



CIRCULAR ANETIF

17/2008

A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS T.I.F. INTERESADOS EN EXPORTAR A PERU

MÉXICO, D.F., 5 DE MAYO DEL 2008

Me es grato informales que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA DE PERÚ [SENASA], ha dado a conocer su interés por importar *Carne con Hueso y Despojos Comestibles de Bovinos* de México. Por lo anterior todos aquellos establecimientos Tipo Inspección Federal interesados en exportar, favor de remitir la siguiente información al MVZ Octavio Carranza de Mendoza, Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, con copia para ANETIF, para su reenvío a las autoridades peruanas y seguimiento del asunto:

- Datos Generales: nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número oficial otorgado por la autoridad oficial competente y productos a exportar.
- Documento de autorización oficial del rastro, planta o frigorífico emitido por la autoridad competente de México.
- Sistema de documentación para la trazabilidad en dicho establecimiento.
- Certificado de Buenas Practicas de Higiene y Sistema HACCP para los productos a ser exportados. (solicitarlo a SAGARPA-SENASICA)

Si la evaluación es satisfactoria, se procederá a realizar la visita *in situ*, cuyos gastos serán asumidos por los interesados. Adjunto podrán encontrar los requisitos zoonosanitarios exigidos por Perú. Cabe señalar que en 2006 Perú importó carne con hueso por un valor de 12 mil dólares y despojos por un valor de 10 millones de dólares, siendo sus principales proveedores Brasil y Chile. Sin otro particular y agradeciendo la atención que preste a la presente, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE

LIC. HECTOR RODRÍGUEZ LICEA
DIRECTOR GENERAL DE ANETIF

C. P. – SR. ALVARO LEY LÓPEZ – PRESIDENTE DE ANETIF – PRESENTE

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE EN CANALES O MEDIAS CANALES O EN CORTES REFRIGERADA O CONGELADA DE LA ESPECIE BOVINA, PROCEDENTE DE MÉXICO.

La carne estará amparada por un certificado zoosanitario, expedido por la autoridad oficial de sanidad animal de México, en el que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. México es libre de **PESTE BOVINA**, **PERINEUMONÍA CONTAGIOSA BOVINA**, **FIEBRE DEL VALLE DEL RIFT**, **FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACIÓN**.
2. México cuenta con el reconocimiento de la OIE de riesgo insignificante a **ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA**.
3. Existe un programa sanitario de control de la **FIEBRE AFTOSA** y **ENFERMEDADES VESICULARES** que incluye la vigilancia epidemiológica, respaldada con diagnóstico de laboratorio. En México existen controles de Sanidad Animal sobre el ingreso de animales y productos de origen animal.
4. La carne derivada de bovinos que nacieron y se criaron en México, los cuales convivieron con animales nativos sin ninguna restricción sanitaria.
5. La carne derivada de bovinos que no fueron inmunizados contra la fiebre aftosa desde su nacimiento.
6. Los bovinos origen de la carne, han sido transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado y desinfectado, y sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos de importación.
7. El matadero donde fueron faenados los animales está oficialmente autorizado para la exportación de carne por la autoridad oficial competente de México y habilitado por la autoridad competente del Perú, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS en relación con la inspección ante-mortem y post-mortem, dictámenes de las inspecciones e higiene de la carne fresca.
8. El matadero de donde deriva la carne y al menos un área de 10 km. a su alrededor, no está ubicado en una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de bovinos durante los sesenta (60) días previos al embarque.
9. Los bovinos origen de la carne, fueron sometidos a inspección ante-mortem y post-mortem a cargo del médico veterinario oficial, quien además ha comprobado que no han presentado signos ni lesiones compatibles con **FIEBRE AFTOSA** y **TUBERCULOSIS BOVINA** al momento de la inspección.
10. La carne deriva de bovinos que no han sido desechados o descartados en México, como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad bovina transmisible.

11. Independientemente de la inspección en el matadero de origen, la carne fue sometida a inspección o verificación por el médico veterinario oficial de la autoridad oficial competente de México, en el punto de salida del país.
12. La carne es apta para el consumo humano.
13. La carne fue marcada individualmente con sello oficial y tinta atóxica, que identifica la inspección oficial y el matadero de origen; en el caso de cortes, el sellado se realizaron en el envase. Además, fueron acondicionados en envolturas autorizadas para uso alimentario, con el nombre y dirección de la planta procesadora. El empaque deberá estar debidamente rotulado.
14. La carne fue acondicionado en estoquinetes, recipientes a prueba de goteo, o cajas especiales, de primer uso, según sea el caso, donde consta la fecha de empaque.
15. Se transportan en contenedores o vehículos especiales termo-refrigerados que garanticen la temperatura de refrigeración o congelación, según el caso; además, fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por la Autoridad Competente de México y fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad Competente del Perú.

