

Certificación

Contenido

Requisitos de importación específicos de alimentos	2
Uso de marcas de envío (Shipping Mark)	4
Procedimientos para el uso de Certificados Oficiales de Inspección de Carnes (OMIC)	7
Formulario de certificado oficial de inspección de carnes (para todos los países excepto Estados Unidos)	8
Requisitos de clasificación para productos cárnicos importados	19
Normas canadienses de identidad: volumen 7: productos cárnicos	26
Condiciones para importar productos cárnicos de Chile.....	67
Establecimientos elegibles para exportar a Canadá.....	77
Normas canadienses	78
Uso de sellos oficiales	84
Procedimientos de manipulación en envíos de fianzas	88

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/eng/1536170455757/1536170495320>

Requisitos de importación específicos de alimentos

Las Regulaciones de Alimentos Seguros para los canadienses (SFCR) establecen ciertos requisitos, como licencias, controles preventivos y trazabilidad que se aplican a la mayoría de los productos alimenticios; sin embargo, ciertos productos alimenticios tienen requisitos específicos relacionados con grados o estándares. En algunos casos puede estar relacionado con un riesgo para la salud y se requieren permisos o certificados adicionales que acrediten que el alimento es seguro.

Descripción general: importación de productos cárnicos

Se requieren certificaciones zoonosanitarias adicionales para ser incorporadas en el Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC) de ciertos países y para ciertos tipos de productos cárnicos.

Requisitos específicos para productos cárnicos importados

Los productos cárnicos comestibles pueden ser importados a Canadá por el titular de una licencia solo si:

el importador proporciona a la CFIA un Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC) emitido por el país extranjero que establece que el producto cárnico cumple con los requisitos establecidos en las leyes y reglamentos canadienses aplicables

Control en el punto de entrada de productos cárnicos importados

Los importadores y/o intermediarios de importación deben presentar todos los certificados y documentos pertinentes al Centro Nacional de Servicios de Importación (NISC), para verificar que el envío cumple con los requisitos, antes de que se le permita ingresar a Canadá. El NISC también verifica la validez de las marcas de envío (shipping marks) para garantizar que no se haya utilizado la misma marca de envío en los 12 meses anteriores en ningún producto cárnico importado del mismo país. Las marcas de envío (shipping marks) son números únicos o combinaciones de letras y números que identifican positivamente todos y cada uno de los contenedores dentro del envío con el OMIC correspondiente. Los números OMIC pueden utilizarse como marcas de envío. Consulte [Uso de marcas de envío](#) para obtener más detalles.

La Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA) no permitirá que ningún producto cárnico ingrese a Canadá a menos que el importador/corredor les presente una prueba de que la CFIA revisó los documentos requeridos, determinó que el envío es elegible para ingresar y que la CFIA está tomando sobre el seguimiento del envío, para sus propios fines, hasta que se hayan realizado las inspecciones requeridas y el envío pueda ser entregado al importador.

Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC)

Todos los envíos de productos cárnicos importados a Canadá deben estar acompañados de una OMIC válida, emitida por la autoridad competente del país exportador. Los certificados deben estar numerados individualmente, con referencia específica al país de origen y los números no deben haber sido repetidos dentro de los 12 meses anteriores en ningún producto cárnico importado del mismo país. El formato del certificado, así como las certificaciones requeridas, se negocian y establecen en el momento de la revisión del sistema. La OMIC es el principal documento exigido por la CFIA como prueba de que los productos cárnicos importados cumplen con la legislación canadiense aplicable. Por esta razón, las certificaciones requeridas por la Ley y los *Reglamentos de Alimentos Seguros para los canadienses (Safe Food for Canadians Act and Regulations)* así como la *Ley de Salud de los Animales (Health of Animals Act and Regulations)* así debe haber *reglamentos* específicos para los productos cárnicos y el estado de salud animal del país exportador.

La OMIC especifica el país de origen de los productos cárnicos, así como los establecimientos de sacrificio, procesamiento y exportación implicados en la producción y exportación a Canadá. Además de la información del producto, el certificado debe especificar el exportador y el importador.

Los detalles relacionados con el formato de los certificados y los procedimientos para el uso de los certificados se pueden encontrar en [Procedimientos para el Uso de Certificados Oficiales de Inspección de Carnes \(OMIC\)](#) , [Formulario de Certificado Oficial de Inspección de Carnes \(para todos los países excepto Estados Unidos\)](#) y [Carne Oficial Formularios de certificados de inspección de los Estados Unidos](#)

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/use-of-shipping-marks/eng/1336319434490/1336319505953>

Uso de marcas de envío (Shipping Mark)

Uso de marcas de envío bajo procedimientos de embalaje alternativos

Política general

Las marcas de envío se utilizan para identificar todos los contenedores de envío (cajas) dentro de un envío importado al Certificado Oficial de Inspección de Carne (OMIC) correspondiente. **Cada contenedor de envío en cada lote importado debe estar claramente marcado con una marca de envío apropiada.** En el caso de envíos desde los Estados Unidos, el sello de exportación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), que lleva el número de certificado de exportación correspondiente, es la marca de envío y no tiene que introducirse en la columna de marcas de envío del certificado de exportación.

Las marcas de envío pueden ser números generados específicamente o pueden representar el número OMIC apropiado. No deben repetirse en los próximos doce (12) meses en ninguna OMIC del mismo país exportador. Puede haber más de una marca de envío en un OMIC, pero no puede haber dos OMIC con la misma marca de envío.

Las marcas de envío deben introducirse en la OMIC, en la casilla 11, "marcas de envío" en los certificados de cualquier país que no sean los Estados Unidos, ya sean números generados específicamente o si representan el número OMIC. Los números de establecimiento no se pueden utilizar como marca de envío.

Cuando el estampado individual de los envases al por menor no sea práctico (por ejemplo, pequeños envases al por menor no contenerizados en envases más grandes, o productos en envases de bandejas), podrá utilizarse el procedimiento de envasado alternativo. El procedimiento alternativo permite que el pallet sea considerado como el contenedor de envío.

Uso de marcas de envío bajo procedimientos de embalaje alternativos

Uso de palets como contenedores de envío

Política

Los productos cárnicos y avícolas paletizados, envasados por el consumidor, totalmente marcados y etiquetados, destinados a trasladarse como una unidad intacta a la distribución al por menor, pueden importarse con las marcas de envío y la etiqueta del contenedor de envío aplicadas al exterior del pallet, en lugar de los paquetes de bandejas o cajas de cartón individuales.

Procedimientos de envasado alternativos para productos al por menor totalmente marcados y etiquetados

Embalaje y Paletizado

Los productos envasados completamente marcados y etiquetados se colocan en cajas de cartón o bandejas para la venta al por menor como una unidad. Las bandejas pueden ser elásticas envueltas en grupos o individualmente. Las bandejas deben ser lo suficientemente resistentes y altas como para permitir su manipulación durante la selección de muestras de inspección de importación.

Las bandejas o cajas de cartón se paletizan y posteriormente se envuelven elásticamente (o se cubren con material corrugado). El pallet envuelto se considera como un contenedor de envío para fines de certificación de importación.

Solo se puede ensamblar un tipo de producto en cada pallet. El tipo de producto se interpreta como un producto cárnico envasado en un tipo y tamaño de contenedor, una fórmula de producto y originario de un establecimiento de transformación.

Etiquetado

Cuando un pallet se identifica como un contenedor de envío, se requiere una etiqueta de envío principal en el costado del pallet. Esta etiqueta puede ser en forma de cartel debajo de la envoltura elástica del pallet o como una etiqueta adhesiva.

La etiqueta del pallet debe mostrar de **manera prominente y legible**, toda la información obligatoria requerida en un contenedor de envío y marcas de envío.

La marca de envío o el sello de exportación (en el caso de los productos de los Estados Unidos) deben aplicarse a las etiquetas del cartel o del contenedor de envío de la paleta envuelta elásticamente. Las bandejas y los cartones no necesitan estar marcados con la marca de envío / sello de exportación. Sin embargo, si todo el pallet no se mueve como una unidad intacta para la distribución minorista, entonces los cartones o bandejas individuales se considerarán cartones de envío y deberán cumplir con los requisitos obligatorios de etiquetado, incluidas las marcas de envío.

Certificación

Todos los códigos de producción presentes en el paquete minorista (como los códigos de fecha impresos en los paquetes, o todo el código de producción requerido para ser marcado permanentemente en latas u otros contenedores de productos cárnicos herméticamente sellados) para cada tipo de producto en el envío deben figurar en la OMIC de exportación del país extranjero. Esto permitirá un retiro basado en código de producción, en caso de que surja la necesidad.

La casilla 12 de la OMIC (número y tipo de paquetes) identificará el número de pallets en el envío, el número de cajas o bandejas, el número de cada unidad

individual / cartón o / bandeja, el tamaño de las unidades y todos los códigos de producción. Ejemplo: 1 pallet (25 bandejas X 6 latas/bandeja X 250 ml) códigos de producción: 00000, 00001 y 00002.

En el caso de que falten códigos de producción, sean incorrectos o completamente ilegibles en un certificado sanitario, no se permitirá que el producto se mueva como una unidad intacta a Canadá. El envío puede presentarse con arreglo a los procedimientos normales de reinspección de importación, siempre que las marcas de envío se coloquen en los envases o bandejas individuales. Esto debe ser hecho por un funcionario del sistema de inspección extranjero. Si esto no es posible, se denegará la entrada al envío.

Responsabilidad del importador

El importador es responsable de asegurar que el pallet completo se distribuirá al nivel de distribución minorista como una unidad intacta. De lo contrario, cada unidad individual que se distribuya debe estar marcada con las características de etiquetado y las marcas de envío apropiadas. Si un funcionario de la CFIA determina que una empresa o importador viola las disposiciones de este programa, el establecimiento extranjero será retirado del programa. El establecimiento extranjero que ha sido suspendido del programa debe presentar una carta, a través de su autoridad competente a la CFIA, solicitando la reincorporación al programa. Esta correspondencia debe proporcionar detalles de las acciones correctivas que se han tomado para prevenir futuras violaciones.

Responsabilidad del establecimiento de importación

El establecimiento de importación es responsable de presentar el lote de manera que cada unidad individual dentro del lote tenga las mismas posibilidades de ser seleccionada como muestra.

Dado que los productos cárnicos están sujetos a los procedimientos normales de muestreo e inspección de la importación, el establecimiento de inspección de la importación debe proporcionar instalaciones para extraer la muestra aleatoria, volver a envolver la envoltura retráctil, volver a apilar y volver a aplicar la placa o la etiqueta a los palés de los que se extrajeron las muestras necesarias.

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/procedures-omics/eng/1336324305944/1336324402422>

Procedimientos para el uso de Certificados Oficiales de Inspección de Carnes (OMIC)

1. Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC)
2. Instrucciones para completar certificados
3. Australia y Nueva Zelanda
4. Validación de documentos de envíos de carnes y productos cárnicos importados
5. Aceptable e inaceptable OMIC
6. Certificados rechazados
7. Sustitución de la OMIC

1. Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC)

Los OMIC para exportar productos cárnicos a Canadá deben ser elaborados y autenticados durante el procedimiento de aprobación del sistema de inspección de carnes del país extranjero. El formulario estándar del certificado se muestra en [el Formulario de certificado oficial de inspección de carnes \(para todos los países excepto Estados Unidos\)](#)).

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/procedures-omics/omic-form/eng/1336329243870/1336329423419>

Formulario de certificado oficial de inspección de carnes (para todos los países excepto Estados Unidos)

Original

1. Exporter/Exportateur 2. Importer/Importateur		3. Certificate number/Numéro du certificat	
		Country Name, Country Crest/Seal, Name of Competent Authority for Meat Inspection System Nom du pays, crête/sceau du pays, nom de l'autorité compétente pour le système d'inspection de viande Official Meat Inspection Certificate for exporting meat products to Canada Certificat Officiel D'inspection Des Viands pour l'exportation des produits de viande au Canada	
		4. Slaughtered at (Establishment Number, Name and Country) / Abattu à (numéro, nom et pays de l'établissement)	
5. Carrier /Transporteur	6. Port of loading / Port d'embarquement 7. Date of departure / Date de l'envoi	8. Processed at (Establishment number, name and country) / Transformé à (numéro, nom et pays de l'établissement)	
9. Port of landing / Port de débarquement		10. Exporting establishment number / Numéro de l'établissement exportateur	
11. Shipping marks / Marques d'expédition	12. Number and kind of packages / Nombre et nature des colis	13. Description of meat products / Description des produits de viande	14. Net weight / Poids net <input type="checkbox"/> kg <input type="checkbox"/> lbs/lvs
15. Container number / Numéro du conteneur		16. Seal number(s) / Numero(s) du(des) plomb(s)	
17. Additional certification (if requested) / Attestation supplémentaire (si requise)			
18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter, to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations. Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem, et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans les lois et règlements canadiens applicables. This ___ day of _____ 20___ Le ___ jour de _____ 20___		19. Official stamp / Sceau officiel	
Signature of the official veterinarian Signature du vétérinaire officiel		Printed name Nom en lettres moulées	

Original

Este formulario bilingüe tiene los siguientes campos para completar:

Nombre del Exportador

Importador: Nombre del país, timbre/sello del país, nombre de la autoridad competente para el sistema de inspección de la carne

Número certificado

Sacrificado en (Número de Establecimiento, Nombre y País)

Transporte

Puerto de carga

Fecha de salida

Procesado en (Número de Establecimiento, Nombre y País)

puerto de desembarque

Número de establecimiento exportador

Marcas de embarque

Número y Tipo de Paquetes

Descripción de productos cárnicos

Indique el Peso Neto en kilogramos y libras

Número de contenedor

Número(s) de sello

Certificación adicional (si se solicita)

Declaración para que el solicitante lea:

Por la presente certifico que los productos cárnicos especificados anteriormente han sido preparados en un establecimiento certificado para exportar a Canadá y se derivan de animales que han sido examinados y encontrados mediante inspección ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio, libres de enfermedad y que los productos cárnicos son adecuados en todos los sentidos para el consumo humano y cumplen con los requisitos al menos iguales a los de las leyes y reglamentos canadienses aplicables.

Después de leer la declaración, el solicitante debe proporcionar la siguiente información:

Día, mes y año

Firma del Médico Veterinario Oficial y su nombre impreso

Sello oficial

Es responsabilidad de la autoridad competente responsable de la inspección de la carne del país exportador personalizar y reproducir el certificado. Solo se utilizará la OMIC autenticada para exportar carne a Canadá.

Con excepción de los Estados Unidos, todo el texto que aparece en la OMIC, incluidas las certificaciones, los títulos de los cuadros de entrada de datos y todos los datos del envío, debe estar impreso en inglés, francés y al menos uno de los idiomas oficiales del país exportador. Para los Estados Unidos, el certificado está impreso en inglés.

El nombre del país, el timbre/sello oficial del país y el nombre de la autoridad competente responsable de la inspección de la carne del país exportador deben estar impresos entre la casilla número 3 y la casilla número 4, justo encima del título "Certificado oficial de inspección de carne para exportación". productos cárnicos a Canadá".

El certificado se puede reproducir en diferentes tamaños de papel (por ejemplo: 21,5 cm x 28 cm o 21 cm x 30 cm). Si se utiliza más de una hoja de papel para un solo certificado, cada hoja debe contener el número de certificado completo, el nombre y la firma original del veterinario oficial, la fecha de la firma y el sello oficial. Las certificaciones pueden requerir hojas óptimas. Es posible que no haya suficiente espacio en la OMIC si hay certificaciones adicionales relacionadas con la salud animal. Para las opciones disponibles consulte las instrucciones de uso de la casilla 17, en la sección 2.2 (Casilla N° 17).

Si se utiliza un formulario de certificado de varias partes (copias), la palabra "**original**" debe estar impresa en el certificado original y las copias múltiples adicionales deben tener impresa la palabra "copia" o "duplicado".

El color de la tinta utilizada para la firma y el sello oficial (si no está en relieve) debe ser diferente al utilizado para imprimir el certificado original.

El número de certificado en la casilla número 3 debe ser un número secuencial inmediatamente después del código de país (por ejemplo: AUS 0000). Consulte la lista de [códigos internacionales de países de tres letras](#) (CHL). Este mismo número debe estar estampado en todas las cajas de envío del producto cubierto por ese certificado, a menos que se utilicen marcas de envío. Consulte [Uso de marcas de envío](#) para obtener más detalles.

Algunos países pueden agregar líneas verticales entre el artículo número 11, el artículo número 12, el artículo número 13 o el artículo número 14.

Cualquier otra modificación de la OMIC autenticada dará lugar a la invalidación del certificado y en consecuencia a la denegación del envío.

