

Montevideo, 18 de diciembre de 2018

CIRCULAR 1/2018

Fecha: 18 de diciembre de 2018

Para: Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Establecimientos Industrializadores, Control de Comercio Internacional y Tecnología y sus servicios en plantas habilitadas.

Asunto: **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA DESTINADA A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA**

La División Industria Animal, en base al Protocolo firmado el día 3 de diciembre de 2018 entre las Autoridades de Uruguay y China, comunica los requisitos para la producción de carne bovina destinada a ese mercado.

1. La DGSG confirma oficialmente que Uruguay:

1.1) Es libre de perineumonía contagiosa bovina (PCB), encefalopatía espongiforme bovina (EEB), dermatosis nodular bovina, peste de pequeños rumiantes (PPR) y peste bovina.

1.2) ha estado llevando a cabo la vigilancia de EEB, de la prohibición de la alimentación, y ha establecido un sistema de trazabilidad eficaz según las recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

1.3) es reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como país libre de fiebre aftosa con vacunación.

2. El ganado que da origen a la carne a exportarse a China deberá:

2.1. haber nacido, criado y faenado en Uruguay, con una identificación única que permita la trazabilidad desde el predio donde nacieron y se criaron.

2.2. proceder de predios en los cuales no se han introducido animales biungulados de otros países o zonas durante al menos 12 meses previo al movimiento para el sacrificio.

2.3. provenir de establecimientos donde en los últimos 12 meses no han ocurrido casos de: enfermedad de la lengua azul, tuberculosis, paratuberculosis, rabia, ántrax, fiebre Q, y brucelosis (*Brucella abortus*) y surra (*Trypanosoma evansi*).

2.4. proceder de predios donde en los últimos 6 meses no se ha establecido ninguna restricción o zona de vigilancia por ocurrencia de enfermedades notificables de las que deberían ser reportadas de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE.

2.5. haber permanecido en la granja de origen por al menos 90 días previo a la faena. Durante ese período, las granjas deberán tener un número adecuado de terneros centinelas no vacunados (6-12 meses) y el muestreo del ganado para exportar a China estará sujeto a vigilancia epidemiológica para fiebre aftosa con resultados favorables basados en el sistema de vigilancia para fiebre aftosa de Uruguay.

2.6. no haber sido vacunado contra ántrax usando vacuna viva durante al menos 14 días antes de la faena.

2.7. no haber sido nunca alimentado con harina de carne y hueso o chicharrones de rumiantes.

3. Los establecimientos (incluyendo de faena, corte, procesado y depósitos frigoríficos) que intentan exportar carne bovina a China, deberán estar ubicados en zonas libres de fiebre aftosa, bajo la supervisión de la autoridad competente de Uruguay y en cumplimiento con las leyes y reglamentos pertinentes de sanidad veterinaria y salud pública de ambos países. Para exportar a China los establecimientos serán registrados en China según la Ley de Inocuidad Alimentaria de la República Popular de China. Los productos provenientes de establecimientos que no fueron registrados en China no se les permitirá importar en China.

4. Los veterinarios oficiales (DGSG) declararán, mediante el certificado sanitario veterinario internacional, que:

4.1) La carne bovina procede de ganado que:

a) se originan de predios, establecimientos de faena y procesado, que han implementado un sistema de identificación eficaz hasta su lugar de origen.

b) no han sido alimentados con medicamentos veterinarios o aditivos prohibidos por China y Uruguay

c) han sido faenados, procesados y almacenados en establecimientos autorizados por China.

d) provienen de granjas en conformidad del artículo 2.

e) han sido sometidos a inspecciones ante y post mortem de acuerdo con las leyes y reglamentos pertinentes de China y Uruguay con resultado favorable para demostrar que el ganado para faena son sanos, libre de signos clínicos de enfermedades infecciosas y parasitarias, y que no se han evidenciado lesiones en vísceras y carcasas, de donde se han eliminado los ganglios linfáticos mayores y tejidos glandulares.

4.2) Todas las carcasas del ganado faenado, previo al desosado se han enfriado y sometido a maduración a una temperatura superior a 2°C durante un periodo mínimo de 24 horas tras el sacrificio y mantenidas a una temperatura central no mayor a 7°C. El valor de pH medido en el centro de ambos longissimus dorsi estaba por debajo de 6.0.

