



GUÍA DE EXPORTACIÓN **QUESOS DE URUGUAY EN EL MERCADO DE MÉXICO**

Informes inale

GUÍA DE EXPORTACIÓN

Quesos de Uruguay en el mercado de MÉXICO

Área de Información y Estudios Económicos (AIEE)

Gerente Ing. Agr. Jorge Artagaveytia

Ec. Mercedes Baraibar

Ing. Agr. Ana Pedemonte

Elaboración: Ec. Mercedes Baraibar

Edición: Ec. Mercedes Baraibar y Lic. Paula Vázquez

CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	5
I. CONOCIENDO LA DEMANDA DE MÉXICO DE QUESOS DEL EXTERIOR	6
¿Cuánto, qué volúmenes, qué precios y qué productos?.....	7
¿Quiénes son los principales proveedores externos y sus precios?.....	9
¿Cuál es la posición comercial de Uruguay en este mercado?.....	10
¿Cuál es la potencialidad comercial de los quesos uruguayos en México?	11
¿Qué situación competitiva tienen los quesos uruguayos en México?	12
II. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS	
EN MATERIA ARANCELARIA.....	14
Identificación del queso a exportar a México	15
El pago de un arancel para quesos	17
Tener en cuenta que existe cupos para quesos.....	17
III. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS	
EN MATERIA SANITARIA.....	18
Autoridades Competentes	19
Requisitos para importar leche y lácteos para el consumo humano	20
SITIOS WEB CONSULTADOS.....	21

PRESENTACIÓN

El sector lechero de Uruguay es altamente exportador: el 70% de la producción se exporta. Teniendo en cuenta un mercado doméstico con consumos ya elevados, cualquier incremento de la producción necesariamente se canalizará al mercado externo.

Entre los cometidos del Instituto Nacional de la Leche (INALE) se encuentra el de impulsar el desarrollo de la producción lechera, a través del apoyo y promoción de las exportaciones. Uno de los principales instrumentos para llevar adelante este compromiso es generar y difundir información a través de la realización de estudios que contribuyan a estos fines.

En esta ocasión, el INALE pone al alcance de productores, industrias lácteas e industrias transformadoras, la **GUÍA DE EXPORTACIÓN: Quesos de Uruguay en el mercado de MÉXICO**. Se trata de la tercera entrega de una serie de guías, cada una de las cuales hace énfasis en un producto lácteo de exportación y en un determinado mercado de destino, actualmente o potencialmente relevante para nuestro país. Lejos de ser exhaustivas, apuntan a acercar información y pretenden constituirse en una herramienta de consulta para exportadores y potenciales exportadores, donde encuentren información sistematizada sobre el mercado objetivo y las exigencias de acceso al mismo, a través de un formato sencillo.

Esta guía, en particular, hace foco en el producto queso en el mercado de México. Consta de tres partes: primero, presenta un panorama general de la demanda externa de México por quesos del exterior; segundo, las condiciones de acceso en materia arancelaria; y tercero, las exigencias de acceso vinculadas a los aspectos sanitarios.

Esta publicación ha sido elaborada por el Área de Información y Estudios Económicos del INALE.

Junio de 2016

I. CONOCIENDO LA DEMANDA DE MÉXICO POR QUESOS DEL EXTERIOR





En esta parte se realiza una primera aproximación al mercado a través del análisis de las estadísticas de comercio internacional. Esto permite dar un panorama general de la demanda por

importaciones de México: volumen demandado, valor de las compras, los competidores, los productos, los precios, etc., y en particular conocer cómo está posicionado Uruguay en este mercado.

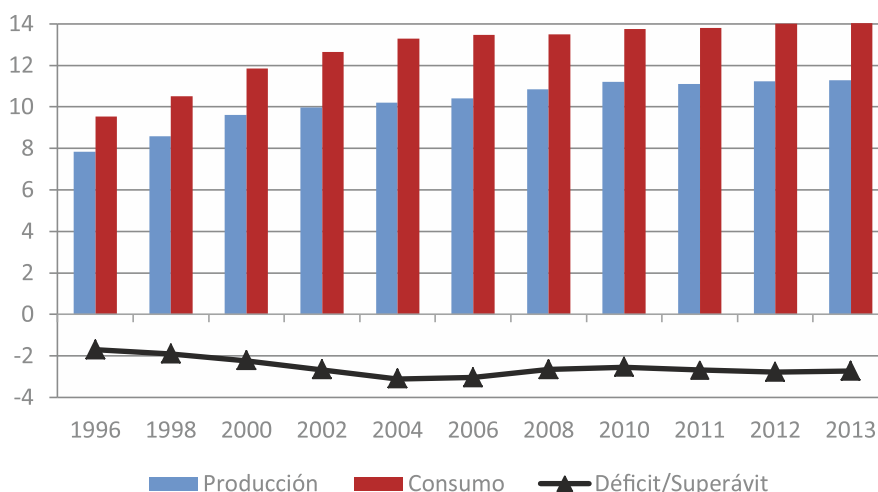
¿CUÁNTO, QUÉ VOLÚMENES, QUÉ PRECIOS Y QUÉ PRODUCTOS?

