



COMUNIDAD ANDINA

SECRETARIA GENERAL

Resolución 151
9 de noviembre de 1998

RESOLUCION 151

RESOLUCION 151

Modificación en el “Catálogo Básico de Plagas y Enfermedades de los Animales Exóticas a la Subregión Andina”

LA SECRETARIA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA,

VISTOS: El Artículo 100 del Acuerdo de Cartagena, la Decisión 328 de la Comisión sobre Sanidad Agropecuaria Andina, la Resolución 447 de la Junta y la Resolución 023 de la Secretaría General;

CONSIDERANDO: Que el Catálogo Básico de Plagas y Enfermedades de los Animales Exóticas a la Subregión Andina adoptado por Resolución 447 de la Junta prohíbe la importación de cerdos, semen, embriones, productos y subproductos del cerdo procedentes de países afectados por la peste porcina africana o por la enfermedad vesicular del cerdo;

Que con base en un estudio de análisis de riesgos realizado en Italia por dos expertos de los Países Miembros y por recomendación del Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria, Grupo Sanidad Animal, en su Vigésima Primera Reunión realizada en Santafé de Bogotá, el 19 y 20 de septiembre de 1997, la Secretaría General adoptó por Resolución 023 los requisitos sanitarios para los únicos productos del cerdo que podrían ser importados de Italia, excluyendo los de la isla de Cerdeña por no encontrarse libre de la peste porcina africana y al mismo tiempo prevenir la enfermedad vesicular del cerdo que persiste en Italia;

Que desde entonces han habido modificaciones en la ocurrencia de la enfermedad vesicular del cerdo en la Península italiana con relación a la situación hallada durante la realización del estudio de análisis de riesgos, por lo que el Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria, Grupo Sanidad Animal, en su Vigésima Cuarta Reunión realizada en Lima, Perú, el 22 y 23 de julio de 1998, recomendó mantener la prohibición de importar animales, carne y productos cárnicos del cerdo procedentes de la isla de Cerdeña y de embutidos y productos cárnicos del cerdo de corta maduración procedentes de Italia;

Que el Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria, Grupo Sanidad Animal, recomendó asimismo los requisitos que deben cumplirse para la importación desde la República de Italia hacia los Países Miembros de la Comunidad Andina, de ciertos productos del cerdo con el propósito de prevenir la introducción de la enfermedad vesicular del cerdo en la Subregión Andina;

Que el artículo 20 de la Decisión 328 establece que la prohibición de importación desde países afectados por plagas y enfermedades exóticas a la Subregión que se identifican en el Catálogo Básico no incluyen animales, vegetales, productos, subproductos y objetos sometidos al cumplimiento de requisitos y procedimientos que aseguren su inocuidad y cuya eficacia sea reconocida por los Países Miembros; y

Que el artículo 28 de la Decisión 328 faculta a la Secretaría General para modificar el Catálogo a que se refiere la presente Resolución;

RESUELVE:

Artículo Unico.- Modificar el Catálogo Básico de Plagas y Enfermedades de los Animales Exóticas a la Subregión Andina sustituyendo el Anexo de la Resolución 023 de la Secretaría General por el Anexo de la presente Resolución.

Dada en la ciudad de Lima, Perú, a los nueve días del mes de noviembre de mil novecientos noventa y ocho.

SEBASTIAN ALEGRETT
Secretario General

ANEXO

REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS PROCEDENTES DE ITALIA

Código

16.01 L EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE, DE DESPOJOS Y DE SANGRE QUE PROCEDAN DE LA ESPECIE PORCINA (DE CERDO Y NO DE JABALI), COCIDOS