4.3) el programa nacional de monitoreo de residuos está implementado y certifica que el nivel de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, metales pesados, contaminantes ambientales y otras sustancias no deseables contenidas en los productos, no exceden los límites máximos de residuos (LMR) estipulados por China y Uruguay.

4.4) los productos están libres de contaminación de agentes patógenos, prescritos en las leyes y reglamentos de China y Uruguay.

4.5) La carne bovina es sanitaria y segura, apta para el consumo humano.

5. Durante el período de transporte (incluyendo el transporte desde la granja al matadero), el ganado para faena y para exportar a China no se permitirá estar en contacto con:

5.1) cualquier bovino vivo que no cumpla con los requisitos de los artículos 1 y 2.;

ó

5.2) cualquier bovino vivo u otras especies de animales perteneciente a un establecimiento que no cumpla con los requisitos de habilitación y registro detallados en el artículo 3.

La carne bovina para exportar a China no podrá ser procesada junto con los siguientes productos:

1) productos derivados de otras especies de animales;

2) productos de animales que no estén de acuerdo con lo estipulado en los artículos 1 y 2.

3) productos no producidos por establecimientos registrados.

Las cámaras de frío y congelado deberán contar con una zona establecida para el almacenamiento de productos a exportar a China claramente identificada.

6. La carne bovina exportada a China debe estar envasada y empacada con material de empaque de primer uso conforme con el estándar de inocuidad alimentaria nacional de China y estándares internacionales.

La carne bovina a ser exportada a China deberán estar etiquetados con el nombre del producto (descripción del producto), país de origen, número de registro del establecimiento y número de lote de producción sobre el envase interno independiente.

En el empaque exterior se deberá detallar en idioma chino el nombre del producto, país de origen, especificaciones, el lugar de origen (específico del estado / provincia / ciudad), el número de registro del establecimiento, los números de lote, el destino (debe ser sólo la República Popular de China), la fecha de fabricación (año / mes / día), la vida útil y la temperatura de almacenamiento. Las marcas oficiales de cuarentena e inspección veterinarias se sellarán (o imprimirán) en el paquete externo de los productos.

Las etiquetas de carne pre-ensvasada cumplirán con las normas y requisitos reglamentarios de China sobre etiquetado de alimentos pre-ensvasados.

7. La carne bovina enfriada exportada la cual es envasada al vacío, o envasada con o sin atmósfera modificada deberá cumplir con los estándares higiénicos de los materiales de empaque prescrito por China y Uruguay. El exportador confirmará la vida útil e indicarla en el empaque externo. El período de vida útil de la carne bovina enfriada envasada al vacío para exportar a China no deberá exceder de los 120 días.

La vida útil de la carne bovina enfriada sin envasar al vacío no excederá los 14 días.

8. Todo el proceso que va desde el empaque, pasando por el almacenamiento hasta el transporte de la carne bovina a ser exportada a China deberá ajustarse a los requisitos higiénicos requeridos por China y Uruguay, para prevenir la contaminación de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas y peligrosas.

El almacenamiento y transporte de la carne debe ser efectuado en las condiciones correspondientes de temperatura, las cuales son de temperatura central de -15°C para la carne congelada y de 0°C-4°C para la carne enfriada.

Previo al embarque, el contenedor para exportación por mar o vía aérea se precintará bajo la supervisión de la DGSG. Se indicará el número del precinto en el certificado veterinario internacional. Durante el transporte, el embalaje de los productos no debe cambiarse ni abrirse.

9. Cada contenedor de carne bovina que se exportará de Uruguay a China irá acompañado de al menos un original del certificado veterinario internacional oficial que acredite que los productos cumplen con las normas y reglamentos veterinarios y de salud pública de China y Uruguay, así como los requisitos pertinentes.

Dicho certificado estará escrito en idioma chino, español e inglés (en cuanto al contenido a llenar en el certificado deberá ser en inglés). Tanto la forma como el contenido del mencionado certificado serán acordados por ambas partes.

Para el mantenimiento de registros, DGSG proporcionará a GACC modelos del sello veterinario oficial, marca/leyenda oficial de inspección veterinaria, certificado veterinario internacional, una lista de veterinarios autorizados a firmar con sus correspondientes firmas, instrucciones sobre el papel de seguridad (antifraude) y la dirección de correo electrónico a través de la cual los datos de los certificados electrónicos se entregarán, según corresponda. Si hay alguna modificación o cambio de lo anterior, DGSG notificará a GACC por lo menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

Para facilitar la inspección de ingreso en China, DGSG entregará los datos electrónicos de cada certificado veterinario internacional expedido a China a través de canales oficiales de manera oportuna. DGSG garantizará la exactitud y seguridad de la información electrónica.

