

Uruguay:

Abastecedor Internacional de Carnes Etiqueta Verde

Dr. Luis A. Fratti

Presidente del Instituto Nacional de Carnes



Características de los Sistemas de Producción

- Basado en Pasturas Naturales
- Producción a Cielo Abierto todo el año
- Bienestar Animal



Estatus sanitario e inocuidad alimentaria

Antibióticos	Sin antibióticos en los alimentos*
Hormonas	Prohibidas desde 1962*
Proteínas Animales	Prohibidas desde 1996*
EEB	Categoría de menor riesgo de la OIE
Aftosa	Libre (con vacunación)
E. Coli O157:H7	No detectada

***Controlado por el Programa Nacional de Residuos Biológicos**

MÁXIMAS GARANTÍAS SANITARIAS PARA EL CONSUMIDOR

La Marca de las Carnes de Uruguay



**PRETENDEMOS QUE EN LOS MERCADOS QUE ESTAMOS
PRESENTES NOS IDENTIFIQUEN**

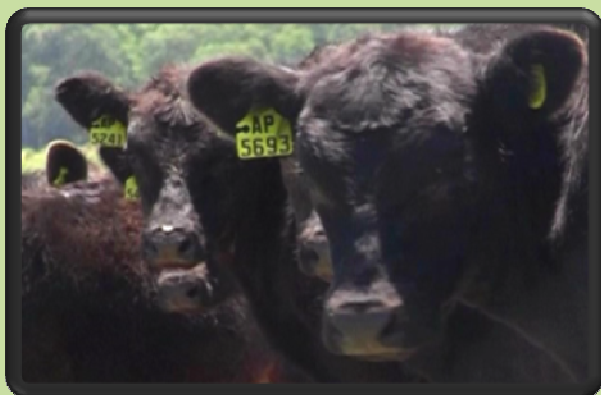
El contenido de la Marca

En un mundo globalizado e impersonal, las personas necesitan oportunidades de conexión con lo natural, el entorno, historias, culturas y generaciones, que les brinde un profundo sentido del “ser”

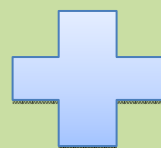


ADEMÁS DE SER UN ALIMENTO, SER UNA OPORTUNIDAD DE CONEXIÓN ENTRE CULTURAS Y NATURALEZA

Trazabilidad Total



Trazabilidad Animal
(caravanas RFID)



Trazabilidad Carne



ALTA INVERSIÓN TECNOLÓGICA

Trazabilidad Total



Productor

Nombre: MARTÍNEZ MOREIRA
PAULINO

ID: 051514777

Departamento: Durazno

Hacienda



Uruguay
Alimentos con historia
Instituto Nacional de Carnes



UN ROSTRO VALE MÁS QUE MIL PALABRAS

Parecen, pero no son iguales



Carne de Uruguay



ES PARTE DEL DEPORTE

Carne de Uruguay



DE ABUELOS Y NIETOS

Carne de Uruguay



ES PARTE DE NUESTRO FUTURO MÁS PRECIADO



**LOS INVITAMOS A VIVIR LA «EXPERIENCIA
URUGUAY» A TRAVÉS DE ESTE VIDEO**

www.inac.gub.uy