Los embutidos preparados con productos obtenidos de la especie porcina estarán amparados por un certificado zoosanitario expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal, del Ministerio de Salud de Italia, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. La carne, despojos y sangre con los que se elaboraron los embutidos y productos similares se obtuvieron de cerdos nacidos, criados y cebados en Italia continental y no de la isla de Cerdeña. En el caso de la carne, despojos o sangre que provengan de animales importados de terceros países se consigna toda la información sanitaria relativa al origen de los mismos y a su estado.
2. Los cerdos, sean o no de origen italiano, de los que se obtuvo los productos utilizados para la preparación de los embutidos y productos similares provienen de países libres de la FIEBRE AFTOSA, reconocidos por la OIE y de países o áreas declaradas oficialmente libres de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, la PESTE PORCINA AFRICANA y la PESTE PORCINA CLASICA por la Autoridad competente del país exportador, y reconocidas por el País Miembro importador. Las enfermedades mencionadas son de declaración obligatoria y se cuenta con un programa eficiente de vigilancia epidemiológica y control para las mismas.
3. El matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas industriales donde se procesaron los productos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Salud de Italia y está o están autorizados por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS. Dicho aval se realiza con frecuencia bianual.
4. El área de origen de los cerdos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas donde fueron procesados la carne, sangre o despojos utilizados para elaborar los embutidos, así como el área circundante, están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes de ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie al menos en los seis meses previos al sacrificio.
5. En el área de origen de los cerdos, los establecimientos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales así como en la planta o plantas donde fueron procesados la carne, despojos y sangre utilizados para elaborar los embutidos y productos similares y en el área circundante, no ha habido evidencia clínica ni serológica de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO y la PESTE PORCINA AFRICANA, al menos en los doce meses precedentes.

6. Los animales y la carne, sangre y despojos utilizados para la elaboración de los embutidos y productos similares fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo de un médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud Pública.
7. Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C (MENOS VEINTICINCO GRADOS CENTIGRADOS) en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico.
8. La planta o plantas donde se procesaron las carnes, sangre o despojos para la obtención de los embutidos están sometidas a inspección por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud y en las mismas se llevan registros originales de las actividades realizadas por lo menos en los dos años precedentes.
9. Los embutidos fueron sometidos a un proceso de elaboración en conformidad con la norma técnica específica y acompaña al embarque la relación de ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración y la fecha de empaque.
10. Los embutidos fueron sometidos a cocimiento completo mediante la acción del calor a 70°C (SETENTA GRADOS CENTIGRADOS) durante al menos 10 minutos o a $80,3^{\circ}\text{C}$ (OCHENTA COMA TRES GRADOS CENTIGRADOS) por lo menos durante 3 (TRES) minutos, comprobado por termopar graficador.
11. Los embutidos fueron empacados y marcados de manera que puedan ser reconocidos como cocidos y llevan la identificación de la planta donde fueron procesados.
12. Están amparados por un certificado de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano.
13. Los embutidos fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino.
14. Los contenedores o los vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados antes de ser cargados utilizando productos autorizados por el país exportador.

PARAGRAFO: El certificado será redactado en italiano, con traducción al español. En caso de adjuntarse la traducción, ésta será también firmada por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Salud de Italia que expidió el certificado.

Código

16.02 J JAMON ITALIANO MADURADO DESHUESADO

Los jamones italianos madurados deshuesados estarán amparados por un certificado zoosanitario expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal, del Ministerio de Salud de Italia, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. La carne con la que se elaboró el jamón o los jamones se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en Italia continental y no de la isla de Cerdeña.
2. El país está reconocido por la OIE libre de la FIEBRE AFTOSA y los cerdos provienen de áreas declaradas oficialmente libres de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA por la Autoridad competente del país exportador y son reconocidas por el País Miembro importador. Las enfermedades mencionadas son de declaración obligatoria y se cuenta con un programa eficiente de vigilancia epidemiológica y control para las mismas.
3. El matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas industriales donde se procesaron los productos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Salud de Italia y está o están autorizados por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS. Dicho aval se realiza con frecuencia bianual.
4. El área de origen de los cerdos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas donde fue procesada la carne, utilizada para elaborar el jamón o los jamones, así como el área circundante, están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes de ENFERMEDADES INFECCIO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie al menos en los seis meses previos al sacrificio.
5. En el área de origen de los cerdos, los establecimientos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales, así como en la planta o plantas donde fue procesada la carne utilizada para elaborar el jamón o los jamones y en el área circundante, no ha habido evidencia clínica ni serológica de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO y la PESTE PORCINA AFRICANA, al menos en los doce meses precedentes al sacrificio.
6. Los animales de los que se obtuvo la carne para la elaboración de los productos fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo de un médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud Pública.
7. La carne fue sometida a examen de triquinoscopia, con resultado negativo, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien, sometidas a congelación a -25°C (MENOS 25 GRADOS CENTIGRADOS) en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico.

