

Ministerio de Sanidad, Consumo Bienestar Social

ACUERDO EEUU - UE

Autorización de establecimientos de carnes frescas y/o productos cárnicos a EEUU



CURSO REQUERIMIENTOS NORMATIVOS EEUU Madrid, 26 a 29 noviembre de 2018



DECISIÓN 98/258/CE de 16 de marzo de 1998 relativa a la celebración del Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos sobre medidas sanitarias para proteger la salud pública y la sanidad animal en el comercio de animales vivos y productos de origen animal



DECISIÓN 98/258/CE

- Desea salvaguardar la salud publica, sanidad animal y facilitar el comercio
- Resuelve medidas para evitar propagación de enfermedades y evitar perturbaciones de comercio
- Reafirma compromiso de cumplir obligaciones de acuerdo medidas sanitarias y fitosanitarias
- Las partes reconocen que los sistemas van dirigidos a objetivos similares, con garantías similares.



DECISIÓN 98/258/CE

Equivalencia: Parte exportadora demuestra que la medida sanitaria alcanza el grado adecuado. Parte importadora valora las pruebas aportadas

Diferentes estatus

- (1) I reconoce que las medidas de E alcanzan el nivel adecuado
- (2) I reconoce las medidas de E con condiciones especiales
- (3) Se reconoce <u>condicionada a la ejecución</u> <u>correcta</u>



DECISIÓN 98/258/CE

 Equivalencia: El comercio se realizará en base del cumplimiento de los requisitos establecidos por la Parte importadora

Normativas y medidas sanitarias:

(NE) No evaluado

(E) Evaluación en curso.







- √ FSIS
 https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home
- Carne fresca, productos cárnicos (vacuno, ovino, porcino, caprino y equino) (pollos, patos, gansos pintadas)
- o Productos compuestos con carne más de un 2% cocinado y 3% carne cruda
- Ovoproductos y productos elaborados con ovoproductos
- ✓ Exportación depende del reconocimiento del sistema de control oficial. El país de origen puede autorizar pero está sometido a auditoria



Directivas que se reconocieron en el acuerdo de equivalencia inicialmente

Carnes(ungulados) 64/433/CE

(aves) 71/118/CE

Residuos 96/22; 96/23

Acuerdo establece que aquellas partes que no están reconocidas como equivalentes los establecimientos y los productos que se van a exportar deben cumplir con el estándar de EEUU



Auditoría FSIS 2017 recoge normativas que el FSIS ha revisado en el marco de la OMC (Acuerdos Sanitarios y Fitosanitarios)

178/2002

852/2004; 853/2004

854/2004, 882/2004

2073/2005 (criterios microbiológicos)

1/2005; 1099/2009 (bienestar)

93/119; 92/22; 96/23 (residuos)



NOTA (1) Programa de reducción de patógenos, pruebas de *E. coli* aplicables/Sistema HACCP/Disposiciones SSOP

Decisión 2005/405/CE Equivalencia Programa E. coli con los recuentos de Enterobacteriacea y Aerobios totales (Decisión 2001/471/CE)

Equivalencia 3 (2) una vez reconocido sistema de inspección. 2 requisitos - muestras tomadas durante proceso sacrificio y no pueden cambiarse los lugares de localización de muestreo en las canales



NOTA (7)

E garantiza que los establecimientos y productos cumplen los requisitos

E examinar los establecimientos antes de su inclusión en el registro de establecimientos exportadores.

I debe entregar a E el registro de los inscritos y la retirada de los mismos.

Modificaciones del listado en base las autorizaciones de la parte E.

I comprobación (inspección establecimientos)

Responsabilidad de E puede aumentar en función de resultados



- ✓ Histórico de España
- ✓ Proceso anterior (Orden 4 abril de 1995)
- ✓ Carnes frescas y productos cárnicos porcino (mataderos se retiró en el 1997 En 2005 auditoria favorable devolvió potestad)
- ✓ Carne de aves se mandó en 2002 solicitud FSIS para abrir expediente. El FSIS ha cerrado el expediente al no presentar España candidatos 2012
- ✓ Conservas cárnicas retirada potestad en 2001 por resultados desfavorables auditoria 2000. 2018 se va a abordar la incorporación de empresas



- ✓ Sectores no abiertos (proceso de equivalencia)
- https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/in ternational-affairs/Equivalence



Orden de 4 de abril de 1995 (EE.UU) / RD 993/2014 (art.11)



SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN
MAPAMA remisión a MSSSI
petición informe a CA

INFORME FAVORABLE DE LA C.A. CUESTIONARIO ESPECÍFICO EEUU (revisado en 2018)

(conservas cárnicas y cambios en RTE)

