Anexo A: México
Condiciones para la importación de productos cárnicos de México

Esta página es parte del Depósito de documentos de orientación (GDR).

Buscando documentos relacionados?
Buscar documentos relacionados en el repositorio de documentos de orientación

1. Sistemas de inspección de carne aprobados:

1.1 Bovinos (incluido el bisonte de granja): sacrificio, corte, deshuese y productos cárnicos comestibles, vísceras de animales saladas naturales

1.2 porcino (incluido el jabalí de granja): sacrificio, corte, deshuese y carne comestible, vísceras de animales saladas naturales

1.3 Procesamiento (para sistemas de inspección de carne aprobados, y carne y productos cárnicos preparados a partir de aves de corral procedentes de países y establecimientos aprobados por la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (ACIA): trituración, formulación, curado, cocinado y enlatado

2. Tipos de productos cárnicos aceptados para la importación (basados en restricciones zoosanitarias):

2.1 Carne fresca y productos cárnicos crudos (refrigerados o congelados), incluidos los deshuesados y sin hueso, los productos cárnicos comestibles, las vísceras de animales saladas naturalmente, la sangre y las fracciones de la misma (plasma, factores de coagulación, células):

2.1.1 Carne y productos cárnicos derivados de bovinos de origen mexicano - ver secciones 3.1, 3.2 y 4.1 y 4.4 para certificaciones adicionales requeridas.

2.1.2 Envolturas saladas naturales derivadas de bovinos de origen mexicano - ver las secciones 3.2 y 4.4 para certificaciones adicionales requeridas.

2.1.3 Sangre y fracciones de sangre derivadas de bovinos de origen mexicano - ver secciones 3.2, 4.3 y 4.4 para certificaciones adicionales requeridas.

2.1.4 Carne y productos cárnicos derivados de cerdos de origen mexicano - ver la sección 3.3 y 4.4 para certificaciones adicionales requeridas

2.1.5 Envolturas saladas naturales derivadas de cerdos de origen mexicano - ver la sección 3.3 y 4.4 para certificaciones adicionales requeridas

2.1.6 Carne y productos cárnicos derivados de carne importada procedentes de países y establecimientos aprobados por la ACIA - ver la sección 3.4 y 4.4 para obtener certificaciones adicionales

2.1.7 Carne comestible por productos derivados de especies con sistemas aprobados de inspección de carne - ver las secciones 3.1, 3.2, 3.3, 4.4 y 4.5 para requisitos adicionales de certificación

2.2 Todos los productos cárnicos procesados (tratados térmicamente, curados y secos crudos), que no sean productos cárnicos comercialmente estériles almacenados en recipientes herméticamente cerrados (latas o bolsas esterilizables), y productos secos de mezcla secos, cubitos de caldo y extractos de carne

2.2.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen mexicano, incluidos los productos cárnicos que contienen sangre y / o fracciones de sangre (por ejemplo, salchichas, morcillas de sangre) - ver secciones 3.1, 3.2, 4.2 y 4.3 para certificaciones de certificación adicionales

2.2.2 Productos cárnicos derivados de cerdos de origen mexicano - ver la sección 3.3 para certificaciones adicionales requeridas

2.2.3 Productos cárnicos derivados de carne y productos cárnicos importados procedentes de países y establecimientos aprobados por ACIA - ver la sección 3.4 para certificaciones adicionales requeridas

2.3 Productos cárnicos comercialmente estériles, estables en estantería, envasadas en recipientes herméticamente cerrados (latas y / o bolsas esterilizables), y productos secos de mezcla de sopa , cubos de caldo, extractos de carne:

2.3.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen mexicano - ver las secciones 3.1 y 3.2 para certificaciones adicionales requeridas.

2.3.2 Productos cárnicos derivados de cerdos de origen mexicano - no se requieren certificados adicionales

2.3.3 Productos cárnicos y productos cárnicos importados procedentes de países y establecimientos aprobados por la ACIA - ver la sección 3.4 para certificaciones adicionales requeridas

3. Certificaciones adicionales de sanidad animal requeridas en el Certificado oficial de inspección de la carne (OMIC):

3.1 Para carne y músculo esquelético deshuesado (sin incluir carne separada mecánicamente) derivada de bovino de origen mexicano:

"Por la presente certifico que:"

3.1.1 La carne y / o el producto cárnico se derivaron de bovinos que:

3.1.1.1 Nacieron y se criaron en México o han estado en México al menos 90 días antes del sacrificio.

3.1.1.2 No han estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o zona no reconocida oficialmente. Como libre de Fiebre Aftosa (FA), en el momento del sacrificio.

