

Montevideo, 18 de diciembre de 2018

CIRCULAR 2/2018

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 OVINA 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 ovina destinada a ese mercado.

1. La DGSG confirma oficialmente que Uruguay:

1.1) Es libre de scrapie, viruela ovina y viruela caprina, encefalopatía espongiforme bovina (BSE) y peste de pequeños rumiantes (PPR).

1.2) Uruguay es reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como país libre de fiebre aftosa donde se practica la vacunación en bovinos.

2. Los ovinos y caprinos vivos de los que deriva la carne ovina y caprina a ser exportada a China deberán:

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. estuvieron sujetos a vigilancia epidemiológica con resultado favorable basado en el sistema de vigilancia de Uruguay.

2.4. se origina de predios donde no ha sido detectada lengua azul, tuberculosis, paratuberculosis, rabia, ántrax, brucelosis ovina y caprina, epididimitis ovina (Brucella ovis), artritis/encefalitis caprina, equinococo granuloso en los últimos 12 meses.

2.5. proceden de predios donde no se ha establecido una zona de restricción o vigilancia debido a las enfermedades notificables que se informan de conformidad con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, las reglamentaciones de salud animal de China y Uruguay durante los últimos 6 meses.

2.6. haber permanecido en la granja de origen por al menos 90 días previo a la faena o movimiento.

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

2.8. 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 ovina o caprina 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 ovina y caprina procede de ovinos y caprinos que:

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

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) 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.

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

4.4) La carne ovina y caprina es sanitaria y segura, apta para el consumo humano.

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

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

ó

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

La carne ovina y caprina 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 los 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 ovina y caprina 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 ovina y caprina 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 ovina y caprina pre-ensvasada cumplirán con las normas y requisitos reglamentarios de China sobre etiquetado de alimentos pre-ensvasados.

7. La carne ovina y caprina 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 ovina y caprina enfriada envasada al vacío para exportar a China no deberá exceder de los 80 días.

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

8. Para la carne ovina y caprina a ser exportada a China, durante el empaque, almacenamiento y transporte, reunirá las condiciones sanitarias que aseguran la protección contra la contaminación de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas y peligrosas prescritas por las leyes y reglamentos de China y Uruguay.

El almacenamiento y el transporte estarán a temperaturas adecuadas, manteniendo la temperatura central de la carne ovina y caprina congelada a no más de -15°C y la temperatura central de la carne ovina y caprina enfriada entre 0 -4 °C, respectivamente.

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 ovina y caprina 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.

El certificado veterinario internacional de exportación 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 hubiera un brote de enfermedades infecciosas o parasitarias en ovinos y caprinos de las descritas en el artículo 1 o de enfermedades de la Lista A de Enfermedades de Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular de China, prescritas por las leyes y reglamentos de China, pertinentes para ovinos y caprinos, posibles de propagarse a través de la carne, la DGSG suspenderá las exportaciones de carne ovina

y caprina hacia China, recuperará los productos y otros productos potencialmente riesgosos, comunicará a la GACC y proveerá a la GACC un informe de cómo sucedió el incidente y fue controlado.

Cuando existe la ocurrencia en Uruguay enfermedades infecciosas o parasitarias descritas en el Artículo 2, o enfermedades de la lista B de la Lista de Enfermedades de Cuarentena para Animales Importados a la República Popular de China previstas por la normativa china, pertinentes para los ovinos y caprinos, que puedan ser potencialmente transmitidas a través de la carne, o cualquier otra contaminación significativa de los alimentos que probablemente pudiera contaminar productos bovinos, la DGSG deberá suspender inmediatamente las exportaciones de carne ovina y caprina producidas en las zonas/compartimentos pertinentes, retirará los productos y otros productos potencialmente riesgosos, informar a GACC y entregar un informe sobre cómo sucedió el incidente y fue controlado.

Finalizado el evento antes mencionado, para restablecer el comercio, se llevará a cabo la negociación entre GACC y DGSG de acuerdo con las prácticas internacionales.

11. Si se determina que la carne ovina y caprina exportada a China no cumple con los requisitos establecidos, 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.

12. A los efectos, “carne ovina y caprina” 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, membrana diafragmática/túnica, trimmings, recorte, carne separada mecánicamente y otros subproductos también se requiere sean removidos.

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

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


DR. GUSTAVO ROSSI
ENCARGADO DE LA DIRECCION

Anexo 1

Lista de subproductos ovinos y caprinos comestibles permitidos para exportar a China

- a) Partes de la carcasa congelada: grasa sin refinar congelada comestible (solo grasa corporal comestible, excluida la grasa visceral).
- b) Vísceras congeladas: corazón, hígado, riñón ovino y caprino congelados
- c) Órganos reproductivos: penes y testículos congelados
- d) otros: patas congeladas, rabo, tendones, ligamentos y huesos congelados.

Anexo 2

Requisitos sanitarios de procesamiento de subproductos ovinos y caprinos comestibles que se exporten desde Uruguay a China

1. Alcance

Los requisitos del presente Anexo, se aplican a la Lista de subproductos ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles.

(3) Los subproductos ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles también serán registradas por China.

(5) los subproductos ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles

(1) Sitios de procesamiento, instalaciones y equipos

① Los subproductos ovinos y caprinos comestibles para la 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 ovinos y caprinos comestibles en Uruguay.

② El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles se procesarán en la sala de pre-enfriamiento y envasado destinada con esa finalidad.

④ La sala de procesamiento de patas y rabos ovinos 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles, la temperatura del pre-enfriador se mantendrá entre 0 °C - 4 °C. La temperatura de la sala de corte y empaque para subproductos ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos comestibles estarán en consonancia con el mismo tipo de producto cárnico ovino y caprino. 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos 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 ovinos y caprinos 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	5x10 ⁵ CFU/g	1x10 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.