



EXPORTACIÓN A SUDÁFRICA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS 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 destinados al consumo humano a Sudáfrica, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos se encuentren homologados por el DAFF (Department of Agriculture, Forestry and Fisheries) de la República de Sudáfrica.

Ámbito de aplicación

- Carne de porcino refrigerada /congelada; incluyendo cortes no reconocibles y carne separada mecánicamente
- Carne de ave (incluye la carne de ave separada mecánicamente).
- Carne de vacuno congelada: cortes deshuesados reconocibles y ciertas vísceras (riñones, retículo, corazón e hígado anatómicamente reconocibles).

Este requisito se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en la manipulación de la carne fresca que se pretende exportar a ese país o que suministra carne a las industrias cárnicas que elaboran productos destinados a Sudáfrica (**matadero, sala de despiece**).

En el caso de los productos cárnicos procesados, no es necesario que la **industria cárnica** esté homologada, sin embargo la materia prima sí que debe proceder de mataderos y salas de despiece autorizados.

Los **almacenes frigoríficos y los centros de reenvasado** no precisan tal homologación, aunque sólo pueden exportar productos procedentes de establecimientos 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.

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



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.
- 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.
- Para el caso específico de la exportación de **carne deshuesada y vísceras de vacuno**, en base al acuerdo alcanzado con las autoridades de Sudáfrica, es preciso que las plantas se encuentren inscritas en el Registro de la Lista Marco de establecimientos para la exportación de carne y productos cárnicos

Otra información de interés

Certificado de exportación

La mercancía debe ir amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAGRAMA.

Para el caso de la exportación de **carne fresca de porcino**, se recomienda consultar con detalle la Nota informativa sobre Certificación para la exportación elaborada al efecto y disponible en la citada aplicación web.

Actualizado 31 de marzo de 2016