México es la decimoquinta economía del mundo y es la segunda economía de Iberoamérica luego de Brasil. Es un mercado potencial de más de cien millones de consumidores. Posee elevados índices de apertura comercial: 10 tratados de libre comercio y 9 acuerdos ALADI de preferencias limitadas que lo relacionan con más de 50 países. Pero con alta dependencia comercial de EE.UU.¹

México es un país deficitario en lácteos. La producción de leche ha crecido, pero se ha enlentecido en los últimos cinco años. El consumo se ha incrementado a un ritmo similar. Por lo tanto, se ha mantenido el déficit: 20% del consumo de lácteos es de origen importado.

Gráfico 1.
Balance de leche en México
(millones de toneladas)

Fuente: elaborado por INALE en base a datos de IFCN 2014 y IFCN 2015
Notas:
1. Producción corregida por grasa y proteína
2. Consumo expresado en leche equivalente



El consumo per cápita de lácteos está en el promedio mundial con 120 kg por persona por año, por lo que habría espacio para su incremento.

El consumo de quesos es de 3kg per cápita/año promovido por una varada producción nacional (Amarillo, Chihuahua, Crema, Doble Crema, Fresco, Manchego, Oaxaca, Panela y otros) y por su uso en la mayoría de los platos de la cocina mexicana. Se producen 350 mil toneladas al año. Pero lejos del de Uruguay (10 kg per cápita/año).

Desde el punto de vista del comercio internacional, México tiene un saldo comercial marcadamente negativo en quesos. Exportó quesos por US\$ 20 millones e importó por más de US\$ 500 millones (en promedio en los últimos tres años).

México es el séptimo importador de quesos del mundo y participa con el 2% de las importaciones mundiales.

¹Uruguay XXI (2015), México Perfil País, setiembre 2015.

¿Cuánto? US\$ 500 millones al año son las importaciones de queso realizadas por México; desde 2007² hasta 2015, el valor de las importaciones se ha multiplicado por 1,5 pasando de 345 a 500 millones (principalmente por efecto de mayores volúmenes).

¿Qué volúmenes? 100 mil toneladas al año son las importaciones de queso realizadas por México; desde 2007 y hasta 2015, los volúmenes importados se han multiplicado por 1,4 pasando de 86 a 116 mil toneladas (creciendo 4% anual cuando la economía promedió 2,4% anual).

¿Qué precios? El precio promedio obtenido por las importaciones de México entre 2007 y 2015 se situó en torno a 4.500 US\$/ton; desde 2007 y hasta 2015 los precios aumentaron 8% en dólares. En este mismo período el tipo de cambio se incrementó 45%, por lo que el precio de los quesos en pesos mexicanos se incrementó 57%. En el mismo período la inflación en México fue 38%, lo que traduce que el precio de los quesos importados evolucionó 14% por encima de la inflación.

Cuadro 1.
**Importaciones
de queso
de MÉXICO**

Fuente: Elaborado
por INALE en base a
datos de INEGI

Período	Valores (millones u\$)	Volumen (toneladas)	Precios (US\$/ton)
2007	345	86.036	4.006
2008	333	68.245	4.883
2009	262	73.073	3.583
2010	330	80.360	4.103
2011	362	78.054	4.644
2012	408	89.317	4.569
2013	480	103.395	4.644
2014	518	99.205	5.224
2015	502	116.054	4.329
Aumento en el período	1,5	1,4	1,1

¿Qué productos? México compra quesos en las categorías: los demás quesos (37%), queso rallado o en polvo (27%), duros y semiduros (22%).

²Se tomó el año 2007 como inicio del período de análisis puesto que es a partir de ese año que se cuenta con información sobre valores y volúmenes comercializados.



Cuadro 2.
Importaciones
de Queso por
tipo (promedio
2013-2015)

Fuente: Elaborado por
INALE en base a datos
de INEGI

Nota:

1. Todos los quesos
no identificados en otro lado:
Mezclas, Cheddar,
Colby entre otros.

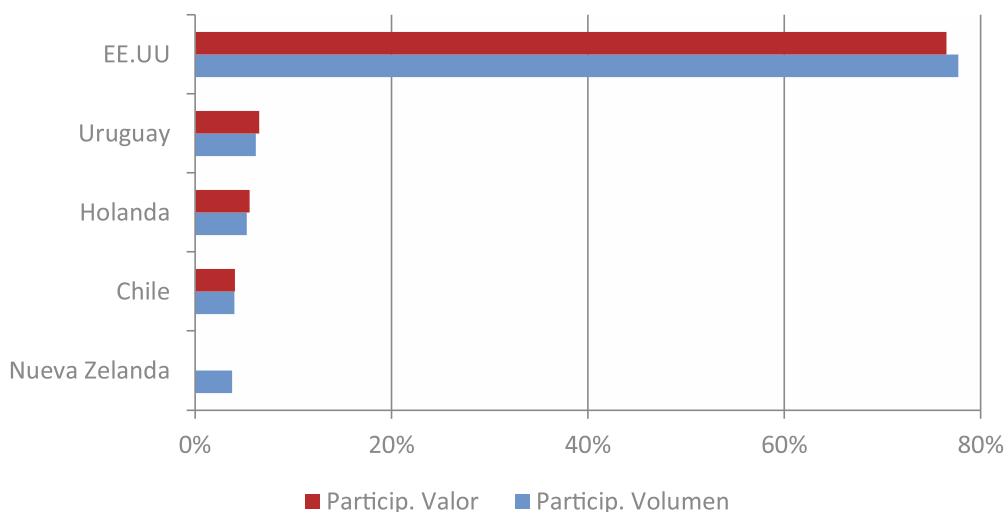
Tipo de queso	US\$ Millones	% particip.	Toneladas	% particip.
Los demás quesos (1)	187	37%	39.104	37%
Queso rallado o en polvo	137	27%	28.671	27%
Quesos duros o semiduros	109	22%	23.481	22%
Queso fresco sin madurar	51	10%	12.500	12%
Queso fundido	5	1%	1.012	1%
Queso duro (Reggiano)	6	1%	932	1%
Queso azul	4	1%	484	0%
Queso blando (Colonia)	0	0%	34	0%
Queso duro (Sardo)	0	0%	1	0%
Quesos Egmont	0	0%	0	0%
TOTAL	500	100%	106.218	100%

¿QUIÉNES SON LOS PRINCIPALES PROVEEDORES EXTERNOS Y SUS PRECIOS?

¿Qué países? EE.UU es el principal proveedor de quesos de México, abarcando el 78% de las importaciones. Le siguen Uruguay, Holanda, Chile y Nueva Zelanda, pero con participaciones menores (4-6%).

Gráfico 2.
Principales
5 países
proveedores
(promedio
2013-2015)

Fuente: Elaborado por
INALE en base a datos
de INEGI

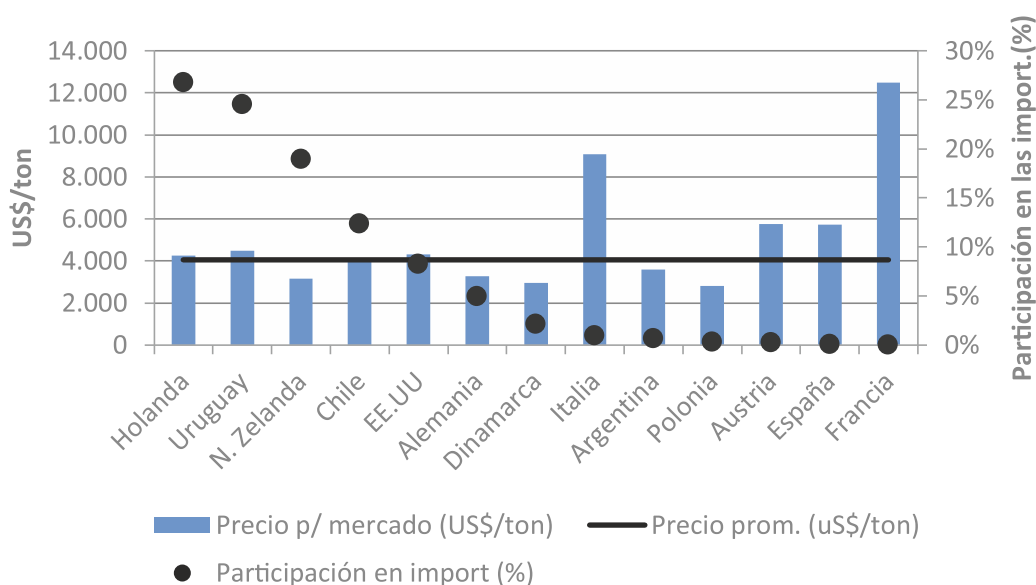


EE.UU provee todos los tipos de quesos principalmente en la categoría de quesos no especificados (mezclas, Cheddar y Colby); Uruguay Holanda, Chile y Nueva Zelanda principalmente quesos duros y semiduros.