ESTOS REQUISITOS SANITARIOS, DEBEN SER REMITIDOS A SU PROVEEDOR EN MÉXICO, A FIN DE QUE LOS CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS EMITIDOS POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS INCLUYAN LAS EXIGENCIAS ANTES DESCRITAS.

DE NO COINCIDIR LA CERTIFICACIÓN CON ESTOS REQUISITOS LA MERCANCÍA SERÁ DEVUELTA AL PAÍS DE ORIGEN, SIN LUGAR A RECLAMO.

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE DESPOJOS COMESTIBLES (EXCEPTO SESOS, CABEZA, MEDULA ESPINAL, TIROIDES E HIPOFISIS), FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS DE LA ESPECIE BOVINA, PROCEDENTE DE MÉXICO.

Los despojos comestibles estarán amparados por un certificado zoosanitario, expedido por la autoridad oficial de sanidad animal de México, en el que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. México es libre de **PESTE BOVINA, PERINEUMONÍA CONTAGIOSA BOVINA, FIEBRE DEL VALLE DEL RIFT, FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACIÓN.**
2. México cuenta con el reconocimiento de la OIE de riesgo insignificante a **ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA.**
3. Existe un programa sanitario de control de la **FIEBRE AFTOSA** y **ENFERMEDADES VESICULARES** que incluye la vigilancia epidemiológica, respaldada con diagnóstico de laboratorio. En México existen controles de Sanidad Animal sobre el ingreso de animales y productos de origen animal.
4. Los despojos comestibles derivados de bovinos que nacieron y se criaron en México, los cuales convivieron con animales nativos sin ninguna restricción sanitaria.
5. Los despojos comestibles derivados de bovinos que no fueron inmunizados contra la fiebre aftosa desde su nacimiento.
6. Los bovinos origen de los despojos, han sido transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado y desinfectado, y sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos de importación.
7. El matadero donde fueron faenados los animales está oficialmente autorizado para la exportación de carne por la autoridad oficial competente de México y habilitado por la autoridad competente del Perú, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS en relación con la inspección ante-mortem y post-mortem, dictámenes de las inspecciones e higiene de la carne fresca.
8. El matadero de donde deriva la carne y al menos un área de 10 km. a su alrededor, no está ubicado en una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de bovinos durante los sesenta (60) días previos al embarque.
9. Los bovinos origen de los despojos, fueron sometidos a inspección ante-mortem y post-mortem a cargo del médico veterinario oficial, quien además ha comprobado que no han presentado signos ni lesiones compatibles con **FIEBRE AFTOSA** y **TUBERCULOSIS BOVINA** al momento de la inspección.

10. Los despojos derivan de bovinos que no han sido desechados o descartados en México, como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad bovina transmisible.
11. Independientemente de la inspección en el matadero de origen, los despojos fueron sometidos a inspección o verificación por el médico veterinario oficial de la autoridad oficial competente de México, en el punto de salida del país.
12. Los despojos comestibles son aptos para el consumo humano.
13. Los despojos comestibles fueron marcados individualmente con sello oficial y tinta atóxica, que identifica la inspección oficial y el matadero de origen; en el caso de cortes, el sellado se realizaran en el envase. Además, fueron acondicionados en envolturas autorizadas para uso alimentario, con el nombre y dirección de la planta procesadora. El empaque deberá estar debidamente rotulado.
14. La carne fue acondicionado en estoquinetes, recipientes a prueba de goteo, o cajas especiales, de primer uso, según sea el caso, donde consta la fecha de empaque.
15. Se transportan en contenedores o vehículos especiales termo-refrigerados que garanticen la temperatura de refrigeración o congelación, según el caso; además, fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por la Autoridad Competente de México y fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad Competente del Perú.

ESTOS REQUISITOS SANITARIOS, DEBEN SER REMITIDOS A SU PROVEEDOR EN MÉXICO, A FIN DE QUE LOS CERTIFICADOS ZOOSANITARIOS EMITIDOS POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS INCLUYAN LAS EXIGENCIAS ANTES DESCRITAS.

DE NO COINCIDIR LA CERTIFICACIÓN CON ESTOS REQUISITOS LA MERCANCÍA SERÁ DEVUELTA AL PAÍS DE ORIGEN, SIN LUGAR A RECLAMO.