8. La planta o plantas donde se procesó la carne, para la preparación del jamón o los jamones, están sometidas a inspección por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud y en las mismas se llevan registros originales de las actividades realizadas por lo menos en los dos años precedentes.
9. Los jamones italianos deshuesados madurados fueron sometidos a un proceso de elaboración en conformidad con la norma técnica específica y se sometieron a un período mínimo de maduración de 400 (CUATROCIENTOS) días. Se acompaña la relación de ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración y la fecha de empaque.

El deshuesado se realizó de acuerdo con procedimientos técnicos, removiendo los huesos hasta la pezuña y los vasos sanguíneos masajeados para eliminar los restos de sangre antes de iniciar su procesamiento.

10. El jamón o los jamones fueron marcados individualmente de manera que puedan ser reconocidos, identificando el establecimiento donde se procesaron y el período de maduración.
11. El jamón o los jamones están amparados por un certificado oficial de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para consumo humano.
12. El jamón o los jamones fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, que fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino.
13. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados antes de ser cargados utilizando productos autorizados por el país exportador.

PARAGRAFO: El certificado será redactado en italiano, con traducción al español. En caso de adjuntarse la traducción, ésta será también firmada por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Salud de Italia que expidió el certificado.

Código

16.02 K JAMON ITALIANO COCIDO DESHUESADO

Los jamones italianos cocidos deshuesados estarán amparados por un certificado zoosanitario expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal, del Ministerio de Salud de Italia, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. La carne con la que se elaboró el jamón o los jamones cocidos se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en Italia continental y no de la isla de Cerdeña. En el caso de la carne que provenga de animales importados de terceros países se consigna toda la información sanitaria relativa al origen de los mismos y a su estado.
2. Los cerdos, sean o no de origen italiano, de los que se obtuvo la carne para la preparación del jamón o jamones cocidos provienen de países libres de la FIEBRE AFTOSA, reconocidos por la OIE, y de países o áreas declaradas oficialmente libres de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, la PESTE PORCINA AFRICANA y la PESTE PORCINA CLASICA por la Autoridad competente del país exportador y son reconocidas por el País Miembro importador. Las enfermedades mencionadas son de declaración obligatoria y se cuenta con un programa eficiente de vigilancia epidemiológica y control para las mismas.
3. El matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas industriales donde se procesó el jamón o los jamones cocidos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Salud de Italia y está o están autorizados por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS. Dicho aval se realiza con frecuencia bianual.
4. El área de origen de los cerdos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas donde fue procesada la carne, utilizada para elaborar el jamón o los jamones cocidos, así como el área circundante, están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes de ENFERMEDADES INFECCIO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie al menos en los seis meses previos al sacrificio.
5. En el área de origen de los cerdos, los establecimientos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales, así como en la planta o plantas donde fue procesada la carne utilizada para elaborar el jamón o los jamones cocidos y en el área circundante, no ha habido evidencia clínica ni serológica de la ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO y la PESTE PORCINA AFRICANA, al menos en los doce meses precedentes.
6. Los animales de los que se obtuvo la carne para la elaboración del jamón o los jamones cocidos fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo de un médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud Pública.
7. Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C (MENOS VEINTICINCO

GRADOS CENTIGRADOS) en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico.

8. La planta o plantas donde se procesó la carne para la obtención del jamón o los jamones cocidos están sometidas a inspección por la Autoridad de Sanidad Animal del Ministerio de Salud y en las mismas se llevan registros originales de las actividades realizadas por lo menos en los dos años precedentes.
9. El jamón o los jamones cocidos fueron sometidos a un proceso de elaboración en conformidad con la norma técnica específica y acompaña al embarque la relación de ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración y la fecha de empaque.
10. Los jamones fueron sometidos a cocimiento completo mediante la acción del calor a 70°C (SETENTA GRADOS CENTIGRADOS) durante al menos 10 minutos o a 80,3°C (OCHENTA COMA TRES GRADOS CENTIGRADOS) por lo menos durante 3 (TRES) minutos, comprobado por termopar graficador.
11. El jamón o los jamones fueron empacados y marcados de manera que puedan ser reconocidos como cocidos y llevan la identificación de la planta donde fueron procesados.
12. Están amparados por un certificado de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano.
13. El jamón o los jamones cocidos fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino.
14. Los contenedores o los vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados antes de ser cargados utilizando productos autorizados por el país exportador.

PARAGRAFO: El certificado será redactado en italiano, con traducción al español. En caso de adjuntarse la traducción, ésta será también firmada por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Salud de Italia que expidió el certificado.