2. Instrucciones para completar certificados

2.1

Los exportadores estadounidenses que buscan pautas para completar el certificado de exportación "Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria" (FSIS - Formulario 9135-3) deben consultar los "Requisitos de exportación para Canadá" del FSIS del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Los exportadores estadounidenses también deben consultar la siguiente sección, ya que la información a certificar corresponderá con el certificado de exportación del FSIS incluso cuando la numeración de las cajas y los artículos difieran.

2.2

Los siguientes números de casilla se refieren a los números de casilla en el formato OMIC presentado en [el Formulario de Certificado de Inspección Oficial de Carnes \(para todos los países excepto Estados Unidos\)](#) :

Casilla No. 1: Nombre y domicilio del exportador.

Casilla No. 2: Nombre y domicilio del importador.

Casilla No. 3: El número del certificado, inmediatamente después del código del país. Consulte la lista de [códigos internacionales de países de tres letras](#) . Ejemplo: código internacional de país de tres letras 00001. El número de certificado debe estar impreso o sellado; No se aceptan números de certificados escritos a mano. A veces, el código de país internacional de tres letras puede no preceder al número de certificado de exportación. En este caso, podría plasmarse en otra casilla por separado en el certificado de exportación.

Casilla No. 4: Faenado en: Número oficial, nombre del establecimiento y país donde se faenaron los animales y de dónde provino la carne del embarque. En esta casilla puede aparecer más de un establecimiento, dependiendo de los productos cárnicos que se certifiquen. Los establecimientos pueden estar ubicados en países diferentes al país que expide el certificado. Todos los mataderos deben ser elegibles para exportar productos cárnicos a Canadá.

Casilla No. 5: Transportista: Nombre del transportista, nombre de la embarcación y número de viaje, nombre de la línea aérea y número de vuelo, o nombre de la empresa camionera, según corresponda.

Casilla No. 6: Puerto de carga: Nombre del puerto donde se cargó el producto cárnico para su exportación a Canadá.

Casilla No. 7: Fecha de salida: La fecha en que el producto cárnico partió hacia Canadá.

Casilla No. 8: Procesado en: Número oficial, nombre del establecimiento y país donde se procesó el producto cárnico (por ejemplo, corte, curado, cocción). En esta

casilla puede aparecer más de un establecimiento, dependiendo de los productos cárnicos que se certifiquen. En estos casos, también se debe ingresar el número de establecimiento de procesamiento apropiado, antes de la descripción del producto en el punto 13, para cada producto/línea de artículo. Todos los establecimientos de procesamiento que producen productos en este certificado deben ser elegibles para exportar productos cárnicos a Canadá y todos deben estar enumerados en el certificado.

Casilla No. 9: Puerto de desembarque: El nombre del puerto canadiense por donde el producto cárnico ingresará a Canadá.

Casilla No. 10: Número de establecimiento exportador: El número del establecimiento elegible desde donde se embarca el producto cárnico.

Casilla No. 11: Marcas de envío: véase Uso de marcas de envío. Si el número OMIC se está aplicando en cada contenedor de envío en el envío como la referencia al OMIC correspondiente, no es necesario ingresarlo en la casilla 11.

El espacio no utilizado debe ser tachado.

Casilla No. 12: Número y tipo de bultos: El número y el tipo de bultos (contenedores marítimos) utilizados para el envío de los productos cárnicos (por ejemplo, combos, cartones, tambores). Si se envían canales, se debe ingresar la palabra "canales" después del número.

El espacio no utilizado debe ser tachado.

Casilla No. 13: Descripción de los productos cárnicos: Cuando se ingresa más de un establecimiento en la casilla número 8, "Procesado en", se debe ingresar el número de establecimiento de procesamiento correspondiente, precediendo a la descripción del producto de cada línea de producto/artículo.

En el caso de productos cárnicos sin marcar, la descripción del producto debe ser: "sin marcar (nombre del producto cárnico)".

Por ejemplo: carne de res deshuesada sin marcar

En el caso de envases herméticamente cerrados, comercialmente estériles o pasteurizados (latas, bolsas esterilizables), se requiere la descripción del producto, el número y peso de los envases herméticamente cerrados en la caja de envío.

Por ejemplo: Corned Beef 05103 N (24 x 340 g)

En todos los casos, la descripción correcta del producto cárnico debe ser la misma que la de la caja de envío. En el caso de una canal de res, un costado completo, un cuarto trasero, un cuarto delantero, un corte primario o un corte subprimal:

si el producto está clasificado, el nombre del grado o el símbolo del grado debe formar parte de la descripción del producto; o,

si el producto no está clasificado, las palabras "carne de res sin clasificar" deben formar parte de la descripción del producto (para obtener más detalles, consulte [Requisitos de clasificación para productos cárnicos importados](#)).

En el caso de canales de aves enteras clasificadas, el nombre común debe ir acompañado de la designación de grado en la descripción del producto en la OMIC, así como en la etiqueta. Los nombres comunes que se utilizarán se enumeran en las Normas para canales de aves de corral de las Normas canadienses de identidad [Volumen 7, Productos cárnicos](#) .

En el caso de canales enteras de aves sin clasificar, el producto debe describirse como "Sin clasificar" seguido del nombre común. La etiqueta no tiene que especificar que el producto no está clasificado. Los nombres comunes que se utilizarán se enumeran en las Normas para canales de aves de corral en las Normas canadienses de identidad [Volumen 7, Productos cárnicos](#) .

Para productos cárnicos enviados bajo el Procedimiento de Envasado Alternativo y marcas de envío, consulte [Uso de Marcas de Envío](#) .

El espacio no utilizado debe ser tachado.

Casilla No. 14: Peso neto: El peso neto de cada categoría de producto cárnico/línea de producto se puede indicar en unidades métricas y/o imperiales. Se deben ingresar las unidades de peso, a continuación del monto, o en el caso de certificados americanos, se debe marcar la casilla correspondiente a la unidad de peso.

El espacio no utilizado debe ser tachado.

Casilla No. 15: Número de contenedor: Número del contenedor de transporte en el que se colocaron los contenedores de envío de los productos cárnicos en el país de origen y se transportan a Canadá.

Casilla No. 16: Sello Oficial no (s): El número del sello oficial extranjero de inspección de carnes que se aplica al contenedor de transporte, tráiler, vagón, camión, etc, en el país de origen. Todas las entradas de acceso a los contenedores de transporte deben estar selladas, cuando se requieran sellos. Se requieren sellos oficiales en todos los envíos de carne y productos cárnicos importados a Canadá desde todos los países que no sean los Estados Unidos. Para conocer los requisitos con respecto al uso de sellos oficiales, consulte [Uso de sellos oficiales](#) .

Casilla No. 17: Certificación adicional: Las declaraciones/certificaciones adicionales que puedan ser requeridas para efectos de salud animal y/o pública. Las declaraciones/certificaciones adicionales requeridas específicas del país y del producto se pueden encontrar en [Países desde los cuales se permite la importación comercial de productos cárnicos](#) . Las certificaciones deben aparecer en inglés, francés y en al menos uno de los idiomas oficiales del país de origen desde donde se certifican los productos cárnicos para su exportación a Canadá. Las

certificaciones correspondientes se insertarán en la casilla 17 del certificado o se facilitarán en forma de anexo a la OMIC, en papel membretado de la autoridad competente, con referencia a la casilla 17.

Si se utiliza la opción Anexo, cada hoja separada debe contener el número de certificado completo, incluido el código internacional de tres letras del país, la fecha, el nombre escrito a máquina y la firma del veterinario oficial y el sello oficial. La parte inferior de cada página se numerará de la siguiente manera: (número de página) de (número total de páginas).

El espacio no utilizado en la casilla 17 debe ser tachado.

Casilla No. 18: Las atestaciones como se indica en [el Formulario de Certificado Oficial de Inspección de Carnes \(para todos los países que no sean los Estados Unidos\)](#) , excepto cuando exista un acuerdo específico con algunos países: la fecha en que se emitió y firmó el certificado, la firma del veterinario oficial. La tinta utilizada para la firma debe ser de un color diferente al color en el que está impreso el texto del certificado.

Nombre impreso: El nombre del veterinario oficial que firmó el certificado debe estar impreso o mecanografiado de forma clara y legible en el certificado muy cerca de la firma.

Casilla No. 19: Sello oficial: En esta casilla se debe aplicar el sello oficial nacional de inspección de carnes extranjeras. El sello debe estar grabado en relieve, o si se aplica mediante sello, en un color diferente del color en el que está impreso el texto del certificado.

Nota: El espacio no utilizado designado para el artículo 11, artículo 12, artículo 13, artículo 14 y artículo 17 debe tacharse para evitar adiciones no autorizadas a los productos/artículos que se certifican después de la firma del certificado.

3. Australia y Nueva Zelanda

Los Certificados Electrónicos de Australia y Nueva Zelanda (E-cert) son validados automáticamente por el Sistema de Seguimiento de Control de Importaciones (ICTS). La CFIA tiene acceso a los certificados australianos y neozelandeses, en formato electrónico, emitidos por las autoridades extranjeras competentes. El Informe de Inspección de Importación (IIR) se completa con los datos del certificado y las atestaciones de salud pública y animal requeridas. Tenga en cuenta que el NISC no validará para el despacho de aduana ningún envío para el cual los datos de la OMIC no estén registrados en el ICTS. En este caso, el importador debe comunicarse con las autoridades de Australia y Nueva Zelanda.

4. Validación de Documentos de Embarques de Carnes y Productos Cárnicos Importados

La carne y los productos cárnicos importados a Canadá deben ser aprobados por el NISC antes de que los funcionarios de la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA) permitan la entrada de los envíos a Canadá.

En el caso de Japón, se deben presentar para su autorización dos certificados de exportación, el OMIC emitido por la División de Inspección y Seguridad del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar y el Certificado de Cuarentena de Exportación emitido por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Si uno de estos dos documentos falta o está incompleto, se denegará la entrada del envío.

Es responsabilidad de los importadores/corredores presentar los documentos requeridos al NISC para el procesamiento de los envíos de carne importada.

4.1 Centro Nacional de Servicios de Importación de la CFIA

[Consulte el sitio web del Centro Nacional de Servicios de Importación para obtener más información.](#)

4.2 Requisitos de documentación

La CBSA remitirá todos los envíos de productos cárnicos a la CFIA para que tome una decisión antes de permitir que el producto ingrese a Canadá, excepto como se describe en los [Procedimientos para el manejo de envíos bajo fianza](#) .

Para envíos comerciales de productos cárnicos, se deben presentar los siguientes documentos al NISC para su procesamiento y autorización:

CFIA/ACIA 5272 "Solicitud de revisión de documentación"

una copia de la OMIC original

para Japón, copias de la OMIC original y Certificado de Cuarentena de Exportación

si corresponde, el Permiso de Importación de Salud Animal emitido por el Centro de Administración (COA) de la CFIA

si corresponde, el certificado de clasificación para las canales de aves de corral clasificadas en los Estados Unidos

Los documentos anteriores se pueden enviar por fax al NISC.

Si hay errores, omisiones, documentos requeridos faltantes, etc., se devuelve al agente de aduanas o al importador un Aviso de rechazo o la Solicitud de aprobación de liberación con el sello "Rechazado CFIA/ACIA rechazado ". Para los documentos aceptables, la CFIA sellará las portadas de la Solicitud de aprobación de liberación para indicar que el certificado y los documentos han sido aprobados por la CFIA y que el envío puede ingresar a Canadá. [Al importador se le facturarán las tarifas aplicables según las Tarifas de inspección de productos cárnicos de la CFIA , Parte 10, tabla 1 de la sección 5.](#)

5. OMIC Aceptable e Inaceptable

El OMIC debe estar completo, preciso y legible para ser aceptable. Las copias manuscritas son aceptables, pero deben estar todas manuscritas o impresas, excepto el número de certificado, que debe estar impreso o sellado. Además, **solo se aceptan los certificados originales con la firma original del funcionario del gobierno extranjero**. A los efectos de la autorización de la documentación, la CFIA aceptará copias de los certificados originales como prueba de que los productos importados cumplen con las disposiciones de la legislación canadiense pertinente.

Las fotocopias y las copias de los certificados de salud no son aceptables a los efectos de las inspecciones de importación en establecimientos canadienses con licencia para la reinspección de carne importada.

Los envíos importados de productos cárnicos no estarán sujetos a la inspección de importación requerida hasta que se presente al inspector la OMIC original.

Los certificados no son aceptables si alguna de las descripciones de los artículos que se enumeran a continuación se borra, se escribe encima, se altera o se cambia por cualquier otro medio. Si esto ocurre, se rechazará el certificado y se deberá obtener un certificado de reemplazo si se va a considerar la importación del producto cárnico.

Descripción del producto cárnico

marcas de embarque

número y tipo de piezas, envases, paquetes, etc.

peso neto

número de establecimiento extranjero

firma del funcionario del gobierno extranjero

número certificado

Se pueden aceptar certificados que contengan palabras mal escritas.

Los certificados inaceptables serán rechazados. Los certificados rechazados deben ser cancelados y los resultados de la inspección ingresados en la ICTS.

6. Certificados rechazados

A solicitud escrita del importador, el inspector podrá entregar al importador el certificado original cancelado rechazado.

7. Sustitución de la OMIC

Cuando un inspector de la CFIA rechaza un envío de un producto cárnico que se está importando por razones que pueden corregirse mediante un certificado de reemplazo.

El importador/corredor debe notificar al inspector correspondiente de la CFIA sobre su intención de obtener un certificado de reemplazo. Esto debe darse dentro de los dos días hábiles desde el momento en que el inspector notificó al importador/corredor que el envío fue rechazado. El importador es responsable de los arreglos con el exportador para obtener un certificado de reemplazo de las autoridades competentes. Para obtener certificados de reemplazo de Australia o Nueva Zelanda, consulte la sección 7.2. Si no se notifica al inspector correspondiente de la CFIA dentro del período de dos días, el producto en cuestión se pedirá fuera de Canadá.

La autoridad competente emisora podrá solicitar que se le devuelva el primer OMIC original antes de emitir un reemplazo. Esta es una práctica de seguridad para asegurar que no haya dos OMIC originales en circulación para un mismo envío certificado.

Alternativamente, en lugar de devolver la OMIC original rechazada al importador, se podrá gestionar con el Especialista Nacional de Programas de Importación para notificar a la autoridad competente que la primera OMIC original fue debidamente cancelada y se encuentra en poder del CFIA. La autoridad competente podrá aceptar esta garantía en lugar de exigir que se le devuelva la primera OMIC original.

7.1 Procedimientos de reemplazo de certificados

El NISC puede aceptar un certificado de reemplazo sólo cuando la CFIA haya rechazado oficialmente el certificado anterior para el envío y el rechazo se haya ingresado en el ICTS.

El importador/corredor debe presentar una copia del certificado de reemplazo al NISC , siguiendo los procedimientos normales de entrada descritos en la sección 4 . El NISC modificará el Número de control de importación existente para reflejar el nuevo número de certificado y distribuirá el IIR siguiendo los procedimientos normales. Las tarifas de la CFIA para la revisión de la documentación de importación se aplicarán a todos los certificados de reemplazo.

Luego del procesamiento de documentos, el importador/corredor debe conservar el certificado de reemplazo original en el lugar donde se detiene el envío. El envío de carne importada en espera de inspección puede inspeccionarse y liberarse si se determina que es aceptable y se ha presentado al inspector el certificado de reemplazo original.

7.2 Certificados de reemplazo para países con transmisión electrónica de información de exportación (Australia y Nueva Zelanda)

La CFIA actualmente recibe todos los certificados de Australia y Nueva Zelanda en forma electrónica. Los datos de certificación recibidos electrónicamente son prevalidados por el sistema CFIA E-cert y se ingresan automáticamente en el ICTS. En caso de que el sistema CFIA rechace los datos de certificación de Australia o Nueva Zelanda, se envía automáticamente un mensaje a los sistemas de certificación electrónica de Australia y Nueva Zelanda sobre el rechazo y se proporciona un motivo. Se solicita a Australia y Nueva Zelanda que proporcionen un certificado de reemplazo. Los certificados de reemplazo de Australia y Nueva Zelanda siguen el mismo proceso que los certificados E originales y se presentan electrónicamente al sistema E-cert de CFIA para la validación de los datos de exportación.

7.3 Declaración de certificado de reemplazo

Cuando se reemplaza un OMIC, se debe ingresar una de las siguientes declaraciones en el cuerpo principal del certificado, antes de firmar el certificado:

"Emitido en lugar del certificado No. _____"; o,
"Este certificado reemplaza al certificado No. _____"; o,
cualquier declaración similar.

