



EXPORTACIÓN A JAPÓN

INFORMACIÓN ESPECÍFICA– PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE VACUNO, OVINO Y CAPRINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,¹

Introducción

El acuerdo alcanzado con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Bosques de Japón (MAFF) para la exportación de carne y productos cárnicos de vacuno, ovino y caprino establece la posibilidad de autorización de establecimientos interesados en exportar estos productos a dicho país a propuesta de las autoridades españolas en base al cumplimiento de la normativa comunitaria y de la normativa japonesa.

Por lo tanto, los establecimientos interesados en exportar carne y productos cárnicos de vacuno, ovino y caprino a Japón deben ser autorizados por el MAFF pero previamente propuestos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

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” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

Ámbito de aplicación

Este procedimiento será aplicable a los establecimientos que elaboren, manipulen o almacenen:

- Carne fresca de vacuno, ovino y caprino.
- Despojos de vacuno, ovino y caprino, incluidos estómagos y los intestinos frescos².
- Productos cárnicos, carne picada, preparados de carne de vacuno.

No está permitido exportar:

- Productos cárnicos, carne picada, preparados de carne de ovino y caprino

¹ <https://servicio.mapa.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/ProcedimientoInclusionListas.pdf>

² Los productos exportados a Japón no deben incluir ningún Material Específico de Riesgo (MER), tal y como lo definen las autoridades japonesas.



- Carne separada mecánicamente, tripas cocidas o saladas, estómagos tratados; grasa animal fundida, gelatina o colágeno de bovino, ovino y caprino.

Deberán ser autorizados por el MAFF todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país: matadero (SH), sala de despiece (CP), almacén frigorífico (CS), centro de re-ensado (RW), y los establecimientos que dispongan de las actividades de industria cárnica (PP) carne picada (MM) y de preparados de carne (MP) en el caso del vacuno-

En el caso de embutidos o salchichas de vacuno elaborados con tripas naturales de vacuno, ovino o caprino, éstas deben proceder de animales nacidos y criados en los países libres de EEB, según el MAFF japoneses:

.<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>

Sólo se podrán exportar productos elaborados con posterioridad a la fecha de autorización del establecimiento (las fechas de sacrificio, despiece y producción deben ser posteriores a la fecha de autorización del establecimiento).

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.
- Cumplir con el protocolo sobre requisitos de sanidad animal y el programa de verificación de la exportación, acordados con las autoridades japonesas, disponibles en CEXGAN.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)³.
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

Requisitos específicos para el vacuno

- **Todos los productos deben proceder de animales nacidos y criados en España o importados legalmente de un país autorizado por Japón⁴.**
- Los productos exportados a Japón no deben incluir ningún Material Específico de Riesgo (MER), tal y como lo definen las autoridades japonesas, que no coincide con la definición europea. Por tanto, no se podrán exportar a Japón los siguientes tejidos:

³ [PNCH que recoge los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH"](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH.pdf)

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH.pdf

⁴ <https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>

<https://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>;

* Aquellos tejidos de la lista que en la normativa europea no se consideran MER, no se podrán exportar a Japón, pero no tienen por qué ser tratados como MER en España. Es decir, no tendrán que ser categorizados como categoría 1.



- Las amígdalas de los animales de todas las edades.*
- El íleon distal (dos metros desde la conexión con el ciego) de los animales de todas las edades.*
- La médula espinal de los animales mayores de 12 meses.
- La cabeza (excepto la lengua, la piel y los maseteros extraídos higiénicamente) de los animales mayores de 12 meses.
- La columna vertebral (excluidas las vértebras caudales, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares, la cresta media y las alas del sacro) de animales mayores de 30 meses.*
- En relación a las lenguas, las autoridades japonesas han advertido de cómo debe realizarse el corte de las mismas para eliminar las amígdalas palatinas y linguales. (Ver anexo 1).

