



EXPORTACIÓN A ARABIA SAUDÍ

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE BOVINO, OVINO Y CAPRINO 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 poder realizar exportaciones de carne y productos de vacuno, ovino y caprino a Arabia Saudí, los establecimientos cárnicos españoles deben estar específicamente autorizados por la Autoridad Saudí de Alimentos y Medicamentos (Saudi Food & Drug Authority, SFDA).

La SFDA ha delegado en las autoridades competentes españolas la potestad para autorización de establecimientos interesados en exportar estos productos a dicho país.

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

- Este registro es para la exportación a los establecimientos que elaboren y manipulen carne y productos cárnicos de vacuno, ovino y caprino. Deberán estar autorizados por la SFDA todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país.
- Este Registro afecta a las actividades de:
 - o Matadero (SH)
 - o Sala de Despique (CP)
 - o Almacén Frigorífico (CS)
 - o Industria Cárnica (PP)
 - o Centro de Reenvasado (RW)
 - o Establecimiento de carne picada (MM)
 - o Establecimiento de preparados de carne (MP)
- La normativa saudí no excluye específicamente a los establecimientos que trabajan con la especie porcina, pero estos deberán poder demostrar que sus líneas de trabajo están completamente separadas con el fin de evitar toda contaminación cruzada.

¹https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/establecimientos_autorizados.aspx



- Sólo se podrán enviar productos de animales que hayan sido sacrificados de acuerdo con el rito islámico y que cuenten con una certificación Halal.

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.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)².
- Cumplir las disposiciones de la Organización de Normas del Golfo (*Gulf Standards Organization*) que se encuentran disponibles en CEXGAN:
 - GSO No. 9: Etiquetado de productos alimenticios pre embalados.
 - GSO No. 993: "Requisitos del sacrificio de animales de acuerdo con la Ley Islámica"
 - GSO No. 996 "Carne cruda de bovino, búfalo, ovino y caprino"
 - GSO No. 997 "Carne refrigerada y congelada de bovino, búfalo, ovino y caprino".
 - GSO No. 815 "Guía de prácticas higiénicas para preparar, procesar, manipular y almacenar carne fresca".
 - SFDA – FD 382/2019 "*Maximum limits of pesticide residue in agricultural and food products*"
 - SFDA - FD 2481/2019 "*Maximum Residues Limits of Veterinary Drugs In Food*"
 - SFDA – FD 193/2019 "*Contaminants and toxins in food and feed*"
 - SFDA – FD GSO 1016/2015 "*Microbiological Criteria for Foodstuffs*"

Especialmente deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- Límites máximos de contaminantes metálicos³:
 - Mercurio: 0.05 ppm
 - Arsénico: 0.5 ppm
 - Cobre: 20 ppm
 - Plomo: 1 ppm
 - Cadmio: 0.2 ppm
- Temperaturas de almacenamiento y transporte:
 - Carne fresca: 7°C (se admiten fluctuaciones de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ durante el transporte)
 - Carne (*chilled meat*), carne picada y preparados de carne refrigerados: -0.5°C \pm 1°C
 - Carne, carne picada y preparados de carne, congelados: -18°C (congelación en túnel a -40°C hasta alcanzar -18°C en el centro)
- Criterios microbiológicos

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

³ En todo caso el establecimiento debe considerar siempre el límite más estricto. Por ejemplo, en el caso del plomo en límite de la UE es más estricto (0,10 ppm en carne y 0,5 ppm en despojos).



- Aplicables a la carne fresca (Raw meat – chilled/frozen -; *whole or half carcasses; pieces*):
 - Aerobios: n= 5; c=2; m=10⁵ y M=10⁶
 - *Salmonella*: n=5; c=0; m/M=0
 - *E. Coli* O157: n=5; c=0; m/M=0
- Aplicables a producto cárnico (*Cured and/or smoked ; mortadela; luncheon meat, basterma*):
 - Aerobios: n= 5; c=3; m=10⁵ y M=10⁶
 - *Salmonella*: n=10; c=0; m/M=0
 - *Listeria monocytogenes*: n=5; c=0; m/M=0
 - *Staphylococcus aureus*: n=5; c=2; m=5x10² y M=5x10³
 - *Bacillus cereus* n=5; c=2; m=10² y M=10³
 - *Clostridium perfringens*: n=5; c=2; m=10² y M=10³
 - *E. Coli* O157: n=5; c=0; m/M=0
- GSO No. 2141 Requisitos generales para los productos agrarios no procesados genéticamente modificados
- Presentar, para su remisión a la SFDA la **lista de inspección** visada por las autoridades de salud pública responsables del control del establecimiento de acuerdo con el modelo disponible en la aplicación CEXGAN.
Instrucciones específicas para la cumplimentación del cuestionario:
 - En el apartado de “actividad del establecimiento” indicar las actividades para las que se solicita autorización.
 - En el apartado “Tipo de establecimiento”, indicar **la especie** (bovino / ovino / caprino), así como el **tipo de producto y tratamiento** (carne fresca congelada /refrigerada, carne picada congelada / refrigerada, preparados de carne refrigerado/congelado, producto cárnico cocido/ curado, etc).
 - El cuestionario debe cumplimentarse en **inglés**, se presentará en **formato electrónico** y deberá estar validado por los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma.

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 MAPA.

Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de carne y productos cárnicos de vacuno, ovino y caprino a Arabia Saudí está disponible en CEXGAN.

Actualizado 30 de diciembre de 2020