

CAW 289 b/14

15 de Septiembre de 2014

Requisitos de Importación de Carnes y Animales vivos

El Servicio de la Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA/APHIS por sus siglas en inglés) publicó el 29 de Agosto del corriente el reconocimiento de la Patagonia Sur y Patagonia Norte B¹ como regiones libres de fiebre aftosa y una propuesta de norma para autorizar la importación de carnes bovinas frescas, enfriadas o congeladas.

Dicho reconocimiento permitirá las exportaciones de animales vivos y productos de origen animal que estaban hasta ahora prohibidos por esta enfermedad, especialmente las carnes ovinas que son tradicionales de la oferta exportable de esta región. La autorización se hará efectiva a los 60 días de su publicación (el 28 de Octubre de 2014). Antes de que se efectivicen las importaciones para productos de consumo humano, el Servicio de Inocuidad de los Alimentos del USDA (USDA/FSIS) debe verificar el cumplimiento de las normas de importación de los frigoríficos de la Patagonia.

Vale decir, FSIS/USDA necesita hacer primero una determinación de equivalencias en el área de faena y sobre las medidas aplicadas a carnes crudas, ya que Argentina no exporta este tipo de productos a los Estados Unidos desde hace 13 años. Dicho proceso, el cual ya ha sido oficialmente solicitado por ésta Consejería, consta de una evaluación documental de las medidas aplicadas y luego de una visita de auditoria al país.

Además de los mencionados anteriormente, para poder exportar carnes bovinas frescas, enfriadas o congeladas, Argentina debe cumplir (*ya está en condiciones de hacerlo*) con requisitos de sanidad impuestos por APHIS/USDA y de etiquetado a cargo de FSIS/USDA. Los mismos se detallan a continuación.

Las exportaciones de rumiantes (*animales vivos*) provenientes de la región Patagónica deberán cumplir con ciertos requisitos descriptos en el **Código de Regulaciones Federales 9 CFR 93**. Dichos requisitos son:

- deben estar acompañados de un certificado sanitario emitido por un veterinario de la agencia sanitaria nacional (SENASA) que trabaja tiempo completo en la región de origen;
- deben haber permanecido en la región libre de aftosa durante los 60 días previos al envío a los Estados Unidos;
- no deben estar en cuarentena en la región de origen; y

¹ La Región Patagonia incluye la región situada al sur del paralelo 42, conocida como Patagonia Sur y la región inmediatamente al norte del paralelo 42 conocida como Patagonia Norte B.

- todos los rumiantes que ingresan a los Estados Unidos deberán permanecer en cuarentena por lo menos por un período de 30 días a partir de la fecha que ingresan al país.

Por otro lado, las exportaciones de **productos** de origen animal (**vacunos, ovinos, caprinos y porcinos**) provenientes de la región Patagónica deberán cumplir con los requisitos descritos en el **Código de Regulaciones Federales 9 CFR 94.11** y en el **9 CFR 327**.

- deben provenir de un establecimiento autorizado a exportar a Estados Unidos;
- deben estar acompañados de un certificado sanitario firmado por el veterinario de la agencia sanitaria nacional (SENASA) que trabaja tiempo completo en el establecimiento;
- el certificado sanitario, además del número y nombre del establecimiento de donde proviene el producto, debe indicar que:
 - el establecimiento no tiene permitido recibir animales, carne u otros derivados de origen animal provenientes de regiones que los Estados Unidos no reconoce como libres de aftosa;
 - el establecimiento no puede recibir carne u otros derivados de rumiantes que transitaron por regiones que Estados Unidos no reconoce como libres de aftosa, excepto que estos estén envasados al vacío con una etiqueta oficial que indique que provienen de regiones libres de aftosa;
 - la carne o los productos amparados en el certificado sanitario provienen de animales que nacieron y fueron criados en regiones reconocidas por los Estados Unidos como libres de aftosa y que nunca estuvieron en una región que no es reconocida libre de aftosa; y
 - la carne o los productos derivados de rumiantes fueron procesados, almacenados y transportados de manera tal que lleguen a los Estados Unidos sin haber estado en contacto con carne u otros productos derivados de regiones que no son reconocidas como libre de fiebre aftosa.

Finalmente, debe cumplir con los requisitos de **etiquetado** de los envases individuales y de etiquetado nutricional de la agencia FSIS según **9 CFR 317, 412 y 442**. Estas regulaciones requieren que la etiqueta esté aprobada por el FSIS. Sin embargo, desde 6 de enero del 2014 no es necesario enviar al FSIS para su aprobación etiquetas que contienen información genérica ya que las mismas se encuentran pre-aprobadas por la agencia. Solamente es obligación enviar la etiqueta para su aprobación en las siguientes situaciones: 1) etiqueta provisional 2) declaraciones religiosas 3) exportaciones y 4) declaraciones especiales según **9 CFR 412.1**. La información genérica de la etiqueta consiste en:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Nombre y dirección del distribuidor.
- Peso Neto en libras y onzas.

- Sello de inspección del USDA y numero de establecimiento productor.
- Forma de manipular el producto en caso de ser necesario (PE: mantener refrigerado)
- Etiquetado nutricional.

Para más información ver el siguiente documento:

“A Guide to Federal Food Labeling Requirements for Meat, Poultry and Egg Products”²

Las etiquetas de los contenedores no necesitan aprobación previa pero son inspeccionadas en el puerto de entrada. Las mismas deben contener la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número de establecimiento extranjero
- País de origen
- Marcas de embarque
- El nombre y domicilio del establecimiento extranjero o del importador
- Forma de manipular el producto (pe: mantener refrigerado)

² <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling>