



NOTA INFORMATIVA

SOBRE LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO (JAMÓN SERRANO, JAMÓN IBÉRICO Y PALETA IBÉRICA) A AUSTRALIA.

Información facilitada por la Oficina Comercial de España en Australia.

INTRODUCCIÓN

En **febrero de 2004**, Biosecurity Australia publicó un análisis genérico sobre el riesgo de importación (IRA) de la carne de cerdo (*Generic Import Risk Analysis for Pig Meat*).

En el IRA se establecen las condiciones zoonosanitarias para la importación de productos porcinos en Australia, de acuerdo con los niveles de protección considerados aceptables por dicho país y teniendo en cuenta el estado zoonosanitario del país exportador y el tipo de producto a exportar. El proceso de elaboración de los productos cárnicos porcinos curados españoles (jamón serrano, jamón ibérico y paleta ibérica) se contempla como una medida específica de reducción de los riesgos zoonosanitarios.

Tras la publicación del IRA, el Servicio de Inspección y Cuarentena de Australia (AQIS), recibió diversas solicitudes de importación de este tipo de productos cárnicos, y para darles curso inició el procedimiento para evaluar la capacidad de los sistemas de control veterinario españoles para satisfacer los requisitos de certificación australianos, a través de las visitas de inspección que realizó Bill Turner, consejero de Agricultura de Australia en Bruselas, en **septiembre de 2005** y **febrero de 2006**.

El estudio concluyó que España puede cumplir los requisitos de importación establecidos por el IRA de febrero de 2004 y que, tanto los productos como sus sistemas productivos, podrían cumplir con los requisitos de seguridad de los productos alimenticios establecidos en la *Imported Food Control Act 1992*.

Tras este informe favorable, en **mayo de 2006**, se acordó entre España y Australia el contenido de los certificados sanitarios para la exportación a Australia de jamón serrano, jamón ibérico y paleta ibérica, que fueron publicados por el MAPA en la [página web sobre comercio exterior ganadero \(CEXGAN\)](#).

El **3 de julio de 2006**, el "Australian Quarantine and Inspection Service" (AQIS) entregó a la Oficina Comercial en Australia una revisión de las condiciones sanitarias para la importación de jamón serrano y jamón ibérico.

La única modificación con respecto a las condiciones anteriores es el punto que hace referencia a la autorización de los establecimientos elaboradores.

Donde decía:

"The establishment(s) where the pigs from which the meat was derived were slaughtered, the establishment(s) where the meat was prepared and processed, the establishment(s) where it was stored, **all have current AQIS approval for their facilities and hygienic operation**"



Ahora dice:

“The establishment(s) (...) , all have current EU approval for their facilities and hygienic operation”

Es decir, que las autoridades australianas reconocen los establecimientos autorizados para el comercio intracomunitario. Esta modificación clarifica y simplifica el procedimiento, y fue incorporada en los modelos de certificado sanitario de exportación

La última modificación se produjo el pasado mes de marzo, donde los certificados sanitarios de exportación de productos cárnicos curados a Australia, de referencia ASE-624, 625, y 626, se han modificado, pasando a ser sustituidos por los certificados ASE-906, 907 y 908, respectivamente, debido a varias modificaciones en la atestación sanitaria de los mismos acordada por la Administración española con el Australian Quarantine and Inspection Service, AQIS.

Se han acordado estas modificaciones para abrir la posibilidad, anteriormente prohibida, de enviar productos cárnicos conjuntamente con otros productos aptos para el consumo humano en el mismo contenedor, permitiendo de ese modo realizar grupajes de productos alimentarios autorizados para ser exportados a Australia, siempre y cuando los productos vayan adecuadamente embalados.

Consiguientemente, se han introducido ciertas modificaciones en los certificados de exportación de cara a adaptarlos a esta nueva situación:

(xv) **El producto cárnico porcino curado ha sido envasado de manera individual, y embalado en cartones que contienen exclusivamente producto cárnico porcino curado**

(xvi) **El producto cárnico porcino curado se transporta a Australia en un contenedor limpio, precintado con un precinto que lleva el número o marca**

El contenedor contiene únicamente productos de origen animal aptos para el consumo humano, cuya importación en Australia está autorizada

Además de lo anterior, hay una serie de consideraciones que tanto el exportador español como el importador australiano deben tener en cuenta:

a) Permiso de importación.

Antes de comenzar las importaciones, las empresas interesadas deberán obtener un **permiso de importación** de AQIS.

El tiempo de obtención del permiso, una vez realizada la solicitud, es de aproximadamente una semana.

Más información sobre este permiso o sobre los documentos que deben acompañarlo está disponible en la página web de AQIS en el enlace <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/>

b) Condiciones de sanidad animal.