Requisitos específicos para el ovino y caprino

- **Todos los productos deben proceder de animales nacidos y criados en España o importados legalmente de un país autorizado por Japón⁵.**
- Los productos exportados a Japón no deben incluir ningún Material Específico de Riesgo (MER), tal y como lo definen las autoridades japonesas, que no coincide con la definición europea. Por tanto, no se podrán exportar a Japón los siguientes tejidos:
 - La cabeza (incluidos el cerebro, los ojos y las amígdalas, pero excluyendo la lengua, la piel y los maseteros extraídos higiénicamente) y la médula espinal de los animales de más de 12 meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo definitivo.
 - El bazo y el íleon de los animales de todas las edades⁶.
- Para asegurar que los productos exportados a Japón no incluyen ningún MER, tal y como los definen las autoridades japonesas, los operadores dispondrán de un procedimiento específico⁷ en el sistema de autocontrol cuyos registros evidencien la edad de los animales, la eliminación de los MER, la denominación de las carnes y la re-inspección de las mercancías previas a la obtención del certificado de exportación.
- De cara a armonizar la denominación de la carne en inglés, se emplearán los siguientes términos:
 - OVINO:

⁵ <http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/eligible-bse-country.html>
<http://www.maff.go.jp/aqs/english/news/third-free.html>;

⁶ Aquellos tejidos de la lista que en la normativa europea no se consideran MER, no se podrán exportar a Japón, pero no tienen por qué ser tratados como MER en España. Es decir, no tendrán que ser categorizados como categoría 1.

⁷ Esta medida se adopta en base a las múltiples incidencias en destino en 2021 que han puesto de manifiesto la existencia de puntos de mejora en los sistemas de autocontrol de los operadores para garantizar el cumplimiento de estos requisitos.



GOBIERNO DE ESPAÑA

- “*Lamb*” menor de 12 meses
- “*Mutton*” mayor de 12 meses
- CAPRINO:
 - “*Kid*” menor de 12 meses
 - “*Goat*” mayor de 12 meses




Estos términos son los que deben aparecer en el certificado sanitario, etiquetado, albarán, *packing list* y cualquier otra documentación.

Actualizado, 31 de agosto de 2023



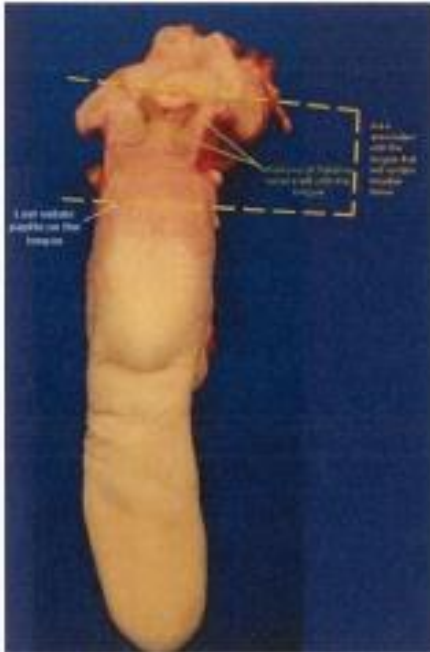
ANEXO I

Additional Information & Diagrams Regarding the Removal of Tonsils in Cattle

 <p>Click to Enlarge</p>	<p>These pictures identify the first step in the removal process. Typical head dressing procedures result in tongues, similar to these, being presented with associated tissues including lymph nodes, fatty tissues, salivary glands, and tonsils (i.e. palatine and lingual tonsils). Since these tonsils are SRM, they are to be removed.</p>
 <p>Click to Enlarge</p>	<p>Photo demonstrating the location of the palatine fossa (crypts) which contain the palatine tonsils.</p> <p>These tonsils are SRM and are to be removed.</p>
 <p>Click to Enlarge</p>	<p>Photo identifying the vallate papillae.</p> <p>Isolation of the edible portion of the tongue from the lingual tonsil will be accomplished by making a transverse cut just behind the last (most rear) vallate papilla.</p>

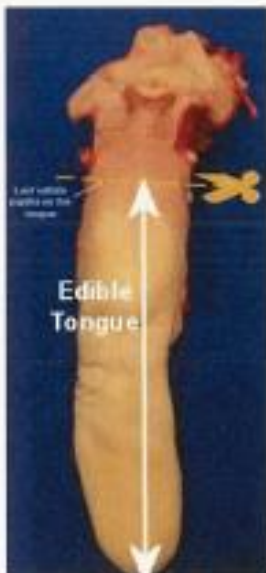


Click to Enlarge



This photo further identifies the specific portion of the tongue containing both sets of tonsils (i.e. lingual and palatine) which are SRM.

Click to Enlarge



Removal of the edible portion of the tongue is accomplished by making a transverse cut (yellow line) just behind the last vallate papilla.

Click to Enlarge