AUTORIZACIÓN NACIONAL MSSSI MAPAMA

CERTIFICADOS SANITARIOS EXPORTACIÓN DE CARNES/ P.C. EE.U

FSIS

MARCADO SANITARIO DISTINTO DE LA UNION EUROPEA VISITA DE COMPROBACIÓN DEL MSSSI



- □ Recoge requisitos de la normativa americana
- □ Sello de autorización con n° específico (redondo Servicio Veterinario Oficial, N°, España).
- □ Movimiento de producto bajo certificación y con precintado en los envíos.
- procesos de maduración (sanidad animal) acuerdo de cooperación con APHIS
- □ Identificación producto: marcado en los jamones (sello del matadero de origen y nº de identificación del procesador en el momento de la salazón/fecha de salazón) Algunas empresa imponen el sello redondo del procesador, otras imponen una etiqueta que permanece durante el proceso



PROCESO DE AUTORIZACIÓN

Disposiciones aplicables

http://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadE
xterior/autoFSIS.htm

CUESTIONARIO DE AUTORIZACIÓN EEUU (rev 2018)

- □ Preguntas abiertas en las que la empresa al describir su sistema pone en evidencia en que medida conoce las normativas
- Aporta una síntesis para entender la empresa y determinar el cumplimiento
- ✓ Planos indicando los flujos, Fotografías, Registros





- ☐ CUESTIONARIO DE AUTORIZACIÓN debe ir acompañado de un informe favorable de la CA
- □ MATADEROS: SPS, PNCH, APPCC, Circular 1/2013 (E.coli, aerobios/enterobacterias)
- Habilita visita de la SGSE. En la visita se determina SI procede muestreo de pre-aplicación. (En función del acuerdo en base a un informe preliminar la CA podría solicitar el inicio del muestreo de preaplicación antes y la SGSE en función de la información aportada determinaría si procede)
- □ PROCESAMIENTO: SPS, PNCH, APPCC, Alternativa de control de Listeria
- Habilita visita SGSE

TIPOS DE AUTORIZACIONES



- □ AUTORIZACIÓN FSIS (Firmada por los 2 Directores Generales de ambos ministerios IMPLICA A CUESTIONES DE SALUD PUBLICA)
- Se certifica el establecimiento cumple con la normativa de España equivalente a lo que se aplica en los establecimientos oficiales de EEUU y que se cumple con lo establecido en la parte 327.2 del CFR
- √ 327.2 establece los requisitos que deben cumplir los países terceros para la importación en EEUU
- ✓ Si no se dispone de esta autorización no se puede exportar



- □ AUTORIZACIÓN ESPECÍFICA CONJUNTA MAGRAMA MSSSI (Firmada por los 2 Directores Generales de ambos ministerios IMPLICA CUESTIONES DE SANIDAD ANIMAL)
- ✓ La autorización está supeditada a que la empresa tiene la prohibición de entrar animales o materia prima de zonas consideradas de riesgo por APHIS
- Se emite para los establecimientos que tienen el ciclo completo y/o se abastecen de España o Portugal o bien pueden demostrar que no reciben materias primas de zonas de riesgo de APHIS
- ✓ Antiguamente plantas de procesamiento de jamón sin ciclo completo tenían que obtener la autorización APHIS. Ahora no es necesario si se acogen a esta autorización

TIPOS DE AUTORIZACIONES



☐ AUTORIZACIÓN APHIS

- ✓ Autorización que solicita la empresa al objeto de cumplir los requisitos de sanidad animal "proceso de maduración de los productos" (jamón curado)
- ✓ Depende de la evaluación favorable de APHIS
- ✓ Información de Inspecciones APHIS en comercio exterior ganadero
- ✓ Exentos de la autorización APHIS embutidos curados y los productos cocidos (basta con tener autorización FSIS)



