



**PRESCRIPCIÓN DE LA UE PARA EL TRATAMIENTO
TÉRMICO DE PRODUCTOS CÁRNICOS**

COMUNICACIÓN DE LA FEDERACIÓN DE RUSIA

La siguiente comunicación, recibida el 11 de abril de 2014, se distribuye a petición de la delegación de la Federación de Rusia.

1. En 2010 el Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria (*Rosselkhoz nadzor*) solicitó autorización para exportar a la Unión Europea productos elaborados de carne de aves de corral y preparaciones crudas de bovino, porcino y aves de corral producidas en la región de Kaliningrado. Además, Rusia solicitó que se revisaran los criterios de tratamiento térmico de productos elaborados de bovino y porcino. De conformidad con la Decisión 2007/777/CE, se aprobó el envío de productos acabados de porcinos, bovinos y pequeños rumiantes procedentes de todo el territorio de la Federación de Rusia, con la condición de tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80°C.

2. Basándose en las constataciones de una misión de la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) en 2010 en la región de Kaliningrado, y las garantías proporcionadas por el Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria, que es la autoridad nacional rusa competente, el 7 de diciembre de 2012 se publicó el Reglamento N° 1162/2012 de la Comisión, en el que se establece que la región de Kaliningrado es un territorio particular (desde el punto de vista veterinario) de la Federación de Rusia, debido a su ubicación geográfica. El Reglamento mencionado autorizó la importación en la Unión Europea de productos cárnicos de bovino, porcino y pequeños rumiantes, y también de estómagos, vejigas e intestinos tratados, procedentes de la región de Kaliningrado, con la condición de que hubieran sido sometidos al tratamiento exigido (que se especifica en la parte 2 del anexo II de la Decisión 2007/777/CE), es decir, a una temperatura mínima de 80°C. La Unión Europea afirmó que este tratamiento era necesario debido a la situación desfavorable de la Federación de Rusia respecto de la fiebre aftosa y la peste porcina africana.

3. Por lo que respecta a los demás territorios de la Federación de Rusia, solo se permite que los productos cárnicos antes mencionados transiten por el territorio de la Unión Europea.

4. El resultado de estas medidas fue la exclusión de la Federación de Rusia de la lista de terceros países autorizados a exportar productos cárnicos elaborados a la Unión Europea. Solo pueden exportarse a la UE los productos cárnicos procedentes de la región de Kaliningrado, con la condición de que se sometan a un tratamiento térmico de 80°C como mínimo.

5. Cabe señalar que en el anexo III de la Directiva 2002/99/CE se especifican las temperaturas y el tiempo de exposición de los tratamientos térmicos, que son apropiados para eliminar determinados riesgos de sanidad animal en la carne y la leche. Se estableció que una temperatura de 70°C en el interior del producto era suficiente para eliminar los riesgos asociados a la fiebre aftosa.

6. Por lo que respecta a los riesgos asociados a la peste porcina africana, el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE no prevé condiciones de tratamiento térmico tan estrictas. Por lo tanto, la temperatura mínima de 80°C que exige la Unión Europea para el tratamiento de productos de porcino es desproporcionada y no está justificada.

7. En carta de 18 de marzo de 2013, el Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria solicitó a la Unión Europea que revisara el régimen de tratamiento térmico de productos cárnicos y de estómagos, vejigas e intestinos tratados de ganado doméstico, de animales salvajes de pezuña hendida (excepto porcinos) criados en granja y de ovinos y caprinos domésticos; que estableciera una temperatura mínima en el interior del producto de 70°C como requisito para el tratamiento térmico de esos productos (régimen D); y que volviera a autorizar la exportación de los productos de todo el territorio de la Federación de Rusia a los Estados miembros de la Unión Europea.

8. La Dirección General pertinente de la Unión Europea decidió flexibilizar las condiciones del régimen de tratamiento térmico de los productos mencionados procedentes de la región de Kaliningrado, estableciendo una temperatura mínima de 70°C, pero al mismo tiempo exigió un tiempo de exposición de 30 minutos, que corresponde a las condiciones de tratamiento térmico del régimen D1, y no a las condiciones del régimen D, que es lo que se solicitaba en la carta.

9. La Unión Europea mantuvo su decisión anterior de no reabrir las importaciones de todo el territorio de la Federación de Rusia (excepto la región de Kaliningrado).

10. El 7 de noviembre de 2013 el Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria envió otra carta a la DG SANCO (Dirección General de Salud y Consumidores de la Comisión Europea) para pedir que se autorizara nuevamente la exportación de productos cárnicos, estómagos, vejigas e intestinos tratados, de ganado doméstico y de animales salvajes de pezuña hendida criados en granja (excepto porcinos), y de ovinos y caprinos domésticos, con tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70°C en el interior del producto, como establece el régimen D. El Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria aún no ha obtenido respuesta a esa carta.

11. El 7 de marzo de 2014 en Vladimir (Rusia) se celebraron consultas técnicas entre los expertos de la Unión Europea, el Centro Federal para la Protección de la Salud Animal (FGBI), "ARRIAH", el Centro Federal de Calidad y Normalización Veterinaria "VGNKI" y representantes del Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria. En esa ocasión, Rusia solicitó a la Unión Europea que fundamentara científicamente sus regímenes de tratamiento de productos cárnicos elaborados, establecidos para eliminar los riesgos de sanidad animal relativos a la peste porcina africana.

12. Los representantes de la Unión Europea señalaron que el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE no prevé procedimientos especiales para la destrucción del virus de la peste porcina africana en la carne, y que por ese motivo la Unión Europea había tomado la decisión de aplicar los procedimientos establecidos en su legislación para la destrucción del virus de la peste porcina clásica y otras enfermedades virales, es decir, un tratamiento a 80°C. Estas medidas son incompatibles con las disposiciones del Código de la OIE, que especifica que una temperatura mínima de 70°C en el interior del producto (régimen D) es suficiente para inactivar el virus de la peste porcina clásica.

13. La Unión Europea prometió enviar una respuesta oficial al Servicio Federal para la Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria lo antes posible.