En el caso de países que estampan el número de certificado de exportación en los cartones (cajas) de envío, se requiere la siguiente declaración adicional:

"El número de certificado de exportación en las cajas de cartón (cajas) cubiertas por este certificado muestra el número de certificado _____"; o,
cualquier declaración similar.

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/grade-requirements-for-imported-meat-products/eng/1336330919625/1336331235744>

Requisitos de clasificación para productos cárnicos importados

Introducción

Requisitos de clasificación para aves de corral importadas

Requisitos de grado para la carne vacuna importada

Introducción

Todas las canales de res importadas, los cortes de res y las canales de aves clasificadas deben tener una designación de grado.

Requisitos de clasificación para aves de corral importadas

Las canales de aves de corral procesadas importadas deben cumplir con los mismos estándares de grado que se establecen en las Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadá (SCFR)

Las canales de aves clasificadas y procesadas solo pueden importarse de un país cuyos estándares de clasificación sean similares a los de Canadá. Los Estados Unidos tienen grados similares A, B, C. Consulte [Países desde los que se permite la importación comercial de productos cárnicos](#) para averiguar si se aceptan grados avícolas de ese país.

El nombre común y el grado deben indicarse en el Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC) y coincidir con el contenedor de las canales de aves de corral clasificadas importadas (por ejemplo, pollo de grado A del USDA).

Cada canal clasificada en un contenedor debe tener una etiqueta de metal, clip, bolsa para identificar el grado.

Todos los envíos importados de aves procesadas clasificadas deben ir acompañados de un certificado oficial de clasificación original firmado por un inspector oficial del país de origen. El certificado verificará que se han cumplido los requisitos de las Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadá. Para las aves de corral clasificadas de los Estados Unidos, se debe incluir una copia del certificado de clasificación con otra documentación pertinente al Centro Nacional de Servicios de Importación (NISC).

A los cortes de aves de corral no se les asigna un grado en Canadá. Países como Estados Unidos permiten asignar grados a los cortes de aves (por ejemplo, "pechuga de pollo grado A USDA"). Se debe denegar la entrada a los productos avícolas importados etiquetados de esta manera. Solo se pueden clasificar las

canales de aves de corral (no las partes ni otros subproductos comestibles de la carne, como corazones, hígados)

Los certificados oficiales de clasificación del país importador deben estar referenciados en la OMIC correspondiente para las aves clasificadas.

Las etiquetas deben cumplir con todos los requisitos establecidos en las Regulaciones Canadienses de Alimentos Seguros (SFCR).

Certificación para aves de corral importadas

Se requiere el certificado de clasificación oficial del país de origen para todos los lotes de canales o aves clasificadas importadas.

Los envíos de aves clasificadas desde los Estados Unidos requieren un formulario USDA original PY-210 (certificado de clasificación de productos avícolas).

El certificado de calificación debe hacer referencia a la OMIC.

Requisitos de clasificación para la carne vacuna importada

Etiquetado de carne vacuna importada

Las canales de res importadas o sus porciones, incluidos los cortes subprimarios, se etiquetan de conformidad con el SFCR y cumplen con los siguientes requisitos:

La carne de res se envasa en un contenedor o contenedor a granel y ese contenedor o contenedor a granel está marcado con el nombre de grado del producto o, en el caso de carne de res sin clasificar, las palabras "carne de res sin clasificar". No es obligatorio que los cortes preenvasados para la venta al por menor estén etiquetados con la información del grado, siempre que aparezca en el contenedor de envío.

Cuando la carne de res no está envasada en un contenedor, la carne de res se clasifica y marca según lo exige el país de origen o debe tratarse como carne de res sin clasificar.

La descripción del grado o la palabra "sin clasificar" se requiere en la OMIC para todas las porciones de carne de res de un solo ingrediente hasta el tamaño subprimario, incluidas aquellas certificadas como "sin marcar".

La carne de res clasificada envasada en una caja de cartón o en un contenedor a granel puede ser de un solo grado o de múltiples grados. Cuando se mezclan cortes de carne de diferentes grados en un contenedor o contenedor a granel, los códigos de grado específicos o los nombres de grado para el producto deben estar marcados en el contenedor (por ejemplo, USDA Select/ USDA Choice)

El etiquetado de las cajas de cartón con declaraciones como "o superior" junto con el nombre del grado USDA para la carne de res se considerará aceptable (por ejemplo, USDA Select o Superior); y

A excepción de la carne de res importada certificada como "sin marcar", la información de etiquetado requerida se debe aplicar al contenedor o como una etiqueta adherida a una porción de carne de res.

Sistemas de clasificación de otros países para la carne de res

Canadá actualmente reconoce el sistema de calificación de los siguientes países únicamente: Argentina, Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Uruguay.

Nombres de grados oficiales de Argentina (símbolos)		
nombre de grado español	Símbolo	nombre del grado en inglés
Novillo	NOV	Dirigir
Novillito	P.EJ	novillo joven
Ternero	Tennessee	Tenera
Toro	META	Bull
Vaca	VA	Vaca
Vaquillona	VQ	Novilla
Nombres de grado oficiales de Australia (símbolos)		
Símbolo	Nombre del grado	
A	carne de res	
B	bull	
licenciado en Letras	toro y ternera	

Nombres de grado oficiales de Australia (símbolos)

Símbolo	Nombre del grado
CEBADA	toro joven
C	vaca
relaciones públicas	carne de primera
PRS	dirección principal
S	buey
SS	dirigir
V	ternera
Y	carne de vacuno
S.M	todo un año
QUAL	carne joven
YGE	joven entero
YGS	novillo joven
YP	carne joven de primera
YPS	novillo joven
YS	novillo de un año

Nombres de grados oficiales de Nueva Zelanda (símbolos)

Símbolo	Nombre del grado
B	bull
C	novillo, novilla y vaca
relaciones públicas	vaca
PS	novillo y novilla
XY	ternera magra joven

Nombres de grados oficiales de Estados Unidos (símbolos)

para carne

USDA Canner
U.SDA Choice
U.SDA Commercial
U.SDA Cutter
U.SDA Prime
U.SDA Select
U.SDA Standard
U.SDA Utility

para ternera

Prime
Choice
Bueno
Estándar
Utilidad

Nombres de grados oficiales de Uruguay (símbolos)

nombre de grado español	Símbolo	nombre del grado en ingles
Manufactura	METRO	Fabricar

Nombres de grados oficiales de Uruguay (símbolos)

nombre de grado español	Símbolo	nombre del grado en inglés
Novillo	norte	Dirigir
Novillo joven	Nueva Jersey	novillo joven
Novillito	NN	Novillo de un año
Vaca	VA	Vaca
Vaca joven	v.j.	vaca joven
Vaquillona	Y	Novilla

Ejemplo de una etiqueta aplicada al panel principal de un contenedor a granel

Descripción del producto

Grado Descripción

PS se refiere al grado "novillo y novilla".
PEB se refiere al código genérico para Point End Brisket

Los símbolos oficiales de grado suelen ir seguidos del código del producto (corte). El símbolo de grado y el código del producto deben estar separados por un guión (como se indica en los ejemplos), un espacio, una estrella o una barra oblicua, para evitar confusiones. También se permite el nombre completo del corte (por ejemplo, Ronda exterior de carne deshuesada). Todas las descripciones obligatorias de productos deben ser como se describen en el Manual Canadiense de Cortes de Carne. No se pueden utilizar abreviaturas o códigos como parte de la descripción obligatoria del producto. Por ejemplo, la descripción del producto de chuletón de res deshuesado no es aceptable como Bnls Beef RBE.

BONELESS BEEF

PS -PEB

IW KEEP FROZEN

PRODUCT OF NEW ZEALAND

25610

**NETT
WEIGHT**

**PACKED
07-04-92**

19.2 kg

42.4 lb



8078F2562DF256101920

**SPEC/CTM OFO
18 0078 3**

<https://inspection.canada.ca/about-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/canadian-standards-of-identity-volume-7/eng/1521204102134/1521204102836>

Normas canadienses de identidad: volumen 7: productos cárnicos

Requisitos para las Regulaciones de Alimentos Seguros para los canadienses

Aunque las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses (SFCR, por sus siglas en inglés) entraron en vigor el 15 de enero de 2019 , es posible que se apliquen ciertos requisitos en 2020 y 2021 según el producto alimenticio, el tipo de actividad y el tamaño de la empresa. Para obtener más información, consulte los cronogramas de SFCR .

Este documento se incorpora por referencia en las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses (SFCR) y las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos (FDR). Cualquier cambio a este documento debe hacerse de acuerdo con la Política de Incorporación por Referencia de CFIA .

Interpretación

1. Las siguientes definiciones se aplican en este Volumen.

"curado", con respecto a un producto cárnico comestible, significa que se ha agregado sal y al menos 100 ppm de nitrito de sodio, nitrito de potasio, nitrato de sodio o nitrato de potasio, o cualquier combinación de ellos, al producto cárnico. (salteado)

"relleno" significa leche, huevo, levadura o material vegetal, o cualquier derivado o combinación de ellos, que sea comestible y que no sea visiblemente distinguible después de que se agregue al producto cárnico comestible. Incluye condimentos en las circunstancias establecidas en el párrafo 23(c), pero no incluye remolacha, tomate o aditivos alimentarios que no sean almidones modificados. (agente de remplissage)

"carne de textura fina" significa un producto cárnico comestible que se obtiene quitando la mayor parte del hueso y el cartílago de un producto cárnico picado del que no se ha quitado previamente el hueso y el cartílago y que no contiene piel, más del 0,15% de calcio o cualquier huesos o fragmentos óseos de tamaño superior a 1,5 mm y un máximo del 20 % de las partículas óseas de tamaño superior a 1 mm. (viande finement texturée)

"fresco" significa no conservado ni cocido. (frais)

"agente gelificante" tiene el mismo significado que en la subsección B.01.001(1) de las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos. (agente gelatinizante)

"jamón" significa el producto cárnico comestible que se obtiene de la pata trasera de una canal de cerdo preparada por encima de la articulación del tarso. (jamón)

"carne de cabeza" incluye cuero cabelludo y hocico de cerdo. (viande de tête)

"carne" significa la parte comestible de una canal que es el músculo asociado con el esqueleto, la lengua, el diafragma, el corazón, la molleja o el esófago de los mamíferos, con o sin la grasa que la acompaña y la recubre, junto con las partes de los huesos, la piel, los tendones, nervios, vasos sanguíneos y otros tejidos que normalmente acompañan al músculo y que normalmente no se eliminan al preparar la res, pero no incluye el músculo asociado con los labios, el hocico, el cuero cabelludo o las orejas, la carne separada mecánicamente o la carne a la que se le agrega un ingrediente que no sea se ha añadido carne; (viande)

"subproducto cárnico" significa la sangre comestible de un animal destinado a la alimentación o un órgano o tejido comestible derivado de la canal de un animal destinado a la alimentación. No incluye carne, carne de textura fina o carne separada mecánicamente. (sous-produit de viande)

"producto cárnico" tiene el mismo significado que la Parte 1 de las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses (produit de viande)

"extensor de productos cárnicos" significa un alimento que es una fuente de proteínas y que se representa con el fin de extender los productos cárnicos. (allongeur de produit de viande)

"carne separada mecánicamente" significa un producto cárnico comestible que se obtiene eliminando la mayor parte del hueso y el cartílago de un producto cárnico triturado al que no se le ha quitado previamente el hueso y el cartílago y que no contiene más del 0,027% de calcio por cada 1% proteína o cualquier hueso o fragmento de hueso mayor de 2 mm. (via séparée mécaniquement)

"conservado" significa, con respecto a un producto cárnico comestible, salado, en escabeche, secado, curado, ahumado o tratado por otros medios similares permitidos por las Reglamentaciones, pero no incluye refrigerado o congelado. (conservado)

"rendir" significa extraer grasa del tejido adiposo mediante la aplicación de calor. (aficionado)

"condimento" y "especias" significa los condimentos y especias a los que se hace referencia en la División 7 de la Parte B de las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos. (assaisonnement et épices)

" SFCR " significa las Regulaciones de Alimentos Seguros para los canadienses. (RSAC)

"agente edulcorante" tiene el mismo significado que en la subsección B.01.001(1) de las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos. (agente edulcorante)

Normas Generales

2. El contenido de proteína del producto cárnico de un producto cárnico comestible debe calcularse exclusivamente sobre la base de la proteína derivada de la carne, la carne de textura fina, la carne separada mecánicamente y los subproductos cárnicos que están permitidos como ingredientes en virtud de la sección 5.

3. Un producto cárnico comestible, que no sea pudín blanco o haggis o un producto cárnico comestible establecido en la columna 1 de la Tabla 2, que contenga un relleno debe contener no menos de

(a) en el caso de un producto cárnico crudo, 9,5% de proteína del producto cárnico y 11% de proteína total; y

(b) en el caso de un producto cárnico cocido, 11,5% de proteína del producto cárnico y 13% de proteína total.

4. Un producto cárnico comestible al que se le ha agregado un diluyente de producto cárnico debe tener

(a) si el producto cárnico se parece a una salchicha cruda,

(i) un contenido de proteína de no menos del 9%, y

(ii) un contenido de grasa de no más del 40%;

(b) si el producto cárnico se asemeja a una carne en conserva,

(i) un contenido de proteína de no menos del 9%, y

(ii) un contenido de grasa de no más del 30%; y

(c) si el producto cárnico se parece a cualquier otro producto cárnico establecido en la columna 1 de la Tabla 2 y si no se establece ningún requisito de contenido de proteína en la columna 5 de la Tabla 2 para ese producto cárnico, un contenido de proteína no inferior al 16 % y

(i) si no contiene carne de ave, un contenido de grasa de no más del 25%, y

(ii) si contiene carne de ave, un contenido de grasa de no más del 15%.

5. Un producto cárnico comestible que haya sido cocinado o deshidratado, o al que se le haya agregado cualquier sustancia que no sea carne, carne de textura fina, un subproducto cárnico o carne separada mecánicamente, no debe contener como ingrediente ningún subproducto cárnico. excepto lo siguiente:

(a) hígado, tejido adiposo, rumen, retículo, omaso, abomaso, estómago porcino, sangre o un elemento de sangre o hemoderivado;

- (b) riñón de res, si se agrega de acuerdo con el ítem 2 de la Parte B de la Tabla 2;
- (c) piel de cerdo, si se agrega de conformidad con el párrafo 23(f); y
- (d) piel de ave, si se agrega de conformidad con el párrafo 23(i).

Normas para las canales de aves de corral

6. Las normas establecidas en las secciones 7 a 19 se aplican a las canales de aves de corral que están preparadas o parcialmente preparadas y han sido clasificadas según el SFCR.

7. (1) El pollo es una canal de la especie *Gallus domesticus* que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

(2) A pesar de la subsección (1), el pollo no incluye el capón de pollo ni la gallina Rock Cornish.

8. Pollo Capón es un cadáver de un macho de la especie *Gallus domesticus* cuyos testículos fueron extirpados quirúrgicamente antes de las seis semanas de edad, que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de color liso. textura.

9. Gallina de Cornualles de roca es una canal, que no pesa más de 900 g, de la hembra de la especie *Gallus domesticus* que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

10. Pollo maduro es una canal de una hembra de la especie *Gallus domesticus* que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o quilla, carne tierna o piel blanda de textura tersa.

11. Gallo viejo es una canal del macho de la especie *Gallus domesticus* que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o quilla, carne tierna o piel blanda de textura tersa.

12. Pato joven es una canal de pato que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

13. Pato maduro es una canal de un pato que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o del hueso de la quilla, carne tierna o piel blanda de textura tersa.

14. Guinea joven es un cadáver de gallina de Guinea que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

15. Guinea madura es un cadáver de gallina de Guinea que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o el hueso de la quilla, carne tierna o piel blanda de textura tersa.

16. Young Goose es una canal de un ganso que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

17. Ganso maduro es una canal de un ganso que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna o piel blanda de textura tersa.

18. Pavo joven es una carcasa de pavo que tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o hueso de la quilla, carne tierna y piel suave de textura tersa.

19. Pavo maduro es una carcasa de pavo que no tiene cartílago flexible en el extremo posterior del esternón o quilla, carne tierna o piel suave de textura tersa.

20. (1) Sujeto a la subsección (2), una canal de ave preparada de la especie y el peso establecidos en la columna 1 de la Tabla 1 no puede tener su peso original aumentado en más del porcentaje establecido en la columna 2 como resultado de lavado, enfriamiento u otro contacto con agua en un establecimiento identificado en una licencia o durante el transporte de un establecimiento de este tipo a otro establecimiento de este tipo.

