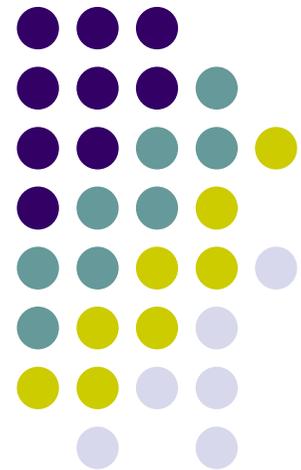

Normativa sanitaria-veterinaria de la Unión Aduanera de Eurasia





- Visita de inspección en marzo-2013:
 - desconocimiento normas UA
 - el control oficial no se hace según requisitos y parámetros UA
 - el proceso de certificación es administrativo (no hay control real)

RESTRICCIÓN A LAS EXPORTACIONES DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESDE ESPAÑA

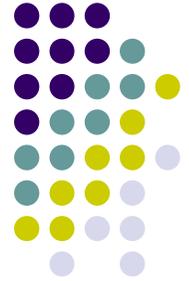


Ante el bloqueo:

PLAN DE ACCIÓN AGE+CCAA+SECTOR

1. Estudio y difusión de normas UA
2. Control basado en normas UA:
 - Autocontrol específico para cada sector
 - Control oficial específico con analíticas
3. Revisión de listados
4. Gestión de incidencias (incumplimientos)
5. Certificación con revisión 100% partidas

Antecedentes

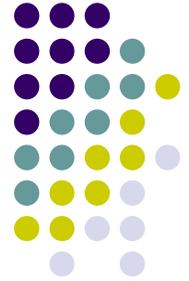


- Acuerdo bilateral hispano-ruso
- Acuerdos FR-UE
- Memorándum: UE-FR y FR-España
 - Lista de establecimientos autorizados
 - Cumplimiento de normativa
- Visitas de auditoría + Rev. Documental
- Normativa SanPin [2.3.2.1078-01 (2002 – 2011)]
- Plan de autocontroles 2008
- Entrada en vigor de la Unión Aduanera de Eurasia (2010)
- Ingreso en la OMC de la FR (2012)

UNIÓN ADUANERA DE EURASIA

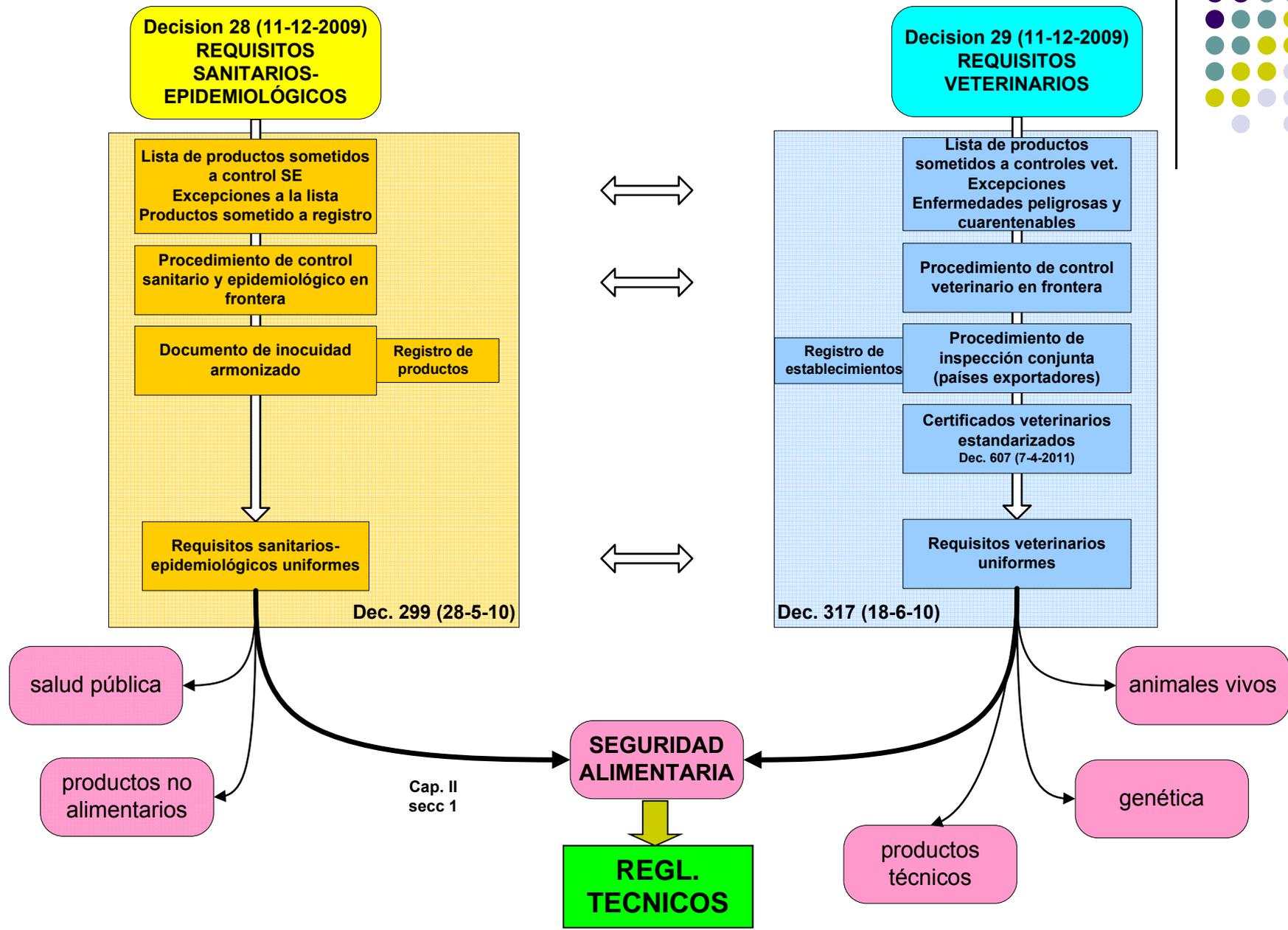
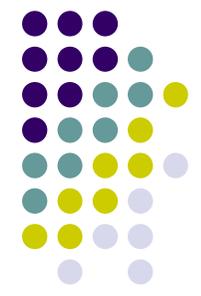


