



EXPORTACIÓN A SUDÁFRICA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE FRESCA DE PORCINO, AVES Y VACUNO.

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”,

Introducción:

Para la exportación de carne y productos cárnicos destinados al consumo humano a Sudáfrica, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos se encuentren homologados por el DAFF (Department of Agriculture, Forestry and Fisheries) de la República de Sudáfrica.

Ámbito de aplicación

- Carne fresca de porcino, despojos y vísceras, incluyendo cortes no reconocibles y carne separada mecánicamente.
- Carne fresca de ave (incluye la carne de ave separada mecánicamente).
- Carne fresca de vacuno congelada: cortes deshuesados reconocibles y ciertas vísceras (riñones, retículo, corazón e hígado anatómicamente reconocibles).

Este requisito se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en la manipulación de la carne fresca que se pretende exportar a ese país o que suministra carne a las industrias cárnicas que elaboran productos destinados a Sudáfrica (**matadero (SH), sala de despiece (CP), centros de reenvasado (RW)**). **Para la carne separada mecánicamente, el establecimiento debe contar con autorización para MSM).**

En el caso de los productos cárnicos procesados, no es necesario que la **industria cárnica** esté homologada, sin embargo, la materia prima sí que debe proceder de mataderos y salas de despiece autorizados.

Los **almacenes frigoríficos** no precisan tal homologación, aunque sólo pueden exportar productos procedentes de establecimientos autorizados.

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.



Crterios aplicables para la autorizacin

Los establecimientos, para ser autorizados, debern:

- Cumplir la normativa de la Unin Europea Sudfrica vigente en materia de salud pblica y de sanidad animal.
- Disponer de un Plan de Anlisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementacin haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)¹.
- En el caso de carne despiezada y despojos de porcino, el operador deber llevar a cabo actividades de verificacin analtica para garantizar la ausencia de *Salmonella spp*

En el caso de la carne de ave, el operador deber llevar a cabo actividades de verificacin analtica para garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos microbiolgicos:

	UFC / CFU		UFC / CFU
Flora aerobia mesfila total / Standard plate count	1x10⁶ /g	Staphylococcus aureus	1x10⁴ /g
Coliformes totales / Coliforms	1x10⁴ /g	Salmonella enteritidis	Cero / zero
E. coli (otras distintas de las zoonticas / other than zoonotic E. coli)	5x10³ /g	Salmonella typhi	Cero / zero
E. coli zoonticos (ej.: E. coli O157) / Zoonotic E. coli (e.g.: E. coli O157)	Cero / zero	Salmonella spp (distintas de S. enteritidis o S. typhi / other than S. enteritidis & S. typhi)	Ausencia en 25 g / Absent in 25 g

Procedimiento de autorizacin

Los establecimientos que deseen ser autorizados debern realizar los siguientes trmites:

1. Cursar solicitud a la Direccin General de Sanidad de la Produccin Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacin (MAPA) a travs de la aplicacin CEXGAN del MAPA.
2. En todos los documentos en los que se incluyan datos del establecimiento (nombre, direccin, n^o del RGSEAA...), stos deben coincidir exactamente con los datos oficiales de la misma existentes en el RGSEAA, el cual puede consultarse en la web de la AESAN:
https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

Otra informacin de interis

Certificado de exportacin

1

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



La mercancía debe ir amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPA.

Para el caso de la exportación de **carne fresca de porcino**, se recomienda consultar con detalle la Nota informativa sobre Certificación para la exportación elaborada al efecto y disponible en la citada aplicación web.

Actualizado 19 de octubre de 2023