

Capítulo 10 Anexo A: Argentina

<http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-10/annex-a/argentina/eng/1386691056756/13866911669381>

Condiciones para la importación de productos cárnicos de la Argentina:

1. Sistemas aprobados de inspección de la carne:

1.1 Bovina: faena, corte, desposte y evisceración, tripas animales naturales saladas.

1.2 Procesado (para los sistemas aprobados de inspección de carne): triturado, formulación, curado, cocción y enlatado.

2. Tipos de productos cárnicos aceptados para la importación: (sobre la base de las restricciones sobre sanidad animal)

2.1 Carne fresca y productos cárnicos crudos (refrigerados o congelados) lo que incluye cortes sin hueso, vísceras, tripas animales naturales saladas:

2.1.1 Carne y productos cárnicos derivados de bovinos de origen argentino – **sólo sin hueso** – vea las secciones 3.1, 4.1 y 4.3 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.1.2 Tripas naturales saladas derivadas de bovinos de origen argentino, vea las secciones 3.2 y 4.3 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.1.3 Carne y productos cárnicos derivados de carne y productos cárnicos provenientes de países y establecimientos aprobados por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), vea las secciones 3.6 y 4.1 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.2 Todos los productos cárnicos procesados (tratados con calor o crudos), perecederos, productos comercialmente estériles preenvasados en envases sellados herméticamente (latas o bolsas retorta) y productos no perecederos como la mezcla seca para sopa, caldo en cubos y extracto de carne:

2.2.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen argentino, vea las secciones 3.3 o 3.4, 4.2 y 4.3 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.2.2 Productos cárnicos derivados de carne y productos cárnicos provenientes de países y establecimientos aprobados por la CFIA, vea las secciones 3.6 y 4.1 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.3 Productos cárnicos perecederos comercialmente estériles preenvasados en envases sellados herméticamente (latas o bolsas retorta) y productos no perecederos como la mezcla seca para sopa, caldo en cubos y extracto de carne:

2.3.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen argentino, vea las secciones 3.5 y 4.3 para las certificaciones adicionales requeridas.

2.3.2 Productos cárnicos derivados de carne y productos cárnicos provenientes de países y establecimientos aprobados por la CFIA, vea la sección 3.6 para las certificaciones adicionales requeridas.

3. Declaraciones adicionales de certificación requeridas en el Certificado Oficial de Inspección de Carne (OMIC):

3.1 Para la carne y los productos cárnicos deshuesados crudos frescos (refrigerados o congelados) derivados de bovinos provenientes de la Argentina identificados en la sección 2.1, excepto las tripas naturales saladas:

Por el presente certifico que la carne o los productos cárnicos:

3.1.1 derivan de bovinos que:

- a) Nacieron, fueron criados y faenados en la Argentina;
- b) Permanecieron en la Argentina, país en el cual el ganado es regularmente vacunado contra la Fiebre Aftosa¹, donde se encuentran operando controles oficiales y donde no ha habido brotes de FA¹ ni evidencia de infección con el virus de la FA durante los últimos 12 meses;
- c) Han sido vacunados al menos dos veces, y la última vacunación ha sido aplicada dentro de un período de no más de 12 meses ni menos de 1 mes previos a la faena;
- d) No provienen de establecimientos que hayan estado bajo controles oficiales veterinarios en relación con alguna enfermedad de notificación obligatoria de los bovinos¹;
- e) Residieron en el mismo establecimiento en la Argentina durante al menos 30 días antes de ser enviados a faena; y no ha habido ningún caso de FA¹ en un radio de 10 km a partir del establecimiento durante ese período;
- f) Han sido transportados en un vehículo, que fue limpiado y desinfectado antes de cargar al ganado, directamente desde el establecimiento de origen hasta el frigorífico aprobado sin haber entrado en contacto con otros animales con un estatus sanitario inferior;
- g) Han sido sometidos a una inspección *ante mortem* dentro de las 24 h previas a la faena, y a una inspección *post mortem* en busca de FA¹

¹ Vea el listado de la CFIA de los países designados en: <http://www.inspection.gc.ca/animals/terrestrial-animals/diseases/status-by-country/eng/1306648587424/1306649135327>.