- República de Bielorusia, República de Kazakistán, Federación Rusa
- Creación: Acuerdo de 6/10/2007
- 2009: tarifa aduanera común, código aduanero, Estatuto de la corte de la UA
- Marco legal vinculante desde 1/4/2010
- Uno de los objetivos de la UA:
“garantizar el bienestar sanitario-epidemiológico de los ciudadanos mediante especificaciones de higiene y requisitos sanitario-epidemiológicos, aplicables a bienes, actividades y servicios”



- **Normas UA**

- Requisitos sanitarios-epidemiológicos
- Requisitos veterinarios



SEGURIDAD ALIMENTARIA

	VIGENTE DESDE
RT 021/2011 SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Dec. 880 (9-12-11)	1/7/2013 Excepto para carnicos-lacteos-pesca
RT 005/2011 ENVASES Dec. 769 (16-8-11)	1/7/2012
RT 022/2011 ETIQUETADO Dec. 881 (9-12-11)	1/7/2013
RT 029/2012 ADITIVOS, AROMATIZANTES Y AUXILIARES TECNOLOGICOS Dec. 58 (20-07-12)	1/7/2013
RT 027/2012 ALIMENTOS ESPECIALIZADOS Dec. 34 (15-6-12)	1/7/2013
RT 024/2011 ACEITES Y GRASAS Dec. 883 (9-12-11)	1/7/2013
RT 023/2011 ZUMOS DE FRUTA Y VEGETALES Dec. 882 (9-12-11)	1/7/2013
RT 015/2011 GRANO (cereales, legumbres, oleaginosas, etc) Dec. 874 (9-12-11)	1/7/2013
RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS Dec. 67 (9-10-13)	15/5/2014
RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS Dec. 68 (9-10-13)	15/5/2014 salvo secciones VIII (15-2-2015) y V y XI (pendiente)
RT /201_ PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA Dec. -- ()	Proyecto ¿agosto 2014?
RT /201 PIENSOS Y ADITIVOS PARA PIENSOS Dec. -- ()	Proyecto ¿febrero 2014?
RT /201_ MATERIALES DE CONTACTO () Dec. -- ()	Proyecto





**NORMAS DE LA FEDERACIÓN RUSA APLICABLES
(ALGUNAS...)**

SanPiN 2.3.2.1078-01 (2002 – 2011)

**N 13-7-2/1428 de 28 de octubre 1998
Directrices para el diagnóstico laboratorial de triquinosis en animales**

**N 13-7-2/2012 de 16 de mayo 2000
Directrices veterinarias para la inspección veterinaria y sanitaria del
sacrificio de animales**

**Oficina de Servicios Veterinarios del Ministerio de Agricultura de la URSS
27 de diciembre 1983**

**Normas de la inspección veterinaria de los animales sacrificados y la
inspección veterinario-sanitaria de la carne y los productos cárnicos**

**INSTRUCCIÓN de 25 de abril de 1994 relativa al sellado veterinario de la
carne**

DECISION 299 REQUISITOS SANITARIOS- EPIDEMIOLOGICOS



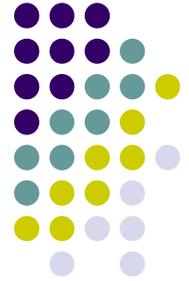
- Objetivo: protección de la salud, del consumidor y del medio ambiente
- Ámbito (Cap. II): alimentos y su producción, almacenamiento, transporte, comercialización