TIPOS DE AUTORIZACIONES Y CERTIFICADOS

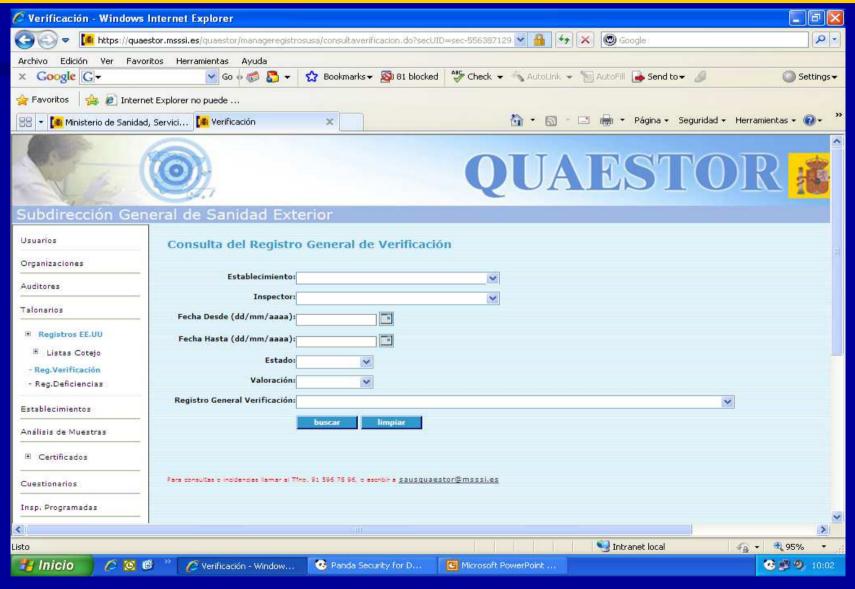
Autorización	Autorización	Autorización
FSIS	FSIS- APHIS	FSIS – MAGRAMA/MSSSI
Certificado de la Orden	Certificado de la Orden	ASE-755 (carnes)
4 de abril de 1995	4 de abril de 1995	(España-Portugal)
Modelo B (chorizo o	Modelo A (jamón con	ASE-754 (productos
deshuesados antes del	hueso o deshuesado	cárnicos)
curado)	después del curado)	(España-Portugal)
Modelo D (productos cocidos)	Modelo C (jamón serrano loncheado)	ASE-1200 (carne y productos cárnicos materia prima no española



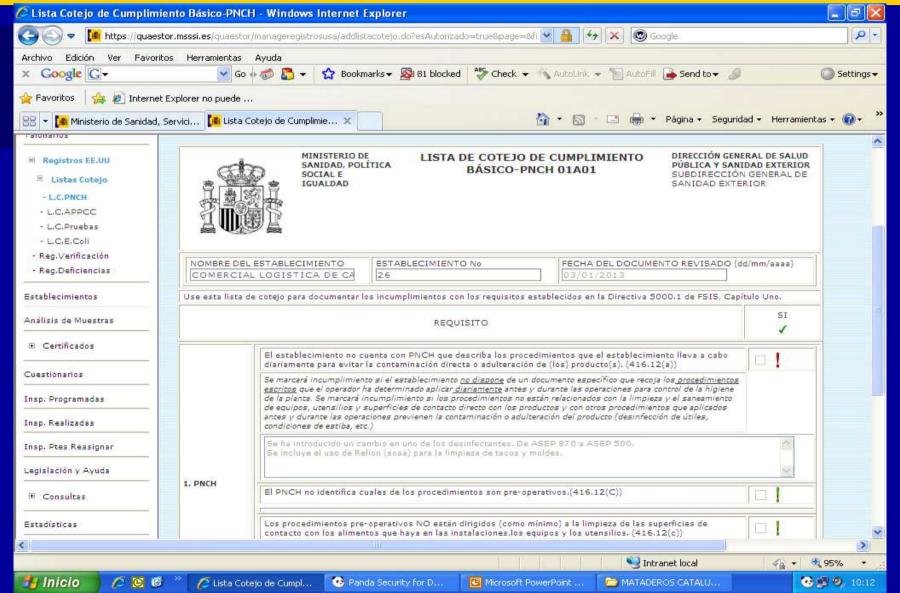
PROC. INSPECCIÓN ESTABLECIMIENTOS (EEUU) QUAESTOR (REGISTRO DE LOS CONTROLES)

- Existen diferentes perfiles (administrador, responsable autonómico, provincial, inspectores). Sólo graban resultados los inspectores (evaluación normativa EEUU)
- · Supervisores únicamente pueden consultar los resultados
- Soporte para el registro REGISTRO GENERAL DE VERIFICACIÓN (incluye los indicadores en las distintas partes del sistema: SPS, PNCH, APPCC, Control del producto)
- Incumplimiento Registro de Deficiencias (formulario 5400 del FSIS) (acciones inmediatas y planeadas operador)
- Listas de Cotejo (APPCC, PNCH, Alternativa de control de L.m y para control proceso de sacrificio)
- · Certificados de exportación (empresa)