¿Qué precios por proveedor? Atendiendo a los quesos duros y semiduros que son los que más afectan al comercio con Uruguay el precio promedio de importaciones de México se encuentra entorno a 4.000 US\$/ton³ (2015). Comparando con los principales cinco proveedores el precio recibido por Uruguay fue el más alto, aunque con pocas diferencias en relación a EE.UU y Holanda. El precio mínimo lo recibió Polonia (2.802 US\$/ton) y el máximo lo recibió Francia (12.500 US\$/ton) pero se trata de países con escasa participación en este mercado.

Gráfico 3.
Precios promedio de importación para quesos duros y semiduros (promedio 2013-2015) (US\$/ton)

Fuente: Elaborado por INALE en base a datos de INEGI



¿CUÁL ES LA POSICIÓN COMERCIAL DE URUGUAY EN ESTE MERCADO?

Cuota de mercado. Uruguay es el segundo o tercer proveedor de queso de México con una participación de 7% del valor de las importaciones y 6% del volumen. Pero en quesos duros y semiduros participan en segundo lugar con 25% (en primer lugar aparece Holanda).

¿Cuánto? Las compras desde Uruguay promedian US\$ 33 millones.

¿Qué volúmenes? Las compras desde Uruguay promedian 7.000 toneladas.

¿Qué precios? Los precios obtenidos por las importaciones provenientes de Uruguay se situaban aproximadamente en 5.000 US\$/ton pero en el 2015 descendieron hasta promediar 4.600 US\$/ton.

¿Qué productos? La mayor parte de los quesos que México importa desde Uruguay son semiduros (80-90%) y duros (20-10%), también se exporta mozzarella pero en cantidades menores (dependiendo del año).



Cuadro 3.
Importaciones
de quesos de
México
provenientes
de Uruguay

Fuente: Elaborado por
INALE en base a datos
de INEGI

Período	Valores (millones u\$)	Volumen (toneladas)	Precios (US\$/ton)
2007	36	9.494	3.821
2008	36	7.025	5.183
2009	21	6.517	3.243
2010	25	6.172	4.110
2011	44	8.322	5.273
2012	29	5.941	4.934
2013	29	6.020	4.797
2014	34	6.007	5.682
2015	35	7.623	4.627
Período aumento	0,97	0,80	1,21

Cuadro 4.
Importaciones
de Queso desde
Uruguay por
tipo (promedio
2013-2015)

Fuente: Elaborado por
INALE en base a datos
de INEGI

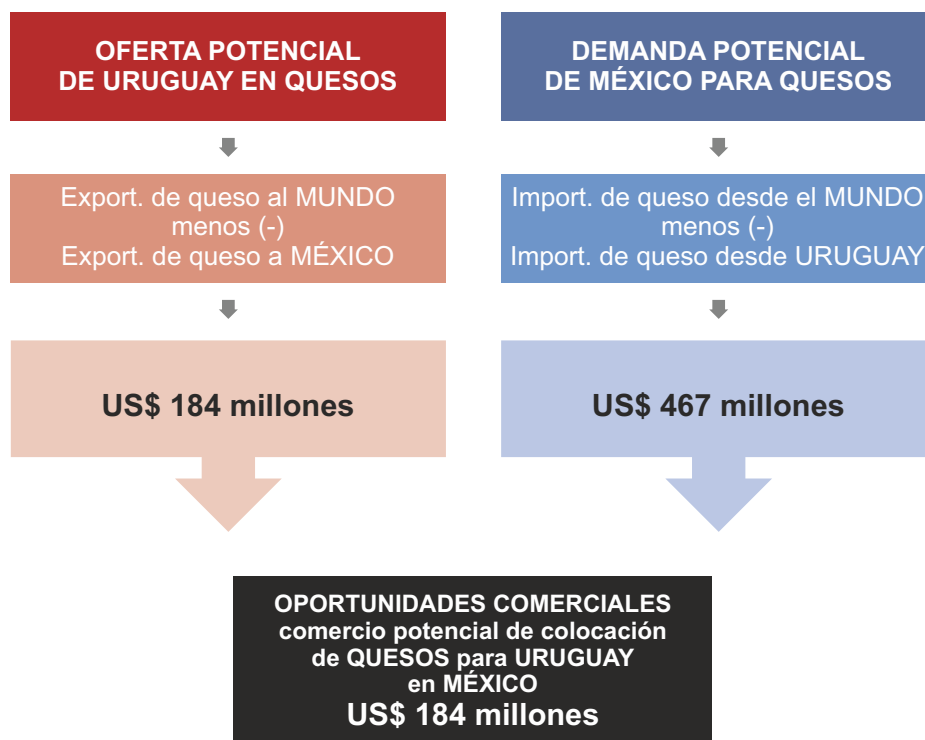
Tipo de queso	US\$ Millones	% particip.	Toneladas	% particip.
Quesos duros/semiduros	26,8	82%	5.597	85%
Queso duro (Reggiano/Reggianito)	4,9	15%	754	12%
Los demás quesos	1,1	3%	199	3%
Queso rallado o en polvo	0,0	0%	0	0%
TOTAL	32,8	100%	6.550	100%

¿CUÁL ES LA POTENCIALIDAD COMERCIAL DE LOS QUESOS URUGUAYOS EN MÉXICO?

