



CIRCULAR INFORMATIVA N°: USA -3/96

CERTIFICACIÓN OFICIAL QUE DEBE ACOMPAÑAR A LAS CARNES OBTENIDAS EN UN MATADERO AUTORIZADO PARA EXPORTAR A EEUU. CUANDO SE EXPIDAN A UNA INDUSTRIA CARNICAS AUTORIZADA PARA DICHO PAÍS.

INTRODUCCIÓN

En base a lo establecido en la Disposición Final de la Orden de 4 de abril de 1995, por la que se regulan las condiciones técnico-sanitarias y las condiciones de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los Estados Unidos de América, corresponde a esta Dirección General de Salud Pública, la adopción de cuantas medidas sean precisas para la aplicación y ejecución de la citada orden.

Considerando que para enviar productos cárnicos a los Estados Unidos de América, de establecimientos autorizados para este fin, las carnes frescas deben proceder de establecimientos también autorizados para U.S.A. y que la legislación de ese país exige una certificación específica durante el transporte de carnes frescas al establecimiento que va a elaborar los productos cárnicos (incluso cuando el transporte se realice solo dentro del territorio nacional) y al objeto de evitar un contrasentido con lo estipulado en el Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, en el que se indica que las carnes deben ir acompañadas de un documento comercial, se hace necesario poner en conocimiento de los interesados en exportar productos cárnicos a los Estados Unidos de América, y de las Autoridades Sanitarias de las Comunidades Autónomas en que se ubiquen los establecimientos autorizados, las exigencias de ese país en esta materia, objetivo al que se dirige la presente Circular Informativa N° USA-3/96.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las carnes que cumplan los requisitos específicos de la normativa americana, obtenidas en establecimientos de la Unión Europea, y autorizadas para exportar a EE.UU, y cuyo destino sea la elaboración de productos cárnicos con destino a dicho país en industrias autorizadas, deberán ir acompañadas durante su transporte de la certificación oficial que se especifica en el Anexo I de esta Circular, que acompañará al documento comercial estipulado en el Real Decreto 147/1993, de 29



PROCEDIMIENTO DE CONTROL

Las autoridades americanas requieren que los Servicios Veterinarios de las industrias cármicas autorizadas para EE.UU. acepten solo carnes frescas que procedan de establecimientos autorizados para EE.UU. y que estas vayan acompañadas de una certificación específica, en la que se indique que las carnes se han obtenido cumpliendo los requisitos sanitarios equivalentes a los que se exigen en las regulaciones de la Ley Federal de Inspección de carnes americanas.

Dicha certificación será expedida por el Veterinario Oficial del establecimiento autorizado.

Madrid, 13 de noviembre de 1996

EL DIRECTOR GENERAL

Fdo: Juan José Francisco Polledo



MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
DIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA

ANEXO I

Por el presente certifico que la carne, vísceras y despojos que se especifican en el documento n° se obtubieron de animales sometidos a inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio, en un establecimiento autorizado para exportar sus productos a los Estados Unidos de América, y que no están adulterados o mal marcados, según define la Norma del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos de América que regula la inspección de carnes.

Que dichos productos han sido manipulados higiénicamente y que, por lo demás cumplen los requisitos equivalentes a los que impone la Ley Federal de Inspección de Carnes y la mencionada Normativa.

Que el matadero está situado en una región que no tiene restricciones de Sanidad Animal y que solo sacrifica cerdos de regiones no afectadas, durante un periodo como mínimo de 60 días antes del sacrificio, por fiebre aftosa, peste porcina clásica, peste porcina africana y enfermedad vesicular porcina.

I hereby certify that the meat and meat byproducts indicated in the commercial invoice n° were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at time of slaughter in a plant certified for exportation of their products to the United States of America and are not adulterated or misbranded as defined by the regulations governing meat inspection of the U.S. Department of Agriculture.

That said products have been handled in a sanitary manner and are otherwise in compliance with requirements equal to those in the Federal Meat Inspection Act and said regulations.

That the slaughterhouse is situated in a region without restrictions for Animal Health and exclusively slaughters pigs from regions not affected, for a period of at least 60 days prior to slaughter, by foot and mouth disease, hog cholera, african swine fever and swine vesicular disease.

Lugar y Fecha

Sello Oficial U.S.A

Nombre del Veterinario Oficial