



NOTA INFORMATIVA SOBRE LA EXPORTACION DE CARNE DE VACUNO A CHILE. CUESTIONARIO DE SUPERVISION PARA MATADEROS

("Pauta de Evaluación para la Inscripción y mantención en el LEEPP de establecimientos faenadores de ganado")

Desde la Comisión Europea se informa que se ha llegado a un Acuerdo con Chile para la exportación de carne de bovino de la UE a ese país. Según la auditoría llevada a cabo en varios EEMM y sobre la base de la evaluación documental efectuada, se ha concluido que el sistema de control oficial otorga las garantías para autorizar la exportación de carne bovina a Chile. Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el "Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano", teniendo en cuenta además la información específica recogida en la Nota informativa sobre exportación a Chile (publicado en CEXGAN).

Adicionalmente, para la autorización de mataderos de vacuno, los SVO de los mismos deberán verificar el cumplimiento de los requisitos indicados por las autoridades chilenas conforme al cuestionario específico "*Pauta de Evaluación para la Inscripción y mantención en el LEEPP de establecimientos faenadores de ganado*".

Este cuestionario no es necesario enviarlo a Chile, pero sí debe ser verificado por los SVO en todos los establecimientos para los que se tramite la solicitud para exportar carne de vacuno a ese país.

Como requisito adicional a la normativa europea, las autoridades chilenas exigen el uso de dos cuchillos para la operación del desangrado del vacuno, con mangos de colores diferentes, uno para el corte de la piel y otro para una incisión profunda en el cuello, por lo que los mataderos que pretendan ser autorizados deberán cumplir con dicho requisito.

Como resultado de la evaluación del cuestionario, los requisitos deben ser calificados como "cumple (C)", "no cumple (NC)", "no aplicable (N/A)".

Para ser aprobados, los establecimientos deben cumplir el 100% de los requisitos definidos como críticos y, al menos, el 80% de los requisitos no definidos como críticos aplicables a la actividad correspondiente. Requisito crítico es aquella condición que garantiza un ambiente o proceso seguro para la elaboración de productos pecuarios aptos para consumo humano. En el cuestionario, los requisitos críticos corresponden a aquellos párrafos en letra negra, cursiva y subrayada.