente de Uruguay;

II) en virtud de ello, se ha acordado con la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), la adecuación de la certificación sanitaria para la carne fresca uruguaya con destino a dicho mercado, en la cual se incrementan los controles en relación a la contaminación microbiológica de la mercadería especificada;

CONSIDERANDO: I) necesario instrumentar nuevos controles con el fin de otorgar mayores garantías a las autoridades sanitarias de la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), sobre los requisitos microbiológicos de la carne cruda y las menudencias exportadas con destino a ese mercado;

II) de acuerdo con lo establecido por el decreto N° 24/998 de 28 de enero de 1998, compete a la Dirección General de Servicios Ganaderos, a través de la División Industria Animal, controlar y certificar las exportaciones de carne y productos cárnicos, y de la División Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino, analizar la presencia de residuos biológicos, microorganismos y características físico-químicas en alimentos y productos de origen animal para todos los mercados;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley N° 3.606, de fecha 13 de abril de 1910; decreto N° 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de origen Animal); decreto N° 24/998, de fecha 28 de enero de 1998 y resolución DGSG/RG/N° 29/002, de fecha 27 de mayo de 2002;

**LA DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
RESUELVE**

1. Apruébase la Norma Reglamentaria para la certificación de los requisitos microbiológicos para la exportación de carne fresca (enfriada o congelada) proveniente de las especies bovina, ovina, equina, suina y aves, así como las menudencias de las especies mencionadas, con destino a la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), adjunta en Anexo, el cual forma parte integrante de la presente resolución.

2. Los titulares de los establecimientos interesados en exportar carne fresca y menudencias especificadas en el numeral anterior, con destino a la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), deberán estar habilitados y registrados en la División Industria Animal y cumplir con las disposiciones contenidas en el Anexo de la presente resolución.
3. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado solo podrá certificar, con destino a la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), la carne fresca proveniente de bovinos, ovinos, equinos, suinos y aves, así como las menudencias de las especies mencionadas, cuyos resultados de ensayo estén dentro de los límites microbiológicos establecidos en el Anexo.
4. La carne fresca y menudencias con destino al mercado de la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazakhstan), deberá salir del establecimiento habilitado, acompañada de una copia de los resultados analíticos de los lotes correspondientes, adjuntos al Certificado Oficial de Transferencia de Exportación (COTE).
5. Los análisis microbiológicos exigidos, deberán ser realizados por el Laboratorio Oficial (DILAVE) o por laboratorios habilitados por la Dirección General de Servicios Ganaderos a través de la División Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino (DILAVE), y autorizados para realizar ensayos de Salmonella, Microorganismos Aerobios Totales a 30° C y Enterobacteriaceae. A dichos efectos, los laboratorios habilitados, deberán contar con la acreditación de los métodos de ensayo ISO: 6579 (Salmonella), ISO: 4833 (contaje de colonias de Microorganismos Aerobios Totales) ISO: 21528-2 (Enterobacteriaceae), u otros métodos validados por un organismo reconocido, que garanticen resultados equivalentes (tales como AOAC, AFNOR, APHA). La expresión de resultados en el informe de ensayo, debe corresponder al método analítico utilizado.
6. Los costos analíticos serán de cargo de los establecimientos exportadores habilitados por la División Industria Animal.
7. Deróganse las resoluciones y normas reglamentarias que difieran o se opongan directa o indirectamente a las disposiciones contenidas en la presente resolución y su anexo.
8. Comuníquese a las Divisiones Industria Animal, Sanidad Animal y Laboratorios Veterinarios Miguel C. Rubino (DILAVE), de Montevideo e interior del país y, por su intermedio, notifíquese a los actores involucrados.
9. Publíquese en el Diario Oficial y en la Pagina Web del MGAP.



Dr. Francisco Muzio
Director General



**MINISTERIO DE GANADERÍA
AGRICULTURA Y PESCA
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY**

**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

**NORMA REGLAMENTARIA Nº 1/2011
12 de abril de 2011**

**MUESTREO PARA DETERMINACION DE SALMONELLA,
ENTEROBACTERIACEAE Y CONTAJE DE COLONIAS DE
MICROORGANISMOS AEROBIOS TOTALES EN CARNE FRESCA Y
SALMONELLA EN MENUDENCIAS, CON DESTINO A LA
EXPORTACION HACIA LA UNION ADUANERA (RUSIA, BIELORRUSIA
Y KAZAKHSTAN).**

Referencia

El plan de muestreo a aplicar para la determinación de Salmonella es el recomendado por la ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods), Caso 10.

En el caso de las Enterobacteriaceae y el conteo de colonias de Microorganismos Aerobios Totales se utiliza como documento referencial el SanPin 2.3.2. 1078-01 de la Federación Rusa.

Responsable del muestreo

La persona responsable del muestreo será un funcionario de la Inspección Veterinaria Oficial (IVO).

Plan de muestreo

Salmonella

- Plan de 2 clases (ausencia-presencia)
- $n = 5$
- $c = 0$
- $M = 0/25 \text{ g}$

Microorganismos Aerobios totales

- $n = 5$
- $c = 0$
- $M = 5.0 \times 10^5$

Enterobacteriaceae para cortes anatómicos

- $n = 5$
- $C = 0$
- $M = 1.0 \times 10^3$

Enterobacteriaceae para recortes (trimming)

- $n = 5$
- $C = 0$
- $M = 1.0 \times 10^4$

Lote

A los efectos de esta Norma Reglamentaria, se considera un LOTE a todo el alimento que pertenece al mismo embarque destinado a la exportación con destino a la Unión Aduanera mencionada.

Extracción de las muestras.

Las 5 muestras ($n=5$) serán extraídas en forma aséptica del lote definido, de manera que, en lo posible, estén representadas todas las fechas de producción que integran el embarque.

Las muestras deberán tomarse en el momento en que se define el lote a ser embarcado.

El volumen de cada una de las cinco muestras no deberá ser menor a 70 g.

Preparación de las muestras para su envío

Las muestras se colocarán en recipientes estériles (bolsas o frascos) con la identificación indeleble, clara y única, a efectos de que no haya dudas en el momento de expedir el certificado sanitario correspondiente.

Las muestras deberán ser enviadas al laboratorio junto con el original del formulario de muestreo adjunto (Anexo A). La copia de dicho formulario queda en la oficina de la IVO hasta que se reciban los resultados del análisis

Registros

Los resultados de los análisis de laboratorio deberán archivar en la oficina de la IVO durante dos años.