Indicador de oportunidades comerciales: permite detectar de forma rápida la potencialidad de exportación a nivel de producto, utilizando datos estadísticos.

Se calcula la oferta potencial de quesos de Uruguay (Exportaciones totales menos Exportaciones a México); luego la demanda potencial de quesos de México (Importaciones totales menos Importaciones desde Uruguay). El indicador de oportunidades comerciales resulta de computar el mínimo entre la oferta potencial y la demanda potencial. Como resultado se muestra que Uruguay tiene potencialidad para ampliar su comercio con México.

Figura 1.
Oportunidades
comerciales
para el queso
de Uruguay en
México



Esto significa que Uruguay tendría oferta suficiente para suplir la demanda potencial de quesos de México. Uruguay podría ampliar su comercio con este país, como máximo hasta US\$ 184 millones, lo que en términos de volumen se situaría entre 35.000 y 40.000 toneladas.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN COMPETITIVA DE LOS QUESOS URUGUAYOS EN MÉXICO?

La **SITUACIÓN COMPETITIVA** de un producto surge de combinar dos indicadores: **POSICIONAMIENTO** y **EFICIENCIA**

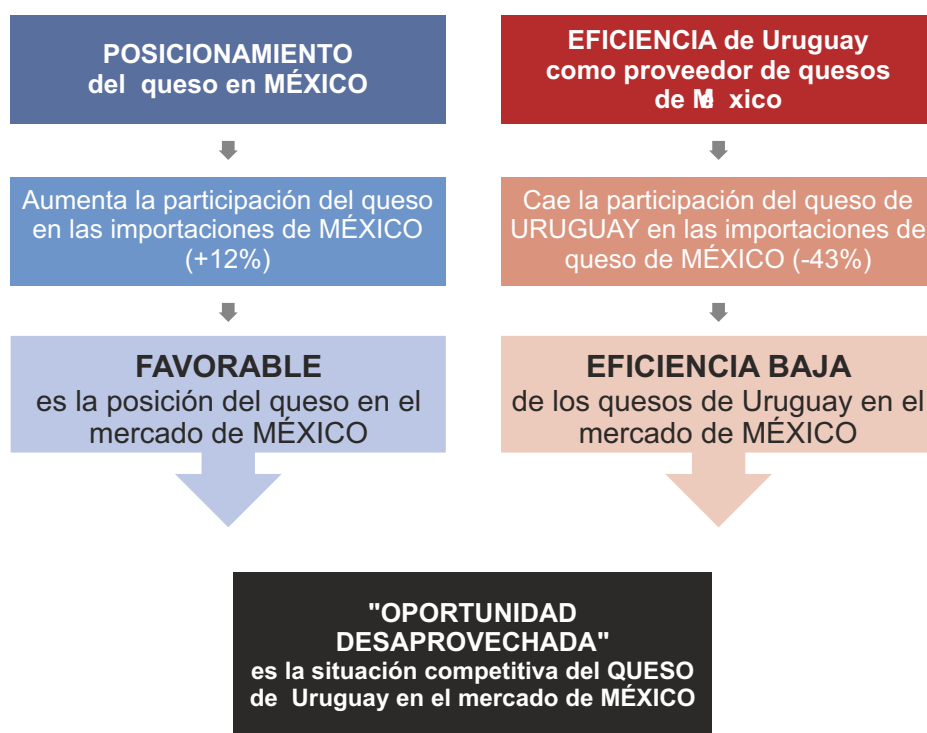
Indicador de POSICIONAMIENTO del queso en el mercado mexicano: computa el crecimiento de la participación de los quesos en las importaciones totales de México (comparando promedio 2003-2005 y promedio 2013-2015). El indicador muestra que la participación de los quesos en las importaciones totales de México se incrementó 12%. Por lo tanto, viene creciendo la participación del queso en las importaciones de México: “posición favorable del queso en México”.

Indicador de EFICIENCIA de Uruguay en quesos en el mercado mexicano: computa el crecimiento de la participación de las importaciones de queso de Uruguay en las importaciones de quesos totales realizadas por México (comparando promedio 2003-2005 y promedio 2013-2015). El indicador muestra que la participación de Uruguay se ha reducido 43%. Por lo tanto, “eficiencia baja de los quesos uruguayos en el mercado mexicano”.

