



## EXPORTACIÓN A SUDÁFRICA

**INFORMACIÓN ESPECÍFICA** - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE FRESCA DE PORCINO, AVES Y VACUNO.

**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”,**

### 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 fresca de porcino, despojos y vísceras, incluyendo cortes no reconocibles y carne separada mecánicamente.
- Carne fresca de ave (incluye la carne de ave separada mecánicamente).
- Carne fresca 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 (SH), sala de despiece (CP), centros de reenvasado (RW)**). **Para la carne separada mecánicamente, el establecimiento debe contar con autorización para MSM).**

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** 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.



### Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea Sudáfrica 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)<sup>1</sup>.
- En el caso de carne despiezada y despojos de porcino, el operador deberá llevar a cabo actividades de verificación analítica para garantizar la ausencia de *Salmonella spp*

En el caso de la **carne separada mecánicamente** de ave, o bien, carne en cortes anatómicamente irreconocibles (p.ej.: **recortes**) el operador deberá llevar a cabo actividades de verificación analítica para garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos microbiológicos:

	UFC / CFU		UFC / CFU
<b>Flora aerobia mesófila total /</b> Standard plate count	<b>1x10<sup>6</sup> /g</b>	Staphylococcus aureus	<b>1x10<sup>4</sup> /g</b>
<b>Coliformes totales /</b> Coliforms	<b>1x10<sup>4</sup> /g</b>	Salmonella enteritidis	<b>Cero / zero</b>
<b>E. coli (otras distintas de las zoonóticas /</b> other than zoonotic E. coli)	<b>5x10<sup>3</sup> /g</b>	Salmonella typhi	<b>Cero / zero</b>
<b>E. coli zoonóticos (ej.: E. coli O157) /</b> Zoonotic E. coli (e.g.: E. coli O157)	<b>Cero / zero</b>	<b>Salmonella spp (distintas de S. enteritidis o S. typhi /</b> other than S. enteritidis & S. typhi)	<b>Ausencia en 25 g /</b> Absent in 25 g

### Procedimiento de autorización

Los establecimientos que deseen ser autorizados deberán realizar los siguientes trámites:

1. Cursar solicitud a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de la aplicación CEXGAN del MAPA.
2. En todos los documentos en los que se incluyan datos del establecimiento (nombre, dirección, nº del RGSEAA...), éstos deben coincidir exactamente con los datos oficiales de la misma existentes en el RGSEAA, el cual puede consultarse en la web de la AESAN: [https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)

### Otra información de interés

#### Certificado de exportación

1

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices\\_PNCH.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH.pdf)



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.

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 02 de julio de 2024