



EXPORTACIÓN A CANADÁ

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO Y CARNE FRESCA DE VACUNO 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 y productos cárnicos de porcino 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 y productos cárnicos 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 de porcino (se incluyen las tripas frescas)
- Productos cárnicos de porcino (se incluye la manteca, cortezas de cerdo, tripas tratadas, etc).
- Alimentos compuestos que contengan carne de porcino.
- Carne fresca (incluida la congelada) de bovino doméstico (subfamilia *Bovinae*), incluyendo la carne picada y los preparados de carne

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, sala de despiece, establecimientos de carne picada, establecimientos de preparados de carne, establecimiento de transformación, almacén frigorífico, centro de re-embalado y/o establecimientos de transformación de tripas”.

¹ https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/procedimientosolicitudinclusionenlistas12-02-2021_tcm30-559156.pdf



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/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/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 y productos cárnicos 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 MSCBS y en la aplicación CEXGAN.

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/docs/Canada_residuos_feb2023.pdf

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

4. En caso de alimentos listos para consumo (ready to eat foods – RTE), se deberá cumplir con la “Policy on *Listeria monocytogenes* in RTE”. Esto implica cumplir con las normas de categorización de riesgo de los productos RTE, el cumplimiento de las frecuencias de muestreo de productos y superficies, aplicación de los escenarios de retención ante la detección de *Listeria monocytogenes* en producto NFCS y FCS y llevar a cabo análisis de tendencias. **VER ANEXO I** (resumen del documento “Policy on *L.m* in RTE foods²)
5. Programa de retención de agua en canales. **VER ANEXO II.**
6. En el caso de establecimientos que procesen carne de vacuno, el operador deberá llevar a cabo actividades de verificación analítica para garantizar la ausencia de *E.coli* O157:H7/NM. **VER ANEXO III.**
7. Cumplir con la normativa canadiense relativa a las características, composición y uso de aditivos en productos cárnico³. “Canadian Standards of Identity Volume 7 – Meat Products”

La introducción de partidas de productos cárnicos picados curados (chorizo/ fuet) sin nitrificantes ha provocado rechazos en la frontera canadiense durante el año 2019. Por ello, estos productos solo podrán exportarse a Canadá cuando contengan conservantes “preservatives” de acuerdo con la normativa canadiense.

² https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/pdf/legislation/pol/listeria-monocytogenes-ready-eat-foods-eng.pdf

³ <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 2. Canning (2f) Poultry Meat (2x) Red Meat (2g) Rabbit Meat (2h) Others 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 5. Casing Preparation 6. Other Processing (6f) Poultry Meat (6x) Red Meat (6g) Rabbit Meat (6h) Others 7. Packaging, Labelling and Storing 8. Inedible Rendering – Animal by-products not for human consumption 10. Storage Only (10a) Cold Storage (10b) Dry Storage 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.

Certificado de exportación

En función del producto a exportar, será necesario que la mercancía vaya 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.

Instrucciones específicas para la cumplimentación del ASE- 2319 de exportación de carne fresca de porcino a Canadá:

- El apartado de “código aduanero y título” debe cumplimentarse tal y como se especifica en las notas al pie del certificado, con el código apropiado del sistema armonizado (SA) de las siguientes partidas: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 o 15.01.”
- El apartado de “marca de expedición” debe cumplimentarse con el número específico de expedición a Canadá en cumplimiento de la normativa canadiense, tal y como se especifica en las notas al pie del certificado.
- El campo de Almacén Frigorífico deberá cumplimentarse obligatoriamente: Si el almacenamiento se realiza en la misma sala de despiece (industria) no se exigirá que ésta tenga autorizada la actividad con código 10 en la lista, sólo se exigirá en los casos en los que el almacén sea distinto del de la sala de despiece.

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>



Aspectos específicos para la carne de VACUNO

Criterios para la manipulación

- Los bovinos de los que se ha obtenido la carne o carne picada no deben haber sido sometidos a un sacrificio por inyección de gas en la cavidad craneal ni por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal y se debe haber procurado la inconsciencia de los animales de forma humanitaria, antes de ser desangrados, o bien, han sido sacrificados siguiendo los ritos judaico o islámico.
- La carne o los preparados cárnicos no contendrán los siguientes tejidos, y se prepararán de manera que no pudiese contaminarse con los mismos:
 - a) El cráneo, incluido el cerebro, los ganglios trigéminos y los ojos, la médula espinal, la columna vertebral y la amígdala faríngea de todos los bovinos de más de 30 meses de edad, así como el íleon distal de los bovinos de cualquier edad.
 - b) Carne separada mecánicamente del cráneo y la columna vertebral de animales de más de 30 meses de edad.

En el caso de establecimientos que solo vayan a exportar carne obtenida de animales menores de 30 meses a Canadá, deberá especificarlo en su sistema de autocontrol no siendo de aplicación el punto anterior.

