



NOTA INFORMATIVA

CERTIFICACIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO DESDE ESPAÑA A ESTADOS UNIDOS

22 de septiembre de 2023

Para la exportación de carne y productos cárnicos a EEUU es necesario que se cumplan los aspectos de salud pública y los aspectos de sanidad animal establecidos en el Código de Regulaciones Federales (CFR), para lo cual:

- La carne y los productos cárnicos exportados deben proceder de establecimientos autorizados para ese fin.
- La carne y los productos cárnicos deben ir acompañados por la certificación necesaria que garantice que la carne o los productos cumplen los requisitos de salud pública y sanidad animal de la normativa estadounidense.

Los requisitos de salud pública que deben cumplirse están contemplados en la parte 9 CFR 327.2, y su cumplimiento se garantiza con la **autorización de los establecimientos por el *Food Safety and Inspection Service (FSIS)***.¹

En cuanto a los requisitos de sanidad animal, España está reconocida por EEUU como libre de las enfermedades animales que limitan el comercio, pero no nos considera libres de riesgo, debido a que mantenemos relaciones comerciales con países que EEUU considera afectados.

Según lo anterior, para el cumplimiento de los aspectos de sanidad animal es necesario:

- Bien garantizar que los establecimientos no se abastecen de animales ni productos de origen animal procedentes de regiones consideradas por *Animal and Plant Health Inspection Service* (en adelante, APHIS) como infectadas por fiebre aftosa, peste bovina, peste porcina africana, peste porcina clásica o enfermedad vesicular porcina, según lo contemplado en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.31 del título 9 del CFR.
- O bien, para determinados productos curados (jamón serrano, jamón ibérico, paleta ibérica y lomo ibérico) garantizar que los productos han sido sometidos a una serie de procesos de elaboración que garanticen que se han destruido los posibles agentes causales de las enfermedades animales anteriormente citadas, de acuerdo con las condiciones establecidas en la sección 94.17 de dicho título.

Por ello, en función de las garantías respecto a sanidad animal que cumplan los productos, se pueden presentar distintos escenarios que darán lugar a distintos procedimientos para la exportación. Los establecimientos interesados podrán acogerse al procedimiento que más se adecue a las características de su sistema de producción.

I. Exportaciones según las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.31 del título 9 del CFR.

Este procedimiento se aplicará a exportaciones de carne y productos cárnicos de porcinos desde establecimientos españoles FSIS que pueden demostrar, gracias al sistema de autocontroles para la exportación (SAE) certificado, que cumplen con la prohibición de abastecerse de animales o

¹ Actualmente, la potestad de homologación ha sido concedida a las autoridades españolas, en base al reconocimiento del sistema de control oficial por el FSIS. El establecimiento deberá someterse a una serie de auditorías para la revisión del cumplimiento de los requisitos que son de aplicación para permitir la autorización de los establecimientos.

El proceso de autorización es coordinado por el Ministerio de Sanidad. El procedimiento de solicitud para la inclusión en la lista de establecimientos autorizados se encuentra disponible en CEXGAN (ver nota: *Información específica - procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de carnes y productos cárnicos de porcino destinados al consumo humano*)



productos de origen animal procedentes de países o regiones consideradas por APHIS² como infectados por fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica o enfermedad vesicular porcina, de acuerdo con las condiciones sanitarias recogidas en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.31 del título 9 del CFR de EEUU.

El certificado para la exportación a EEUU bajo las condiciones anteriormente citadas será, desde el 15 de noviembre de 2023, el **ASE-3346**, emitido por los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera dependientes del MAPA. Ese mismo día dejarán de emitirse los antiguos ASE 1200, 1844, 1847 y 1848. Los certificados ASE 1200, 1844, 1847 y 1848, emitidos hasta el 15 de noviembre de 2023, serán aceptados por las autoridades de EEUU hasta el 15 de diciembre de 2023.