DECISION 299 REQUISITOS SANITARIOS- EPIDEMIOLOGICOS



- Requisitos generales aplicables a todos los alimentos derogados por RT 021/2011
 - Para cárnicos, lácteos y pesqueros, aún vigente.
- Cap. 2.16: materiales de contacto (vigente)
- Lista de productos sujetos a control:
 - Sujetos a control en frontera: alimentos...
 - Sujetos a declaración de conformidad y registro estatal

DECISION 299 REQUISITOS SANITARIOS- EPIDEMIOLOGICOS



- Requisitos específicos para productos de la pesca (vigentes):
 - Criterios microbiológicos: indicadores de higiene, patógenos.
 - Contaminantes y compuestos tóxicos (pesticidas, compuestos de mercurio, PCB)
 - Criterios para residuos de antibióticos y productos zoonosanitarios
 - Toxinas: compuestos nitrogenados, ficotoxinas
 - Parásitos

RT 021/2011 SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



- Objetivo: protección de la salud, del consumidor y del medio ambiente
- Ámbito: alimentos y su producción, almacenamiento, transporte, comercialización
 - excluidos:
 - Cárnicos y lácteos hasta 1-5-2014
 - Productos de la pesca: hasta entrada en vigor de RT (sin fecha)

RT 021/2011 SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



- Requisitos generales de seguridad:
 - Indicadores de higiene, límites microbiológicos, contaminantes, residuos, radionucléidos, parásitos, etc.

- Requisitos generales para la producción, almacenamiento, transporte, comercialización y uso:
 - Procedimientos, higiene, personal, I+d, registros, trazabilidad.
 - HACCP
 - Agua utilizada en los procesos
 - Materias primas
 - Instalaciones, equipos
 - Gestión de residuos y de productos que no cumplen los requisitos
 - Obtención de alimentos de origen animal (no procesados): sacrificio, captura...

OTROS RT TRANSVERSALES



- **RT 005/2011 ENVASES**
- **RT 022/2011 ETIQUETADO**
- **RT 029/2012 ADITIVOS, AROMATIZANTES Y AUXILIARES TECNOLOGICOS**
- **RT /201_ MATERIALES DE CONTACTO (proyecto)**

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



- Objetivo: protección de la salud, del consumidor y del medio ambiente
- Ámbito: productos derivados del sacrificio y productos cárnicos y su producción, almacenamiento, transporte, comercialización
 - Excluye (→ Dec. 299+317) :
 - Carne y productos cárnicos de ave (y aquellos en los que el componente derivado de ave excede en peso al resto de componentes cárnicos)
 - Productos con menos de 5% carne
 - Fines no comerciales

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



INCLUYE

- carne;
- subproductos;
- grasa blanca y productos de su procesado, incluidas las grasas animales fundidas;
- Sangre y productos de su procesado
- Huesos y productos de su procesado
- carne deshuesada mecánicamente (post-deshuesado);
- Tripa;
- materias primas que contienen colágeno y productos de su elaboración;
- gelatina;
- productos cárnicos y los que contienen carne;
- embutidos cárnicos y los que contienen carne;
- productos precocinados y culinarios cárnicos y los que contienen carne;
- conservas cárnicas y las que contienen carne;
- caldos de carne y los que contienen carne;
- productos cárnicos y los que contienen carne, secos;
- productos de tocino
- carne y productos carnicos para alimentos infantiles

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



- Requisitos para su circulación en el territorio UA
 - Importación con certificado veterinario expedido por país exportador
 - Requisitos de higiene, indicadores límites microbiológicos,
 - Contaminantes, residuos de medicamentos veterinarios, sustancias prohibidas y otros productos, radionucléidos
- Requisitos generales:
 - Requisitos generales instalaciones-equipos: → RT021/2011
 - Trazabilidad

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



- Sacrificio y faenado
 - Inspección AM-PM y sellado sanitario de las canales según normativa de los Estados Miembros de la UA → **directrices FR**
 - Trazabilidad
 - Separación de operaciones por grupos (zonas separadas)
 - Temperaturas, desinfección de herramientas, manos, guantes
 - Producción de carne para alimentos infantiles: flujo separado
- Procesamiento:
 - Temperaturas
 - Uso de nitritos
 - Registros de esterilización de conservas
 - Requisitos específicos para alimentos infantiles

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



- Requisitos para el procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización
 - Generales → RT 021/2011
 - Específicos:
 - Distancias a paredes, suelos y equipos de refrigeración, separación entre canales
 - Separación de productos por tipo, destino, etc.
- Envasado → RT 005/2011
- Etiquetado → RT 022/2011+ req. específicos sobre información en la etiqueta