(2) En el caso de una canal de ave preparada que no esté envasada en un establecimiento identificado en una licencia como un producto cárnico preenvasado para el consumidor comestible, el aumento de peso máximo aplicable no debe ser más del 4% mayor que el aumento de peso máximo establecido en la columna 2 de la Tabla 1.

Tabla 1 Incremento máximo de peso de canales de aves de corral limpias

Artículo	Columna 1 Especies y Peso de la Canal de Aves Deshuesadas	Columna 2 Aumento máximo de peso
1(a)	Pavo, menos de 4,5 kg	8%
1(b)	Pavo, de 4,5 kg a menos de 9 kg	6%
1(c)	Pavo, 9 kg y más	5,5%
2(a)	Pollo, menos de 2,3 kg	8%
2(b)	Pollo, 2,3 kg y más	6%

Tabla 1 Incremento máximo de peso de canales de aves de corral limpias

Artículo	Columna Especies y Peso de la Canal de Aves Deshuesadas	Columna Aumento máximo de peso	2
3	Todas las demás especies, independientemente del peso.	6%	

Normas para productos cárnicos comestibles específicos establecidos en el Cuadro 2

21. Un producto cárnico comestible establecido en la columna 1 de la Tabla 2

- (a) debe contener los ingredientes que se establecen en la columna 2;
- (b) puede contener cualquier ingrediente que se establece en la columna 3, sujeto a las condiciones que se especifican;
- (c) debe someterse a los tratamientos y procesos que se establecen en la columna 4; y
- (d) debe cumplir con cualquier requisito de contenido máximo o mínimo que se establece en la columna 5, junto con cualquier otro requisito que se establece en esa columna.

22. (1) El nombre común de un producto cárnico comestible establecido en cualquiera de los puntos 6 a 9, 15, 17, 19, 25 y 32, columna 1, de la Parte A y cualquiera de los puntos 1, 7, 9 a 11 y 13, columna 1, de la Parte B de la Tabla 2 puede incluir, en lugar de la palabra "carne", el nombre de la especie animal pertinente, como se le conoce comúnmente, o el nombre del corte de carne del animal.

(2) Si se agrega un agente gelificante a un producto cárnico comestible establecido en cualquiera de los ítems 12, 17, 18, 19, 20, 25 a 27, 30 y 31, columna 1, de la Parte A de la Tabla 2 en una cantidad superior al 0,25% del producto cárnico, el nombre común del producto cárnico debe hacer referencia a la adición del agente gelificante.

(3) Si un producto cárnico comestible establecido en la columna 1 de la Tabla 2 se somete a un tratamiento o proceso que no se usa comúnmente para ese producto cárnico, el nombre común del producto cárnico debe hacer referencia al uso del tratamiento o proceso. .

23. Las siguientes reglas de interpretación se aplican a la Tabla 2:

(a) a menos que se especifique lo contrario, cualquier ingrediente mencionado en la columna 2 o 3 que sea un producto cárnico comestible puede ser fresco, conservado o cocido;

(b) a menos que se especifique lo contrario, una cantidad establecida en la columna 5 representa un porcentaje del producto cárnico comestible terminado establecido en la columna 1;

(c) si la adición de condimentos a un producto cárnico comestible mencionado en la columna 1 aporta más del 1 % del contenido de proteína en el producto cárnico comestible terminado, el condimento agregado se considera un relleno;

(d) si se permite un relleno como ingrediente opcional en un producto cárnico comestible establecido en la columna 1, un ingrediente que no es un producto cárnico y no constituye un relleno porque es visualmente distinguible después de ser agregado al producto también puede añadirse si el nombre común describe el producto cárnico comestible resultante;

(e) si la piel de cerdo se usa como ingrediente en un producto cárnico comestible establecido en la columna 1 y los tejidos subyacentes que normalmente acompañan a la piel de cerdo se adhieren a la piel y tienen un grosor promedio de no menos de 1,25 cm , la piel de cerdo se considera ser carne de puerco;

(f) si la piel de cerdo se ha separado del tejido muscular, se puede agregar a la carne de cerdo sin piel en una cantidad que no exceda el 8% del peso combinado de la piel de cerdo y la carne de cerdo sin piel;

(g) si se utiliza carne de cerdo deshuesada y triturada como ingrediente de un producto cárnico comestible mencionado en la columna 1, la piel adherida de forma natural se considera carne de cerdo;

(h) si se utiliza carne de ave deshuesada como ingrediente de un producto cárnico comestible mencionado en la columna 1, la piel y la grasa adheridas naturalmente se considerarán carne de ave;

(i) si la piel de ave se ha separado del tejido muscular, se puede agregar a las aves de corral sin piel en una cantidad que no exceda el 8 % del peso combinado de la piel de ave y las aves de corral sin piel; y

(j) si la grasa de ave se ha separado del tejido muscular, se puede agregar a las aves deshuesadas en una cantidad que no exceda el 4 % del peso combinado de la grasa de ave y las aves deshuesadas.

Cuadro 2 Normas para productos cárnicos comestibles específicos

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
1.	Terreno Regular (nombrando la especie o corte)	Carne fresca deshuesada y sin piel	Ninguna	triturado	máx. 30% de grasa
2.	Terreno Medio (nombrando la especie o corte)	Carne fresca deshuesada y sin piel	Ninguna	triturado	máx. 23% de grasa
3.	Lean Ground (nombrando la especie o corte)	Carne fresca deshuesada y sin piel	Ninguna	triturado	máx. 17% de grasa
4.	Extra Lean Ground (nombrando la especie o corte)	Carne fresca deshuesada y sin piel	Ninguna	triturado	máx. 10% de grasa
5.	Separado Mecánicamente (nombrando la especie o corte)	Carne fresca separada mecánicamente	Ninguna	Ninguna	mín. 14 % de proteína cuando se vende como producto de carne fresca etiquetado para la venta al por menor

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
6.	Finamente texturizado (nombrando la especie o corte)	(a) Carne fresca de textura fina	Ninguna	Ninguna	mín. 14 % de proteína cuando se vende como producto de carne fresca etiquetado para la venta al por menor
7.	Empanada de carne	Carne fresca deshuesada	Condimento Sal Especias	Triturado y formado	mín. 15 % de proteína de producto cárnico Mín. 16% proteína total
8.	Albóndigas (sin cocer), Hamburguesa de carne (sin cocer), Chopette de carne (sin cocer), Croqueta de carne (sin	Carne fresca deshuesada o carne fresca separada mecánicamente o ambas	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor	Triturada, formada y, si contiene carne separada mecánicamente, congelada	mín. 11,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 13% proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
	cocer), Chuleta de carne (sin cocer), Filete de carne (sin cocer)		Sal Agua		
9.	Albóndigas (cocidas), Hamburguesa de carne (cocidas), Chuleta de carne (cocidas), Croquetas de carne (cocidas), Chuletas de carne (cocidas), Filete de carne (cocidas)	Carne deshuesada o carne separada mecánicamente o ambas	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua	Triturado, formado y cocido	mín. 13,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 15% proteína total
10	Copos de Carne , Copos de Carne	Carne deshuesada	Agua Condimento Preservativo Hielo Caldo de carne	Troceado y cocido	mín. 15 % de proteína de producto cárnico Mín. 16% proteína total En el caso

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			<p>Sal</p> <p>Espicias</p> <p>Alcohol</p> <p>Agentes edulcorantes</p> <p>En el caso de las hojuelas de pollo, carne separada mecánicamente que es carne de pollo</p>		<p>de copos de pollo, máx. 15% carne separada mecánicamente que sea carne de pollo</p>
11	<p>Salchicha (lista para comer), Salami , Wiener , Frankfurter , Bologna , Pepperoni , Salchicha de hígado , Liverwurst , Mortadela ,</p>	<p>Carne deshuesada o subproducto cárnico o carne separada mecánicamente, o cualquier combinación de ellos</p> <p>Preservativo</p>	<p>Relleno</p> <p>Glucono delta lactona</p> <p>Condimento</p> <p>Espicias</p> <p>Agentes edulcorantes</p> <p>potenciador del sabor</p> <p>Sal</p>	<p>Triturado y curado, y uno o más de los siguientes: ahumado, cocido, secado, fermentado</p>	<p>mín. 9,5 % de proteína de producto cárnico</p> <p>Mín. 11 % de proteína total</p> <p>mín. El 25 % de los ingredientes del producto cárnico debe ser hígado,</p>

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
	Salametti , Cervelat		Agua Alcohol En el caso de embutidos fermentados, cultivo iniciador de ácido láctico Si se cocina, tejido graso de res o cerdo parcialmente desgrasado o ambos		calculado como hígado fresco, si el nombre común es salchicha de hígado o paté de hígado.
12	Morcilla	Sangre Carne deshuesada, subproducto cárnico o carne separada mecánicamente, o cualquier combinación de ellos	Conservante Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal	Triturado y cocido	mín. 9,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 11% proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Agua Alcohol		
13	Morcilla , Morcilla	Sangre	Conservante Relleno Agente gelificante Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol Carne deshuesada, subproducto cárnico o carne separada mecánicamente , o cualquier	Triturado y cocido	mín. 9,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 11% proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			combinación de ellos		
14	Salchicha De Y Sangre Lengua	Sangre lengua deshuesada	Relleno Preservativo Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol Carne deshuesada, subproducto cárnico o carne separada mecánicamente , o cualquier combinación de ellos	Triturado y cocido	mín. 9,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 11% proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
15.	Salchicha (cruda), Salchicha de desayuno, Salchicha de cena	Carne fresca deshuesada, subproducto de carne fresca o carne fresca separada mecánicamente, o cualquier combinación de ellos	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua	Triturada y, si contiene carne separada mecánicamente, congelada	mín. 7,5 % de proteína de producto cárnico cuando se vende como producto cárnico fresco Mín. 9% de proteína total cuando se vende como producto de carne fresca
dieciséis.	Carne de salchicha	Carne fresca deshuesada, subproducto de carne fresca o carne fresca separada mecánicamente, o cualquier combinación de ellos	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal	Triturada y, si contiene carne separada mecánicamente, congelada	mín. 7,5 % de proteína de producto cárnico cuando se vende como producto cárnico fresco Mín. 9% de proteína total cuando

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Agua		se vende como producto de carne fresca
17	Salchicha en Conserva , Salchicha Curada (si se agrega nitrito de sodio o potasio o ambos)	Carne deshuesada fresca o conservada, subproducto cárnico fresco o conservado o carne separada mecánicamente fresca o conservada, o cualquier combinación de ellos Preservativo	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol	triturada y conservada y, si contiene carne separada mecánicamente, congelada	mín. 7,5 % de proteína de producto cárnico cuando se vende como producto cárnico crudo Mín. 9% de proteína total cuando se vende como producto de carne cruda
18	Carne en conserva , Pasta de carne , Untar de	Carne deshuesada, subproducto cárnico o carne	Relleno Preservativo Agente gelificante	Triturado y cocido	mín. 7,5% proteína de producto cárnico. mín. 9%

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
	carne , Paté de carne	separada mecánicamente, o cualquier combinación de ellos	Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol		proteína total
19	Pasta de Hígado , Crema de Hígado , Paté de Foie	Hígado Carne deshuesada	Preservativo Relleno Agente gelificante Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal	Triturado y cocido	mín. 7,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 9% proteína total mín. 25% de los ingredientes del producto cárnico será hígado, calculado como hígado

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Agua Alcohol tejido adiposo		fresco, pero min. 2% a ser hígado, calculado como hígado fresco, cuando el producto cárnico se encuentre en un envase herméticamente cerrado y se haya logrado la esterilidad comercial
20	Pastel De Carne , Almuerzo De Carne , Fiambre De Carne	Carne deshuesada, subproducto cárnico o carne separada mecánicamente	Conservante Relleno Agente gelificante Condimento	Triturado y cocido, y curado o congelado	mín. 9,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 11 % de proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
		nte, o cualquier combinación de ellos	Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol Tejido graso de res o cerdo parcialmente desgrasado o ambos Si la carne deshuesada es ave deshuesada, piel de ave de la misma especie		En el caso del pan de pollo, máx. 15% piel de pollo
21	Jamon Picado	jamón deshuesado Preservativo	Agua Condimento Agente gelificante	Triturado, curado y cocido	mín. 12% proteína de producto cárnico

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Hielo Caldo de carne Sal Especias Alcohol Agentes edulcorantes		
22	Carne en lata	Carne de res deshuesada, precocida y cortada en trozos gruesos o una mezcla de carne de res deshuesada, precocida y cortada en trozos gruesos y carne de res deshuesada fresca	Agua Condimento Fosfatos Hielo Caldo de carne Especias Alcohol Agentes edulcorantes	Cocido y curado	mín. 21 % de proteína de producto cárnico cuando está en un paquete sellado herméticamente

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
		Sal Preservativo			
23	Tocino	panceta de cerdo deshuesada Sal Preservativo	Agua Condimento Fosfatos Hielo Caldo de carne Especias Alcohol Agentes edulcorantes	Curado	Ninguna
24	tocino	Lomo de cerdo sin hueso Sal Preservativo	Agua Condimento Fosfatos Hielo Caldo de carne Especias Alcohol	Curado y ahumado, con una temperatura interna durante el ahumado no inferior a 58° C	Ninguna

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Agentes edulcorantes		
25	Tocino de Wiltshire	Lomo de cerdo deshuesado con porción de panceta adjunta Sal Preservativo	Agua Condimento Fosfatos Hielo Caldo de carne Especias Alcohol Agentes edulcorantes	Curado	Ninguna
26	rollo de carne	Carne deshuesada	Relleno Preservativo Agente gelificante Fosfatos Condimento Especias	Formado	mín. 12% de proteína de producto cárnico cuando el producto está cocido y min. 10 % de proteína de producto cárnico cuando el

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol		producto no está cocido Máx. emulsión al 16%
27	Entero (nombrando las aves) con Caldo	Canal de ave preparada Caldo	Agua Condimento Agente gelificante Hielo Sal Especias	Cocido	mín. El 50 % de la cantidad neta declarada se preparará en canal de ave cuando se encuentre en un paquete sellado herméticamente.

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
28	Boneless (nombrar las aves)	Carne de ave deshuesada y sin piel	Agua Condimento Agente gelificante Hielo Caldo de carne Sal Especias	Cocido	mín. 50 % de carne de ave deshuesada y sin piel cuando está en un paquete sellado herméticamente
29	cretona	Carne de cerdo sin hueso	Relleno Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua tejido graso de cerdo	Triturado y cocido	mín. 11,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 13% proteína total

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
30	Cretón de estilo rústico	Carne de cerdo sin hueso	Agua Condimento Hielo Caldo de carne Sal Especias tejido graso de cerdo	Triturado y cocido	mín. 12 % de proteína de producto cárnico Mín. 13% proteína total
31	Queso de cerdo	Cabeza deshuesada	Agua Condimento Preservativo Agente gelificante Hielo Caldo de carne Sal Especias Alcohol Agentes edulcorantes	Triturado y cocido	mín. 50% de los ingredientes del producto cárnico para ser carne de cabeza

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Carne deshuesada (distinta de la carne de cabeza) o subproducto cárnico o ambos		
32.	Queso de cerdo	Cabeza deshuesada	Agua Condimento Conservante Agente gelificante Hielo Caldo de carne Sal Especias Alcohol Agentes edulcorantes Carne deshuesada (distinta de la carne de	Triturado y cocido	Ninguna

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			cabeza) o subproducto cárnico o ambos		
33.	Albóndigas y Salsa	Albóndigas Salsa	Agua Condimento	Cocido	mín. 50% albóndigas calculado como materia prima

Parte B: Estándares para Productos de Carne Comestible y Productos de Carne Comestible que Están Exentos bajo la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
1.	Pastel de carne	Carne deshuesada masa de hojaldre	Relleno Preservativo Vegetales	Cocido (excepto la corteza)	mín. 20% del relleno a ser carne, calculado

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Alcohol Salsa		como carne fresca
2.	Bistec de ternera y pastel de riñones, Bistec de ternera y budín de riñones	Carne de res deshuesada Riñón de res masa de hojaldre	Relleno Vegetales Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua	Cocido (excepto la corteza)	mín. 30% del relleno a ser producto cárnico, calculado como producto cárnico fresco

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			Salsa		
3.	Tourtiere	Carne deshuesada de res, ternera o cerdo, o cualquier combinación de ellas masa de hojaldre	Relleno Papas Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua	Cocido (excepto la corteza)	mín. 11,5 % de proteína de producto cárnico Mín. 13% proteína total
4.	Salchichas con Frijoles , Salchichas con Frijoles	salchichas Frijoles	Salsa Agua Condimento	Cocido	mín. 25% salchichas
5.	Frijoles y Salchichas , Frijoles con Salchichas	salchichas Frijoles	Salsa Agua Condimento	Cocido	mín. 10% salchichas