Cuando se realicen envíos de carne o productos cárnicos desde el matadero a la industria cárnica, o bien entre establecimientos para una transformación posterior, éstos deberán ir acompañados por una certificación numerada:

- Si supone un desplazamiento desde fuera de España a España, la certificación será emitida por una persona autorizada por las autoridades de la región de origen, en la que se manifieste que se han cumplido las condiciones sanitarias de EEUU, de acuerdo con el modelo establecido en anexo B de esta nota informativa.
- Si supone un desplazamiento entre comunidades autónomas, en España, o hacia un establecimiento EEUU de un Estado Miembro de la UE, la certificación será emitida por los servicios veterinarios oficiales de la comunidad autónoma, en la que se manifieste que se han cumplido las condiciones sanitarias de EEUU, según el modelo reflejado en el anexo A de esta nota informativa.

II. Exportación de jamón serrano, jamón ibérico, paleta ibérica y lomo ibérico según las condiciones sanitarias recogidas en la sección 94.17 del título 9 del CFR.

Los establecimientos FSIS españoles desde los que se exportan los productos cárnicos deben ser capaces de demostrar, mediante sistema de autocontroles para la exportación (SAE) certificado, que cumplen las condiciones sanitarias de origen, procesado y trazabilidad recogidas en la sección 94.17 del título 9 del CFR de EEUU. Asimismo, los establecimientos que exporten conforme a este procedimiento deberán contar con la autorización del APHIS.

Para lograr la autorización APHIS será necesario establecer un Acuerdo de Cooperación entre la empresa y APHIS. Una vez firmado, inspectores del APHIS deberán efectuar una visita de inspección. Para conocer con detalle los trámites necesarios para la solicitud del acuerdo, se pueden poner en contacto con la Consejería del MAPA en Washington, cuyos datos son:

Consejería de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Embajada de España
2375 Pennsylvania Ave., NW
Washington, D.C. 20037
washington@mapa.es

El certificado para la exportación a EEUU bajo las condiciones anteriormente citadas será el **ASE-1846**, emitido por los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera dependientes del MAPA.

Cuando la carne proceda de un establecimiento distinto de la industria elaboradora, desde el matadero a la industria cárnica, la carne deberá ir acompañada por un certificado que recoja que el matadero está ubicado en una región que no tiene restricciones de sanidad animal y que sólo sacrifica cerdos de regiones no afectadas por fiebre aftosa, peste porcina clásica, peste porcina

² La lista de países y regiones reconocidas libres de enfermedades por APHIS puede consultarse en la página web: <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/animal-health-status-of-regions>



africana y enfermedad vesicular porcina, durante un periodo mínimo de 60 días antes del sacrificio (anexo C).

Los movimientos entre establecimientos de mercancía que vaya a exportarse conforme al procedimiento del 94.17 serán documentados mediante el anexo A.

Resumen:

Referencia Certificado	Título	Certificado al que sustituye	Productos a los que afecta	Requieren autorización APHIS
ASE-3346	Certificado sanitario oficial para la exportación a los Estados Unidos de América de carne, despojos comestibles y productos cárnicos de porcino conforme a las condiciones establecidas en las secciones 94.8, 94.11, 94.13 y 94.31 del título 9 del CFR	ASE-1844 ASE-1200 ASE-1847 ASE-1848	Carne, despojos comestibles y productos cárnicos de porcino.	NO
ASE-1846	Certificado sanitario oficial para la exportación de productos cárnicos curados de porcino a los Estados Unidos de América: jamón serrano, jamón ibérico, paleta ibérica y lomo ibérico elaborados conforme a la sección 94.17 del CFR por establecimientos autorizados por APHIS		Productos cárnicos curados que no cumplan los requisitos del ASE-3346, elaborados de acuerdo con el 94.17 del CFR de EEUU: - Jamón Serrano - Jamón, paleta y lomo ibéricos	SÍ



REINO DE ESPAÑA
KINGDOM OF SPAIN

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food

Ministerio de Sanidad
Ministry of Health

Certificado Sanitario Oficial de Tránsito en España de Carnes Frescas, Vísceras y Despojos, y/o Productos Cárnicos

Official Meat-Inspection Health Certificate for Transit of Fresh Meat and Meat Byproducts, and/or Meat Food Products

Por el presente certifico que la carne, vísceras y despojos que aquí se describen se obtuvieron de ganado sometido a inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en establecimientos autorizados para exportar sus productos a los Estados Unidos de América y que no están adulterados o mal marcados según define la Normativa del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos de América que regula la inspección de carnes; y que dichos productos han sido manipulados higiénicamente en este país y que, por lo demás, fueron producidos de acuerdo con los requisitos regulados en 9 CFR §327.2.