SITUACIÓN COMPETITIVA de los quesos uruguayos en el mercado MEXICANO: combinando los indicadores anteriores, los quesos de Uruguay en México se clasifican en una situación de “oportunidad desaprovechada”.

Figura 2.
Situación competitiva de los quesos uruguayos en el mercado de México

Nota: elaborado por INALE en base a Metodología desarrollada por CEPAL <http://www.cepal.org/magic> y adaptada por la ALADI [http://www.pymeslatinas.org/ALADI.Images/Metodologia/CompetitividadE.pdf](http://www.pymeslatinas.org/ALADI/Images/Metodologia/CompetitividadE.pdf)



Lo anterior significa que en el período analizado (promedio 2003-2005 y promedio 2013-2015), Uruguay disminuyó su participación como proveedor en un mercado donde las importaciones de queso vienen aumentando en relación a las importaciones totales. Esto es, existe una oportunidad que no se está aprovechando plenamente.⁴

⁴Cabe destacar que el análisis de competitividad realizado se hace en base a información macroeconómica de comercio efectivo (información pasada), dando un panorama general de cómo se posicionó el queso de Uruguay en el mercado mexicano. El análisis no tiene en cuenta las perspectivas ni tampoco las situaciones empresariales particulares (que pueden ser diversas), análisis que escapa a los fines de la presente guía.

II. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA ARANCELARIA





Visto el panorama general de la demanda por un producto del exterior en el mercado de interés, se requiere conocer la forma de acceder al mismo. En esta sección se abordarán las condiciones de acceso en materia arancelaria.

IDENTIFICACIÓN DEL QUESO A EXPORTAR A MÉXICO

¿Cómo se identifica el queso que se va a exportar?

El código arancelario, es un código numérico que permite identificar toda mercancía que sea objeto de una transacción de comercio exterior (exportación/importación).

El Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías (SA) establecido en el marco de la Organización Mundial de Aduanas (OMA) es un código que permite identificar los bienes en el comercio internacional a través de 6 dígitos. En el caso de los quesos la identificación es la siguiente:

Figura 3.
Identificación de Quesos según SA 2012

Fuente: elaborado por INALE en base a OMA información extraída del SA 2012

04				
Leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal, no expresados ni comprendidos en otra parte				
04.06				
Quesos y requesón				
04.06.10	04.06.20	04.06.30	04.06.40	04.06.90
Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón	Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo	Queso fundido, excepto el rallado o en polvo	Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por <i>Penicillium roqueforti</i>	Los demás quesos

Para identificar el producto se requiere avanzar a un número mayor de dígitos. Cada país (o territorio aduanero) establece su nomenclatura luego de los 6 dígitos con sus propias subclasificaciones de los productos (con 8 o 10 dígitos). Las nomenclaturas nacionales no necesariamente coinciden entre países.⁵

⁵Existen tablas que vinculan los códigos arancelarios de los países.

Importante. Conocer el código arancelario del producto a exportar en la nomenclatura del país de destino, permite conocer las condiciones de acceso en ese mercado tanto para el Uruguay como para nuestros competidores.

Importante. En el caso de México, puede consultarse la nomenclatura nacional en la Secretaría de Economía, en particular en el SIAVI (Sistema de Información Arancelaria Vía Internet).
Sitio web: <http://www.economia-snci.gob.mx/>