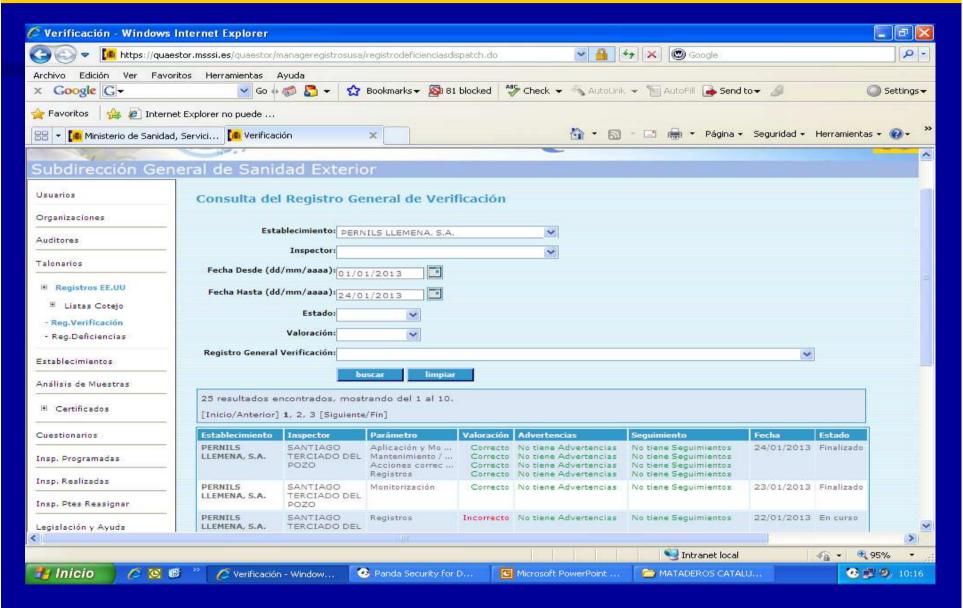




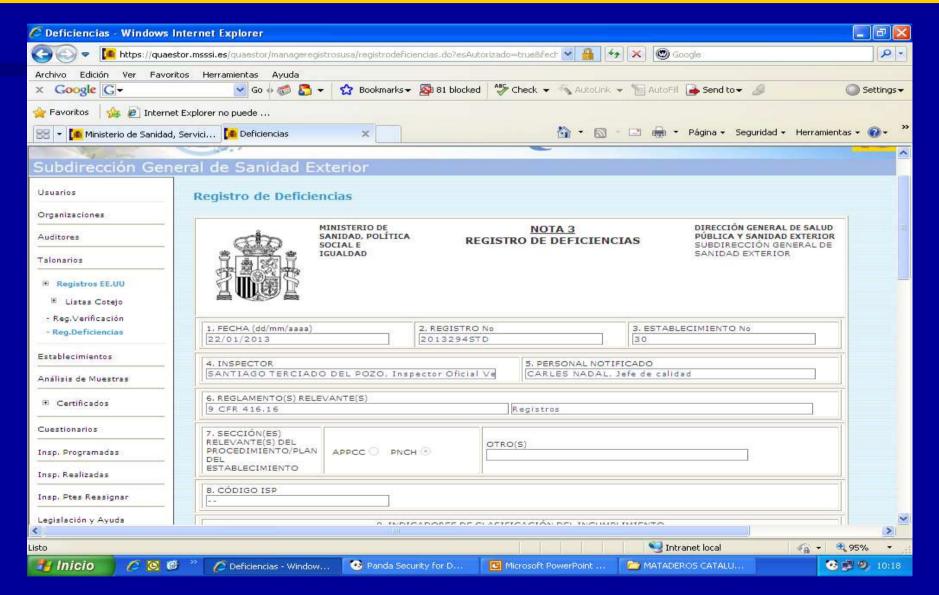














PROCEDIMIENTOS Y DOCUMENTACIÓN DE LOS CONTROLES

Parte equivalente (procedimientos de la CA)

- · Inspección ante-mortem
- · Post-mortem NO (854 con incisiones)
- Bienestar animal
- · RESIDUOS
- · SANDACH
- Aguas *
- Plagas *
- · Criterios del programa de la CA
- Ministerio conocer los procedimientos documentos que se anexan en el cuestionario de autoridades competentes (PHIS SRT del FSIS con frecuencia anual) - MAYO DE CADA AÑO





Organización controles oficiales

- · SGSE comunica a primeros las directrices anuales
- · Procedimientos e instrucciones aplicables
- Toma de muestras (microbiología)
- · Frecuencia de supervisión
- ✓ Actualización altas y bajas en la aplicación QUAESTOR
- ✓ Actividades de formación
- ✓ Comunidad Autónoma debe comunicar la programación de los procedimientos de inspección (ratificación por parte de la SGSE) (Criterios de cobertura en función protocolo de segregación e identificación del producto)
- ✓ Procedimiento de inspección de establecimientos EEUU (inspectores) /procedimiento de supervisión (supervisores)



¿QUÉ PRODUCTOS RECAEN EN EL ÁMBITO DE CONTROL DEL FSIS?

¿CUÁLES SON LAS RESPONSABILIDADES DE LA PARTE IMPORTADORA?





¿EN QUÉ PARTES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEBO VERIFICAR LOS REQUISITOS NORMATIVOS EEUU?

¿EN QUÉ PARTES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA SE EMPLEAN PROCEDIMIENTOS DE LA CA?