Condiciones específicas para la carne picada o la materia prima destinada para la elaboración de carne picada:

- a) **Carne y sus productos derivados de bovinos considerados como material base para la preparación de carne picada cruda acabada**, lo que incluye, entre otros, recortes, recortes de despiece (derivados de cortes primarios y secundarios), la carne de la cabeza, la carrillada, parte anterior de la lengua, esófago, los corazones y restos de tejidos muscular adheridos al huesos acondicionado (finely textured beef).
- b) **Carne de bovinos utilizados para la preparación de carne picada cruda**
- c) **Carnes picadas crudas**

Para estos productos se deberá desarrollar un programa de verificación analítica para garantizar la ausencia de *E.coli* O157:H7. **VER ANEXO III**



ANEXO I

Policy on *Listeria monocytogenes* in Ready-to-eat foods⁴

1. Categorización del riesgo de los productos RTE

Los productos RTE se pueden clasificar en 3 categorías principales en función del riesgo que la presencia de *Listeria monocytogenes* puede tener para los consumidores⁵.

Categoría 1: producto RTE que puede favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. Se aplica a todos aquellos productos que no se pueden clasificar en la categoría 2A o 2B

Categoría 2A: producto RTE donde el crecimiento de *Listeria monocytogenes* está limitado a 100 ufc/g durante la vida útil, ya sea porque el proceso limita el crecimiento del microorganismo o porque la vida útil de los productos es inferior a 5 días.

Categoría 2B: producto RTE que no favorece el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. Productos que cumplan al menos una de las siguientes características:

- Almacenado en congelación hasta el consumo⁶
- pH < 4,4
- Aw < 0,92
- pH <5 y Aw < 0,94
- otros alimentos listos para el consumo en los que *L. monocytogenes* no aumenta en número más de 0,5 log UFC/g durante toda su vida útil (basado en estudios de validación)

Los elementos más relevantes del sistema de autocontrol son los siguientes: estudios de vida útil, caracterización de los parámetros físico-químicos (p.e. Aw y pH) aplicación de los planes APPCC y/o PNCH para el control de *Listeria monocytogenes*. Los operadores deben disponer de estudios de validación para demostrar que un producto se puede encuadrar en las categorías 2A o 2B y realizar análisis periódicos de los parámetros físico-químicos del producto para verificar que sigue perteneciendo a dicha categoría.

Hay que tener en cuenta que los alimentos RTE destinados a poblaciones vulnerables tienen requisitos especiales de control independientemente de su categoría.

2. Medidas de control de *Listeria monocytogenes* en productos RTE

2.1 Los criterios microbiológicos aplicables frente a *L.m* serán de ausencia en 25 gr. en productos que pueden favorecer el crecimiento (Categoría 1) y los destinados a grupos vulnerables, independientemente de la categoría, y ≤ 100 ufc/g en productos que no pueden favorecer el crecimiento (Categoría 2A y 2B).

2.2 Programa de muestreo de producto RTE

En función de su categoría, las frecuencias de muestreo son las siguientes:

Categoría RTE	Uso de aditivos como agentes antimicrobianos	Sin tratamiento Postletal	Tratamiento postletal
Categoría 1	NO	Mensual	Cada 6 semanas
Categoría 1	SI	Cada 6 semanas	Bimensual
Categoría 2A	NO	Bimensual	Trimestral
Categoría 2A	SI	Trimestral	Semestral
Categoría 2B	NA	Semestral	Anual

Tabla 1

⁴ Guía basada en la norma "Policy on *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods" <https://inspection.canada.ca/preventive-controls/listeria-monocytogenes/eng/1518103693274/1528201904208?qf>

⁵ En la última versión de la Policy on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods (2023) la Fig 1 es una herramienta útil para dicha categorización. Si existen dudas con respecto a la categorización de un alimento RTE, se debe contactar a la autoridad competente

⁶ Para categorizar un alimento RTE congelado, los fabricantes deben tener en cuenta la información especificada en la etiqueta del envase relativo a los tiempos y temperaturas de descongelación, así como a la vida útil en refrigeración después de la descongelación; y los controles del proceso, es decir, los Puntos de Control Críticos (PCCs)



- -En caso de aplicar un tratamiento post-letal, la CFIA recomienda que dicho tratamiento alcance una reducción de 3 unidades logarítmicas de *L.m*. Si el tratamiento puede garantizar la reducción de al menos 3 unidades logarítmicas, la frecuencia de muestreo se podrá reducir de acuerdo con la Tabla 1
- -Solo se podrán los aditivos recogidos en la lista positiva⁷. El uso de sustancias antimicrobianas puede suponer el cambio de categoría del producto RTE.
- -Los procedimientos de toma de muestras y análisis se deben ajustar a lo establecido en el punto 7.3 de la “*Policy on Listeria monocytogenes in Ready-to-Eat Foods*”.