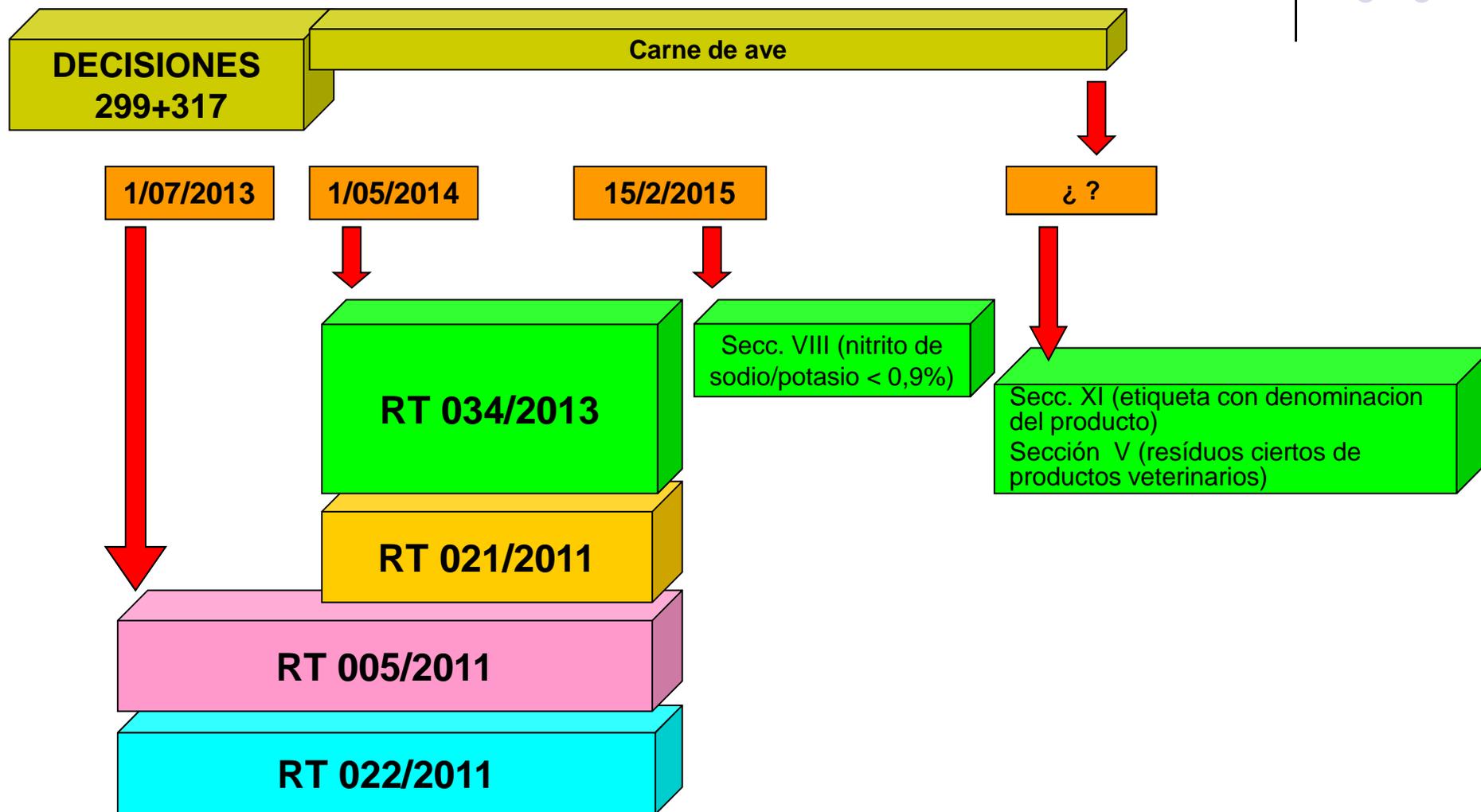
RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



LEGISLACIÓN APLICABLE A LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

- Hasta 1-5-14: Dec. 299+Dec.317
- Desde 1-5-14: RT 021/2011+RT 034/2013, salvo (→ Dec. 299+317? o RT021/2011?)
 - Salvo Secc. V (resíduos productos veterinarios excepto cloranfenicol, tetras y bacitracina): cuando se desarrollen requisitos específicos
 - Salvo secc. VIII (uso de nitrito de sodio/potasio por debajo del 0,9%) desde 15-2-2015
 - Salvo secc. XI (inclusión en la etiqueta de la denominacion del producto) cuando se desarrollen requisitos específicos
 - Para carne y productos cárnicos de ave: Dec. 299+317
- Regulado por normativa de los EM de la UA:
 - Higiene en las explotaciones
 - Inspección AM y PM
 - Sellado veterinario
- También aplicables:
 - RT 05/2011 seguridad de los envases
 - RT 022/2011 etiquetado
 - Normas de los EM (FR)

RT 034/2013 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



- Objetivo: protección de la salud, del consumidor y del medio ambiente
- Ámbito: leche y productos lácteos, su producción, almacenamiento, transporte, comercialización, envasado y etiquetado

RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



- Requisitos para su circulación en el territorio UA
 - Importación con certificado veterinario expedido por país exportador
- Requisitos para la leche y nata crudas:
 - Temperaturas de almacenamiento $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
 - Termización (casos en que se permite)
 - Requisitos microbiológicos: indicadores de higiene, patógenos → RT 033/2013
 - Células somáticas:
 - hasta 1/7/2017 → Dec. 299
 - Desde 1/7/2017 → RT 033/2013
 - Resíduos de antibióticos → RT 033/2013
 - Contaminantes, residuos, radionucléidos → RT 021/2011

RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



● Requisitos para productos lácteos

- Requisitos microbiológicos: indicadores de higiene, patógenos → RT 033/2013
- Resíduos de antibióticos → RT 033/2013
- Contaminantes, residuos, radionucléidos → RT 021/2011

● Requisitos para componentes funcionales usados en la elaboración de productos lácteos

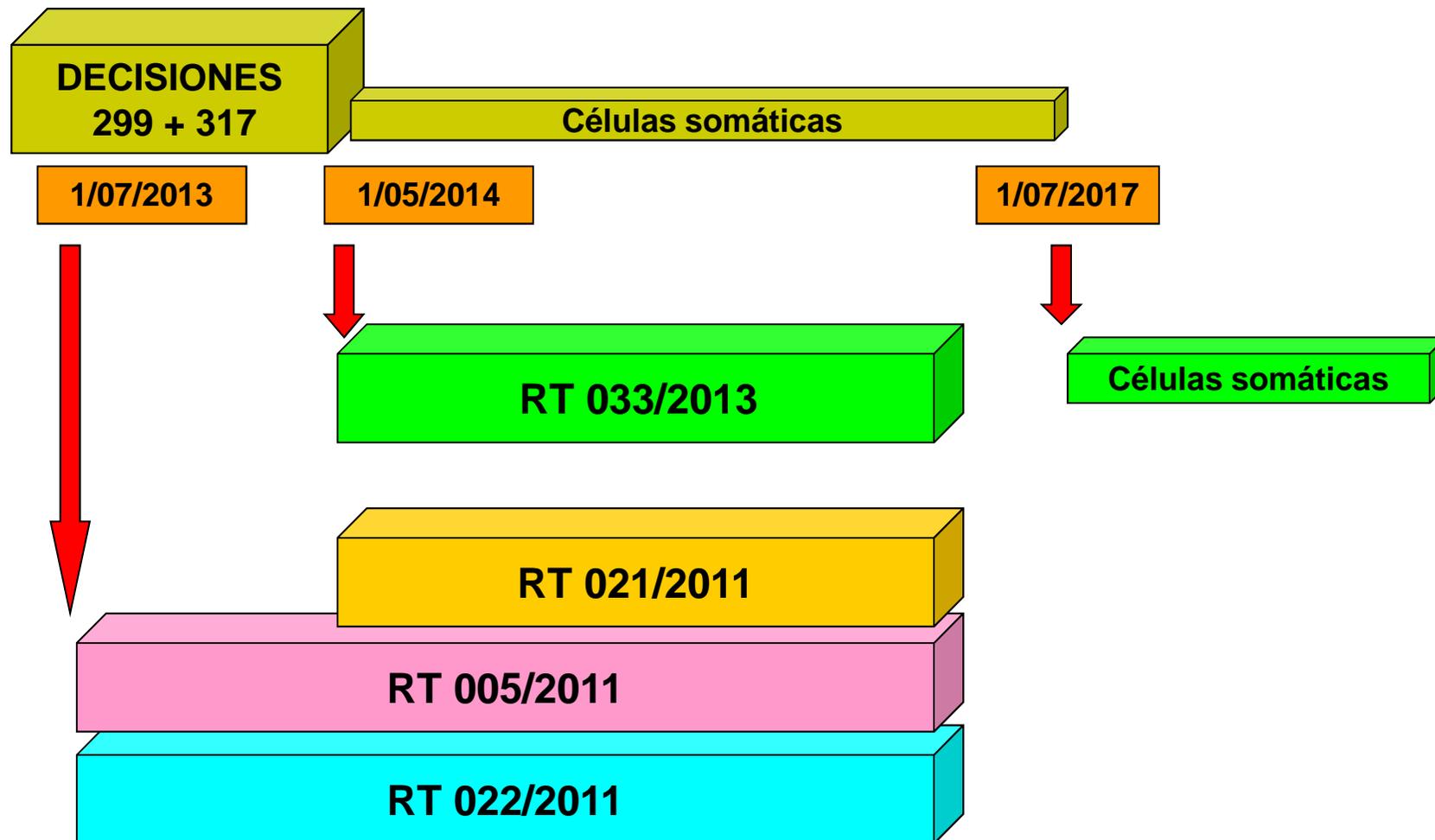
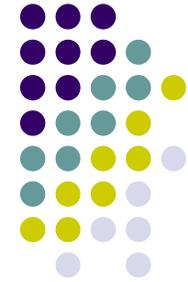
- Microorganismos, preparados enzimáticos:
 - Indicadores microbiológicos → RT 033/2013
 - Otros indicadores de seguridad → RT 021/2011
 - Uso

RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



- Requisitos generales para la producción, almacenamiento, transporte, comercialización de leche y nata crudas → RT 021/2011
- Requisitos para alimentos infantiles → RT 033/2013
- Envasado → RT 005/2011
- Etiquetado → RT 022/2011+ req. específicos sobre información en la etiqueta
 - Queso: debe indicarse la especie del starter principal o la naturaleza-origen de los preparados enzimáticos utilizados

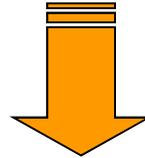
RT 033/2013 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS



CONTROL BASADO EN NORMAS UA



Objetivo:



Aportar garantías oficiales sobre el cumplimiento de la normativa de la Unión Aduanera

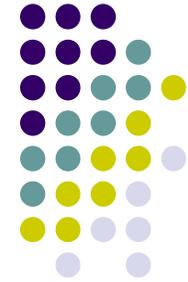


Control oficial



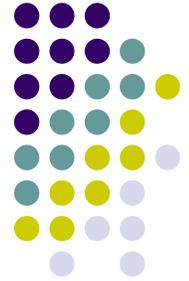
Autocontrol

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL



- LEGISLACIÓN APLICABLE
- PRINCIPIOS GENERALES
- AUTOCONTROLES
- EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES
- LABORATORIOS DE ANÁLISIS
- MEDIDAS A ADOPTAR EN EL CASO DE DETECCIÓN DE NO CONFORMIDADES

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL



PRINCIPIOS GENERALES

- Establecimientos autorizados
- Cumplimiento normativa UA-FR
- Autocontrol analítico
- Trazabilidad y Flujo segregado

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL



Sector cárnico

- Antibióticos obligatorios
- Otros antibióticos y productos de uso veterinario

ANTIBIÓTICOS control obligatorio	Decisión 299 y 880 RT 021/2011 (niveles no permitidos, < mg / kg: indica el límite de detección del método)
Cloranfenicol	0.0003 - hasta 30 de abril de 2014 0.01 – a partir del 1 de mayo de 2014
Grupo de Tetraciclinas	0.01
Griseína	0.5
Bacitracina	0.02

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico

AUTOCONTROL

- otros residuos



PRODUCTO (límites < mg/kg)	METALES PESADOS					
	Plomo (Pb, lead)	Arsénico (As)	Cadmio (Cd)	Mercurio (Hg)	Estaño (Sn)	Cromo (Cr)
Carne y productos cárnicos	0,5	0,1	0,05	0,03		
Despojos y derivados	0,6	1	0,3	0,1		
Riñones y productos cárnicos con riñones	1		1	0,2		
Conservas cárnicas a base de carne	0,5	0,1	0,1	0,03	200	0,5
Conservas cárnicas a base de despojos			0,6	0,1		
Grasa, tocino	0,1	0,1	0,03	0,03		

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



PRODUCTO (límites en mg/kg)	PESTICIDAS		OTROS			
	Hexaclorociclohexano HCH (isómeros α , β y γ)	Dicloro Difenil TricloroetanoDD T y sus metabolitos	Benzopirenos	Nitratos	Suma de Nitrosaminas (NDMA: N-nitrosodimetilaminas y NDME: Nitrosodietilamina)	Dioxinas
Carne y productos cárnicos	< 0,1	< 0,1	< 0,001 (para productos ahumados)		0,002 conservas de carne y de ave, con nitritos 0,004 productos ahumados	<ul style="list-style-type: none"> •Bovino y ovino: < 0,000003 en la grasa •Porcino: < 0,000001 en la grasa •Ave y productos derivados de aves: < 0,000002
Subproductos (vísceras) y derivados						<ul style="list-style-type: none"> •Hígado y productos derivados de hígado: < 0,000006 en la grasa
Riñones y productos cárnicos con riñones						
Conservas cárnicas de carne				< 200	< 0,002	<ul style="list-style-type: none"> •De ternera y ovino: < 0,000003 en la grasa •De cerdo: < 0,000001 en la grasa •De hígado: < 0,000006 en la grasa
Conservas cárnicas de subproductos						
Grasas y sebos	< 0,2	1			0,002	

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



RADIONUCLEIDOS
Cesium – 137 o ^{137}Cs (límites en Bq/kg: Becquerel/Kilogramo)
200 – carne, productos cárnicos y productos de derivados (especies domésticas)

(justificación a nivel nacional mediante informe anual del Consejo de Seguridad Nuclear)