I hereby certify that the meat and meat byproducts herein described, were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at time of slaughter in plants 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; and that, said products have been handled in a sanitary manner in this country and are otherwise were produced in accordance with the regulatory requirements in 9 CFR §327.2.

Categoría de proceso / Process Category	Categoría de producto / Product Category	Grupo de producto / Group Product	Tipo de producto / Kind of Product	Especies / Species	Nº Piezas / Number of pieces	Peso Neto / Net Weight	Lote / Lot	Residuos / Residues
Raw - Intact	Raw - intact	Cuts	product	pork	1234	1234 Kilogramos	1234	No

FECHA: 01/09/2023

EXPEDIDOR / CONSIGNOR

- Establecimiento / Establishment name: 99 - EJEMPLOS EEUU
- Dirección / Address: PASEO DEL PRADO
- Provincia / Province: MADRID
- Localidad / Town or City: Madrid
- Código Postal / Postal Code:
- Número de Autorización de EEUU / EEUU Establishment Number: 10.000017/M
- Actividad autorizada EEUU / Authorized activity for EEUU: SH-Matadero
CP-Sala de despiece PP-Establecimiento de transformación (cárnicos)

DESTINATARIO / CONSIGNEE

- Establecimiento / Establishment name: ESTABLECIMIENTO 1234
- Dirección / Address:
- Provincia / Province:
- Localidad / Town or City:
- Código Postal / Postal Code:
- Número de Autorización de EEUU / EEUU Establishment Number:
- Actividad autorizada EEUU / Authorized activity for EEUU: Ninguna

OBSERVACIONES / OBSERVATIONS

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE (Ver margen izquierdo)
ELECTRONICALLY SIGNED (See left margin)

Veterinario oficial autorizado por el gobierno español para expedir certificados oficiales de tránsito de carnes frescas, vísceras y despojos, y/o productos cárnicos

Official Veterinary authorized by the Spanish Government to issue inspection health certificates for transit of fresh meat and met byproducts, and/or meat foods products.



ANEXO B

**CERTIFICACIÓN OFICIAL QUE DEBE ACOMPAÑAR A LA CARNE Y A LOS PRODUCTOS
CÁRNICOS DESTINADOS A SER EXPORTADOS A EEUU EN LOS MOVIMIENTOS ENTRE
ESTABLECIMIENTOS, CUANDO LA REGIÓN DE ORIGEN SEA DISTINTA DEL
ESTABLECIMIENTO EXPORTADOR**

Desde el matadero hasta el establecimiento exportador, la carne fresca y los productos cárnicos deben ir acompañados por certificados numerados emitidos por un veterinario oficial tal como se define en el 9CFR94.11 y 94.13, declarando que se cumplen los requisitos sanitarios aplicables a cada caso:

The fresh pork and pork products must be accompanied from slaughtering facility to the exporting facility by numbered certificates issued by an official veterinarian as defined in §§ 94.11 and 94.13 stating that the health provisions have been met for each case:

a) Requisitos que deben certificarse en el matadero de origen:

- (1) La carne fresca procede de cerdos nacidos en, y criados en..... (Indicar el nombre del país).
- (2) La carne fresca procede de cerdos sacrificados en un matadero que reúne los requisitos necesarios para que sus productos sean importados en EEUU según la Ley Federal de Inspección de Carnes de los EEUU (21 U.S.C. 601 et seq.) y las normas establecidas en el capítulo III, § 327.2 de ese título (indicar nombre y número de autorización de matadero) .
- (3) El matadero no está autorizado a recibir animales procedentes de, que hayan estado en algún momento, o que hayan estado a bordo de un medio de transporte que haya parado o desembarcado en un puerto de una región infectada por fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, de acuerdo con el 9CFR94.
- (4) El matadero no está autorizado a recibir carne u otros productos animales derivados de rumiantes o suidos que procedan de una región infectada por fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, o carne u otros productos animales derivados de rumiantes o suidos que procedan de una región libre de fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, que se hayan transportado a través de una región donde se considera que existen las citadas enfermedades, a menos que sean transportados en contenedores precintados con precintos numerados y seriados de la Autoridad Competente de la Región de origen no-infectada, de acuerdo con el 9CFR94.