Cuadro 5:
Tipos de Quesos en la nomenclatura de México

Fuente: elaborado por INALE en base a Secretaría de Economía y ALADI

NCM	Descripción	Arancel México	Para Uruguay
04.06.10.01	Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón	45%	100%
04.06.20.01	Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo.	20%	Cupo
04.06.30.01	Quesos fundidos - Con un contenido en peso de materias grasas inferior o igual al 36% y con un contenido en materias grasas medido en peso del extracto seco superior al 48%, presentados en envases de un contenido neto superior a 1 kg.	45%	100%
04.06.30.99	Los demás quesos fundidos	45%	100%
04.06.40.01	Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por <i>Penicillium roqueforti</i> .	20%	100%
04.06.90.01	De pasta dura, denominado Sardo, cuando su presentación así lo indique.	20%	Cupo
04.06.90.02	De pasta dura, denominado Reggiano o Reggianito, cuando su presentación así lo indique.	0%	Cupo
04.06.90.03	De pasta blanda, tipo Colonia, cuando su composición sea: humedad de 35.5% a 37.7%, cenizas de 3.2% a 3.3%, grasas de 29.0% a 30.8%, proteínas de 25.0% a 27.5%, cloruros de 1.3% a 2.7% y acidez de 0.8% a 0.9% en ácido láctico.	45%	Cupo
04.06.90.04	Grana o Parmegiano-reggiano, con un contenido en peso de materias grasas inferior o igual al 40%, con un contenido en peso de agua, en la materia no grasa, inferior o igual al 47%; Danbo, Edam, Fontal, Fontina, Fynbo, Gouda, Havarti, Maribo, Samsøe, Esrom, Itálico, Kernhem, Saint-Nectaire, Saint-Paulin o Taleggio, con un contenido en peso de materias grasas inferior o igual al 40%, con un contenido en peso de agua, en la materia no grasa, superior al 47% sin exceder de 72%.	20%	Cupo
04.06.90.05	Tipo petit suisse, cuando su composición sea: humedad de 68% a 70%, grasa de 6% a 8% (en base húmeda), extracto seco de 30% a 32%, proteína mínima de 6%, y fermentos con o sin adición de frutas, azúcares, verduras, chocolate o miel.	45%	Cupo
04.06.90.06	Tipo Egmont, cuyas características sean: rasa mínima (en materia seca) 45%, humedad máxima 40%, materia seca mínima 60%, mínimo de sal en la humedad 3.9%.	45%	Cupo
04.06.90.99	Los demás.	45%	Cupo



EL PAGO DE ARANCEL PARA QUESOS

¿Qué es el arancel a la importación?

Impuesto a la importación que varía según el producto y el país.

Para cada producto, cada país negocia como miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC) un arancel nación más favorecida (MFN) que se aplica a todos los miembros de la Organización.

Sin embargo la OMC permite la celebración de acuerdos comerciales entre países donde puede negociarse la reducción arancelaria solo entre los miembros del acuerdo.

Importante. México protege con aranceles elevados a los quesos. Los aranceles NMF para quesos varían entre 20% y 45% y se aplican a países con los que México no tiene acuerdo comercial (Cuadro 5).

La relación comercial entre Uruguay y México se rige por el Acuerdo de Complementación Económica N°60. Se trata de un acuerdo de libre comercio pero con cupos para algunos productos, entre ellos, queso y leche en polvo.

TENER EN CUENTA QUE EXISTE CUPOS PARA QUESOS

¿Qué es un cupo?

Es una restricción cuantitativa al volumen de importación de un producto. No implica una prohibición a la importación, dado que la importación teóricamente no tiene límites. Se establece a los efectos de fijar aranceles diferenciales. El arancel dentro del cupo (intra-cupo) es menor al que rige por fuera (extra-cupo).

Importante. El acuerdo N°60 establece para Uruguay un cupo de 6.600 toneladas/año de queso, en conjunto para los siguientes productos: 04.06.20.01 y 0406.90.00 (fracciones arancelarias de México: 0406.90.01; 0406.90.02; 0406.90.03; 0406.90.04; 0406.90.05; 0406.90.06 y 0406.90.90); de este cupo 2.200 toneladas/año deberán ser destinadas a uso industrial o con una presentación de hasta 5 kilogramos.

Intra-cupo: 100% preferencia – tributa arancel 0%

Extra-cupo: no hay preferencias - Arancel Nación Más favorecida

Importante: para que Uruguay pueda gozar de las preferencias arancelarias en el marco del acuerdo, la exportación debe ir acompañada de certificado de origen.

Importante: al momento de realizarse la importación el importador deberá tener un certificado de cupo expedido por la Secretaría de Economía de México.

¿Cómo se adjudican los cupos?

La distribución del cupo entre los exportadores de Uruguay se realiza en base a reglamento de Cámara de Industrias del Uruguay (CIU).

Reglamento en sitio de la CIU

Sitio web: http://www.ciu.com.uy/innovaportal/v/14368/1/innova.front/ace_uruguay-mexico.html

III. CONOCIENDO LAS CONDICIONES DE ACCESO PARA QUESOS EN MATERIA SANITARIA





En esta sección se abordarán las condiciones de acceso en materia no arancelaria. Por tratarse de un producto alimenticio, se hace énfasis en los requisitos sanitarios.

AUTORIDADES COMPETENTES

En Uruguay, el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) es la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) para productos lácteos a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos (DGSG), específicamente del Departamento de Control Sanitario de Lácteos (DCSL).

El DCSL se encarga de la habilitación y control periódico higiénico sanitario de los establecimientos de producción animal, comercialización, intermediación, transporte, depósitos, plantas de desinfección y lavado de transporte, importadores, exportadores y profesionales acreditados para cumplir actividades sanitarias y de servicio. Como base, exige el cumplimiento de los programas de salud animal y de las normas vigentes nacionales (Programas Sanitarios, Residuos Biológicos, etc.) e internacionales (Mercosur, CODEX, OIE).⁶

También es competencia de la ASO emitir los Certificados Sanitarios Internacionales (CSI) que acompañan las exportaciones de leche y productos lácteos. Dichos certificados contemplarán aspectos relacionados con la salud pública y la sanidad animal.

