



EXPORTACIÓN A JAPÓN

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE AVE DESTINADOS AL 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 carne y productos cárnicos de ave destinados al consumo humano a Japón, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados.

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

- Carne y productos cárnicos de ave
- Productos compuestos que contengan carne o productos cárnicos de ave, como las croquetas de carne de ave o pizza con carne de ave, etc.
- Este requisito se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país (matadero, sala de despiece, industria cárnica, almacén frigorífico y centro de reenvasado), pudiendo autorizarse para un mismo establecimiento más de una de las actividades de las que se requiere trazabilidad.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.

¹ http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos_autorizados.aspx



- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)².
- Disponer de un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Cumplir con la nota informativa de criterios microbiológicos para la exportación a Japón (ver anexo I).
- Cumplir con los requisitos de conservación de los productos con destino a la exportación a Japón (ver anexo II).
- Cumplir con los requisitos sanitarios y en particular de aditivos, de la normativa japonesa:
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/specifications_standard_additives.pdf

Actualizado 18 de septiembre de 2020

² [PNCH que recoge los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH"](http://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf)
http://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf



ANEXO I. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS EN LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS A JAPÓN.

1. Criterios microbiológicos vigentes

España está autorizada a exportar a Japón carne y productos cárnicos de porcino, bovino y aves. Los criterios microbiológicos aplicables a los productos cárnicos vienen establecidos en la Ley de Seguridad Alimentaria en Japón.

Por un lado, se investigará la presencia de *Listeria monocytogenes*, con los límites que establece el R (CE) 2073/2005.

Por otro lado, para las siguientes categorías de producto se establecen los siguientes criterios y límites microbiológicos:

	<i>E. coli</i> spp	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Clostridium</i> spp
Dried meat products ³	Ausencia	-	Ausencia en 25 g	-
Unheated meat products	<100 ufc/g	<1000 ufc/g		-
Heated meat products	Ausencia	<1000 ufc/g ⁴		< 1000 ufc/g ⁵

En este sentido, los establecimientos que elaboren productos cárnicos listos para consumo destinados a ser exportados a Japón deben contemplar en sus sistemas de autocontrol medidas dirigidas a cumplir con los requisitos de este país.

2. Incidencias en destino

Tras un eventual incumplimiento de los criterios aplicables detectado en los productos cárnicos listos para consumo en el momento de su importación en Japón, las autoridades japonesas someterán al establecimiento elaborador a un control reforzado pasando a muestrear todas las partidas procedentes del establecimiento implicado (*voluntary inspection*) durante un plazo de tiempo variable en función del volumen de exportación.

Una vez confirmado que los resultados son favorables y que está bien controlado el estado sanitario de los productos se levantará esta restricción. Según el MHLW, no se puede indicar concretamente cuánto tiempo duran estas restricciones de "*voluntary inspection*", se medirá tanto el tiempo como número acumulado de lotes inspeccionados.

³ Productos con Aw inferior a 0.87.

⁴ No es necesario investigar su presencia si el producto se somete a un tratamiento térmico, que elimine al microorganismo, en su envase final.

⁵ No es necesario investigar su presencia si el producto se envasa después de aplicar el tratamiento térmico.



ANEXO II. REQUERIMIENTOS CONSERVACIÓN PRODUCTOS CON DESTINO A LA EXPORTACIÓN A JAPÓN

Los establecimientos que exporten carne y productos cárnicos a Japón deberán cumplir los requisitos de conservación o almacenamiento recogidos en la Ley de Seguridad Alimentaria japonesa.

La norma establece los siguientes criterios generales y específicos:

Criterios generales

1. Carne congelada Deberá almacenarse a una temperatura inferior a -15°C
2. Los productos, antes de ser expedidos, deberán disponerse en contenedores o embalajes limpios protegidos por elementos protectores en adecuadas condiciones higiénicas

Criterios específicos

En función del tipo de producto cárnico, los límites de temperaturas de almacenamiento serán:

1. Productos cárnicos no tratados por calor Deberán almacenarse a temperaturas inferiores a 10°C si su actividad de agua (A_w) es igual o superior a 0,95.⁶
2. Productos cárnicos tratados térmicamente específicos (en función valor A_w).
 $A_w > 0,95$ deberán almacenarse a temperaturas inferiores a 4°C
 $A_w < 0,95$ deberán conservarse a temperaturas inferiores a 10°C
3. Productos cárnicos tratados por calor Deberán almacenarse a temperaturas inferiores a 10°C . Este requisito no se aplicará a los productos que hayan sido sometidos a un proceso de esterilización en recipientes herméticamente cerrados de 120°C durante 4 minutos medida en el centro de la pieza. O bien hayan sido sometidos a un tratamiento térmico alternativo equivalente o de mejores efectos.

⁶ Nota interpretativa: La temperatura inferior a 10°C no es aplicable a los productos cárnicos curados en la etapa de bodega por cuanto esta fase constituye una etapa dentro del proceso de elaboración. El requisito de conservación a 10° se aplicará en la expedición y en el tránsito de los productos a Japón.