2.3 Programa de muestreo de ambiental

- Incluirá el muestreo de FCS y NFC para cada línea de producción RTE.
- La frecuencia de muestreo se establecerá en función de la categoría del producto. Además, las frecuencias podrán reducirse en función del uso de un agente antimicrobiano (que garantice que *L.m* no crece más de 2 unidades logarítmicas durante la vida útil del producto) y/o de la aplicación de un tratamiento post-letal (que garantice reducción de 3 unidades logarítmicas de *L.m*). Ver frecuencias recomendadas en las tablas 1 y 2 de la Guía.
- Los procedimientos de muestreo y análisis se deben ajustar a lo establecido en el punto 7.2 de la “*Policy on Listeria monocytogenes in Ready-to-Eat Foods*”.

2.4 Análisis de tendencias de resultados analíticos tanto de producto como de superficies.

2.5 Consideraciones para aumentar la frecuencia de muestreo ambiental y de producto.

Se recomienda el aumento de la frecuencia de muestreo establecida en al menos un 50% en los siguientes productos RTE:

- Los específicamente dirigidos a poblaciones vulnerables.
- Los de la Categoría 2B, comercializados congelados pero que puedan ser descongelados durante más de 5 días antes del consumo.
- Productos de la Categoría 2B asociados a brotes.

3. **Procedimiento de actuación ante resultados positivos a *L.m***

- Procedimiento escrito que incluya las actuaciones a desarrollar cuando existe un resultado insatisfactorio de *L.m* en muestras de producto RTE o muestras ambientales, distinguiendo entre FCS y NFCS.
- La detección de *L.m* en producto con recuentos inferiores a 100 ufc/g cuando este resultado no suponga un incumplimiento del criterio microbiológico, requerirá la adopción de correctoras por parte del establecimiento. Esta acción es necesaria puesto que indica la presencia *L.m* en el entorno RTE.

4. **Programa de muestro oficial de líneas RTE**

Los establecimientos autorizados e incluidos en la lista de Canadá deben cumplir con las obligaciones establecidas en el Programa de muestreo oficial de alimentos listos para el consumo⁸

⁷ <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted/11-preservatives.html>

⁸ <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/muestreooficialCanada29092020.pdf>



ANEXO II

Programa de retención de agua en canales

Las empresas deberán disponer de un programa específico de control de retención de agua en canales o partes de la canal cuando utilicen procesos de enfriado con duchado (*spray chilling*) o cuando no hayan podido demostrar (validar) que su proceso conlleva una retención de agua menor del 0.5%.

En el caso de que la empresa haya validado que la retención de agua es menor del 0.5%, únicamente deberá incluir en el marco de su APPCC los procesos que puedan conllevar retención de agua durante el proceso y realizar un test de verificación anual para garantizar que la retención de agua es inferior al 0.5%.

Programa Específico Control Retención Agua	El proceso de enfriado de la empresa es con duchado (<i>spray chilling</i>) o su proceso conlleva una retención de agua de más del 0.5%	<ul style="list-style-type: none">- Validación del proceso- Incluir en APPCC que fases conllevan retención de agua- Redactar un programa específico que describa monitorización, acciones correctivas, registros... según lo dispuesto en la normativa canadiense ⁹
No es necesario programa específico	La empresa ha demostrado que su proceso conlleva menos del 0.5% de retención de agua	<ul style="list-style-type: none">- Validación proceso- Incluir en APPCC fases que pueden conllevar retención de agua- Verificación anual

ANEXO III

Programa de verificación analítica de E.coli O157:H7/NM

En todo caso, la carne de vacuno destinada a la exportación a Canadá, deberá haber sido sometida a pruebas para detectar la presencia de *E. coli* O157: H7/NM y los resultados de la prueba constarán en un certificado de análisis en el que indica que no se ha detectado la presencia de *E. coli* O157: H7/NM.

En el caso de que el operador tenga constancia de que la carne exportada va a ser utilizada para la fabricación de carne picada cruda, este muestreo deberá cumplir con lo establecido en el punto 2 del apartado 3 "Sampling and testing for E.coli" del documento "*Preventive Control Plan Requirements for Biological Hazards in Meat Products*" de la CFIA¹⁰.

Dicho certificado de análisis se debe emitir en una de las lenguas oficiales de Canadá (inglés o francés) y se adjuntará al Certificado Sanitario.

Mencionar que este documento sustituye al anterior *Anexo O del Manual de Procedimiento para la Higiene Cárnica*, e incluye la necesidad, por parte del establecimiento, de contar con un análisis de tendencias de los resultados obtenidos de los muestreos.

Las pruebas deberán realizarse en un laboratorio acreditado según la norma ISO 17025 (es decir, un laboratorio que es reconocido oficialmente por un organismo de acreditación signatario de un Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Laboratorios (ILAC) como centro que cumple los requisitos de la norma ISO/IEC 17025:2005)

⁹ <http://www.inspection.gc.ca/food/food-specific-requirements-and-guidance/meat-products-and-food-animals/water-retention-in-edible-raw-red-meat-products/eng/1554995370278/1554995370556#a21>

¹⁰ <https://www.inspection.gc.ca/about-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/biological-hazards-in-meat-products/eng/1519737053960/1519737054373>