10. Si se determina que la carne bovina exportada a China no cumple con los requisitos establecidos en el Protocolo, GACC notificará a DGSG de manera oportuna las medidas implementadas por China, tales como el retiro, la destrucción u otra eliminación de los productos no-conformes de acuerdo con las leyes y reglamentos pertinentes de China. Ambas partes deberán cooperar para investigar las causas y tomar medidas correctivas y rectificaciones para evitar que vuelva a ocurrir el incumplimiento.

11. A los efectos, “carne bovina” refiere al músculo esquelético congelado o enfriado, con y sin hueso comestible del que siguiendo a la faena y sangrado se retiró el pelo (piel), vísceras, cabeza, rabo y patas (por debajo del tarso y carpo). La faringe, lengua, trimmings, recorte, carne separada mecánicamente y otros subproductos también se requiere sean removidos.

En el Anexo 1 se detallan la lista de subproductos bovinos comestibles que pueden acceder al mercado de China.

En el Anexo 2 se especifican los requisitos sanitarios de procesamiento de subproductos bovinos comestibles que se exporten desde Uruguay a China



DR. GUSTAVO ROSSI
ENCARGADO DE LA DIRECCION

Anexo 1

Lista de subproductos bovinos comestibles permitidos para exportar a China

- a) Partes de la carcasa congelada: cartílagos congelados (excluido el cartílago derivado de la garganta /cuerdas vocales/laringe), membrana diafragmática congelada / aponeurosis, grasa sin refinar congelada comestible (solo grasa corporal comestible, excluida la grasa visceral).
- b) Vísceras congeladas: corazón, hígado, riñón congelados
- c) Órganos reproductivos: penes y testículos congelados
- d) otros: aorta, arterias, rabo, tendones y ligamentos, médula ósea y huesos congelados.

Annex 2

Requisitos sanitarios de procesamiento de subproductos bovinos comestibles que se exporten desde Uruguay a China

1. Alcance

Los requisitos del presente Anexo, se aplican a la Lista de subproductos bovinos comestibles que se exporten desde Uruguay a China.

2. Requisitos generales

(1) De conformidad con las leyes y reglamentos de Uruguay y China, los subproductos bovinos comestibles definidos en estos requisitos serán aptos para el consumo humano.

(2) Uruguay ha establecido un sistema de gestión seguro y sano especialmente para los subproductos bovinos comestibles.

(3) Los subproductos bovinos comestibles para exportar a China deberán proceder de predios, mataderos y establecimientos que hayan implementado un sistema eficaz de identificación/trazabilidad desde su lugar de origen.

(4) Solo los establecimientos que hayan sido registrados por China podrán exportar a China, y sus salas de procesamiento para subproductos bovinos comestibles también serán registradas por China.

(5) los subproductos bovinos comestibles se incluirán en el programa nacional de monitoreo de sustancias indeseables tales como residuos, contaminantes y microorganismos (especificados en la Sección 3 de este Anexo) en Uruguay. El plan anual y los informes de prueba se proporcionarán a la parte china regularmente.

(6) Los subproductos bovinos comestibles destinados a la exportación a China se procesarán y manipularán de conformidad con los requisitos de seguridad y salud para ser destinados al consumo humano. Un sistema de control de calidad, seguridad y saneamiento, como HACCP, será implementado, para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

3. Requisitos de procesamiento de subproductos bovinos comestibles

(1) Sitios de procesamiento, instalaciones y equipos

① Los subproductos bovinos comestibles para las exportación a China, se procesarán en una sala de procesamiento independiente, que esté relativamente aislada de la sala de deshuesado o de corte de la canal. La sala de procesamiento y sus condiciones sanitarias cumplirán con las normas sanitarias prescritas para los subproductos bovinos comestibles en Uruguay.

② El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos bovinos comestibles será compatible con la capacidad de procesamiento. Los equipos e instalaciones cumplirán con los requisitos de higiene y sanidad. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio se segregarán razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

③ Todos los subproductos bovinos comestibles se procesarán en la sala de pre enfriamiento y envasado destinada con esa finalidad.

④ La sala de procesamiento de rabos bovinos estará equipada con la máquina de escaldado, depilación y utensilios de limpieza.

