



## **EXPORTACIÓN A ISRAEL**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE BOVINO, OVINO Y CAPRINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

**La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,<sup>1</sup>**

#### **Introducción:**

Para poder realizar exportaciones de carne y productos de vacuno, ovino y caprino a Israel, los establecimientos cárnicos españoles deben estar específicamente autorizados por los servicios veterinarios del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Israel.

Dichas autoridades sanitarias han delegado en las autoridades competentes españolas la potestad para autorización de establecimientos interesados en exportar estos productos a su país.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

#### **Ámbito de aplicación**

- Este registro es para la exportación de los establecimientos que elaboren o manipulen carne de vacuno, ovino o caprino.
- Este Registro afecta a las actividades de:
  - Matadero (SH)
  - Sala de Despique (CP)
  - Almacén Frigorífico (CS)
  - Industria Cárnica (PP)
  - Centro de Re-embalado (RW)
- El registro implica a establecimientos que manipulen y procesen carnes que se hayan obtenido por sacrificio ritual religioso kosher. Las categorías de producto que podrán ser registradas en la lista de exportación serán las siguientes, y las cuales deben ser indicadas en el momento de realizar la solicitud:
  - SM: Carne salada
  - SO: Vísceras saladas

<sup>1</sup> [http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export/establecimientos\\_autorizados.aspx](http://www.magrama.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export/establecimientos_autorizados.aspx)



- NSM: carne no salada
  - NSO: Vísceras no saladas
  - NKO: Vísceras no Kosher
- Si bien la normativa sanitaria israelí no excluye específicamente a los establecimientos que trabajan con productos de la especie porcina, estos deberán poder demostrar que sus líneas de trabajo están completamente separadas con el fin de evitar toda contaminación cruzada, pues podrían ser rechazados por las autoridades religiosas hebreas.

### **Criterios aplicables para la autorización**

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea en materia de salud pública y sanidad animal.
- Cumplir con los requisitos sanitarios específicos de Israel que se recogen en los siguientes documentos (disponibles en la web de CEXGAN)
  - Requisitos y procedimientos para la aprobación de mataderos, salas de despiece e instalaciones de frío para la exportación de carne y subproductos a Israel (Imp. Meat 1/95).

Dispone de la información más relevante para el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones de salado y del proceso kosher.
  - Requisitos de Israel para los establecimientos de exportación de productos de origen animal rumiantes.

Dispone de los requisitos más relevantes en relación al desarrollo e implementación del sistema de autocontrol: SPS, PNCH/SSOP, APPCC, sacrificio kosher, trazabilidad y etiquetado)

En la práctica el cumplimiento de estos requisitos sanitarios requiere:

- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado, que cumpla con los requisitos adicionales en relación a documentación de apoyo, monitorización, acciones correctoras, verificación y requerimientos de revisión de pre- envío, cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH/SSOP)<sup>2</sup>, que cumpla con los requerimientos específicos establecidos por las autoridades de Israel.
- Disponer de programas escritos con registros que evidencien el mantenimiento de los requisitos SPS establecidos en la normativa de Israel.
- Disponer de un programa analítico de reducción de patógenos análogo a los programas de muestreo que el establecimiento dispone e implementa para cumplir con el Reglamento (CE) N° 2073/2005.
- Disponer de un programa específico que recoja los controles y registros para cumplir con los requerimientos de bienestar animal durante la descarga, alojamiento y conducción, así como los específicos acordes a las exigencias del sacrificio ritual kosher (sujeción y sangrado), y la verificación de indicadores y acciones a adoptar en función de los indicadores de bienestar animal empleados.

<sup>2</sup> [PNCH que recoge los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH"](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf)  
[http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices\\_PNCH.pdf](http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf)



- Haber implementado y documentado las necesarias medidas de bienestar animal acordes a las exigencias del sacrificio ritual kosher.
- Disponer de un sistema de trazabilidad que permita identificar y segregar las partidas destinadas a este país.

Con la realización al menos de un ejercicio de trazabilidad anual y de un ejercicio de retirada de mercado.

- En caso de realizar salado kosher de las carnes o vísceras, los requerimientos deben ser cubiertos por los procedimientos APPCC, PNCH/SSOP y los principios SPS.

En la aplicación de CEXGAN hay información adicional sobre los requisitos y procedimientos para la aprobación de mataderos e industrias cárnicas para la exportación de carne y subproductos a Israel.

### **Otra información de interés**

#### **Carne y vísceras saladas kosher**

En el caso que se vayan a solicitar carne y/o vísceras saladas kosher, la empresa remitirá a la Subdirección General de Sanidad Exterior una memoria que incluya la siguiente información:

- Planos con el diseño propuesto de las dependencias (secciones y equipos)
- Volumen diario de carne/vísceras a salar
- Fuentes del agua refrigerada. Sistema empleado para el enfriamiento del agua
- Capacidad de los estanques de inmersión (cumplimiento de los requisitos de volumen y de ingreso del agua)
- Capacidad de los estanques de lavado (cumplimiento de los requisitos volumen y de ingreso del agua)
- Diagrama de flujo detallado del proceso
- Breve descripción de los controles a realizar en el proceso de salado

Esta información se remitirá en formato electrónico una vez se haya formalizado la solicitud en la aplicación de CEXGAN, remitiendo un correo electrónico al buzón [cuestionariosexportacion@msssi.es](mailto:cuestionariosexportacion@msssi.es). En el asunto se deberá indicar el nº de solicitud que le ha promocionado la aplicación de CEXGAN (L\*\*\*\*), el nombre de la empresa (razón social y RGSEAA) y el país para el que se solicita la inclusión en listas (Israel).

Tras la revisión documental por parte de la SG de Sanidad Exterior, se comunicará a la empresa que se puede proceder a la construcción de la línea.

A la finalización de la construcción, los Servicios Veterinarios Oficiales de la Comunidad Autónoma remitirán informe comunicando que las instalaciones se han completado conforme a la memoria. Este informe preliminar habilitará la visita de técnicos del MSSSI para verificar el cumplimiento de los requisitos de habilitación.

En base a los resultados de la visita se emitirá el pertinente informe de propuesta de inclusión que será remitido al MAPAMA conforme al artículo 11 del R.D. 993/2013

#### **Movimientos de mercancías kosher entre establecimientos**

Los movimientos de mercancías kosher que se realicen entre establecimientos autorizados para la exportación a Israel, requerirán una **certificación sanitaria de tránsito** que será emitida por los Servicios Veterinarios Oficiales de salud pública autonómicos.



### Certificado de exportación

La mercancía debe ir amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPAMA.

### Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de carne y productos cárnicos de vacuno, ovino y caprino a Israel está disponible en la web de CEXGAN.

### Ampliación de actividad:

Los establecimientos que estén ya autorizados para exportar a Israel y pretendan ampliar las actividades de la industria o los productos a exportar deberán tramitar su solicitud de autorización siguiendo este mismo procedimiento.

La ampliación de actividad se hará efectiva cuando el MAPAMA remita a la empresa la correspondiente resolución, conforme al artículo 11 del RD 993/2014.

No pudiendo exportarse producto elaborado con fecha anterior a la mencionada en la resolución.

Actualizado a 14 de julio de 2017