- que incluyó un estudio exhaustivo de las cuatro patas y la boca de cada animal y los resultados fueron favorables;
- h) Fueron faenados en un frigorífico aprobado, designado oficialmente para exportar, y en el cual no se ha detectado FA¹ durante el período entre la última desinfección llevada a cabo antes de la faena y el envío para exportación; y
 - i) No han sido sometidos a un proceso de aturdimiento, antes de la faena, que consista en la inyección de aire o gas comprimido con un dispositivo en la cavidad craneal, ni a un procedimiento de descabello que implique laceraciones, luego de aturdir al animal, en el tejido del sistema nervioso central del animal mediante un instrumento en forma de vara alargada que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.1.2 fueron preparados con canales deshuesadas:

- a) de las que todos los ganglios linfáticos visualmente identificables han sido removidos y constituyen carne de canal para el consumo humano que no incluye carne o subproductos de la cabeza, patas, diafragma ni tripas;
- b) que, antes de su deshuese, han sido sometidas a maduración a una temperatura por sobre +2 °C durante un período mínimo de 24 h luego de la faena, y en las que el valor del pH estaba por debajo de 6,0 al momento de realizar la prueba electrónica, en medio de ambos músculos *longissimus dorsi*;
- c) de modo que se evitó la contaminación con los tejidos enumerados en el Artículo 11.4.14 del Código Terrestre de la OIE. http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_bse.htm#article_bse.14.

3.1.3 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante la faena, la manipulación, el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.2 Para las tripas naturales saladas de bovino de origen argentino:

Por el presente certifico que la carne o los productos cárnicos:

3.2.1 derivan de bovinos que:

- a) Nacieron, fueron criados y faenados en la Argentina;
- b) No han sido sometidos a un proceso de aturdimiento, antes de la faena, que consista en la inyección de aire o gas comprimido con un dispositivo en la cavidad craneal, ni a un procedimiento de descabello que implique laceraciones, luego de aturdir al animal, en el tejido del sistema nervioso central del animal mediante un instrumento en forma de vara alargada que se introduce en la cavidad craneal del animal;

- c) La Argentina cumple con las condiciones del Artículo 11.4.3 del Código Terrestre de la OIE. http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_bse.htm#article_bse.14.

3.2.2 Las tripas naturales de bovino han sido limpiadas, raspadas y saladas por al menos 30 días ya sea con sal seca (NaCl) o con sal seca complementada con fosfato que contiene un 86,5% de NaCl, un 10,7% de Na₂HPO₄ y un 2,8% de Na₃PO₄ (peso/peso/peso), y mantenidas a una temperatura de más de 12°C durante todo este período.

3.2.3 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante la faena, la manipulación, el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.3 Para los productos cárnicos procesados sin hueso derivados de bovinos de origen argentino, los productos perecederos comercialmente estériles preenvasados en envases sellados herméticamente (latas o bolsas retorta) y productos no perecederos como la mezcla seca para sopa, caldo en cubos y extracto de carne:

Por el presente certifico que los productos cárnicos:

3.3.1 derivan de bovinos que:

- a) Nacieron, fueron criados y faenados en la Argentina;
- b) Permanecieron en la Argentina, país en el cual el ganado es regularmente vacunado contra la Fiebre Aftosa¹, donde se encuentran operando controles oficiales y donde no ha habido brotes de FA¹ ni evidencia de infección con el virus de la FA durante los últimos 12 meses;
- c) Han sido vacunados al menos dos veces, y la última vacunación ha sido aplicada dentro de un período de no más de 12 meses ni menos de 1 mes previos a la faena;
- d) No provienen de establecimientos que hayan estado bajo controles oficiales veterinarios en relación con alguna enfermedad de notificación obligatoria de los bovinos;
- e) Residieron en el mismo establecimiento en la Argentina durante al menos 30 días antes de ser enviados a faena; y no ha habido ningún caso de FA¹ en un radio de 10 km a partir del establecimiento durante ese período;
- f) Han sido transportados en un vehículo, que fue limpiado y desinfectado antes de cargar al ganado, directamente desde el establecimiento de origen hasta el frigorífico aprobado sin haber entrado en contacto con otros animales con un estatus sanitario inferior;
- g) Han sido sometidos a una inspección *ante mortem* dentro de las 24 h previas a la faena, y a una inspección *post mortem* en busca de FA¹

