



EXPORTACIÓN A CANADÁ

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE FRESCA DE AVE DE CORRAL 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:

En el marco del acuerdo de equivalencia entre la UE y Canadá para la carne y productos cárnicos, la Canadian Food Inspection Agency (CFIA) establece la posibilidad de autorización de establecimientos interesados en exportar estos productos a dicho país a propuesta de las autoridades españolas en base al cumplimiento de la normativa comunitaria y de la normativa canadiense.

Por lo tanto, los establecimientos interesados en exportar **carne fresca de ave de corral** a Canadá deben ser autorizados por la CFIA pero previamente propuestos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

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 procedimiento será aplicable a los establecimientos que elaboren carne fresca y cuya importación esté admitida por la CFIA y cumplan los requisitos de sanidad animal y de elaboración recogidos en el Capítulo 10 del Anexo A sobre condiciones para la importación de productos cárnicos de la UE:

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/meavia/man/ch10/coupay/eu-uee.shtml>

Por lo tanto, requerirán la autorización de la CFIA los establecimientos que elaboren, manipulen, almacenen los siguientes productos:

- Carne fresca, incluida la carne picada, los preparados de carne y la carne separada mecánicamente, de aves de corral.

Por carne fresca se entiende todas las partes de animales aptas para el consumo humano, ya sean, refrigeradas o congeladas. Por aves de corral se entiende todas las aves de cría, incluidas las aves de caza de cría, **pero no las ratites**.

Deberán estar autorizados por la CFIA todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país: matadero (SH), sala de despiece (CP), establecimientos de carne picada (MM), establecimientos de preparados de carne (MP), establecimientos de carne separada mecánicamente (MSM), almacén frigorífico (CS) y/o centro de re-embalado (RW).

¹



Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán, además de cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y de sanidad animal:

1. Disponer por escrito y aplicar un Programa Normalizado de Control de la Higiene (PNCH) conforme al “Documento de directrices para la elaboración, aplicación y mantenimiento del PNCH dirigido a operadores” disponible en:

https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf

Este procedimiento fue reevaluado tras la última visita de Canadá en febrero de 2019 para incluir un epígrafe específico sobre el control operacional de las condensaciones.

2. 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.
3. Cumplir con la normativa canadiense sobre residuos de medicamentos veterinarios en carnes de acuerdo con la nota informativa sobre la legislación de residuos de medicamentos veterinarios aplicable a la exportación de carne y productos cárnicos a Canadá disponible en la página web del Ministerio de Sanidad y en la aplicación CEXGAN.

https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Canada_residuos_dic2021.pdf

<https://servicio.mapa.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/ResiduosCanada.pdf>

4. Programa de control de la retención de agua de las aves de corral. **VER ANEXO I.**
5. Programa de reducción de patógenos en aves de corral. **VER ANEXO II.**
6. Cumplir con la normativa canadiense relativa a las características, composición y uso de aditivos en productos cárnicos². “Canadian Standards of Identity Volume 7 – Meat Products”

² <https://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/canadian-standards-of-identity-volume-7/eng/1521204102134/1521204102836>



Otra información de interés

Actividades de los establecimientos autorizados

Las actividades para las que las empresas hayan sido autorizadas a exportar, aparecerán en la lista de establecimientos autorizados con el siguiente código establecido por la CFIA:

<p>1. Slaughter (1a) Cattle (1b) Calves (1c) Sheep, Lambs and goats (1d) Swine (1e) Horses</p> <p>2. Canning (2f) Poultry Meat (2x) Red Meat (2g) Rabbit Meat (2h) Others</p> <p>3. Boning and Cutting (3f) Poultry Meat (3x) Red Meat (3g) Rabbit Meat (3h) Others</p>	<p>(1f) Poultry (1g) Rabbits (1h) Others⁴ (1i) Ritual Slaughter – Halal (1j) Ritual Slaughter – Kosher</p>	<p>4. Edible Rendering – Animal by-products for human consumption</p> <p>5. Casing Preparation</p> <p>6. Other Processing (6f) Poultry Meat (6x) Red Meat (6g) Rabbit Meat (6h) Others</p> <p>7. Packaging, Labelling and Storing</p> <p>8. Inedible Rendering – Animal by-products not for human consumption</p> <p>10. Storage Only (10a) Cold Storage (10b) Dry Storage</p> <p>12. Trichina Treatment facilities</p>
--	---	--

La **actividad 10** se requerirá para establecimientos que tengan actividad exclusiva de almacenamiento, así como para aquellos establecimientos que almacenen productos que hayan sido obtenidos en otros establecimientos autorizados para la exportación a Canadá.