3.1.1.3 Ha sido sacrificado en un establecimiento ubicado en un país o zona libre reconocida como libre de Fiebre aftosa

3.1.1.4. Se encontraron libres de cualquier señal sugestiva de Fiebre aftosa o cualquier otra epizootia grave en la inspección ante mortem y post mortem.

3.1.1.5 No se sometió a un proceso de aturdimiento, antes del sacrificio, con un dispositivo que inyecta aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un proceso que implica laceración, después del aturdimiento del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento con forma de vara que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.1.2 La carne de músculo esquelético deshuesada se ha preparado de manera que se evite la contaminación con los tejidos enumerados en el Artículo 11.4.14 de el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

3.1.3 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, procesamiento y envasado de la carne y los productos cárnicos con cualquier producto animal o subproducto derivado de bovinos de menor estatus zoosanitario".

3.2 Para carne y productos cárnicos distintos a los enumerados en la sección 3.1 derivados de bovinos de origen mexicano, vísceras intestinales saladas, sangre y fracciones de sangre, y productos cárnicos comercialmente estériles estables en estantería envasados en recipientes herméticamente cerrados

(latas o bolsas esterilizables), y productos de mezcla de sopa , cubos de caldo, extractos de carne:

"Por la presente certifico que:"

3.2.1 La carne y / o los productos cárnicos provienen de bovinos que:

3.2.1.1 Nacieron y se criaron en México o han estado en México al menos 90 días antes del sacrificio.

3.2.1.2 No he estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o zona no reconocida oficialmente libre de Fiebre aftosa, en el momento del sacrificio.

3.2.1.3 Ha sido sacrificado en un establecimiento ubicado en un país o zona reconocida oficialmente libre de Fiebre aftosa

3.2.1.4 Se encontraron libres de cualquier señal sugestiva de Fiebre aftosa o cualquier otra epizootia grave en la inspección ante mortem y post mortem.

3.2.1.5 No se sometió a un proceso de aturdimiento, antes del sacrificio, con un dispositivo que inyecta aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un proceso que implica laceración, después del aturdimiento del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento con forma de vara que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.2.2 México cumple con las condiciones del Artículo 11.4.3 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y

Ya sea:

3.2.3 El producto no contiene ningún tejido de ningún rumiante importado nacido y criado en el primer año de vida de un país de riesgo controlado o indeterminado de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) reconocido por Canadá.

O

El producto contiene tejidos de animales importados de países con control de riesgo para EEB, y los animales de los que la carne y los productos carnicos se derivaron no contienen carne recuperada mecánicamente del cráneo y la columna vertebral de bovinos de 30 meses o más; Y la carne y los productos cárnicos no contienen, no se prepararon o no se contaminaron con:

(i) íleon distal de todas las edades de bovinos

(ii) (ii) amígdalas palatinas, el cráneo, incluido el cerebro, ganglios del trigémino y ojos, la médula espinal y la columna vertebral (excluidas las vértebras de la cola, las apófisis transversas de las vértebras torácicas y lumbares, y las alas del sacro), de bovinos de 30 meses o más,

3.2.4 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, procesamiento y envasado de la carne y los productos cárnicos con cualquier producto animal o subproducto derivado de bovinos de menor estatus zoosanitario".

3.3 Para carne y productos cárnicos derivados de cerdos de origen mexicano, distintos de los productos de carne de cerdo comercialmente estériles, estables en estantería, envasadas en recipientes herméticamente cerrados (latas o bolsas esterilizables) y productos de mezcla seca para sopa, cubitos de caldo y extractos de carne:

"Por la presente certifico que"

3.3.1 La carne y / o el producto cárnico provienen de cerdos no ha estado en contacto con ningún animal de un país o zona no oficialmente reconocida como libre de fiebre aftosa, peste porcina africana (PPA), peste porcina clásica (PPC) y enfermedad vesicular porcina. (EVP).

3.3.2 Ha sido sacrificado en un establecimiento ubicado en un país o zona oficialmente reconocida como libre de Fiebre aftosa PPA, PPC**,** y EVP.

3.3.3 Se encontraron libres de cualquier señal sugestiva de PPA, Fiebre aftosa PPC y EVP o cualquier otra epizootia grave en la inspección ante mortem y post mortem.

3.3.4 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, el procesamiento y el envasado de la carne de cerdo con cualquier producto animal o subproducto derivado de animales de menor estatus zoosanitario".

