

CAW 271/14

29 de mayo de 2014

Importación de Productos Lácteos a los Estados Unidos: **Requisitos de Certificación**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Dirección de Tráfico Internacional, Área de Certificación de Productos Lácteos y Apícolas se comunicó con esta Consejería debido a la demora de un cargamento de caseína procedente de Argentina en la aduana de los Estados Unidos. La detención del embarque se debió a que Estados Unidos exigía que el certificado que acompañaba al producto debía estar firmado por un médico veterinario del SENASA en vez de por un Ingeniero Agrónomo.

Esta Consejería se comunicó con el APHIS/USDA y sus funcionarios insistieron en la necesidad de que el certificado debía ser firmado por un médico veterinario del SENASA que trabaje a tiempo completo. Explicaron que el “Certificado de Calidad y Análisis para Leche y Productos Lácteos” que emite el SENASA contiene una leyenda que describe el tratamiento térmico del producto y por lo tanto, este certificado era considerado un “certificado sanitario” que debía ser firmado por un veterinario. Este tratamiento es un requisito sanitario del APHIS/USDA para lograr la inhibición del virus de la aftosa.

Regulaciones sanitarias de acceso de productos lácteos

Efectivamente, el Código de Regulaciones Federales capítulo 9, parte 94.16, que detalla los requisitos que deben cumplir la leche y derivados de regiones o países que Estados Unidos no reconoce como libres de fiebre aftosa como es el caso de Argentina, requiere que los importadores de productos lácteos soliciten un permiso de importación al USDA/APHIS explicando el proceso de elaboración del producto. Dado que Argentina no está reconocida por los Estados Unidos como libre de fiebre aftosa, el APHIS/USDA solamente emite este permiso de importación a aquellos productos lácteos elaborados con leche pasteurizada (pasteurización doble a una temperatura mínima de 72⁰C durante por lo menos 15 segundos) o elaborados con leche en polvo.

Además, los productos lácteos procedentes de Argentina deben estar acompañados de un certificado sanitario emitido por SENASA indicando que los mismos fueron sometidos a este tratamiento térmico que inhibe el virus de la aftosa y deben estar firmados por un veterinario del SENASA a tiempo completo. Específicamente el certificado sanitario debe contener una leyenda como la que se describe a continuación:

"La leche o el producto lácteo es el único producto de origen animal en el material exportado y fue calentado a un mínimo de 72 grados C por 15 segundos seguido de un segundo calentamiento a un mínimo de 72 grados C por 15 segundos o que la leche con la que ha sido elaborado el producto fue sometida a una pasteurización simple de 72 grados C durante 15 segundos seguido de un tratamiento de pH menor a 6 por lo menos

durante una hora."

No todos los productos lácteos deben cumplir con las regulaciones mencionadas. El Código de Regulaciones Federales título 9 capítulo 94.16.a y b exceptúa los siguientes productos dado que el método de elaboración del producto inhibe al virus de fiebre aftosa. Los productos que están exentos de cumplir con dicha regulación son:

- Quesos duros
- Manteca
- Leche en polvo
- Productos lácteos termoestables (aquellos que no necesitan frío)