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



- microbiológico

Nombre del producto	Patógeno	Límites máximos (ufc/g) ⁽¹⁾
CARNE de todas las especies de abasto:		
-Carnes en caliente (canales, medias canales y piezas)	Aerobios y anaerobios facultativos	$\leq 1 \times 10$
	Coliformes	Ausencia en 1 g.
	Patógenos, incluida Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
-Carnes preenfriadas (canales, medias canales y piezas)	Aerobios y anaerobios facultativos	$\leq 1 \times 10^3$
	Coliformes	Ausencia en 0,1 g.
	Patógenos, incluida Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
	Para productos de vida útil de más de 7 días: bacterias del genero Proteus	Ausencia en 0,1 g.
-Carnes refrigeradas (canales, medias canales y piezas)	Aerobios y anaerobios facultativos	$\leq 1 \times 10^3$

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES

- Frecuencias mínima obligatoria de muestreo:
- Controles adicionales (según Información de la Cadena Alimentaria) y refuerzo cuando se superan límites.
- Un plan para cada categoría de productos (alternando productos dentro de cada categoría)
Carnes frescas (incluidas refrigeradas, congeladas, semielaborados...), Producto cárnico terminado. Despojos, Sangre, Grasas
- Número de muestras según volumen de producción

MATADERO

Lotes de sacrificio con destino a la Unión Aduanera / mes	Nº de muestras por periodo (según apartado A)
De 1 a 600	1
De 601 a 1200	2
Más de 1200	3

DESPIECE / INDUSTRIA

Lotes de producción con destino a la Unión Aduanera / año	Nº de lotes a muestrear por periodo (según el apartado A)
De 1 a 20	2
De 20 a 100	4
Más de 100	6



Parámetros a controlar	Frecuencia mínima
MICROBIOLOGIA:	
-Aerobios y anaerobios facultativos -Coliformes -Salmonella -Listeria monocytogenes	Quincenal
METALES PESADOS:	
-Plomo -Arsénico -Cadmio -Mercurio -Estaño -Cromo	Semestral
PESTICIDAS:	
-Hexaclorociclohexano -Dicloro Difenil Tricloroetano (DDT)	Semestral
OTROS:	
-Benzopirenos -Nitratos -Nitrosaminas -Nitrosodimetilaminas -Nitrosodietilaminas -Dioxinas	Semestral
RADIONUCLEIDOS:	
-Cesio 137	Ver punto 5 del presente protocolo.
ANTIBIÓTICOS:	
-Levomicetina (cloranfenicol) - Tetraciclinas -Griseína -Bacitracina	Semestral Trimestral Semestral Semestral

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



LABORATORIOS DE ANÁLISIS

- ISO 9001, IFS, BRC / ISO 17025
 - Nivel de detección exigido por la normativa UA
 - Expresión de los resultados de acuerdo con normativa
- Para ISO 17025,
 - Alcance similar para esa matrices
 - Determinación de analitos similares
 - Análisis microbiológicos
 - Análisis parasitológicos
 - Análisis fisicoquímicos: (Residuos de antibióticos y otros medicamentos de uso veterinario / Pesticidas / Metales pesados / Dioxinas / Compuestos nitrogenados / Benzopirenos / Micotoxinas / Biotoxinas / Otros contaminantes)

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector cárnico



MEDIDAS ANTE NO CONFORMIDADES

- Paralización de exportación a UA de lotes sospechosos
- Investigación de las causas
- Adopción de medidas, revisión de programas...
- Control reforzado hasta comprobar su corrección efectiva
- Si hay envíos en curso: notificación a AACCC

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector lácteo (aspectos específicos)



- Leche cruda

Indicador	Nombre del Producto	Límites máximos
Aerobios mesófilos y anaerobios facultativos UFC/g	Leche cruda de vaca (Superior)	1×10^5
	Leche cruda de vaca (calidad primera)	5×10^5
	Concentrado de proteínas de suero	1×10^4
	Leche en polvo	5×10^4
Células somáticas en 1 cm^3	Leche cruda de vaca (superior)	4×10^5
	Leche cruda de vaca (calidad primera)	1×10^6

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL



Sector lácteo (aspectos específicos)

- Leche cruda

Parámetros a controlar	Frecuencia mínima	
MICROBIOLOGIA:		
-Recuento de gérmenes a 30° C -Células somáticas	De acuerdo con el apartado B)	→ Cada cisterna
ANTIBIÓTICOS:		
-Cloranfenicol -Estreptomicina -Penicilina -Tetraciclinas	Semestral Semestral De acuerdo con el apartado B) De acuerdo con el apartado B)	→ Cada cisterna → Cada 5 cisternas
OTROS:		
-Aflatoxina M1	Anual	
-Dioxinas	El control de dioxinas se realizará sólo en caso de contaminación ambiental o situaciones que puedan dar lugar a contaminación de los alimentos, o en caso de sospecha razonable de su presencia en las materias primas.	

