



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
DEPARTAMENTO CONTROL DE COMERCIO INTERNACIONAL**

DOCUMENTO DE AYUDA

FECHA: 30 de mayo de 2012

REFERENCIA: **Requisitos referidos a Carne Bovina Desosada Madurada destinada a Corea.**

En virtud de algunos inconvenientes surgidos con los primeros embarques de carne bovina a Corea detallamos algunos puntos a tener en cuenta.

La carne bovina deberá ser desosada madurada, en cortes anatómicamente reconocibles y envasada individualmente.

Las cajas deben lucir una etiqueta con la leyenda "*For export to the Republic of Korea*".

El precinto del contenedor se colocará en el momento de la consolidación del contenedor en planta y se conservará intacto hasta el destino. Por lo anterior, el contenedor no se abrirá para reinspección en el Puerto de Montevideo.

Además deberá cumplir con los siguientes puntos establecidos en el certificado sanitario vigente:

1. Uruguay ha estado libre de BSE y de fiebre aftosa, peste bovina y pleuroneumonía bovina contagiosa durante los últimos 24 meses y ha estado libre de scrapie durante los últimos 3 años, y ha estado libre de fiebre del Valle del Rift por los últimos 4 años; y
2. La vacunación contra las enfermedades antes mencionadas no ha sido realizada, excluyendo la fiebre aftosa.
3. Los programas de vacunación contra la fiebre aftosa en el Ganado son realizados y gestionados oficialmente por el gobierno uruguayo.
4. Los establecimientos cárnicos forman parte del Sistema Nacional de Identificación y Registro Animal lo que les permite verificar la granja de origen y la edad del ganado y han tenido e implementado un programa de trazabilidad de la carne. Los establecimientos cárnicos también han tenido e implementado los SSOP

(Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización) y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

5. Los establecimientos cárnicos implementan un programa de control de los procedimientos de maduración de carcasas y control de pH de la carne bovina exportada a Corea, y no han manipulado o procesado animales de pezuña hendida o sus productos de países (o que transitaron) de los que no está permitido exportar aquellos animales o sus productos a Corea de establecimientos cárnicos que en el momento estén preparando o procesando carne bovina para la exportación a Corea.
6. La carne bovina para la exportación derivó de ganado que no estuvo sujeto a un proceso de insensibilización previo a la faena con un dispositivo que inyecte aire o gas comprimido dentro de la cavidad craneal o por un proceso de corte de médula.
7. La carne bovina para la exportación provino de carcasas que se permitieron madurar a 4 a 10°C por un mínimo de 36 horas después de la faena y que alcanzaron un pH de 5.8 o menos en los músculos *longissimus dorsi* al final del período de maduración y luego los huesos han sido removidos de las carcasas.
8. La producción, almacenamiento y transporte de la carne para exportación han sido manejados de manera de prevenir la contaminación por patógenos de enfermedades animales comunicables, y la carne bovina para la exportación se previno del deterioro o alteración que pudiera ser peligrosa para la salud pública hasta el arribo a Corea.



Dr. Gustavo Rossi Vignoli
Encargado de Departamento