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
6.	chile con carne , chile	Carne deshuesada o carne separada mecánicamente o ambas Chile	Relleno Frijoles Condimento Especias Agentes edulcorantes potenciador del sabor Sal Agua Salsa	Triturado y cocido	mín. 20 % de carne deshuesada o carne separada mecánicamente calculada como ingrediente crudo Carne separada mecánicamente para contener mín. 14% proteína
7.	Guiso de carne	Carne deshuesada Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 20% carne calculada como ingrediente crudo Min. 30% vegetales calculados como

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					materias primas
8.	Estofado irlandés	Carne deshuesada consistente en ternera, carnero o cordero, o cualquier combinación de ellos Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 20% carne calculada como ingrediente crudo Min. 30% vegetales calculados como materias primas
9.	Guiso de Verduras con Carne	Carne deshuesada Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 12% de carne calculado como ingrediente crudo Min. 38% vegetales calculados como materias primas

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
10	Cena de Carne , Carne Bourguignon	Carne deshuesada Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 25% carne calculada como materia prima mín. 55% carne y vegetales calculados como materias primas
11	Goulash de carne	Carne deshuesada Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 25% carne calculada como materia prima mín. 55% carne y vegetales calculados como materias primas

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
12	Productos especiales de estofado de carne (excepto goulash de carne)	Carne deshuesada Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 25% carne calculada como materia prima mín. 55% carne y vegetales calculados como materias primas
13	Estofado de albóndigas	Albóndigas Vegetales	Agua Condimento Salsa	Cocido	mín. 22% albóndigas calculadas como materia prima mín. 30% vegetales calculados como materias primas

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
14	Manteca de cerdo	Tejido de graso de cerdo fresco	Preservativo Alcohol Agentes edulcorantes	prestado	Densidad relativa no inferior a 0,894 y no superior a 0,906, calculada con manteca de cerdo a 40 ° C y agua a 20 ° C Índice de refracción no inferior a 1,448 ni superior a 1,461, calculado utilizando la línea D del sodio como luz fuente y con la manteca de cerdo a 40 ° C Un título no inferior a 32 ° C ni

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					superior a 45 °C Índice de saponificación no inferior a 192 ni superior a 203, expresado en miligramos de hidróxido de potasio por gramo de grasa Índice de yodo de no menos de 45 y no más de 70, calculado mediante la prueba de Wijs Contenido de materia insaponificable de no más de

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					<p>12 g/kg Índice de acidez de no más de 2,5 mg de hidróxido de potasio por gramo de grasa Índice de peróxido de no más de 16 miliequivalentes de peróxido de oxígeno por kilogramo de grasa Máx. 1% de sustancias resultantes del proceso de extracción, distintas de los ácidos grasos y las grasas</p>

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
15.	manteca de cerdo	Tejido graso abdominal fresco de porcino, excluidos los tejidos grasos adheridos a los intestinos	Preservativo Alcohol Agentes edulcorantes	Rendido a alta temperatura	Mismas cantidades de contenido y requisitos que los establecidos en el punto 14, excepto que el índice de yodo no sea inferior a 45 ni superior a 65
dieciséis.	Sebo	Tejidos grasos frescos de epiplón y región renal de bovinos	Cereal Sal	Ninguna	Densidad relativa de no menos de 0,893 y no más de 0,898, calculada con el sebo a 40 ° C y el agua a 20 ° C Índice de refracción

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					<p>de no menos de 1,448 y no más de 1,460, calculado utilizando la línea D del sodio como luz fuente y con el sebo a 40 °C Un título no inferior a 42,5 °C ni superior a 47 °C Índice de saponificación no inferior a 190 ni superior a 200, expresado en miligramos de hidróxido de potasio por gramo</p>

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					<p>de grasa Índice de yodo de no menos de 32 y no más de 47, calculado mediante la prueba de Wijs</p> <p>Contenido de materia insaponificable de no más de 10 g/kg</p> <p>Índice de acidez de no más de 2 mghidróxido de potasio por gramo de grasa Índice de peróxido de no más de 10 miliequivalentes de</p>

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
					peróxido de oxígeno por kilogramo de grasa En forma triturada, máx. 3% cereales y máx. 1% sal
17	Sebo	Tejidos grasos frescos de res o cordero o ambos	Preservativo Alcohol Agentes edulcorantes	prestado	Ninguna
18	Manteca (que no sea mantequilla o manteca de cerdo)	Grasa o aceite animal o vegetal, o cualquier combinación de ellos	Preservativo agente antiespumante Citrato de monogliceridilo de estearilo Monoglicéridos o una combinación de monoglicéridos	Ninguna	Monoglicéridos máx. 1 0% del peso de manteca Monoglicéridos y diglicéridos, lactilados o no, máx. 2 0% del peso de manteca Monoglicéridos

Parte A: Normas para productos de carne comestible y productos de carne comestible que no están sujetos a la exención establecida en virtud de la Sección 25 del SFCR

Artículo	Columna 1 Producto cárnico comestible	Columna 2 Ingredientes Obligatorios	Columna 3 Ingredientes opcionales	Columna 4 Tratamientos y Procesos Obligatorios	Columna 5 Cantidades Máximas y Mínimas de Ciertos Contenidos y Otros Requisitos
			<p>y diglicéridos de ácidos formadores de grasa</p> <p>Monoglicéridos lactilados o una combinación de monoglicéridos lactilados y diglicéridos lactilados de ácidos formadores de grasa</p> <p>Alcohol</p> <p>Agentes edulcorantes</p> <p>triestearato de sorbitán</p>		<p>dos lactilados y diglicéridos lactilados máx. 8% del peso de manteca</p>

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/approved-countries/chile/eng/1336802805180/1336802908588>

Condiciones de Certificación para la Importación de Productos Cárnicos

Condiciones para importar productos cárnicos de Chile

1. Sistemas de Inspección de Carnes aprobados

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

3. Atestiguaciones adicionales de certificación zoosanitaria requeridas en la OMIC

4. Atestiguaciones de certificación adicionales, además de las de salud animal, requeridas en la OMIC

5. Para subproductos cárnicos comestibles

6. Establecimientos elegibles para exportar a Canadá

1. Sistemas de Inspección de Carnes aprobados

1.1 Bovinos: sacrificio, despiece, deshuesado, subproductos cárnicos comestibles y tripas naturales, saladas.

1.2 Ovinos: sacrificio, despiece, deshuesado, subproductos cárnicos comestibles y tripas intestinales naturales saladas.

1.3 Porcino (incluido el jabalí de cría): sacrificio, despiece, deshuesado y subproductos cárnicos comestibles, tripas de animales en salazón natural.

1.4 Aves: sacrificio, despiece, deshuesado y subproductos cárnicos comestibles.

1.5 Procesamiento (para sistemas de inspección de carne aprobados): trituración, formulación, curado, cocción y enlatado.

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

2.1. Carne fresca y productos cárnicos crudos (refrigerados o congelados), incluidos cortes con hueso y sin hueso, subproductos comestibles de carne, tripas intestinales animales saladas naturales

2.1.1 Carne y productos cárnicos derivados de bovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.1, 3.2, 4.1 y 4.3 para ver las certificaciones adicionales requeridas.

2.1.2 Tripas naturales saladas derivadas de bovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.2 y 4.3 para ver las certificaciones adicionales requeridas

2.1.3 Carne y productos cárnicos derivados de ovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.3 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.1.4 Tripas naturales saladas derivadas de ovino de origen chileno: consulte las secciones 3.3 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas

2.1.5 Carne y productos cárnicos derivados de cerdos de origen chileno: consulte las secciones 3.4 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.1.6 Tripas naturales saladas derivadas de cerdos de origen chileno: consulte las secciones 3.4 y 4.3 para conocer las atestaciones de certificación adicionales requeridas

2.1.7 Carne y productos cárnicos derivados de aves de corral de origen chileno: consulte las secciones 3.5 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.1.8 Carne y productos cárnicos derivados de carne importada y productos cárnicos originarios de países y establecimientos aprobados por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA): consulte las secciones 3.7 y 4.1 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.1.9 Subproductos de carne comestible derivados de especies con sistemas de inspección de carne aprobados: consulte las secciones 5.2, 5.3 y 5.4 para conocer los requisitos de certificación adicionales

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

2.2.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.1, 3.2, 4.1, 4.2 y 4.3 para ver las certificaciones adicionales requeridas.

2.2.2 Productos cárnicos derivados de ovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.3 y 4.3 para certificaciones de certificación adicionales requeridas

2.2.3 Productos cárnicos derivados de cerdos de origen chileno: consulte las secciones 3.4 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.2.4 Productos cárnicos derivados de aves de corral de origen chileno: consulte las secciones 3.5, 3.6 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.2.5 Productos cárnicos derivados de carne importada y productos cárnicos originarios de países y establecimientos aprobados por la CFIA: consulte las secciones 3.7 4.1, 4.2 y 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.3. Productos cárnicos comercialmente estériles, no perecederos, empacados en recipientes herméticamente sellados (latas o bolsas esterilizables), y productos de mezcla de sopa seca, cubitos de caldo, extractos de carne, no perecederos

2.3.1 Productos cárnicos derivados de bovinos de origen chileno: consulte las secciones 3.1, 3.2 y 4.3 para ver las certificaciones adicionales requeridas.

2.3.2 Productos cárnicos derivados de ovinos de origen chileno: consulte la sección 4.3 para conocer las atestaciones de certificación adicionales requeridas

2.3.3 Productos cárnicos derivados de cerdos de origen chileno: consulte la sección 4.3 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.3.4 Productos cárnicos derivados de aves de corral de origen chileno: consulte las secciones 3.6 y 4.3 para conocer las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

2.3.5 Carne y productos cárnicos derivados de carne importada y productos cárnicos originarios de países y establecimientos aprobados por la CFIA: consulte la sección 3.7 para ver las atestaciones de certificación adicionales requeridas.

3. Constancias adicionales de certificación zoonosanitaria requeridas en el Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC)

3.1 Para carne de músculo esquelético deshuesada (excluyendo carne separada mecánicamente) derivada de bovinos de origen chileno

"Por la presente certifico que:

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

3.1.1.1 Haber nacido y crecido en Chile o haber estado en Chile al menos 90 días antes del sacrificio.

3.1.1.2 No haber estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o zona no reconocida oficialmente libre de Fiebre Aftosa (FA) [Nota 1](#), en el momento del sacrificio.

3.1.1.3 Haber sido sacrificados en un establecimiento ubicado en un país o una zona oficialmente reconocidos libres de fiebre aftosa [Nota 1](#).

3.1.1.4. Se encontraron libres de cualquier signo que sugiera fiebre aftosa o cualquier otra enfermedad epizootica grave. [Nota 1](#) en la inspección ante mortem y post mortem.

3.1.1.5 No fueron sometidos a un proceso de aturdimiento, previo al sacrificio, con un dispositivo que inyecte aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un proceso de descabello que implique laceración, después del aturdimiento del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento alargado en forma de varilla que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.1.2 La carne del músculo esquelético deshuesada se ha preparado de manera que se evite la contaminación con los tejidos enumerados en el Artículo 11.4.14 del [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 productos cárnicos con cualquier producto animal o subproducto derivado de bovinos de menor estatus zoonosario.”

3.2 Para la carne y los productos cárnicos distintos de los enumerados en la sección 3.1 derivados de bovinos de origen chileno, incluidas las tripas intestinales saladas naturales y los productos cárnicos comercialmente estériles y no perecederos envasados en recipientes herméticamente sellados (latas o bolsas esterilizables), y la mezcla de sopa deshidratada no perecedera productos, cubitos de caldo, extractos de carne

"Por la presente certifico que:

3.2.1 La carne y/o el producto cárnico se derivan de bovinos que:

3.2.1.1 Haber nacido y crecido en Chile o haber estado en Chile al menos 90 días antes del sacrificio.

3.2.1.2 No haber estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o una zona no reconocida oficialmente libre de fiebre aftosa [Nota 1](#), en el momento del sacrificio.

3.2.1.3 Haber sido sacrificados en un establecimiento ubicado en un país o una zona oficialmente reconocidos libres de fiebre aftosa [Nota 1](#).

3.1.1.4 Se encontraron libres de cualquier signo que sugiera fiebre aftosa o cualquier otra enfermedad epizootica grave [Nota 1](#) en la inspección ante mortem y post mortem.

3.2.1.5 No fueron sometidos a un proceso de aturdimiento, previo al sacrificio, con un dispositivo que inyecte aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un

proceso de descabello que implique laceración, después del aturdimiento del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento alargado en forma de varilla que se introduce en la cavidad craneal del animal.

3.2.2 Chile 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

Cualquiera:

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 riesgo controlado de EEB , y los animales de los que se derivaron la carne y los productos cárnicos 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 con o no estaban contaminados con: (i) íleon distal de animales bovinos de todas las edades, y (ii) amígdalas palatinas, el cráneo, incluido el cerebro, los ganglios trigéminos y los ojos, la médula espinal y la columna vertebral (excepto 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,

y/o

El producto contiene tejidos de animales importados de países con riesgo indeterminado de EEB y se eliminaron todos los tejidos nerviosos y linfáticos visibles expuestos durante el deshuesado; y la carne y los productos cárnicos no contengan carne recuperada mecánicamente del cráneo y la columna vertebral de bovinos de 12 meses o más; **y** la carne y los productos cárnicos no contienen, no se prepararon o no estaban contaminados con (i) íleon distal de animales bovinos de todas las edades, y (ii) amígdalas palatinas, el cráneo incluyendo el cerebro, los ganglios del trigémino y los ojos, la médula espinal y la columna vertebral (excepto las vértebras de la cola, las apófisis transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro), de bovinos de 12 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 productos cárnicos con cualquier producto animal o subproducto derivado de bovinos de menor estatus zosanitario.”

3.3 Para la carne y los productos cárnicos, incluidas las tripas naturales saladas, derivados de ovinos de origen chileno que no sean productos cárnicos comercialmente estériles y no perecederos empacados en recipientes herméticamente sellados (latas o bolsas esterilizables), y

productos secos de mezcla para sopa estables en almacenamiento, cubitos de caldo, extractos de carne

"Por la presente certifico que:

3.3.1 La carne y/o el producto cárnico proceden de ovinos que:

3.3.1.1 Haber nacido y crecido en Chile o haber estado en Chile al menos 90 días antes del sacrificio.

3.3.1.2 No haber estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o una zona no reconocida oficialmente libre de fiebre aftosa [Nota 1](#), en el momento del sacrificio.

3.3.1.3 Haber sido sacrificados en un establecimiento ubicado en un país o una zona oficialmente reconocidos libres de fiebre aftosa [Nota 1](#).

3.3.1.4 Se encontraron libres de cualquier signo que sugiera fiebre aftosa o cualquier otra enfermedad epizootica grave [Nota 1](#) en la inspección ante mortem y post mortem.

3.3.1.5 Tenían menos de 12 meses de edad cuando fueron sacrificados O, si los animales tenían más de 12 meses de edad, no procedían de un rebaño o manada en cuarentena por tembladera y no fueron sacrificados como parte de un programa de control de tembladera.

3.3.2 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, el procesamiento y el envasado de la carne y los productos cárnicos con cualquier producto o subproducto animal derivado de camellos asilvestrados, ovinos, caprinos o cérvidos de granja de menor estatus zoosanitario.

3.4 Para todas las carnes y productos cárnicos, incluidas las tripas saladas naturales derivadas de cerdos de origen chileno, que no sean productos de carne de cerdo comercialmente estériles y no perecederos, envasados en recipientes herméticamente sellados (latas o bolsas esterilizables) y productos de mezcla de sopa deshidratada no perecederos, caldos cubos y extractos de carne

"Por la presente certifico que:

3.4.1 La carne y/o producto cárnico se deriva de cerdos que:

3.4.1.1 Haber estado en Chile desde su nacimiento o durante los últimos 90 días previos al sacrificio.

3.4.1.2. No haber estado en contacto en los últimos 90 días con ningún animal de un país o una zona no reconocida oficialmente como libre de fiebre aftosa , peste

porcina clásica (PPC), peste porcina africana (PPA) y enfermedad vesicular porcina (EVP). [Nota 1](#).

3.4.1.3 Haber sido sacrificados en un establecimiento ubicado en un país o una zona oficialmente reconocidos libres de fiebre aftosa , peste porcina clásica , peste porcina africana y enfermedad vesicular vesicular [Nota 1](#).

3.4.1.4 Se encontraron libres de cualquier signo que sugiera peste porcina clásica , fiebre aftosa , peste porcina africana y enfermedad vesicular vesical o cualquier otra enfermedad epizootica grave [Nota 1](#) en la inspección ante mortem y post mortem.

