

APRUEBAN REQUISITOS SANITARIOS PARA IMPORTACIÓN DE CARNE DE PORCINO PROCEDENTE DE BRASIL

Con fecha 4 de mayo de 2021, mediante la **Resolución Directoral N° 0006-2021-MIDAGRI-SENASA-DSA**, se **aprueban los requisitos sanitarios para importación de carne de porcino procedente de la República Federativa de Brasil**.

Asimismo, se autoriza la emisión de los Permisos Sanitarios de Importación para la mercancía pecuaria indicada anteriormente.

Respecto a los requisitos sanitarios para la importación de carne de porcino procedente de la República federativa de Brasil, estos son los siguientes:

1. El producto proviene de porcinos nacidos, criados y faenados en la República Federativa de Brasil.
2. La República Federativa de Brasil es libre de peste porcina africana y nunca ha registrado la ocurrencia de enfermedades como la vesicular del cerdo, encefalitis por virus nipah, gastroenteritis transmisible, síndrome reproductivo y respiratorio porcino, encefalomiелitis por enterovirus (enfermedad de Teschen o enfermedad de Talfan) y triquinosis en el territorio brasileño.
3. La República Federativa de Brasil es libre de fiebre aftosa reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal - OIE.
4. Los porcinos que dieron origen al producto han sido transportados de la explotación de origen al matadero en un vehículo previamente lavado y desinfectado, y sin tener contacto con otros animales que no cumplan con los requisitos de la exportación.
5. El establecimiento de origen, el matadero y al menos en un área de diez (10) km a su alrededor no deberán estar en una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de porcinos al momento de la exportación y durante los sesenta (60) días previos al embarque de esta.
6. El producto procede de porcinos nacidos y criados en una zona libre de peste porcina clásica. Indicar la zona.
7. El producto procede de porcinos nacidos y criados en una granja en donde no se ha registrado casos de brucelosis, senecavirus y enfermedad de Aujeszky en los últimos sesenta (60) días.
8. El producto procede de porcinos que han sido criados de acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para la carne de Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005).
9. El producto procede de un establecimiento que tiene implementado y en operación el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP y está oficialmente autorizado para la exportación por la autoridad competente de la República Federativa de Brasil y se encuentra habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA de la República del Perú.
10. El producto ha sido obtenido a partir de porcinos sacrificados en un establecimiento registrado oficialmente por el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal - DIPOA, sujetos a inspección veterinaria oficial ante mortem y post mortem y se consideraron aptos para el consumo humano.
11. El establecimiento de donde procede el producto tiene implementado y en operación un sistema de trazabilidad en la cadena porcina, verificado sistemáticamente por la autoridad competente de la República Federativa de Brasil, que permite trazar toda la trayectoria de la carne, desde su origen en la fase primaria hasta los puntos de su distribución y viceversa.
12. La autoridad competente de la República Federativa de Brasil tiene implementado y en operación un programa de monitoreo de contaminantes químicos y microbiológicos, que incluye a la carne porcina y a los piensos e ingredientes de piensos. El programa contempla el monitoreo de la ractopamina en animales sacrificados, con un límite de 10 microgramos por kilogramo de músculo.
13. La autoridad competente de la República Federativa de Brasil es responsable por la fiscalización de la producción y comercialización de productos veterinarios utilizados en la especie porcina, así como por la fiscalización del cumplimiento de los estándares de buenas prácticas de manufactura que incluyen la implementación de un sistema de trazabilidad para los productos indicados para la especie, por los establecimientos productores.
14. El producto estará embalado con materiales de primer uso. Los embalajes llevan en su etiqueta el nombre del producto, el país de origen, el número de establecimiento autorizado, la fecha de producción y su vigencia del producto, el número de lote que permita garantizar la trazabilidad al origen de los porcinos del cual provienen los productos.
15. Se han tomado las precauciones necesarias para evitar el contacto con cualquier fuente de contaminación, después del procesamiento del producto.
16. El producto fue inspeccionado por la autoridad sanitaria competente de la República Federativa de Brasil previo a la certificación.

Para mayor información de la siguiente Resolución, ingresar al siguiente [enlace](#).

En caso de requerir mayor información, contactarnos al siguiente correo: alertalegal@sni.org.pe