- que incluyó un estudio exhaustivo de las cuatro patas y la boca de cada animal y los resultados fueron favorables;
- h) Fueron faenados en un frigorífico aprobado, designado oficialmente para exportar, y en el cual no se ha detectado FA¹ durante el período entre la última desinfección llevada a cabo antes de la faena y el envío para exportación; y
 - i) No han sido sometidos a un proceso de aturdimiento, antes de la faena, que consista en la inyección de aire o gas comprimido con un dispositivo en la cavidad craneal, ni a un procedimiento de descabello que implique laceraciones, luego de aturdir al animal, en el tejido del sistema nervioso central del animal mediante un instrumento en forma de vara alargada que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.3.2 fueron preparados con canales deshuesadas:

- a) de las que todos los ganglios linfáticos visualmente identificables han sido removidos y constituyen carne de canal para el consumo humano que no incluye carne o subproductos de la cabeza, patas, diafragma ni tripas;
- b) que, antes de su deshuese, han sido sometidas a maduración a una temperatura por sobre +2°C durante un período mínimo de 24 h luego de la faena, y en las que el valor del pH estaba por debajo de 6,0 al momento de realizar la prueba electrónica, en medio de ambos músculos *longissimus dorsi*;
- c) de modo que se evitó la contaminación con los tejidos enumerados en el Artículo 11.4.14 del Código Terrestre de la OIE. http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_bse.htm#article_bse.14.

3.3.3 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante la faena, la manipulación, el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.4 Para los productos cárnicos congelados, cocidos, entubados, sin hueso de bovinos de origen argentino, en los casos que no puedan satisfacer las condiciones establecidas en el punto 3.3:

Por el presente certifico que los productos cárnicos:

3.4.1 Derivan de bovinos que no han sido sometidos a un proceso de aturdimiento, antes de la faena, que consista en la inyección de aire o gas comprimido con un dispositivo en la cavidad craneal, ni a un procedimiento de descabello que implique laceraciones, luego de aturdir al animal, en el tejido del sistema nervioso central del animal mediante un instrumento en forma de vara alargada que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.4.2 Los productos cárnicos entubados sin hueso derivados de bovinos de origen argentino amparados por este certificado fueron completamente cocidos en (indique el nombre, el domicilio y el número de establecimiento aprobado), en condiciones aprobadas por el Servicio de Inspección de la Carne de la Argentina, con el fin de evitar su contacto con productos crudos.

3.4.3 La Argentina cumple con las condiciones del Artículo 11.4.3 del Código Terrestre de la OIE. http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_bse.htm#article_bse.14.

3.4.4 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante la faena, la manipulación, el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.5 Los productos cárnicos no perecederos comercialmente estériles preenvasados en envases sellados herméticamente (latas o bolsas retorta) y productos no perecederos como la mezcla seca para sopa, caldo en cubos y extracto de carne derivados de bovinos de origen argentino:

Por el presente certifico que los productos cárnicos:

3.5.1 Derivan de bovinos que no han sido sometidos a un proceso de aturdimiento, antes de la faena, que consista en la inyección de aire o gas comprimido con un dispositivo en la cavidad craneal, ni a un procedimiento de descabello que implique laceraciones, luego de aturdir al animal, en el tejido del sistema nervioso central del animal mediante un instrumento en forma de vara alargada que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.5.2 La Argentina cumple con las condiciones del Artículo 11.4.3 del Código Terrestre de la OIE. http://www.oie.int/index.php?id=169&L=0&htmfile=chapitre_bse.htm#article_bse.14.