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

3.5 Para todas las carnes y productos cárnicos de ave de origen chileno, que no sean productos cárnicos comercialmente estériles y no perecederos empacados en recipientes herméticamente sellados (latas o bolsas esterilizables), y productos de mezclas de sopa deshidratada estables en almacenamiento, cubitos de caldo, extractos de carne

"Por la presente certifico que:

3.5.1 Los productos cárnicos proceden de aves de corral que:

3.5.1.1 Haber permanecido en Chile desde su nacimiento o por lo menos durante los últimos 21 días previos a su sacrificio.

3.5.1.2 Haber sido mantenidos en un país o una zona oficialmente reconocidos como libres de infección por Influenza Aviar de Declaración Obligatoria (NAI) y Enfermedad de Newcastle (ND) [Nota 1](#) desde que nacieron o durante al menos los últimos 21 días.

3.5.1.3 Haber sido sacrificados en un establecimiento ubicado en un país o zona oficialmente reconocido como libre de NAI y ND [Nota 1](#).

3.5.1.4 Se encontraron libres de cualquier signo sugestivo de NAI y ND o cualquier enfermedad epizootica grave [Nota 1](#) en la inspección ante mortem y post mortem.

3.5.2 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, procesamiento, empaque y almacenamiento de la carne de ave con cualquier producto animal o subproducto derivado de animales de menor estatus zoonosario.

3.6 Para la carne y los productos cárnicos derivados de aves de origen chileno, que no sean productos cárnicos comercialmente estériles y no perecederos empacados en recipientes herméticamente sellados (latas o

bolsas esterilizables), y productos de mezclas de sopa seca estables, cubitos de caldo, extractos de carne, cuando no pueden satisfacer las condiciones especificadas en la sección 3.5

"Por la presente certifico que la carne y los productos cárnicos derivados de las aves de corral:

3.6.1 Se cocieron a una temperatura interna de 74° C .

3.6.2 Se tomaron todas las precauciones para evitar cualquier contacto directo o indirecto durante la manipulación, elaboración y envasado de la carne y productos cárnicos, con cualquier producto o subproducto animal de menor estatus zoonosanitario."

3.7 Para carne y productos cárnicos preparados a partir de carne y productos cárnicos importados a Chile, incluidos productos cárnicos comercialmente esterilizados no perecederos empacados en recipientes herméticamente sellados (latas, bolsas esterilizables) y productos de mezcla de sopa deshidratada no perecederos, cubitos de caldo y extracto de carne

"Por la presente certifico que:

3.7.1 La carne y/o producto cárnico:

3.7.1.1 Fueron importados legalmente a Chile;

3.7.1.2 Cumplir con todos los requisitos canadienses para la importación comercial de productos cárnicos enumerados en los países desde los cuales se permite la importación comercial de productos cárnicos , como si fueran exportados desde el país de origen directamente a Canadá.

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

3.7.3 El certificado de inspección de la carne con el que se importó la carne a Chile se conserva en el establecimiento procesador chileno para fines de verificación por un mínimo de 2 años después de la importación"

4. Atestiguaciones de certificación adicionales, además de las de salud animal, requeridas en la OMIC

4.1 Para carne y productos cárnicos derivados de bovinos considerados como material precursor para la preparación de carne molida cruda terminada, incluidos, entre otros, recortes, recortes de banco (recortes derivados de cortes primarios y subprimarios), carne de cabeza, carne de mejilla, Raíces de lengua, carne de comadreja, corazones y ternera de textura fina.

Por la presente certifico que:

4.1.1 La carne y/o productos cárnicos derivados de bovinos y cubiertos por este certificado son considerados como material precursor para la preparación de carne molida cruda terminada, y fueron probados para la presencia de *E. coli* O157:H7/ NM de acuerdo con los procedimientos descrito en [Medidas de control para *Escherichia coli* O157:H7/NM en productos de carne cruda](#) , y

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

4.1.3 Los resultados de la prueba se registraron en un certificado de análisis que indica que no se detectó *E. coli* O157:H7/ NM , 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 carne molida cruda derivada de bovino

"Por la presente certifico que:

4.2.1 La carne y/o productos cárnicos derivados de bovinos utilizados para la preparación de carne molida cruda cubiertos por este certificado fueron analizados para detectar la presencia de *E. coli* O157:H7/ NM de acuerdo con los procedimientos descritos en [Medidas de Control para *Escherichia coli* O157 :H7/NM en productos de carne cruda](#) , y

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

4.2.3 Los resultados de la prueba se registraron en un certificado de análisis que indica que no se detectó *E. coli* O157:H7/ NM , y

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

4.3. Para todas las carnes y productos cárnicos

"Por la presente certifico que:

4.3.1 Los productos cárnicos cubiertos por este certificado provienen de animales que fueron dejados inconscientes de manera humanitaria de manera reversible o irreversible antes de ser desangrados, o fueron sacrificados de acuerdo con el **ritual** judaico o islámico.

5. Para subproductos cárnicos comestibles

"Por la presente certifico que:

5.1 Los subproductos comestibles de la carne se recogieron higiénicamente y se consideran comestibles según [las normas canadienses](#) .

5.2 Para Bovinos, ovinos: Chile ha estado libre de Fiebre Aftosa durante al menos 12 meses antes del sacrificio.

Para Bovino-

Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, procesamiento, envasado y almacenamiento de los subproductos de carne de res con cualquier producto animal o subproducto derivado de animales de menor estatus zoonosológico.

Los subproductos comestibles de carne de vacuno proceden de ganado vacuno que

No fueron sometidos a un proceso de aturdimiento, previo al sacrificio, con un dispositivo que inyecte aire comprimido o gas en la cavidad craneal o a un proceso de descabello.

5.2.1 Para Porcinos: Chile ha estado libre de Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad Vesicular Porcina durante al menos 12 meses antes del sacrificio

5.2.2 Para Aves: No haber estado en contacto en los últimos 21 días con ningún animal de un país o zona que estuviera bajo restricción, al momento del sacrificio, por Influenza Aviar de Notificación Altamente Patógena y Enfermedad de Newcastle en aves domésticas

5.3 Los subproductos cárnicos comestibles proceden de animales que;

5.3.1 Fueron humanamente dejados inconscientes, de manera reversible o irreversible y, antes de ser desangrados, o fueron sacrificados de acuerdo con los rituales judaicos o islámicos.

5.3.2 Pasar las inspecciones ante-mortem y post-mortem.

5.4 Se tomaron todas las precauciones para evitar el contacto directo o indirecto durante el sacrificio, procesamiento, envasado y almacenamiento de los subproductos cárnicos comestibles con cualquier producto animal o subproducto derivado de animales de menor estatus zoonosológico.

6. Establecimientos elegibles para exportar a Canadá

6.1 Consulte la [Lista de establecimientos de países extranjeros elegibles para exportar productos cárnicos a Canadá](#)

<https://inspection.canada.ca/active/netapp/meatforeign-viandeetranger/forliste.aspx>

Nota 1

Consulte la lista de la CFIA para los países designados en:

<https://www.inspection.gc.ca/animals/terrestrial-animals/diseases/status-by-country/eng/1306648587424/1306649135327>

Chile es reconocido oficialmente por Canadá como libre de ciertas enfermedades enumeradas en el Código de animales terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Enfermedad del caballo africano

Peste porcina africana

Peste porcina clásica (cólera porcina)

Pleuroneumonía contagiosa bovina

Metritis contagiosa equina

Fiebre aftosa (FMD)

Enfermedad de la piel nodular

Enfermedad de Newcastle

Influenza aviar altamente patógena

Peste de pequeños rumiantes

Fiebre del Valle del Rift

Viruela ovina y viruela caprina

Enfermedad vesicular porcina

Estomatitis vesicular

<https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-specific-requirements-and-guidance/meat-products-and-food-animals/standards-to-identify-a-meat-product-as-edible/eng/1526680768561/1526680768858>

Normas canadienses

Estándares para identificar un producto cárnico como alimento seguro comestible para las regulaciones canadienses: 125,126,145,146,147,156,157,158,159

Requisitos para las *Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses*

Aunque las *Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses* (SFCR, por sus siglas en inglés) entraron en vigor el 15 de enero de 2019 , es posible que se apliquen ciertos requisitos en 2020 y 2021 según el producto alimenticio, el tipo de actividad y el tamaño de la empresa. Para obtener más información, consulte los [cronogramas de SFCR](#) .

Razón fundamental

La carne a veces puede ser la causa de enfermedades transmitidas por los alimentos en humanos. Los principales factores que contribuyen al riesgo general para la seguridad de un producto cárnico son los animales de consumo entrantes con su nivel de limpieza y estado de salud y la forma en que se fabrican/transforman en un producto cárnico. Algunas condiciones que pueden poner en riesgo la inocuidad del producto cárnico derivado solo se pueden observar cuando el animal está vivo, o se pueden manejar mejor antes de que el animal destinado al consumo ingrese al proceso de sacrificio real. Otras condiciones no se notan en el animal vivo y deben exponerse adecuadamente para poder observarlas correctamente en la canal, por lo que es esencial preparar la canal adecuadamente. Se han establecido ciertos principios y criterios para mitigar y reducir estos diversos riesgos de seguridad alimentaria a un nivel aceptable y es necesario implementarlos para determinar que el producto cárnico final es apto para el consumo humano.

Además, la sangre por naturaleza es un medio ideal para el crecimiento bacteriano y, como tal, se deben implementar medidas higiénicas para evitar la contaminación durante la recolección si se considera apta para el consumo humano.

Finalmente, *Trichinella* spp en cerdos y equinos y *Cysticercosis bovis* en bovinos pueden tener impactos muy perjudiciales en la salud de los humanos si se consumen en un producto crudo o poco cocido, mientras que tienen poco o ningún impacto en el alimento animal. Estos patógenos pueden pasar desapercibidos potencialmente debido a las lesiones muy pequeñas que causan, y considerando las prácticas de preparación/consumo de estos productos cárnicos, se requiere que se implemente un manejo adecuado al patógeno para garantizar que el producto cárnico final sea seguro para el consumidor. consumidor.

Lo que esto significa para su negocio de alimentos

Para ayudarlo a comprender estos requisitos, a continuación, se describen criterios y ejemplos específicos. Los ejemplos no son exhaustivos, pero ayudan a ilustrar la intención del requisito y ofrecen ideas sobre lo que podría hacer para cumplir. Los términos clave a lo largo del texto tienen hipervínculos al [glosario de SFCR](#).

Identificación de productos cárnicos comestibles: 125,126,145,146,156

Solo identifica un producto cárnico como comestible después de asegurarse de que:

Se deriva de un alimento animal que usted sometió a un examen ante-mortem según el documento de orientación [Normas para el examen e inspección ante-mortem](#) ;

Se deriva de un alimento animal que fue sometido a una inspección ante-mortem por un funcionario de la CFIA, según corresponda;

Ejemplos:

obtiene la confirmación de que el animal destinado al consumo es apto para el sacrificio a través de un documento adecuado, como una tarjeta de inspección ante-mortem firmada

recibe confirmación de que los animales destinados al consumo sometidos a examen o inspección ante-mortem han recibido una inspección ante-mortem detallada por parte de un [inspector veterinario](#)

Se deriva de un cadáver que usted vistió y cuyas partes preparó, de acuerdo con las pautas de [Procedimientos de despiece y Preparación de partes comestibles](#) para eliminar cualquier parte que no sea comestible por naturaleza y para permitir una mejor visualización de todas las partes que puedan albergar un riesgo;

Solo se faena parcialmente una canal (por ejemplo, se deja el cuero puesto) cuando ha sido previamente autorizado por la CFIA y no impide la detección de defectos durante la evaluación post-mortem de la canal y sus partes, y solo cuando el alimento animal no presenta ninguna desviación en el examen o inspección ante-mortem;

Se deriva de una canal que ha sido sujeta, junto con sus partes, a una inspección o examen post-mortem, según sea el caso, de acuerdo con el [documento de Procedimientos de Evaluación Post-Mortem](#) y el evaluador no ha determinado que no es comestible. según el Manual de Disposición (en desarrollo); además, el producto cárnico no está listado o no contiene nada de lo listado en la referencia de Productos Cárnicos No Comestibles (en desarrollo);

Recursos para ayudarlo a cumplir con estos requisitos:

usted considera la [referencia de Procedimientos de reacondicionamiento y reprocesamiento fuera de línea y en línea](#) de aves de corral al manejar los defectos detectados durante la evaluación post-mortem de canales de aves de corral

No contiene ningún [material de riesgo especificado \(SRM\)](#) : si procesa ganado, debe seguir todas las medidas establecidas en la [referencia de Orientación sobre material de riesgo especificado](#) para asegurarse de que el material de riesgo especificado (SRM) se haya eliminado de manera efectiva y no haya contaminado la carne comestible. producto;

No está contaminado. Usted es responsable de eliminar cualquier contaminación y defecto;

La contaminación puede tener un origen biológico (E. coli O157:H7, Salmonella , Campylobacter , otros microorganismos patógenos), químico (medicamentos veterinarios, productos químicos para saneamiento, pesticidas) o físico (agujas, metal, grasa). Muchos patógenos residen en el tracto gastrointestinal de los animales destinados al consumo y las superficies externas de los animales destinados al consumo suelen estar contaminadas con heces que podrían contaminar potencialmente los productos cárnicos durante los procedimientos de faenado y eviscerado. Implementación de [medidas de control](#) en la finca o en el [establecimiento](#) Se recomienda reducir el nivel de contaminación de los animales destinados al consumo antes del sacrificio.

previene la contaminación de los productos cárnicos asegurando procedimientos de higiene en todos los pasos de la producción, especialmente durante el faenado y el eviscerado;

implementa un enfoque de tolerancia cero sobre la contaminación visible, como heces, ingesta y leche. Quite rápidamente y de manera higiénica cualquier materia extraña o rechace cualquier parte contaminada con ella (por ejemplo , grasa, suciedad del piso, pus, cabello, agua escaldada). Usted se asegura de que las canales estén libres de contaminación antes de realizar un lavado final necesario para eliminar el polvo de huesos y la sangre.

Recursos para ayudarlo a cumplir con estos requisitos:

gestiona la contaminación según la [referencia de Controles de contaminación](#)

Utiliza controles de proceso como se describe en la referencia de Controles de proceso (en desarrollo) para demostrar que está eliminando estos defectos de manera efectiva.

no utiliza, durante el aturdimiento de un animal destinado a la alimentación, un dispositivo de percusión que inyecte aire o una [varilla](#) de descabello : el riesgo de dispersión general de émbolos que contienen principalmente tejido cerebral o

materias extrañas, como pelo o microorganismos, hace que estos métodos sean inaceptables .

implemente medidas de control para mitigar los riesgos de adulterantes como bacterias (por ejemplo , Salmonella , Campylobacter), residuos químicos (medicamentos veterinarios, intervenciones microbianas) o material extraño (por ejemplo , agujas, fragmentos de hueso o metal, bala, microchip, etc.).

Recursos para ayudarlo a cumplir con estos requisitos:

usted considera la referencia de controles microbianos (en desarrollo) en el desarrollo de su [plan de control preventivo](#)

usted considera la referencia de Controles Químicos (en desarrollo) en el desarrollo de su plan de control preventivo

implementa medidas de control para mitigar los riesgos de E. Coli O157:H7 y que cumple con los requisitos establecidos en el documento IBR [Requisitos de control preventivo para peligros biológicos en productos cárnicos](#) .

Recursos para ayudarlo a cumplir con estos requisitos:

usted considera los controles preventivos de referencia [para E. coli O157/NM en productos de carne de res cruda](#) en el desarrollo de su plan de control preventivo

usted considera la referencia de controles microbianos (en desarrollo) en el desarrollo de su plan de control preventivo

Cuando la contaminación no se puede eliminar mediante un tratamiento o proceso, o cuando una sustancia se distribuye en toda la canal o cualquier producto cárnico en niveles inaceptables (por ejemplo , productos químicos, medicamentos veterinarios, alérgenos, etc.), usted trata el producto como no comestible; y

Elimina todos los coágulos de sangre, astillas de huesos, defectos y otras materias extrañas mediante procedimientos higiénicos. Dichos defectos generalmente se eliminan con el equipo apropiado en el área de sacrificio, en el enfriador o durante el deshuesado.

Recursos para ayudarlo a cumplir con estos requisitos:

Utiliza controles de proceso como se describe en la referencia de Controles de proceso (en desarrollo) para demostrar que está eliminando estos defectos de manera efectiva.