Información. En el sitio web del DCSL se encuentra publicada información relativa a las habilitaciones para: tambos y queserías artesanales; establecimientos elaboradores (acopiadores/transformadores; depósitos/cámaras; planta elaboradora de productos lácteos y queserías artesanales.

Sitio web:

<http://www.mgap.gub.uy/portal/page.aspx?2,dgsg,dgsg-dsa-dpto-de-control-sanitarios-de-lacteos-objetivos,O,es,0>,

Importante. De existir interés por parte de un exportador o potencial exportador en un mercado particular, el DCSL brindará el asesoramiento técnico correspondiente a los efectos que los establecimientos cumplan con los requisitos sanitarios solicitados por el mercado seleccionado.

Consultas: dsaleche@mgap.gub.uy

En México, corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), administrar la política de regulación no arancelaria en materia agropecuaria, para propiciar la participación eficiente de este sector productivo en los mercados internacionales.

⁶Extraído del sitio del DCSL del MGAP <http://www.mgap.gub.uy/portal/page.aspx?2,dgsg,dgsg-dsa-dpto-de-control-sanitarios-de-lacteos-objetivos,O,es,0>,

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) es un órgano desconcentrado de dicha Secretaría, orientado a realizar acciones de orden sanitario para proteger los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios, así como regular y promover la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de alimentos y la calidad agroalimentaria de éstos, para facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal.

Sitio web: <http://www.senasica.gob.mx/>
<http://sistemas.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>

Los requisitos que se describen a continuación se encuentran en el sitio de SENASICA.

REQUISITOS PARA IMPORTAR LECHE Y LÁCTEOS PARA EL CONSUMO HUMANO

El producto lácteo a importar por parte de México deberá ir acompañado del Certificado Sanitario Oficial original expedido por la ASO que indique:

Identificación del exportador e importador (nombre y domicilio)

Que el insumo lácteo en el producto a importar es originario de Uruguay o importado de un país Libre de Aftosa

Que el producto fue obtenido de animales que a la inspección resultaron sanos

Que el producto fue procesado en un establecimiento bajo control oficial

Que el producto es apto para el consumo humano

Que los insumos lácteos o el producto fueron sometidos a cualquiera de los siguientes tratamientos térmicos:

- a) Al menos 132°C por más de 1 segundo;
- b) Al menos 120°C por más de 60 segundos;
- c) Al menos 115°C por más de 120 segundos;
- d) Al menos 110°C por más de 180 segundos;
- e) Al menos 72°C por 15 segundos o más y con un pH inferior a 7.0, o bien, sometido a doble pasteurización,
- f) El producto fue sometido a un proceso de maduración en la planta de producción durante un mínimo de 60 días, o bien certificar que alcanzó un pH inferior a 6.0 durante el proceso.

SITIOS WEB CONSULTADOS

Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI)

<http://www.aladi.org/sitioAladi/acuerdos.html>

Comisión Económica para América Latina (CEPAL)

<http://www.cepal.org/magic>

IFCN Dairy Report 2015

http://www.ifcndairy.org/en/news/DR2014_release.php

Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP)

Departamento de Control Sanitario de Lácteos (DCSL)

<http://www.mgap.gub.uy/portal/page.aspx?2,dgsg,dgsg-dsa-dpto-de-control-sanitarios-de-lacteos-objetivos,O,es,O>

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

<http://www.gob.mx/sagarpa>

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)

<http://www.senasica.gob.mx/>

Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI)

<http://www.economia-snci.gob.mx/>

Sistema de Información de Consulta de Plantas Autorizadas (SICPA)

<http://sistemas.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>

PYMES Latinas - ALADI

<http://www.pymeslatinas.org>

Trade Map

<http://www.trademap.org/>

Ingresa a **www.inale.org**
y en la sección Informes encontrá
información exclusiva.



¿Cuántos dólares y qué volumen de lácteos exporta Uruguay?

Encontrá esta información en los Informes de Exportación

**¿Cuánto representa el precio de la leche al productor
en el precio que recibe la industria?**

Consultá los Informes de Precios

**¿Cómo viene evolucionando el precio de la leche
y los costos de producción en los tambos de Uruguay?**

Descargá el Informe índice de poder de compra,
costos y precio de la leche

**¿Cómo viene evolucionando la oferta y demanda
mundial de lácteos?**

Conocé las principales tendencias de la producción y
de la demanda de importaciones de países relevantes para Uruguay

www.inale.org, Información para el sector