(2) Requisitos sanitarios de personal

Los establecimientos contarán con personal competente de acuerdo con el procedimiento de procesamiento de subproductos bovinos comestibles. El personal que trabaja en diferentes áreas, tales como la sala de procesamiento de carne y subproductos, las áreas sucias y limpias de procesamiento, estará separado entre sí y no se le permitirá cambiar de puesto.

(3) Requisito de temperatura

① Si se realiza un pre-enfriamiento de los subproductos bovinos comestibles, la temperatura del pre-enfriador se mantendrá entre 0 °C - 4 °C. La temperatura de la sala de corte y empaque para subproductos bovinos comestibles se mantendrá a 12 °C o menos, el congelador (túnel) a -28 °C o menos, el enfriador (depósito) a -18 °C o menos.

② El tiempo de congelación y la temperatura central final de los subproductos bovinos comestibles estarán en consonancia con el mismo tipo de producto cárnico bovino. La temperatura central de las vísceras comestibles se mantendrá a 3 °C o menos después del enfriamiento previo.

③ La temperatura del agua caliente para la limpieza del equipo será superior a 40 °C. La temperatura del agua caliente para la esterilización del equipo será de 82 °C.

④ Los subproductos bovinos comestibles serán transportados de manera higiénica. Los equipos de refrigeración y tratamiento térmico estarán debidamente equipados de acuerdo con los requisitos de los productos.

(4) Requisitos para los productos después del procesamiento

① Toda lesión, secreción, cicatriz, pústula, ganglios linfáticos, heces, bilis y otros objetos extraños (tales como residuos de plástico, metal e ingesta, etc.) en los subproductos bovinos comestibles se deben eliminar recortándolos o lavándolos previo a la congelación y empaque. Los subproductos finales antes mencionados no se procesarán junto con los subproductos no comestibles dentro de la misma sección.

② Los subproductos bovinos comestibles destinados para exportar a China deben empacarse por separado según los diferentes tipos de productos y almacenarse en lugar indicado e identificado con marcas claras.

(5) Control sanitario del procesado y los productos finales

Cada establecimiento implementará los planes de monitoreo microbiológico de acuerdo con la Tabla 1 para los subproductos bovinos comestibles a exportar a China. El operador del establecimiento recopilará, registrará y analizará periódicamente los datos microbiológicos.

Tabla 1: Planes de muestreo para el control del proceso microbiológico

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Cuándo se recolecta la muestra	Método de muestreo
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios		
APC	5	3	5×10^5 CFU/g	1×10^7 CFU/g	Cada lote		Al final del proceso	Corte
E.coli	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	Para cada categoría, recolecte 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, recolecte 5 muestras cada 2 semanas.	Al final del proceso	Corte
Salmonella	5	0	0/25g	/	Cada lote		Al final del proceso	Corte

* El registro diario promedio debe calcularse sobre la base del resultado de la prueba única, luego se calcula el número medio del registro completo.

① Muestreo: 5 cajas o muestras a granel serán recogidas al azar cortando (para vísceras, etc.) o limpiando con esponja o hisopo (para productos de mayor superficie). Si se aplica el método de corte, las muestras se recogerán de diferentes partes del paquete, se mezclarán a fondo y luego se fusionarán en una muestra que pese al menos 500 gramos. Si se aplica el método de esponja o hisopo, se recogerán áreas altamente contaminadas.

② Almacenamiento y transporte: las muestras colocadas en el utensilio de aislamiento con bolsas de hielo o agua con hielo no se congelarán ni estarán en contacto directo con la bolsa de hielo. Después del muestreo, la muestra será manejada en el laboratorio dentro del plazo de 1 hora; de lo contrario, la muestra se almacenará a 0 °C a 4 °C durante no más de 24 horas.

③ Pasos de seguimiento: si los resultados de la prueba son satisfactorios, la frecuencia de muestreo se reducirá según lo indica la tabla; Si el resultado de la prueba de muestra excede el límite, lo que significa "insatisfactorio", se aplicarán las siguientes acciones correctivas:

I. Comprobar el registro interno de control de calidad (tales como temperatura, higiene y otras anomalías) para averiguar la razón.

II. Tomar acciones correctivas apropiadas, como la recolección de más muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o las medidas de rectificación.

III. Implementación de retiro y / o tratamiento inocuo si es necesario.

IV. Mantener registros de la causa del incumplimiento y las acciones correctivas durante al menos 2 años.