



EXPORTACIÓN A ARGENTINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,¹

Introducción:

Para la exportación de productos de origen animal a la República de Argentina es necesaria la homologación de los establecimientos que elaboran los productos exportados.

Este requisito se basa en [el acuerdo de pre-listado alcanzado entre la Comisión Europea y SENASA argentino](#) por el cual todos los establecimientos de la Unión Europea que elaboren productos de origen animal incluidos en el ámbito de este procedimiento que desee exportar a la Argentina, deben estar incluidos en un pre-listado.

Según este procedimiento, para que un establecimiento pueda estar incluido en el sistema de pre-listado, el producto que desee exportar debe tener un certificado sanitario bilateral acordado entre las autoridades sanitarias de cada Estado Miembro de la Unión Europea (UE) y el SENASA argentino.

La autorización de establecimientos elaboradores de aquellos productos de origen animal recogidos en el ámbito de este procedimiento y con certificado sanitario bilateral acordado para la exportación, está concedida a las diferentes autoridades competentes de la UE, y es comunicada al SENASA argentino con la debida antelación.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el *“Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano”* (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

Ámbito de aplicación

Este procedimiento se aplicará a cualquier establecimiento elaborador final que desee exportar a Argentina productos de origen animal destinados al consumo humano para los cuales España tenga un certificado sanitario bilateral (ASE) acordado con Argentina:

- Productos cárnicos de porcino (curados y/o termoprocésados), tripas saladas de porcino y proteína cárnica de porcino (aplicable a establecimientos que dispongan de la actividad de fabricación o elaboración o transformación de extractos e hidrolizados de carne)
- Productos termoprocésados derivados de aves de corral (carnes y ovoprodutos).
- Productos cárnicos de bovino deshidratados (productos cárnicos con menos de un 5% de humedad).

¹ https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/procedimientosolicitudinclusionenlistas12-02-2021_tcm30-559156.pdf



- Colágenos y gelatinas de origen bovino y porcino
- Cueros destinados a la elaboración de gelatinas
- Productos lácteos (INDICAR en la solicitud la ESPECIE ANIMAL DE ORIGEN)
- Productos de la pesca, incluidos crustáceos, moluscos (salvo moluscos bivalvos vivos)
- Alimentos compuestos con ingredientes de origen animal (sólo los que contengan como ingredientes los productos anteriores).

En el caso de establecimientos con actividad de re-embalado - RW: deberán informar de los establecimientos elaboradores de los que se proveen, que deberán figurar en el listado de establecimientos autorizados para exportar a Argentina.

Este procedimiento no se aplica a carnes frescas de cualquier especie animal ni a productos cárnicos de origen bovino diferente a los recogidos en el procedimiento, puesto que España no tiene autorización para la exportación a Argentina de dichos productos.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la UE vigente en materia de salud pública, y de sanidad animal.
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Cumplir con los criterios microbiológicos en productos cárnicos respecto a *Listeria monocytogenes* recogidos en la normativa argentina debido a incidencias ocurridas en destino.

Parámetro	Criterio de aceptación			
	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	

Con carácter general, la autorización no requiere una previa inspección in situ del establecimiento interesado, si bien tanto las autoridades competentes nacionales como las argentinas se reservan la posibilidad de realizar los controles e inspecciones oportunos.

Actualizado a 9 de febrero de 2024.