3.5.3 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante la faena, la manipulación, el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.6 Para la carne y los productos cárnicos preparados con carne y productos cárnicos importados en la Argentina, incluidos los productos cárnicos no perecederos comercialmente estériles preenvasados en envases sellados herméticamente (latas o bolsas

retorta) y productos no perecederos como la mezcla seca para sopa, caldo en cubos y extracto de carne:

Por el presente certifico que:

3.6.1 La carne o los productos cárnicos

3.6.1.1 Fueron importados de forma legal en la Argentina;

3.6.1.2 Cumplen con todos los requisitos canadienses relacionados con la importación de productos cárnicos, según lo enunciado por la CFIA en el Anexo A: <http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-10/annex-a/eng/1336318487908/1336319720090> del Capítulo 10 del Manual de Procedimientos sobre el Higiene de la Carne, como si fuesen exportados directamente del país de origen hacia Canadá.

3.6.2 Se han tomado todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto con animales o subproductos derivados de animales con un estatus zoonosario inferior durante el procesado y el envasado de los productos cárnicos.

3.6.3 El certificado de inspección de la carne con el que la carne fue importada en la Argentina se mantiene archivado en el establecimiento argentino de procesado con fines de verificación por un período mínimo de 2 años luego de la importación.

4. Declaraciones adicionales, distintas de aquellas sobre sanidad animal, requeridas por el OMIC:

4.1 Para la carne y los productos cárnicos derivados de bovinos considerados material precursor para la preparación de carne picada cruda terminada, pero que no se limita a, recortes, carne picada de recortes (recortes derivados de cortes primarios y secundarios), carne de la cabeza, carne de la mejilla, raíz de la lengua, carne del esófago, corazón y carne finamente texturada:

Por el presente certifico que:

4.1.1 La carne o los productos cárnicos derivados de bovinos y amparados por este certificado son considerados material precursor para la preparación de carne picada cruda terminada, y se los sometió a estudios en busca de *E. coli* O157:H7/NM según los procedimientos descritos en por la CFIA en el Anexo O: <http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-4/annex-o/eng/1370616273137/1370616333827> del Capítulo 4 del Manual de Procedimientos sobre el Higiene de la Carne, y

4.1.2 Fueron sometidos a estudios en un laboratorio acreditado de acuerdo con las normas ISO 17025 (esto es, un laboratorio formalmente reconocido

por un órgano de certificación, signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), por cumplir con los requisitos de la ISO/IEC 17025:2005), y

4.1.3 Los resultados de los estudios fueron registrados en un certificado de análisis que indica que no se detectó *E. coli* O157:H7/NM, y

4.1.4 Dicho certificado de análisis es emitido en uno de los idiomas oficiales de Canadá (inglés o francés) y se adjunta al presente certificado.

4.2 Para la carne picada derivada de bovino:

4.2.1 La carne o los productos cárnicos derivados de bovinos usados para la preparación de la carne picada cruda amparada por este certificado fueron sometidos a estudios en busca de *E. coli* O157:H7/NM según los procedimientos descritos en por la CFIA en el Anexo O: <http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-4/annex-o/eng/1370616273137/1370616333827> del Capítulo 4 del Manual de Procedimientos sobre el Higiene de la Carne, y

4.2.2 Fueron sometidos a estudios en un laboratorio acreditado de acuerdo con las normas ISO 17025 (esto es, un laboratorio formalmente reconocido por un órgano de certificación, signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC), por cumplir con los requisitos de la ISO/IEC 17025:2005), y

4.2.3 Los resultados de los estudios fueron registrados en un certificado de análisis que indica que no se detectó *E. coli* O157:H7/NM, y

4.2.4 Dicho certificado de análisis será mantenido archivado en el establecimiento procesador por un mínimo de 2 años desde la fecha del presente certificado.

4.3 Para toda la carne y todos los productos cárnicos derivados de animales de origen argentino:

Por el presente certifico que:

4.3.1 Los productos cárnicos amparados por este certificado han derivado de animales que fueron insensibilizados de forma compasiva de forma reversible o irreversible antes de su sangrado, o fueron faenados conforme las leyes Judaicas o Islámicas.

5. Los establecimientos elegibles para exportar hacia Canadá:

5.1 Veá el listado en: <http://inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/forlist.asp?lang=e>