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector lácteo (aspectos específicos)



- Producto terminado

Parámetros a controlar	Frecuencia mínima
MICROBIOLOGIA:	
-Salmonella -Listeria monocytogenes -Coliformes -E. coli -S. Aureus -Levaduras -Mohos	Quincenal
METALES PESADOS:	
-Plomo -Arsénico -Cadmio -Mercurio -Estaño -Cromo -Cobre -Hierro	Semestral
PESTICIDAS:	
-Hexaclorociclohexano -Dicloro Difenil Tricloroetano (DDT)	Anual
OTROS:	
-Benzopireno	Anual
-Melamina	El control de melamina en leche y productos lácteos se realizará en caso de sospecha razonable de su presencia en las materias primas.

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector pesquero (aspectos específicos)

- Frecuencias de muestreo



Parámetros a controlar donde corresponda	Frecuencia mínima
MICROBIOLOGIA	Trimestral
INDICADORES PARASITOLÓGICOS	Mensual (productos frescos)
METALES PESADOS	Anual
PESTICIDAS	Anual
OTROS	
Histamina*	Semestral
Nitrosaminas* (suma de dimetilnitrosaminas y dietanolnitrosaminas)	Anual
Dioxinas (en caso de sospecha razonable)	
Benzopirenos	
Acidez (aceites de pescado)	Quincenal
Peróxidos (aceites de pescado)	
M. paralizante	Trimestral
M. amnésica (ácido domoico)	
M. diarreica (ácido ocadaico)	
RADIONUCLEIDOS	Anual

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL



Sector pesquero (aspectos específicos)

- Frecuencias de muestreo en buques

Parámetros a controlar	Frecuencia mínima
<ul style="list-style-type: none">- Aerobios y anaerobios facultativos- Coliformes- <i>Salmonella</i>- <i>Listeria monocytogenes</i>- <i>S. aureus</i>- Clostridium sulfito reductores- <i>Vibrio parahaemolyticus</i>- Mohos- Levaduras	Trimestral o por mareas si es superior a 3 meses
Plomo	Semestral
Arsénico	
Cadmio	
Mercurio	
Estaño	
Cromo	

Los análisis de pesticidas y PCBs y dioxinas se realizarán anualmente y por caladero de pesca

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector pesquero (aspectos específicos)

- Frecuencias de muestreo en acuicultura



Parámetros a controlar	Frecuencia mínima
Cloranfenicol	Semestral
Grupo de las Tetraciclinas	Semestral
Griseína	Semestral
Bacitracina	Semestral

CONTENIDO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTOCONTROL

Sector pesquero (aspectos específicos)

- Toma de muestras



General	
Lotes de producción con destino a la UA /año	Nº de lotes a muestrear
De 1 a 200	2
De 201 a 1000	4
Más de 1000	6

Acuicultura	
Lotes de sacrificio con destino a la UA / mes	Nº de muestras
De 1 a 600	1
De 601 a 1200	2
Más de 1200	3

CONTROL OFICIAL



- Verificación de la ejecución del autocontrol en cada empresa
- Inspecciones específicas para los requisitos de la UA (y actas/informes específicos)
- Toma de muestras y análisis oficiales
- Seguimiento de los incumplimientos (2 meses)

CONTROL REFORZADO EN LA CERTIFICACIÓN



- REVISIÓN 100% PARTIDAS
 - Desde 24 de junio: Inspecciones físicas y de identidad al 100 % + precintado

RESULTADOS DEL PLAN DE ACCIÓN



	AUTORIZADOS ANTES DE 18/04/13	AUTORIZADOS A 18/04/13	AUTORIZADOS A 13/12/13
CÁRNICOS	267	23	15+3
LÁCTEOS	36	1	1
PESQUEROS	213	8 (*)	1
ALIMENTACIÓN ANIMAL	57	0	43 (**)
HUEVOS INCUBAR Y POLLITOS 1 DÍA	76	76	46 (***)
TOTAL	649	108	106

+161 PROPUESTOS

VISITA DE INSPECCIÓN SEPTIEMBRE-2013



- Algunas deficiencias señaladas en el informe
 - Formación
 - Mejora en criterios de muestreo
- Medidas:
 - Jornadas formativas+traducción al español de normativa
 - Revisión de procedimientos de autocontrol y control oficial

DONDE ENCONTRAR NORMAS UA-FR



FUENTES ORIGINALES

- UA- Departamento de medidas sanitarias, veterinarias y fitosanitarias. Normativa

<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/depsanmer/Pages/default.aspx>

- UA-Textos de los proyectos de normas

<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/depsanmer/publ/Pages/default.aspx>

- Normativa de la Federación Rusa

<http://guv.mosreg.ru/ved/857.html>

DONDE ENCONTRAR NORMAS UA-FR



OTRAS FUENTES

- CEXGAN

<http://cexgan.mapa.es/Modulos05/publico/legislacion.aspx?proc=8&pais=357&excl=0>

- SANCO

Normativa UA

http://ec.europa.eu/food/international/trade/sps_requirements_en.htm

Normativa FR

http://ec.europa.eu/food/international/trade/rf_allfoodprod_en.htm

- USDA

<http://gain.fas.usda.gov/Lists/Advanced%20Search/AllItems.aspx>