3.4 Para carne y productos cárnicos preparados a partir de carne y productos cárnicos importados en México, incluidos productos cárnicos estables comercialmente esterilizados envases o recipientes herméticamente cerrados (latas o bolsas esterilizables) y productos de mezcla de sopa deshidratados, cubos de caldo y extracto de carne:

"Por la presente certifico que:"

3.4.1 La carne y / o el producto cárnico:

3.4.1.1 Fue legalmente importado a México;

3.4.1.2 Cumplir con todos los requisitos canadienses para la importación comercial de productos cárnicos como se detalla en el Anexo A: Países aprobados del Capítulo 10 del Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne, como si fueran exportados desde el país de origen directamente a Canadá.

3.4.2 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante la manipulación, el procesamiento y el envasado del producto cárnico con cualquier producto animal o subproducto derivado de animales de menor estatus zoosanitario.

3.4.3 El certificado de inspección de carne con el cual se importó a México se mantiene en el archivo del establecimiento de procesamiento mexicano para fines de verificación durante un mínimo de 2 años después de la importación".

4 Certificado adicional, que no sean sanidad animal, requeridos en el OMIC:

4.1 Para la carne y los productos cárnicos derivados de bovinos considerados como material precursor para la preparación de carne molida cruda acabada, incluidos, entre otros, guarnición, guarnición de banco (guarnición derivada de cortes primarios y subprimarios), carne de cabeza, carne de masetero, raíces de lengua, carne de esófago, corazones y carne finamente texturizada:

"Por la presente certifico que:"

4.1.1 La carne y / o los productos cárnicos derivados de bovinos y cubiertos por este certificado se consideran materiales precursores para la preparación de carne molida cruda acabada, y se analizaron para determinar la presencia de Ecoli O157: H7 / NM según los procedimientos descritos en el anexo O del Capítulo 4 del Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne, y

4.1.2 Fueron probados en un laboratorio acreditado de acuerdo a los estándares de la ISO 17025 (es decir, un laboratorio que está formalmente reconocido por un organismo de acreditación que es signatario del acuerdo de reconocimiento mutuo (MRA) de Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) conforme a los requisitos de ISO / IEC 17025: 2005), y

4.1.3 Los resultados de las pruebas se registraron en un certificado de análisis que indica que Ecoli O157: H7 / NM no fue detectado, y

4.1.4 Dicho certificado de análisis se emite en uno de los idiomas oficiales de Canadá (inglés o francés) y se adjunta a este certificado.

4.2 Para la carne molida cruda derivada de bovino:

"Por la presente certifico que:"

4.2.1 La carne y / o los productos cárnicos derivados de bovinos utilizados para la preparación de carne molida cruda contemplada en este certificado se analizaron en cuanto a la presencia de Ecoli O157: H7 / NM de acuerdo con los procedimientos descritos en el anexo O del Capítulo 4 del Manual de Procedimientos de Higiene de la Carne, y

4.2.2 Fueron probados en un laboratorio acreditado de acuerdo a los estándares de ISO 17025 (es decir, un laboratorio que está formalmente reconocido por un organismo de acreditación que es signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA) de Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) conforme a los requisitos de ISO / IEC 17025: 2005), y

4.2.3 Los resultados de las pruebas se registraron en un certificado de análisis que indica que Ecoli O157: H7 / NM no fue detectado, y

4.2.4 Dicho certificado de análisis se mantendrá en el archivo del establecimiento de procesamiento durante un mínimo de 2 años a partir de la fecha de este certificado".

4.3 Para sangre comestible, fracciones de sangre comestible (incluyendo plasma, factores de coagulación y células) y productos cárnicos comestibles que contienen sangre y / o fracciones de sangre (Ej., Salchichas, morcilla) derivados de bovinos o porcinos sacrificados en EUA:

"Por la presente certifico que:"

4.3.1 La sangre fue recolectada de bovino o porcino (ponchado no aplicable) utilizando un método de recolección de sangre cerrada, como el uso de un cuchillo hueco o una cánula".

4.4 Para todas las carnes y productos cárnicos:

"Por la presente certifico que:"

4.4.1 Los productos cárnicos cubiertos por este certificado han sido derivados de animales que fueron humanamente aturdidos de manera reversible o irreversible antes de ser sangrados, o fueron sacrificados de acuerdo con el ritual judío o islámico.

4.5 Para carne comestible por productos:

"Por la presente certifico que:"

4.5.1 Los productos cárnicos comestibles se cosecharon higiénicamente y se consideran comestibles por los Estándares canadienses .

5. Establecimientos elegibles para exportar a Canadá:

5.1 Consulte la Lista de establecimientos de países extranjeros elegibles para exportar productos cárnicos a Canadá