El producto exportado debe ir acompañado de un certificado sanitario de exportación, según los modelos acordados oficialmente entre España y Australia, disponibles en la página web [CEXGAN](#). En dicho certificado se acreditará el cumplimiento de todas las condiciones zoonosanitarias recogidas en el IRA para el producto correspondiente, que se refieren a los siguientes aspectos:

- **Materia prima.**

Los cerdos de los que se obtuvo la carne deben:

- haber permanecido en España desde su nacimiento.
- proceder de explotaciones que hayan permanecido libres de síntomas (clínicos, serológicos, microbiológicos) de inspección por peste porcina africana (PPA) y peste porcina clásica (PPC) durante los tres meses anteriores al sacrificio.
- haber sido sometidos a inspecciones ante- y post-mortem bajo la supervisión de un veterinario oficial.

Un funcionario de la Autoridad Veterinaria de España debe estar presente en el matadero en todo momento durante el sacrificio de los cerdos.

La carne:

- debe haber sido considerada apta para consumo humano.
- no puede proceder de la cabeza o del cuello.

- **Elaboración del producto.**

- El producto cárnico porcino curado destinado a Australia debe ser elaborado y almacenado separado de los demás productos.
- En cada pieza en fresco debe aplicarse, bajo la supervisión del veterinario oficial, un sello reglamentario que identifique el establecimiento elaborador y muestre la fecha en que comenzó la salazón.
- El jamón serrano y la paleta ibérica deben ser curados durante un mínimo de 252 días, y el jamón ibérico un mínimo de 365 días, de acuerdo con el proceso recogido en los anexos a los certificados sanitarios.
- El producto debe ser deshuesado, y los ganglios linfáticos periféricos principales (poplíteo, iliaco, inguinal, axilar, ventral, cervicales superficiales medio y dorsal y los de la región de la cabeza y el cuello) deben haber sido retirados. Estas operaciones pueden realizarse después del curado.

c) Condiciones de salud pública.

Los productos alimenticios que quieran ser exportados a Australia deben cumplir las normas establecidas en la *Imported Food Control Act 1992*., la legislación de cuarentena aplicable a productos animales recogida en la *Quarantine Act 1908*, y los requisitos y normas relativos al etiquetado, empaquetado, composición del producto, etc. recogidos en el *Australian New Zealand Food Standards Code*.

Al amparo de las normas citadas anteriormente, AQIS aplica un programa de muestreo y análisis para detectar los agentes microbianos que puedan poner suponer un riesgo para la salud pública.



Los niveles de patógenos exigidos por las autoridades australianas son distintos de los españoles:

- Análisis de *Listeriosis* (LIST) Resultado permitido ND / 25g
- Análisis de *Salmonela* (SALM) Resultado permitido ND / 25 g
- Análisis de *Estafilococia* (STAPH) y *Colibacilosis* (ECOLI):

TEST	n	c	m	M
ECOLI	5	1	3,6	9,2
STAPH	5	1	10 ³	10 ⁴

“n” hace referencia al número mínimo de muestras que se examinarán de cada lote.

“c” hace referencia al número máximo de muestras defectuosas permitidas. Se entiende que una muestra es “defectuosa” cuando los niveles que presenta están establecidos entre “m” y “M”.

“m” hace referencia a los niveles microbiológicos permitidos en cada muestra.

“M” hace referencia al nivel microbiológico que, de ser superado por una o más muestras, provocaría el rechazo de una determinado lote.

Los alimentos son clasificados de acuerdo con el riesgo potencial para la salud pública. Esta clasificación se basa en la naturaleza del producto y en datos históricos de inspecciones.

Los productos porcinos curados se consideran “**Risk Category Food**”. Dentro de éstos, se distinguen tres niveles de inspección:

- o Alto (tightened level): Inspección del 100% de los envíos.
- o Normal (normal level): Inspección del 25% de los envíos.
- o Bajo (reduced level): Inspección del 5% de los envíos.

Los productos de esta categoría se someten, inicialmente, al nivel de inspección alto (100%). una vez que 5 lotes consecutivos procedentes del mismo productor han superado satisfactoriamente las inspecciones, pasan al nivel normal (25%). Tras 20 lotes consecutivos procedentes del mismo productor con resultados satisfactorios, se incluyen en el nivel bajo (5%).

Cuando un envío correspondiente a esta categoría es inspeccionado, es retenido hasta tener unos resultados de laboratorio positivos. Este proceso puede tardar hasta dos semanas. El importador debe hacerse cargo del coste de los análisis y del coste de los servicios de AQIS. En la página web de AQIS están recogidas las tarifas de inspección.

El incumplimiento de dichos niveles supone la destrucción del producto exportado o su reenvío a España.

Madrid, 07 de julio de 2010