Etiquetado

Una vez que el establecimiento cuente con la resolución de autorización, las empresas tendrán que responsabilizarse del cumplimiento de la normativa de etiquetado canadiense en las partidas que exporte.

Esta normativa se encuentra disponible en la página web oficial de la CFIA:
<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/guide-to-food-labelling-and-advertising/eng/1300118951990/1300118996556>



ANEXO I

Programa de control de la retención de agua de las aves de corral

Las empresas deberán disponer de un programa validado específico de control de retención de agua en canales o partes de la canal como resultado del lavado, la refrigeración u otro contacto con el agua o durante el transporte de un establecimiento a otro, para garantizar que el producto avícola producido cumplirá en todo momento las normas reglamentarias de retención de agua.

El siguiente enlace web recoge todos los aspectos relativos al programa de control de la retención de agua en aves de corral: <https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-specific-requirements-and-guidance/meat-products-and-food-animals/poultry-water-retention-control-program/eng/1571333940295/1571333940771#a5>

Los límites de retención de agua se encuentran establecidos en el punto 2 del enlace web de la CFIA.

Se requiere un programa de control de retención de agua para los productos y procesos incluidos en el punto 4.1 del enlace web de la CFIA. Además, en el mismo punto se incluyen los productos y procesos que están exceptuados de dicho programa.

Por último, en el punto 4.2 se incluyen los elementos que deben contener el programa específico de control de retención de agua.

ANEXO II

Programa de reducción de patógenos en aves de corral

La CFIA implementa el programa de reducción de patógenos avícolas en los establecimientos de sacrificio de aves de corral en Canadá. El desarrollo e implementación del programa de reducción de patógenos avícolas en todos los establecimientos de sacrificio elegibles en los Estados miembros de la UE que pretendan exportar carne de ave a Canadá es un requisito obligatorio como se indica en el siguiente enlace:

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-specific-requirements-and-guidance/meat-products-and-food-animals/poultry-pathogen-reduction-program/eng/1539715737614/1539715737915>

En la actualidad, la UE aplica criterios microbiológicos según el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión sólo para pollos y pavos. No hay criterios microbiológicos para otras especies de aves de corral.

Los requisitos de muestreo y análisis de *Salmonella*, *Campylobacter* y *E. coli* genérica por parte de los operadores, se incluyen en la siguiente guía operativa del Programa de reducción de patógenos domésticos en aves de corral:

<https://inspection.canada.ca/inspection-and-enforcement/guidance-for-food-inspection-activities/preventive-control-inspection/domestic-pathogen-reduction-program-in-poultry/eng/1546748817855/1546748836759>

El criterio a aplicar para la toma de muestras deberá ser:

- Para *Salmonella*: será suficiente con el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, dado que podemos considerarlo equivalente al criterio establecido por la normativa canadiense.
- Para *Campylobacter*: deberá llevarse a cabo tal y como se establece en: <https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-u-1/eng/1396275708818/1396291666107>.

El límite de detección será “no detectado” siendo el plan de muestreo el siguiente:

- Para pollos: n=51 c=8
- Para pavos: n=56 c=3



- Para *E.coli* (salvo para mataderos de muy baja producciónⁱ) deberá llevarse a cabo tal y como se establece en:

<https://inspection.canada.ca/exporting-food-plants-or-animals/food-exports/requirements/export-requirements-for-meat-and-poultry-products/annex-t/eng/1371152571286/1371152627120#shr-pg0>.

- o El plan de muestreo y límite de detección será el siguiente: Para pollo y pato: n=13 c=3
 - Satisfactorio: ≤ 100 ufc/ml
 - Aceptable: 100-1000 ufc/ml
 - Insatisfactorio: ≥ 1000 ufc/ml
- o Para pavos: los establecimientos deberán seleccionar su plan de muestreo y los límites de detección cumpliendo con los criterios establecidos en la normativa canadiense antes mencionada.

ⁱ Matadero de muy baja producción:

- Pollo: menos de 440.000 canales sacrificadas por año
- Pavo: menos de 60.000 canales sacrificadas por año