Lugar y Fecha
Nombre y Fima del Veterinario Oficial
Sello Oficial

Requirements to be certified in the slaughterhouse

- (1) *The fresh pork came from swine born in/ and raised in..... (indicate de name of the country)*
- (2) *The fresh pork came from swine slaughtered a slaughterhouse eligible to have its products imported into the United States under the Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. 601 et seq.) and the regulations in § 327.2, chapter III of this title (indicate de name and number of the slaughterhouse).*
- (3) *The slaughtering establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at a port in, a region infected with foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease, as per § 94.*
- (4) *The slaughtering establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in a region infected with foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease, or meat or other animal products derived from ruminants or swine from a foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease free region which has been transported through a region where rinderpest, foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease is considered to exist except when transported in containers sealed with serially numbered seals of the Government of the noninfected region of origin, as per § 94.*

Place and date
Name and signature of the official veterinary
Official stamp



b) Requisitos que deben certificarse en el tránsito de carne y/o productos cárnicos entre establecimientos autorizados:

- (1) La carne de porcino ha sido procesada en una planta transformadora que reúne los requisitos necesarios para que sus productos sean importados en EEUU según la Ley Federal de Inspección de Carnes de los EEUU (21 U.S.C. 601 et seq.) y las normas establecidas en el capítulo III, § 327.2 de ese título (indicar el nombre y número de la planta elaboradora).
- (2) La planta transformadora no está autorizada a recibir carne u otros productos animales derivados de rumiantes o suidos que procedan de una región infectada por fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, o carne u otros productos animales derivados de rumiantes o suidos que procedan de una zona libre de fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, que se hayan transportado a través de una región donde se considera que existen las citadas enfermedades, a menos que sean transportados en contenedores precintados con precintos numerados y seriados de la Autoridad Competente de la Región de origen no-infectada, de acuerdo con el 9CFR94.
- (3) La carne de porcino o productos cárnicos han sido elaborados, almacenados y transportados de forma que se imposibilite que se mezcle con carne u otros productos de porcino que hayan estado en una región infectada por fiebre aftosa, peste porcina africana, peste porcina clásica y enfermedad vesicular porcina, de acuerdo con el 9CFR94.

Lugar y Fecha

Nombre y Fima del Veterinario Oficial

Sello Oficial

Requirements to be certified in the transit of pork and / or pork products between approved establishments:

- (1) *The fresh pork or pork products were processed in a processing establishment eligible to have its products imported into the United States under the Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. 601 et seq.) and the regulations in § 327.2, chapter III of this title. (indicate Name and Number of the processing establishment)*
- (2) *The processing establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in a region infected with foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease, or meat or other animal products from a region free of rinderpest, foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease which transported through a region infected with foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease except in containers sealed with serially numbered seals of the Government of the noninfected region of origin, as per § 94.*
- (3) *The pork or pork products have been processed, stored, and transported in a manner that prevents commingling with pork or pork products that have been in a region infected with foot-and-mouth disease, African swine fever, classical swine fever or swine vesicular disease, as per § 94.*

Place and date

Name and signature of the official veterinary

Official stamp



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

DIRECCION GENERAL DE SANIDAD DE
LA PRODUCCIÓN AGRARIA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUERDOS
SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

ANEXO C

CERTIFICACIÓN OFICIAL QUE DEBE ACOMPAÑAR A LAS CARNES QUE VAN A PROCESARSE Y EXPORTARSE SEGÚN LAS CONDICIONES SANITARIAS RECOGIDAS EN EL 94.17 DEL TÍTULO 9 DEL CFR

Por el presente certifico que la carne, vísceras y despojos que se especifican en el documento nº..... se obtuvieron 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 por fiebre aftosa, peste porcina clásica, peste porcina africana y enfermedad vesicular porcina, durante mínimo de 60 días antes del sacrificio.

I hereby certify that the meat and meat by-products indicated in the commercial invoice nº 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, Classical Swine fever, African swine fever and swine vesicular disease.

Lugar y Fecha

Sello Oficial U.S.A
Nombre del Veterinario Oficial