Procesamiento de sangre: 147

Solo identifica la sangre como comestible después de asegurarse de que:

utiliza un recipiente cerrado conectado directamente a una cánula o un bisturí hueco para evitar la contaminación (p. ej ., pelos, polvo, material extraño, etc.) de la sangre recolectada. No es aceptable simplemente sostener un balde abierto debajo del cadáver. El equipo utilizado para la recolección de sangre, que se realiza de forma individual o por lotes, se enjuaga y desinfecta adecuadamente entre cada canal o lote, según corresponda;

Usted previene la coagulación de la sangre mediante el uso de anticoagulantes aprobados o desfibrilación mecánica. Esto último debe hacerse con batidores adecuados (no con las manos), los cuales se enjuagan e higienizan después de cada canal;

Usted protege la sangre recolectada de la contaminación utilizando recipientes adecuados o un tanque a granel y la envía rápidamente a refrigeración; y

Usted identifica como no comestible cualquier sangre asociada a un cadáver que se haya determinado como no comestible.

Manejo de ciertos contaminantes específicos: Trichinella spp en cerdo, Trichinella spp en equino y Cysticercosis bovis en bovino: 157, 158, 159

Trichinella spp – Cerdo: 157

Si produce un producto de cerdo que el consumidor podría consumir sin cocinarlo, implementa una de las siguientes medidas para garantizar que el producto de cerdo pueda consumirse sin riesgo con respecto a Trichinella spp:

Se aplica un proceso de tratamiento al producto porcino que inactiva Trichinella spp. según [recomendaciones de Control para la inactivación de Trichinella spiralis en productos porcinos](#) ;

Se asegura de recibir un resultado negativo en una de las siguientes pruebas aprobadas para detectar Trichinella spp: ensayo de digestión artificial con agitador magnético; o

Obtiene del productor primario la documentación que demuestra que los cerdos entrantes se consideran con un riesgo insignificante de infección por Trichinella spp mediante la demostración del cumplimiento de un programa de inocuidad alimentaria en la granja según los Controles en la granja para Trichinella spiralis en la referencia de carne de cerdo (en desarrollo).

Trichinella spp – Equinos:158

Si produce un producto cárnico derivado de un equino, se asegura de recibir un resultado negativo en una de las siguientes pruebas aprobadas para detectar *Trichinella* spp antes de identificar el producto cárnico como comestible: ensayo de digestión artificial con agitador magnético.

Cisticercosis bovis – Bovino:159

Si produce un producto cárnico derivado de un bovino, implemente las medidas descritas en la sección 11.2.1 del Manual de disposición (en desarrollo) para cualquier canal que muestre evidencia de lesiones similares a la cisticercosis en la evaluación post-mortem, para garantizar que el producto de carne de res se puede consumir sin riesgo con respecto a *Cysticercosis bovis*.

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/official-seals/eng/1336336368998/1336336469987>

Uso de sellos oficiales

Requisitos para las *Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses*

Aunque las *Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses* (SFCR, por sus siglas en inglés) entraron en vigor el 15 de enero de 2019 , es posible que se apliquen ciertos requisitos en 2020 y 2021 según el producto alimenticio, el tipo de actividad y el tamaño de la empresa. Para obtener más información, consulte los [cronogramas de SFCR](#) .

Introducción

Envíos de productos cárnicos importados de todos los países que no sean los Estados Unidos

Envíos de productos cárnicos sin marcar o sin estampar

Envíos que han sido transbordados, en contenedores o en tránsito en los Estados Unidos

Introducción

El uso de un sello oficial en los contenedores de transporte es para garantizar que la integridad del producto cárnico no se haya visto comprometida durante el tránsito. Se requiere el sello oficial en los envíos de importación de productos cárnicos de todos los países excepto los Estados Unidos, los envíos de productos cárnicos sin marcar de los Estados Unidos y los envíos de productos cárnicos importados que han estado en tránsito a través de los Estados Unidos. El uso del sello oficial se detalla en las siguientes secciones de este documento.

Envíos de productos cárnicos importados de todos los países que no sean los Estados Unidos

Para carnes y productos cárnicos originarios de todos los países que no sean los Estados Unidos, los contenedores, camiones o casilleros que se utilicen para transportar productos cárnicos importados deberán estar asegurados con un sello oficial emitido por la autoridad competente responsable del sistema de Inspección de Carnes, a fin de demostrar que la integridad del producto cárnico ha sido controlada durante el transporte. Además, dependiendo de las enfermedades animales predominantes en el país de origen, la CFIA La Dirección de Sanidad de los Animales Terrestres (TAHD) podrá obligar a que el contenedor de transporte sea precintado con un sello oficial de las autoridades competentes en Sanidad Animal del país de origen. Esta condición de importación debe estar detallada en el Permiso de Importación Zoonosanitario emitido para un producto cárnico específico. El número

de sello oficial, registrado en el Certificado Oficial de Inspección de Carnes (OMIC) por la autoridad competente cumplirá tanto con el TAHD como con el requisito de Inspección de Carnes.

Los productos cárnicos totalmente marcados y con evidencia de manipulación de países libres de enfermedades graves de salud animal pueden enviarse por transporte aéreo directamente desde el país de origen sin el uso de sellos oficiales. Las marcas de envío identificarán el envío ante la OMIC.

Uso y eliminación de un sello oficial de la CFIA

El uso y/o la eliminación de un sello oficial de la CFIA o el sello oficial de la autoridad competente del país de origen deben ser controlados por la CFIA.

Los envíos de carne importada que deben abrirse en un puerto de desembarque, ya sea por un inspector de la CFIA o por un oficial de la Agencia de Servicios Fronterizos de Canadá (CBSA), deben volver a sellarse con otro sello oficial. Una nota oficial que detalle el número del sello original retirado por el funcionario en la frontera, así como el número del sello oficial de reemplazo, será esencial como prueba de que el producto cárnico se mantuvo bajo control oficial continuo.

Debido a factores externos (por ejemplo: huelgas de transporte, averías en el equipo de transporte), es posible que sea necesario desempacar el producto cárnico importado del contenedor de transporte original y transferirlo a una camioneta de transporte u otro contenedor de transporte para la inspección de importación. ubicación. El importador/conductor debe comunicarse con la CFIA ya que el trasbordo debe realizarse solo bajo la supervisión de la CFIA.

En resumen, el uso del sello oficial de los servicios de inspección de carnes extranjeras se requiere para cumplir con las condiciones de importación establecidas por el TAHD y la Importación de Alimentos, FIED, y debe estar identificado en la OMIC. Los números de los sellos retirados de los contenedores de transporte en el establecimiento de inspección de importación deben coincidir con los números indicados en el certificado u otro documento oficial, como el formulario de Transporte y Entrada número 7512 (ver [más abajo](#)). En todos los casos en que los números no coincidan, se debe solicitar una explicación al importador.

Envíos de productos cárnicos sin marcar o sin estampar

Todos los envíos de productos cárnicos importados a Canadá desde países que no sean los Estados Unidos requieren sellos oficiales. Para los productos cárnicos de los Estados Unidos, se requieren sellos oficiales en los envíos sin marcar. Los envíos sin estampilla de los Estados Unidos se pueden sellar con un sello oficial o el sello de una empresa. Consulte [Envíos de carne sin marcar, sin estampar y sellados a prueba de manipulaciones](#) .

Envíos que han sido transbordados, en contenedores o en tránsito en los Estados Unidos

Los envíos desde países extraterritoriales como Australia, Nueva Zelanda, Argentina y Uruguay pueden enviarse a través de puertos de los Estados Unidos. Estos envíos pueden transbordarse o transportarse en contenedores en los Estados Unidos o trasladarse intactos en los contenedores originales. Para envíos transcargados o en contenedores, se aplica un sello de la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los Estados Unidos (US-CBP, por sus siglas en inglés) al contenedor de transporte y los números del sello se registran en el Formulario de Transporte y Entrada número 7512 de la Aduana de los Estados Unidos o en el conocimiento de embarque. embarque avalado por un sello de la Aduana de los Estados Unidos.

La mayoría de los envíos de carne en tránsito por los Estados Unidos que llegan a establecimientos de inspección de importaciones registrados en Canadá pueden clasificarse en una de tres categorías:

envío en tránsito en su contenedor de origen. Los envíos se encuentran en contenedores y sellados (sello oficial de la autoridad competente) en el país de origen. El número de envase y precinto se ingresa en la OMIC. Luego, los mismos contenedores se envían a través de los Estados Unidos a Canadá, por ferrocarril o por carretera. Estos contenedores deben llegar al establecimiento de inspección de importación de carne canadiense en el mismo contenedor de transporte y estar sellados con el sello oficial indicado en la OMIC.

envío trans-cargado en los Estados Unidos. Los envíos son en contenedores y sellados en el país de origen. El número de envase y precinto se ingresa en la OMIC. En los puertos de los Estados Unidos, los envíos se transbordan a otro contenedor de transporte para su transporte a Canadá.

envío en contenedores en los Estados Unidos. Los envíos **no** se transportan en contenedores en el país de origen; en cambio, se cargan directamente en la bodega del barco. En los puertos de Estados Unidos se transportan en contenedores a Canadá y se sellan con US-CBP. La falta de contenedores y números de sellos oficiales en los OMIC de Australia y Nueva Zelanda debe interpretarse como una indicación de que el envío no estaba en contenedores en el país de origen y se envió a granel, en la bodega del barco, hasta los Estados Unidos.

Si los sellos se rompen en la frontera, el inspector debe volver a sellar el contenedor de transporte y se debe ingresar el número del sello en el IIR antes de que se permita que el envío avance a un establecimiento registrado.

Para los establecimientos de instalaciones de inspección de importaciones que han desarrollado y mantienen procedimientos de recepción de verificación de PCP por escrito aplicables, estos deben ser auditados por el Inspector con una frecuencia

predeterminada. Los procedimientos deben identificar a un empleado de planta designado que haya sido autorizado por el inspector para verificar los registros y quitar los sellos oficiales de los contenedores de transporte. Se reconoce además que el Inspector debe ser notificado de cualquier discrepancia entre el número de sello del contenedor de transporte en los documentos oficiales (OMIC, Formulario de Transporte y Exportación no. 7512 del Conocimiento de Embarque endosado por la Aduana de los Estados Unidos) y el observado en el contenedor de transporte antes de retirar el sello de repuesto.

<https://inspection.canada.ca/importing-food-plants-or-animals/food-imports/food-specific-requirements/procedures-for-handling-in-bond-shipments/eng/1336322705729/1336323207992>

Procedimientos de manipulación en envíos de fianzas

Requisitos para las *Regulaciones de Alimentos Seguros para Canadienses*

Aunque las Regulaciones de Alimentos Seguros para los Canadienses (SFCR) entraron en vigor el 15 de enero de 2019, ciertos requisitos pueden aplicarse en 2020 y 2021 en función de los productos alimenticios, el tipo de actividad y el tamaño del negocio. Para obtener más información, consulte las líneas de tiempo de SFCR.

1. Introducción

1.1 Definiciones

1.2 Categorías de productos cárnicos aduaneros importados

2. Base jurídica

3. Despacho de envíos en fianza

3.1 Envíos en tránsito hacia y desde los Estados Unidos

3.2 Envíos en tránsito - desde los Estados Unidos a terceros países

3.3 Envíos en tránsito - terceros países a los Estados Unidos

3.4 Tiendas libres de impuestos ubicadas en territorio canadiense (cruces fronterizos, puertos, aeropuertos)

3.5 Suministros de buques y compañías aéreas, depósitos aduaneros

3.6 Los cruceros suministran provisiones para entrega en fianza, directa y justo a tiempo

1. Introducción

El transporte comercial de productos cárnicos aduaneros puede ocurrir a través de los puertos canadienses de desembarque o salida. Esta sección proporciona los procedimientos y requisitos para la entrada de envíos de carne "bajo fianza" en Canadá.

1.1 Definiciones

En los envíos aduaneros: a los efectos de estos procedimientos, los envíos importados de productos cárnicos que se trasladen al interior del Canadá bajo fianza aduanera.

Productos cárnicos importados: envíos de origen extranjero que ingresan a territorio canadiense para cualquier propósito.

1.2 Categorías de productos cárnicos aduaneros importados

En tránsito

Se trata de envíos que se mueven de un país extranjero a otro, a través del territorio canadiense bajo fianza aduanera. Estos envíos pueden almacenarse en Canadá, durante un período de tiempo, en depósitos aduaneros o de sufrimiento, hasta que sean retirados del país. Estos envíos deben cumplir con los requisitos de sanidad animal para ingresar a Canadá. Dado que estos productos no están destinados al comercio en Canadá, no se les exigirá que cumplan con las normas de composición canadienses o los requisitos de etiquetado. Los contenedores de envío deben estar marcados con (como mínimo) el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante.

En tránsito, los envíos aduaneros incluyen:

Estados Unidos a Estados Unidos (Alaska);

Estados Unidos a un país extranjero; y

Países extranjeros a los Estados Unidos.

Destinos canadienses

Los productos cárnicos importados en Canadá como destino final con fines comerciales pueden trasladarse tierra adentro a almacenes aduaneros o de sufrimiento con licencia en virtud de la [Canada](#) (SFCA). Aquí esperan en fianza hasta que se paguen los derechos o se vendan como "libres de impuestos" a los buques anclados en los puertos canadienses, para su uso como alimento para los pasajeros y la tripulación o para los miembros del público en tiendas libres de impuestos ubicadas en cruces fronterizos, puertos o aeropuertos. Estos envíos deben cumplir con todos los requisitos canadienses para los productos cárnicos importados, incluidas las normas de composición y el etiquetado. Los envíos aduaneros a destinos canadienses incluyen:

tiendas libres de impuestos ubicadas en territorio canadiense;

depósitos aduaneros en territorio canadiense (suministros para buques y líneas aéreas); y

entrega directa de suministros para cruceros.

2. Base jurídica

El objetivo del control de la CFIA sobre los envíos de productos cárnicos en tránsito es asegurar que los envíos de productos cárnicos permitidos para ingresar al territorio canadiense provengan solo de países reconocidos por la CFIA como libres

de todas las enfermedades reportables, y que sean retirados del país y no entren en el comercio general en Canadá. Vea la [lista de enfermedades reportables en Canadá](#).

La CFIA ha creado procedimientos específicos para el control de las importaciones de productos cárnicos de los Estados Unidos para ser entregados **directamente y justo** a tiempo a los cruceros anclados en los puertos canadienses, debido a la singularidad del negocio (ver [sección 3.6](#)).

Tenga en cuenta que, en virtud de la Ley y el Reglamento de Sanidad de los Animales, no hay exenciones para la importación de carne y productos cárnicos en Canadá. Todos los productos que contengan carne, sin importar el porcentaje, deben ser originarios de países designados y deben ir acompañados de un Certificado Oficial de Inspección de Carne (OMIC) o cualquier otro documento acordado por la CFIA.

3. Despacho de envíos en fianza

3.1 Envíos en tránsito hacia y desde los Estados Unidos

En ausencia de emergencias de salud animal o pública dentro de los Estados Unidos, generalmente los productos cárnicos de origen estadounidense se consideran de bajo riesgo, tanto desde el punto de vista de la salud pública como de la salud animal. En estas condiciones, los productos cárnicos de origen estadounidense que se trasladan a otra parte de los Estados Unidos a través del territorio canadiense pueden ser autorizados por los funcionarios de la CBSA una vez que reciban pruebas aceptables de que los productos son efectivamente de origen estadounidense. No es necesario que se remitan a la CFIA.

Durante emergencias de salud pública o animal dentro de los Estados Unidos, la CFIA puede imponer restricciones a la entrada de cierta carne y productos cárnicos específicos de los Estados Unidos a Canadá. Consulte las condiciones actuales para la [importación de productos cárnicos de los Estados Unidos](#).

Restricciones aplicables en caso de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) en los Estados Unidos

Todas y cada una de las importaciones de carne y productos cárnicos procedentes de países clasificados por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como países de riesgo controlado para la EEB deberán cumplir lo dispuesto en el apartado siguiente. Los traslados de carne y productos cárnicos derivados de animales de la *subfamilia Bovinae* (por ejemplo, bovinos, bisontes y búfalos) y de materias que contengan dicha carne y productos cárnicos, así como de animales de la especie *Capra hircus* (cabra) u *Ovis aries* (ovino) deberán ir acompañados de un certificado oficial de inspección de la carne en el que se especifique que los animales fueron sacrificados mediante un proceso de sacrificio de la EEB. Por

proceso de sacrificio de la EEB se entenderá todo proceso de sacrificio de un animal distinto de un procedimiento en el que el animal sea sometido, antes del sacrificio, a: a) un proceso de aturdimiento en el que se utilice un dispositivo para inyectar aire comprimido o gas en la cavidad craneal del animal; o b) un proceso de perforación que implique la laceración, después del aturdimiento del animal, del tejido nervioso central del animal por medio de un instrumento alargado en forma de varilla que se introduce en la cavidad craneal del animal;

y

la carne del músculo esquelético deshuesada no contiene carne separada mecánicamente;

y

los productos no estaban contaminados con i) ileon distal de todas las edades de los bovinos, y, ii) amígdalas palatinas, el cráneo, incluido el cerebro, los ganglios trigéminos y los ojos, la médula espinal y la columna vertebral (excluyendo las vértebras de la cola, las apófisis transversales de las vértebras torácicas y lumbares, y las alas del sacro) de todos los bovinos de 30 meses o más.

