

Autorizan emisión de permisos zoosanitarios de importación para carne de cerdo y sus productos de EE.UU., con los requisitos y contenido acordados con autoridades sanitarias del Perú

RESOLUCION DIRECTORAL N° 010-2006-AG-SENASA-DSA

La Molina, 11 de abril de 2006

VISTO:

El documento denominado "Letter Exchange on SPS/TBT issues for U.S. PERU TPA", suscrito el 5 de enero de 2006;

El documento denominado "Additional Letter Exchange on SPS/TBT Issues for United States Peru Trade Promotion Agreement" del 10 de abril de 2006;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Artículo 17 del Decreto Ley N° 25902, Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura, se creó entre otros Organismos Públicos Descentralizados al Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, que tiene como uno de sus objetivos ser el ente responsable de cautelar la seguridad del agro nacional;

Que, dentro de las funciones de la Dirección de Sanidad Animal se encuentra el establecer, conducir y coordinar un sistema de control y supervisión zoosanitaria tanto al comercio nacional como internacional de productos y subproductos pecuarios, conforme al Artículo 28 del Reglamento de Organización y Funciones del SENASA, Decreto Supremo N° 008-2005-AG;

Que, el numeral 2 del documento "Letter Exchange on SPS/TBT issues for U.S. PERU TPA" señala que el Perú confirma que las declaraciones certificadas del FSIS contenidas en el Anexo 1 del citado documento cumplirán con los requisitos de importación del SENASA para la carne de cerdo y sus productos;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27322, Ley Marco de Sanidad Agraria; el Decreto Supremo N° 008-2005-AG, Reglamento de Organización y Funciones del SENASA;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Autorizar la emisión de permisos zoosanitarios de importación para carne de cerdo y sus productos de Estados Unidos de América que vengan acompañados del USDA Food Safety Inspection Service (FSIS) Export Certificates of Wholesomeness, con contenido acordado por las autoridades sanitarias de ambos países, conforme a los anexos adjuntos a la presente Resolución.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

OSCAR M. DOMÍNGUEZ FALCON
Director General
Dirección de Sanidad Animal
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

ANEXOS

CERTIFICACIÓN PARA JAMONES MADURADOS, COCIDOS PARCIALMENTE (ESCALDADOS) O COCIDOS DE CERDO

1. La carne fue derivada de animales que fueron nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos de América o fueron legalmente importados.
2. Los Estados Unidos de América está libre de fiebre aftosa, peste porcina clásica, enfermedad vesicular del cerdo y peste porcina africana.
3. La carne fue derivada de mataderos federalmente certificados, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tienen implementado un Sistema HACCP.
4. La planta de procesamiento o matadero está en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas que afecten a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.
5. La carne fue derivada de animales que fueron oficialmente sometidos a inspección ante mortem y post mortem por oficiales de inspección de FSIS.
6. Fueron sometidas a congelación a temperatura y tiempo especificados en la tabla 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquina.
7. Los jamones cocidos fueron sometidos a la acción del calor a 70°C durante al menos 10 minutos u 80.3°C durante 3 minutos comprobados por el FSIS para asegurar dicha temperatura.
8. Las carcasas fueron sujetas y colgadas apropiadamente para permitir el desangrado antes de ser sometidas a procedimiento de deshuesado, que remueve todo^(*) los huesos hasta la pezuña y los vasos sanguíneos.
9. El producto está marcado de manera que pueda ser identificado.
10. El producto es apto para consumo humano.

(*) NOTA SPIJ:

En la presente edición de Normas Legales del Diario Oficial "El Peruano", se dice "todo" cuando se debe decir "todos"

11. El producto fue empacado en cajas nuevas, donde consta la fecha de empaque. El producto fue transportado en contenedores equipados de manera que aseguren la preservación del producto.

12. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.

CERTIFICACIÓN PARA DESPOJOS COMESTIBLES DE LA ESPECIE PORCINA, REFRIGERADOS O CONGELADOS

1. La carne fue derivada de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos de América o fueron legalmente importados.

2. Los Estados Unidos de América es libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.

3. Las carnes fueron derivadas de mataderos oficialmente autorizados, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tiene implementado el Sistema HACCP.

4. La planta de procesamiento o matadero está en un área donde no han ocurrido brotes epidémicos ni enfermedades infecciosas que afecten a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.

5. La carne fue derivada de animales que fueron sometidos a inspección ante mortem y post mortem por oficiales de inspección de FSIS.

6. El producto es apto para el consumo humano.

7. Las carnes fueron empacadas en contenedores autorizados consignando el sello de inspección que incluye el nombre, número y ubicación del matadero de origen y la fecha de empaque.

8. Las carnes son transportadas en contenedores o vehículos especiales termorrefrigerados que son monitoreados para garantizar el mantenimiento de la temperatura de refrigeración o congelación.

9. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.

CERTIFICACIÓN PARA CARNE DESHUESADA, CANALES O MEDIAS CANALES, O CARNE EN CORTES DE LA ESPECIE PORCINA REFRIGERADOS O CONGELADOS

1.- La carne fue derivada de animales nacidos, criados, cebados y faenados en los Estados Unidos de América o fueron legalmente importadas.

2.- Los Estados Unidos de América es libre de fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana y peste porcina clásica.

3.- Las carnes fueron derivadas de animales originarios de áreas que no están bajo cuarentena oficial o con movimiento restringido de animales, con el propósito de control de enfermedades, y no han ocurrido brotes epidémicos en el matadero ocasionados por enfermedades infectocontagiosas que afectan a la especie.

4.- Las carnes fueron derivadas de un matadero federalmente certificado, los procesos operan bajo permanente supervisión del Food Safety and Inspection Service (FSIS) y tiene implementado el Sistema HACCP.

5.- La planta de procesamiento o el matadero está situado en una zona donde no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECCIOSAS que afectan a la especie, en los seis meses previos al sacrificio.

6.- Las carnes fueron derivadas de animales que fueron oficialmente sometidos a inspección ante mortem y post mortem por oficiales de inspección de FSIS.

7.- La carne de cerdo fue sometida a congelación a temperatura y tiempo especificados en la tabla 2 de la Sección 318.10(c) (2), 9 CFR para la destrucción de la triquina.

8.- El producto fue marcado individualmente con el sello que identifica la inspección oficial y la identificación del establecimiento productor, empacador o distribuidor.

9.- El producto es apto para consumo humano.

10.- El producto fue empacado en contenedores autorizados donde conste la fecha de empaque.

11.- Las carnes se transportan en contenedores o vehículos especiales termorrefrigerados que garanticen el mantenimiento de la temperatura de refrigeración o congelación.

12.- Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados.