



18 de noviembre de 2020

(20-8283)

Página: 1/2

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

**INFORMACIÓN PARA LOS MIEMBROS: ESTADOS UNIDOS - NORMA DEFINITIVA
DEL FSIS DEL USDA SOBRE EL REGLAMENTO DE INSPECCIÓN DE
PRODUCTOS A BASE DE HUEVO**

COMUNICACIÓN DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

El siguiente documento, recibido el 13 de noviembre de 2020, se distribuye a petición de la delegación de los Estados Unidos de América.

1.1. Los Estados Unidos se complacen en hacer uso de la palabra hoy para informar a los Miembros de una importante norma definitiva por la que se modernizan las prescripciones en materia de inspección de los productos a base de huevo.

1.2. El 9 de septiembre de 2020, el Servicio de Bromatología (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) anunció que iba a modernizar los métodos de inspección de los productos a base de huevo. La norma definitiva se publicó posteriormente en el *Federal Register* el 29 de octubre de 2020 y se notificó a la OMC el 3 de noviembre de 2020 ([G/SPS/N/USA/2985/Add.1](#)).

1.3. El FSIS es el organismo de salud pública del USDA encargado de proteger la salud pública garantizando la inocuidad de la carne, las aves de corral y los productos a base de huevo. El FSIS es la autoridad competente encargada de certificar estos productos para su exportación, así como de efectuar una reinspección de las importaciones de estos productos en el punto de entrada antes de su comercialización en los Estados Unidos.

1.4. La norma definitiva sobre el Reglamento de Inspección de Productos a Base de Huevo armoniza la reglamentación sobre los productos a base de huevo con las prescripciones actuales de la reglamentación en materia de inspección de productos cárnicos y de aves de corral. El FSIS define los productos a base de huevo como cualesquiera huevos secos, congelados o líquidos, con o sin ingredientes añadidos, excepto los productos que contengan huevo en una proporción relativamente pequeña.

1.5. En virtud de la nueva norma, los establecimientos de fabricación de productos a base de huevo sometidos a inspección federal deben desarrollar y aplicar Sistemas de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Procedimientos Operativos Normalizados de Higiene (SSOP). El FSIS seguirá realizando pruebas de detección de residuos de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* en los productos a base de huevo. También seguirá exigiendo a los establecimientos que fabrican productos a base de huevo que cumplan las normas de inocuidad de los alimentos, particularmente el requisito de que sean comestibles sin que sea necesario otro tipo de elaboración.

1.6. En el marco del Sistema HACCP, los establecimientos podrán adaptar sus sistemas de inocuidad de los alimentos a sus instalaciones y equipos. Además, al eliminar los reglamentos prescriptivos, los establecimientos tendrán flexibilidad e incentivos para adoptar medios nuevos e innovadores que permitan mejorar la inocuidad de los alimentos.

1.7. Además, el FSIS ejercerá sus facultades de reglamentación en lo que respecta a los sucedáneos de huevo y los productos a base de huevo liofilizado, que plantean el mismo riesgo que los productos a base de huevo y serán inspeccionados de la misma manera, de tal modo que se refuerce el sistema

de inocuidad de los alimentos existente. El FSIS exige que estos productos se elaboren bajo su inspección y dentro de su ámbito de competencia, y está introduciendo progresivamente, a lo largo de un período de tres años, las prescripciones relativas a estos productos.

1.8. Asimismo, este organismo ha puesto la reglamentación que rige la importación y la inspección de productos a base de huevo extranjeros en mayor consonancia con la reglamentación que rige la importación de productos cárnicos y de aves de corral extranjeros. El FSIS notificará estos cambios normativos a todos los Miembros del Comité MSF de la OMC. Los países que verifican continuamente la equivalencia y la mayoría de los países que han solicitado la determinación inicial de la equivalencia para los productos a base de huevo ya han aplicado el Sistema HACCP para los productos a base de huevo destinados al consumo interno.

1.9. Una vez publicada la norma definitiva en el *Federal Register*, se introducirán gradualmente las nuevas prescripciones. El FSIS concede a los establecimientos nacionales y a los países extranjeros que exportan productos a base de huevo a los Estados Unidos un plazo que termina el 29 de octubre de 2021 para aplicar los SSOP y un plazo que termina el 31 de octubre de 2022 para aplicar los procedimientos de HACCP. Todas las demás prescripciones reglamentarias, incluidas las relativas a la pasteurización de los productos a base de huevo, entrarán en vigor el 28 de diciembre de 2020.

1.10. El FSIS hará un seguimiento enviando a cada país afectado una carta en la que se señalarán los principales cambios de política.

1.11. Las preguntas adicionales sobre esta medida pueden dirigirse a InternationalCoordination@usda.gov.
