



## **Nota informativa en relación a las analíticas de Listeria para el Jamón serrano y el Lomo exportados a Uruguay (DSP-30)**

28 de febrero de 2022

Uruguay no autoriza las importaciones de jamones con hueso, incluso curados. Las importaciones de jamones deshuesados solamente se autorizan si cuentan con un período mínimo de curación de 180 días. Idéntica exigencia existe para la importación de otros productos embutidos, excepto para los lomos ibéricos, para los que la exigencia es de 140 días.

De acuerdo con el Reglamento Bromatológico (artículo 1.2.11 del Decreto 315/994), hay tolerancia cero con respecto a la Listeria. Por el contrario, la Unión Europea permite una (reducida) tolerancia de hasta 100 ufc/g con  $A_w < 0,92$  y/o  $pH < 4,4$ .

En respuesta a las peticiones de la Oficina Comercial de la Embajada de España y la Delegación de la UE, el Ministerio de Salud Pública (MSP) aceptó, en octubre de 2017, revisar esta norma para la eliminación de la exigencia cero Listeria, flexibilizándola y adoptando los niveles aceptados por la Unión Europea.

En este sentido, el MSP emitió en diciembre de 2017 una Recomendación a la Aduana de Uruguay pidiendo que se aplicaran los márgenes de Listeria recomendados por la OMC (que son los que se aplican en la UE). Sin embargo, el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico) a fecha de hoy aún no ha sido modificado, pese a que hasta la fecha prevalece, desde el punto de vista práctico, la Recomendación del MSP.

Por todo ello los operadores deben conocer que en las licencias de importación otorgadas por las Autoridades uruguayas, puede recogerse la necesidad de realizar por parte del LATU (Laboratorio Técnico de Uruguay), y de forma previa a la liberación del producto, analíticas para verificar el contenido en Listeria.