CFIA designó cruces fronterizos para comunidades aisladas en los Estados Unidos en caso de EEB

Point Roberts, Washington

Entrada a Canadá:

Cruce de la Autopista del Pacífico, Columbia Británica Salida de Canadá y reingreso a los Estados Unidos: Point Roberts, Washington

Angle Inlet, Minnesota

Entrada a Canadá:

Sprague, Manitoba Salida de Canadá y reingreso a los Estados Unidos: Sprague, Manitoba

Delta Junction, Alaska

Entrada a Canadá: Abbotsford

y Pacific Highway, Columbia Británica Salida de Canadá y reingreso a los Estados Unidos: Alcan, Alaska

Procedimientos de control de CBSA debido a la EEB en los Estados Unidos:

Se aplicarán los requisitos del Memorando D3-4-5 de la CBSA emitido en Ottawa el 10 de marzo de 2000 sobre el tema de la carga en carretera, que estipula "Movimientos en tránsito".

Este memorando requiere que los movimientos de mercancías de un punto a otro en los Estados Unidos en tránsito a través de Canadá estén permitidos por el Manifiesto de Tránsito Estados Unidos-Canadá, Formulario 7512-B Canadá A8B.

En el punto de entrada a Canadá, el Inspector de Aduanas revisa y valida todas las copias del Formulario 7512-B Canadá A8B sellando e inicializando cada copia en la

parte inferior del formulario. La copia original se guarda en el archivo pendiente y las demás se entregan al conductor. Las copias originales se conservan en el expediente pendiente hasta que se reciba la absolución de la oficina de aduanas de los Estados Unidos de reingreso. Se presentan copias absueltas.

En el punto de entrada en Canadá, las mercancías se sellan con sellos de bolas verdes que deben permanecer intactos hasta que sean retirados por la aduana de los Estados Unidos en la oficina de reingreso.

Los transportistas comerciales solo pueden cruzar en los puertos designados, identificados anteriormente. Además, todas las cargas deben permanecer en los Estados Unidos. A los productos cárnicos no se les permitirá viajar a través de Canadá de regreso a los Estados Unidos.

El oficial de aduanas de los Estados Unidos sella las copias restantes del Formulario 7512-B Canadá A8B. Se conserva una copia, se devuelve una al conductor y se envía una a la oficina de CBSA en el primer punto de entrada a Canadá.

En el caso de la comunidad de Angle Inlet, Minnesota, no hay presencia permanente de aduanas a ambos lados de la frontera canadiense o estadounidense. Por lo tanto, la oficina de CBSA en Sprague proporcionará la absolución del Formulario 7512-B Canada A8B a la devolución del transportista de la comunidad de los Estados Unidos. El transportista comercial deberá detenerse en la oficina de CBSA en Sprague en el viaje de regreso y se le pedirá que entregue las tres copias del Formulario 7512-B Canada A8B y la documentación de respaldo en forma de factura firmada, recibo de entrega o formulario similar, para mostrar prueba de entrada del envío a los Estados Unidos.

La oficina de CBSA, en el primer punto de entrada a Canadá, envía copias de todas las copias absueltas del Formulario 7512-B Canadá A8B emitido para mercancías que ingresan a Canadá bajo esta exención de CFIA de restricciones de importación al Centro Nacional de Servicios de Importación (NISC) (fax: 1-613-773-9999).

La oficina de CBSA también notificará a la CFIA de todas las transacciones para las cuales no se recibió confirmación de que las mercancías volvieron a ingresar a los Estados Unidos.

CFIA Procedimientos de control en tránsito hacia y desde los Estados Unidos debido a restricciones de salud animal

La CFIA conservará las copias de los manifiestos absueltos y los registros de cualquier investigación de infracción. La CFIA cooperará con el CBSA en la investigación de todas las infracciones en virtud de esta exención de restricciones a la importación. Las infracciones confirmadas pueden llevar a la cancelación de la designación de la comunidad por parte de la CFIA.

3.2 Envíos en tránsito - desde los Estados Unidos a terceros países

Se trata de las exportaciones de productos cárnicos de los Estados Unidos a países distintos del Canadá que se trasladan a través del territorio canadiense. Al ser de origen estadounidense, **en ausencia de emergencias de salud animal o pública dentro de los Estados Unidos**, estos productos cárnicos se consideran de bajo riesgo, tanto desde el punto de vista de la salud pública como de la salud animal. Estos envíos pueden ser autorizados por los funcionarios de CBSA una vez que reciban pruebas aceptables de que los productos son de origen estadounidense. No es necesario que se remitan a la CFIA.

Durante emergencias de salud pública o animal dentro de los Estados Unidos, la CFIA puede imponer restricciones a la entrada de cierta carne y productos cárnicos de los Estados Unidos a Canadá. Consulte las condiciones actuales para la [importación de productos cárnicos de los Estados Unidos](#). Las certificaciones de sanidad animal apropiadas, aplicables al producto cárnico en tránsito por Canadá, deben estar certificadas por un veterinario oficial del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria de los Estados Unidos (FSIS). Las certificaciones pueden hacerse en el certificado de exportación emitido al país extranjero o en el membrete oficial del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). En cualquier caso, los certificados deberán tener una referencia específica al producto en tránsito.

3.3 Envíos en tránsito - terceros países a los Estados Unidos

Estos son generalmente los envíos de productos cárnicos que se importan a los Estados Unidos, desde países distintos de Canadá. Estos envíos aterrizan en un puerto canadiense y continúan por carretera o ferrocarril, a través del territorio canadiense, hasta su destino final en los Estados Unidos.

Estos envíos podrían representar un riesgo en Canadá, tanto desde el punto de vista de la salud pública como de la salud animal y, en consecuencia, deben ser remitidos a la CFIA para su autorización, por los oficiales de CBSA, antes de que se les permita ingresar al territorio canadiense.

Los envíos son despachados por el NISC. El importador/corredor debe proporcionar una copia del certificado oficial de inspección de carne emitido por la autoridad competente del país de origen para la exportación a los Estados Unidos. Al mismo tiempo, el importador / corredor también debe proporcionar la siguiente información:

nombre del puerto de desembarque canadiense;

nombre del buque y número de viaje;

fecha y hora de llegada;

nombre y ubicación del almacén de almacenamiento (si corresponde);

cruce fronterizo a los Estados Unidos;

fecha y hora de salida de Canadá; y

certificaciones zoosanitarias para Canadá (si corresponde).

El NISC autorizará los envíos después de que se reciba la información anterior y se determine que el país de origen y el producto es elegible para ingresar a Canadá y las certificaciones de salud animal aplicables requeridas por Canadá están certificadas por un veterinario oficial del país exportador con membrete oficial del gobierno extranjero. Las certificaciones pueden hacerse en el certificado de exportación extranjera expedido a los Estados Unidos o en el membrete oficial de la autoridad veterinaria extranjera. En cualquier caso, los certificados deberán tener una referencia específica al producto en tránsito.

Cuando un país o producto no es elegible para ingresar a Canadá, el importador debe solicitar un permiso de importación de sanidad animal antes de que el envío llegue a Canadá.

3.4 Tiendas libres de impuestos ubicadas en territorio canadiense (cruces fronterizos, puertos, aeropuertos)

Los envíos de productos cárnicos importados destinados a estas tiendas deben manejarse como cualquier otro envío de productos cárnicos importados destinados a fines comerciales en Canadá.

3.5 Suministros de buques y compañías aéreas, depósitos aduaneros

Los productos cárnicos importados por empresas sujetas a fianzas, ubicadas en territorio canadiense, dedicadas al suministro de buques anclados en aguas canadienses o aviones aterrizados en aeropuertos canadienses, o cualquier otro medio de transporte extranjero en el territorio canadiense, deben manejarse como cualquier otro producto cárnico importado destinado a fines comerciales en Canadá.

3.6 Los cruceros suministran provisiones para entrega en fianza, directa y justo a tiempo

Este procedimiento se aplica únicamente a las entregas directas y justo a tiempo de productos cárnicos de origen estadounidense o canadiense, procedentes de los Estados Unidos, a cruceros anclados en puertos canadienses. Los productos cárnicos de origen canadiense no necesitan ser procesados en los Estados Unidos para calificar para la certificación FSIS para la exportación. Estos envíos, destinados a ser provisiones para los pasajeros y la tripulación de los cruceros, deben entregarse directamente y justo a tiempo desde la frontera entre los Estados Unidos y Canadá a una instalación de crucero designada. Esta política no se aplica a ningún otro tipo de buque ni a los suministros de envío a depósitos aduaneros ubicados en territorio canadiense, como se indica en el punto [3.5](#).

Instalaciones de cruceros designadas

Los envíos de carne certificados para la entrega directa y justo a tiempo al crucero deben entregarse directamente a las instalaciones de cruceros designadas por la CFIA:

Terminal Place del Puerto de Vancouver, Canadá

Puerto de Vancouver, Terminal Ballantyne

Puerto de Victoria, Ogden Point

Puerto de Montreal, Terminal de Iberville, Puerto Viejo secciones 3 y 5

Puerto de la ciudad de Quebec, Terminal de pasajeros de Quebec Secciones 21 y 22

Puerto de St. John's, Terranova y Labrador, muelles 10, 11 y 17

Puerto de Halifax, Nueva Escocia, muelles 20, 22, 23, 31 y 34

Otras terminales de cruceros pueden ser consideradas por la CFIA para su adición a la lista de instalaciones designadas, siempre que haya una necesidad válida, un volumen significativo, un área de parada adecuada y los recursos de la CFIA estén disponibles para realizar las inspecciones necesarias.

Las solicitudes de instalaciones designadas adicionales pueden enviarse a:

Gerente Nacional, Importaciones de Alimentos, FIED, Ottawa

Requisitos de certificación

La importación de productos cárnicos para entrega directa y justo a tiempo a los cruceros debe estar debidamente certificada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), utilizando el Formulario 9135-3 del Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria (FSIS). [Las normas de documentación y los procedimientos de autorización](#) se pueden encontrar en el sitio web del USDA.

Estos envíos deben ser despachados por la CFIA antes de que se les permita ingresar al territorio canadiense siguiendo los procedimientos regulares de importación. Consulte [los Procedimientos para el uso de los Certificados Oficiales de Inspección de Carne \(OMIC\)](#).

Se exime a las prescripciones canadienses con respecto al etiquetado y la composición de los productos cárnicos de origen estadounidense o canadiense, importados de los Estados Unidos para su entrega directa a los cruceros, siempre que cumplan las prescripciones de etiquetado y composición de los Estados Unidos. La siguiente declaración debe estar presente en el Formulario FSIS 9135-3:

"Se ha eximido de los requisitos canadienses para la composición de los productos cárnicos. El producto cárnico cubierto por este certificado está

destinado a la entrega directa y justo a tiempo a los cruceros anclados en Canadá".

"Les produits de viandes visés par le présent certificat sont exemptés des exigences canadiennes en matière de composition. Ils sont destinés à être livrés directement et juste à temps à des paquebots de croisière mouillant dans des ports canadiens."

Estos productos deben ir acompañados del original de un formulario FSIS 9135-3 debidamente cumplimentado. **Para la declaración de certificación requerida, véase [la sección 3.3](#) de este anexo. Estos productos cárnicos deben cumplir con todos los demás requisitos de la CFIA para los productos cárnicos importados de los Estados Unidos.** Los inspectores de la CFIA llevarán a cabo inspecciones de control al azar de los productos cárnicos importados, en el momento de la transferencia de los productos cárnicos de los contenedores de transporte a los buques.

Los productos cárnicos canadienses previamente exportados a los Estados Unidos pueden ser certificados para la exportación en el formulario FSIS 9135-3.

Todos los palés de productos cárnicos para entregas directas y justo a tiempo de cruceros deberán estar claramente marcados con un cartel con las palabras "Exención de cruceros".

Los productos cárnicos procedentes de establecimientos de los Estados Unidos sometidos a una inspección intensificada por el Canadá no pueden certificarse para su exportación.

Durante emergencias de salud pública o animal dentro de los Estados Unidos, la CFIA puede imponer restricciones a la entrada de cierta carne y productos cárnicos específicos de los Estados Unidos a Canadá. Consulte las condiciones actuales para la [importación de productos cárnicos de los Estados Unidos](#).

Los envíos de carne y productos cárnicos derivados de animales de la *subfamilia Bovinae* (por ejemplo, bovinos, bisontes) y de animales de la especie *Capra hircus* (cabra) u *Ovis aries* (ovejas) de origen estadounidense, transportados a cruceros anclados en puertos canadienses, para su entrega directa y justo a tiempo, deben ir acompañados de una OMIC (FSIS 9135-3) que declare que los animales fueron sacrificados de conformidad con una EEB protocolo de sacrificio, como se describió anteriormente.

Autorización NISC

Los envíos de carne de cruceros deben ser autorizados para su entrada a Canadá por el NISC. El Sistema de Control y Seguimiento de Importaciones (ICTS) no asignará una inspección. Después de la entrada en Canadá, el importador o

representante debe enviar todos los certificados originales al formulario nisc "Solicitud de liberación".

Para los envíos de entrega directa de cruceros, el importador / corredor debe proporcionar la siguiente información adicional, en el momento de la autorización NISC:

fecha de entrada en Canadá;

nombre de la línea de cruceros y del crucero;

fecha y hora de carga en el crucero; y

instalación de crucero designada donde se realizará la carga.

El NISC enviará por fax una copia de la hoja de portada de la "Solicitud de liberación" autorizada y el certificado original a la oficina de inspección regional. El Inspector de la CFIA llevará los documentos pertinentes a las instalaciones del crucero. Se deben solicitar copias del certificado de inspección de carne original de cualquier camión que descargue productos cárnicos entregados directamente desde los Estados Unidos.

Procedimientos de inspección

Después de la entrada en Canadá, los productos cárnicos deben entregarse directamente a los cruceros atracados en las instalaciones de cruceros designadas (consulte [Instalaciones de cruceros designadas](#)).

Las verificaciones al azar para verificar la certificación y el estado del producto se llevarán a cabo al azar en las instalaciones designadas por la CFIA, por los inspectores de la CFIA. Cada envío entregado a una instalación de crucero designada debe ir acompañado de una copia de un formulario de certificado FSIS 9135-3 debidamente firmado. Este formulario debe ponerse a disposición del Inspector de la CFIA previa solicitud.

La observación de la condición de los camiones y productos enviados a su llegada proporciona la garantía de que las condiciones de transporte no han comprometido la salubridad de los productos certificados.

Criterios de inspección

Todos los productos cárnicos entregados directamente desde los Estados Unidos directamente a las terminales de cruceros bajo esta política de cruceros deben ser de origen estadounidense o canadiense. Los productos cárnicos canadienses previamente exportados a los Estados Unidos pueden ser certificados para la exportación en el formulario FSIS 9135-3.

Todos los cartones de envío deben estar identificados con la leyenda de inspección de los Estados Unidos (o Canadá).

Todos los cartones de envío deben estar marcados con el nombre común (descripción del producto) del producto.

El nombre común del producto (descripción del producto) debe figurar en el certificado de inspección de la carne.

Todos los cartones de envío deben estar marcados con el número de certificado (USDA/FSIS Export Stamp).

Decisiones de inspección

Se ordenará que los productos que no figuran en los certificados de inspección de los Estados Unidos y que no estén marcados con un sello de exportación de los Estados Unidos se retiren del Canadá.

Los productos que no están sellados pero que son claramente parte de un envío certificado serán aceptados siempre que la mayoría de los productos en el envío estén sellados con el número de certificado.

Los productos sin leyendas de inspección o nombres comunes en los cartones de envío se abrirán y examinarán más a fondo. Si las leyendas de inspección o las descripciones de los productos no se corresponden con un certificado de inspección de carne, se ordenará que los productos se retiren de Canadá.

Los productos que llegaron en condiciones insatisfactorias, sobre la base de evidencia de daños, olor, manchas o fugas de contenedores se ordenarán para ser retirados de Canadá.