

ACUERDO DE CARTAGENA



JUNTA

Resolución 428
22 de agosto de 1996

RESOLUCION 428

RESOLUCION 428

Modificación del Catálogo Básico de
Plagas y Enfermedades de los Animales
Exóticas a la Subregión Andina

LA JUNTA DEL ACUERDO DE CARTAGENA,

VISTOS: El Artículo 70 del Acuerdo, la Decisión 328 de la Comisión y la Resolución 344 de la Junta;

CONSIDERANDO: Que el Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria (COTASA), Grupo Sanidad Animal, en su Decimoquinta Reunión recomendó a la Junta excluir a España de la relación de países afectados por la enfermedad vesicular del cerdo y la peste porcina africana considerada en el Catálogo Básico de Plagas y Enfermedades de los Animales Exóticas a la Subregión Andina, adoptado por Resolución 344 de la Junta;

Que la recomendación tiene como base un estudio de análisis de riesgos realizado en el citado país por dos expertos de los Países Miembros teniendo como referencia las directrices de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE);

Que el Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria (COTASA), Grupo Sanidad Animal, igualmente ha recomendado que se adopten como Norma Andina los requisitos zoosanitarios para las importaciones de cerdos vivos, productos y subproductos del cerdo que realicen los Países Miembros desde España;

Que el artículo 23 de la Decisión 328 faculta a la Junta para modificar el Catálogo a que se refiere la presente Resolución;

RESUELVE:

Artículo 1.- Excluir a España de la relación de países afectados por la enfermedad vesicular del cerdo y la peste porcina africana en el Catálogo Básico de Plagas y Enfermedades de los Animales Exóticas a la Subregión Andina, adoptado por Resolución 344 de la Junta.

Artículo 2.- Adoptar como Norma Andina los Requisitos Zoosanitarios para la Importación de cerdos vivos, productos y subproductos del cerdo procedentes de España, que figuran en el Anexo de la presente Resolución.

Artículo 3.- En cumplimiento del artículo 13 de la Decisión 9 de la Comisión, comuníquese a los Países Miembros la presente Resolución, que entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial del Acuerdo de Cartagena.

Dada en la ciudad de Lima, Perú, a los veintidós días del mes de agosto de mil novecientos noventa y seis.

JAIME CORDOBA ZULOAGA

RODRIGO ARCAYA SMITH

BRUNO FAIDUTTI NAVARRETE

ANEXO

REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE CERDOS VIVOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL CERDO PROCEDENTES DE ESPAÑA

Código

01.03A PORCINOS PARA REPRODUCCION

El animal o los animales estarán amparados por un certificado zoosanitario, expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos en relación a los cerdos que conforman el embarque:

Que:

- 1.- Los cerdos nacieron y fueron criados en España;
- 2.- El país está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia para las citadas enfermedades;
- 3.- El criadero o los criaderos de origen tienen registro genético y sanidad comprobada y son supervisados regularmente por la Autoridad de Sanidad Animal o por quien esté acreditado por ésta y se encuentra libre o al menos no ha habido evidencia clínica y serológica en los 12 meses precedentes al embarque de las siguientes enfermedades:
 - BRUCELOSIS
 - DISENTERIA VIBRIONICA PORCINA
 - ENCEFALITIS POR ENTEROVIRUS (Enfermedad de Teschen/Talfan)
 - ENFERMEDAD DE AUJESZKY
 - GASTROENTERITIS TRANSMISIBLE
 - NEUMONIA ENZOOTICA PORCINA
 - RINITIS ATROFICA
 - SINDROME DISGENESICO RESPIRATORIO
 - TUBERCULOSIS
- 4.- El cerdo o los cerdos fueron identificados individualmente e inmovilizados en un local cuarentenario aislado por seis semanas anteriores al embarque. El local cuarentenario cuenta con piso tipo parrilla sobre suelo impermeable, en el que se les practicaron las siguientes pruebas diagnósticas con resultado negativo:
 - BRUCELOSIS, una prueba serológica de fijación de complemento o aglutinación de mercaptoetanol.
 - ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, una prueba serológica de ELISA. ^{1/}
 - GASTROENTERITIS TRANSMISIBLE, una prueba de seroneutralización o ELISA.
 - SINDROME DISGENESICO RESPIRATORIO, dos pruebas de ELISA realizadas con intervalo de seis semanas.
 - PESTE PORCINA AFRICANA, una prueba serológica de Inmunoblotting.

^{1/} Se solicita esta prueba para minimizar el riesgo por la presencia de la Enfermedad Vesicular del Cerdo en países de la UE citados en el Anuario de Sanidad Animal de la OIE.

- TUBERCULOSIS, prueba intradérmica de la tuberculina realizada en la oreja y la lectura de la prueba hecha a las 48 horas de practicada la inyección.
- ENFERMEDAD DE AUJESZKY, una prueba de ELISA;

5.- Durante la cuarentena fueron sometidos a los siguientes tratamientos:

- LEPTOSPIROSIS, cada animal recibió dos inyecciones de dihidro estreptomicina (25 mg por kg de peso vivo) con un intervalo de 14 días, durante el período de cuarentena.
- PARASITOS INTERNOS Y EXTERNOS, recibieron tratamiento contra este tipo de parásitos, utilizando productos autorizados por el país exportador, en los 15 días previos a la fecha de embarque;

6.- Los cerdos fueron inspeccionados en el momento de su embarque, en el punto de salida del país por un médico veterinario oficial, quien comprobó su identidad, la que figura en el presente certificado, y constató la ausencia de TUMORACIONES, HERIDAS FRESCAS O EN PROCESO DE CICATRIZACION, NI SIGNO ALGUNO DE ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA O TRANSMISIBLE Y ECTOPARASITOS;

7.- El vehículo o vehículos de transporte, local e internacional, fueron lavados y desinfectados previamente al embarque del animal o de los animales, utilizando productos autorizados por el país exportador.

PARAGRAFO: Es potestativo del País Miembro importador aplicar el procedimiento de control cuarentenario en el país de destino.

Código

02.03A CARNE DESHUESADA DE LA ESPECIE PORCINA, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA

La carne deshuesada de la especie porcina que se importe para su procesamiento industrial o consumo, estará amparada por un certificado zoosanitario, expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 1.- Las carnes se obtuvieron de cerdos nacidos, criados y cebados en España;
- 2.- El país está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para estas enfermedades;
- 3.- El matadero donde fueron faenados los animales está oficialmente autorizado para la exportación de carne por el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y avalado por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS. Dicho aval se realizará por el País Miembro importador con una frecuencia bianual;

- 4.- En el establecimiento o establecimientos de origen de los animales y el matadero y en las áreas circundantes no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie, en los seis meses previos a la fecha de sacrificio;
- 5.- Los animales de los que se obtuvo la carne fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo de un médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal;
- 6.- Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico;
- 7.- Las piezas fueron marcadas individualmente con sello oficial y tinta atóxica u otro procedimiento que identifica la inspección oficial y el matadero de origen, lo que se hace constar en el certificado;
- 8.- Las carnes están amparadas por un certificado oficial de la Autoridad competente de España declarándolas aptas para el consumo humano;
- 9.- Las carnes fueron acondicionadas en estoquinetes, recipientes a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque;
- 10.- Las carnes se transportan en contenedores o cajas especiales termorrefrigeradas que garantizan la temperatura de refrigeración o congelación, según el caso;
- 11.- Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador, antes de ser cargados con las carnes y fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro importador.

Código

- 16.01A EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DE DESPOJOS Y DE SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), CRUDOS, MADURADOS O SECOS**
- 16.01B EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DE DESPOJOS Y DE SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), COCIDOS PARCIALMENTE (ESCALDADOS)**
- 16.01C EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DE DESPOJOS Y DE SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), COCIDOS**

La carne deshuesada de la especie porcina que se importe para su procesamiento industrial o consumo, estará amparada por un certificado zoosanitario, expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 1.- Las carnes con que se elaboraron los embutidos madurados se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en España;

- 2.- El país está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para estas enfermedades;
- 3.- El matadero donde fueron faenados los animales y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y avalado por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS. Dicho aval se realizará por el País Miembro importador con una frecuencia bianual;
- 4.- En el establecimiento o establecimientos de origen de los animales, el matadero y la planta o plantas donde fueron procesadas las carnes para la obtención del producto o los productos y en el área circundante no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie, en los seis meses previos a la fecha de sacrificio;
- 5.- Los animales de los que se obtuvo la carne fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo del médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal;
- 6.- Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico;
- 7.- La planta o plantas donde se procesaron las carnes para la obtención del producto o los productos están sujetas a inspección por la Autoridad competente de España y llevan registros originales de las actividades realizadas por lo menos en los dos años precedentes. Los embutidos fueron sometidos a un proceso de curación, desecación y maduración completa o cocimiento parcial (escaldado) en conformidad con la norma técnica específica, debiendo acompañar a cada embarque la relación de los ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración y la fecha al empaque;

Los embutidos con cocimiento completo fueron sometidos a la acción del calor a 70°C durante al menos 10 minutos u 80,3°C durante por al menos 3 minutos, comprobado por termopar graficador, colocado el primero en la parte interna del producto;
- 8.- El producto o los productos fueron empacados y marcados de manera que puedan ser reconocidos;
- 9.- El producto o los productos están amparados por un certificado oficial de la Autoridad competente de España declarándolos aptos para el consumo humano;
- 10.-El producto o los productos fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo pueda ser retirado por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino;
- 11.-Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados.

Código

16.02A JAMON SERRANO DESHUESADO

16.02B JAMON IBERICO DESHUESADO

16.02C LOMO

Los productos cárnicos del cerdo, estarán amparados por un certificado zoosanitario, expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 1.- La carne con que se elaboraron los productos se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en España;
- 2.- El país está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para las citadas enfermedades;
- 3.- El matadero donde fueron faenados los animales y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y avalado por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS. Dicho aval se realizará por el País Miembro importador en forma bianual;
- 4.- En el establecimiento o establecimientos de origen de los animales, el matadero y la planta o plantas donde fueron procesadas las carnes para la obtención del producto o los productos y en el área circundante no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie, en los seis meses previos a la fecha de sacrificio;
- 5.- Los animales de los que se obtuvo la carne fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo del médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal;
- 6.- Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico;
- 7.- La planta o plantas donde se procesaron las carnes para la obtención del producto o los productos están sujetas a inspección por la Autoridad competente de España y llevan registros originales de las actividades de por lo menos los dos años precedentes y las piezas fueron sometidas a un proceso de curación-maduración de por lo menos:

- Jamón serrano deshuesado	190 días
- Jamón ibérico deshuesado	365 días
- Lomo	140 días

- 8.- El producto o los productos fueron marcados individualmente de manera que puedan ser reconocidos;
- 9.- El producto o los productos están amparados por un certificado oficial de la Autoridad competente de España declarándolos aptos para el consumo humano;
- 10.- Los productos fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo pueda ser retirado por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino;
- 11.- Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados.

* * * * *