

Nuevas medidas para las empresas exportadoras de carne y aves de corral

AENORlaboratorio, seleccionado para realizar análisis al porcino español con destino a Rusia

AENORlaboratorio, el laboratorio de análisis de alimentación de la Asociación Española de Normalización y Certificación, ha sido incluido por la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) en la lista de laboratorios que reúne las características exigidas por las autoridades sanitarias y de consumo españolas para la realización de los análisis requeridos a la carne y preparados de carne de porcino y de aves de corral que vayan a ser exportados a la Federación de Rusia.

Desde el pasado mes de julio, las autoridades sanitarias y veterinarias rusas han establecido nuevos controles para las industrias y mataderos cárnicos de distintos países comunitarios, entre ellos España, que quieran introducir sus productos en Rusia. Sólo pueden exportar productos cárnicos los establecimientos que figuren en una de las listas establecidas a tal efecto, bajo la coordinación de las autoridades sanitarias españolas que garantizan que las empresas que aparecen en dicha lista cumplen los requisitos sanitarios y veterinarios del país. Estas ga-

AENORlaboratorio ha sido incluido por AICE en la lista de laboratorios que reúne las características exigidas para la realización de estos análisis



rantías adicionales se materializan a través de sistemas de autocontrol.

Cada matadero, empresa o instalación de la industria cárnica española que figure en alguna de las listas de establecimientos autorizados para exportar carne de porcino o de aves de corral a Rusia deberá elaborar su propio plan de autocontrol de residuos antibióticos y haber comenzado a aplicarlos desde julio de 2008.

Actualmente, nueve laboratorios en toda España han sido reseñados por la industria cárnica para efectuar es-

tos análisis, entre ellos AENORlaboratorio.

AENORlaboratorio nació a principios de este año con el objetivo de convertirse en el laboratorio de análisis de alimentación de referencia en España. Dotado con tecnología de vanguardia y un equipo de profesionales con amplia experiencia, el laboratorio ofrece a la industria alimentaria tres áreas de análisis: físico-químico, microbiológico y sensorial.

El control de residuos de antibióticos –que deberán realizar las empresas que quieran seguir exportando carnes a Rusia– marca los condicionantes necesarios para establecer garantías de seguridad de los alimentos.

Las autoridades españolas han advertido de que aquellos mataderos que no hayan remitido sus planes de autocontrol antes de la fecha indicada serán excluidos de las listas de establecimientos autorizados para exportar a Rusia. No obstante, volverán a ser incluidos siempre que elaboren autocontroles adicionales.

Estos análisis buscan la detección de residuos de antibióticos (tetraciclinas, sulfami-

das o penicilinas), de acuerdo con lo establecido en la legislación comunitaria, en virtud de una de las siguientes posibilidades: acreditación (ISO 17025), validación o autorización por la autoridad competente de la comunidad autónoma.

AENOR y el sector alimentario

A través de sus actividades de normalización y certificación, AENOR viene trabajando desde hace 17 años con el sector alimentario para sumar seguridad en un elemento esencial de la salud de la población, que es también un sector estratégico de nuestra economía.

Desde julio, sólo se permiten exportar productos cárnicos a Rusia a las empresas que apliquen garantías adicionales a través de sistemas de autocontrol

Así, más de 200 organizaciones pertenecientes a distintos sectores de la industria, la Administración Pública –central y autonómica–, laboratorios, universidades, etc. participan en los 5 comités técnicos de normalización de AENOR que han desarrollado cerca de 400 normas españolas para el sector alimentario.

Por otra parte, AENOR ofrece al sector diversas certi-

ficaciones como ISO 22000, que establece los requisitos para desarrollar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y la única que implica a todas las organizaciones involucradas en la cadena alimentaria independientemente de su actividad y tamaño. La certificación para frutas y hortalizas, conforme a las normas UNE 155000, para la producción racional, cumpliendo con los requisitos de seguridad alimentaria, respeto al medioambiente y a los profesionales que trabajan en estas empresas. Además, AENOR también certifica según protocolos privados del sector de la distribución como BRC, EUREPGAP e IFS.



SIERRA DE JABUGO S.L.

PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO

FÁBRICA, SECADERO Y VENTA AL POR MAYOR Y PÚBLICO:
C/ Román Talero, 14 y C/ San Juan, s/n.
Telf: 959 12 28 68. Fax: 959 12 26 68
21360 - EL REPILEADO
JABUGO (Huelva)

FÁBRICA Y SALA DE DESPIECE Y VENTA PÚBLICO:
Ctra. de Jabugo, s/n. Pol. Ind. El Tejarejo
Telf: 959 56 11 74. Fax: 959 56 12 45
21640 - ZALAMEA LA REAL (Huelva)

ALMACÉN, OFICINAS Y VENTA PÚBLICO:
C/ Juan de Ledesma, 103 (Cerro del Águila)
Telf. y fax: 954 64 93 86
41006 - SEVILLA

*Una empresa familiar,
una "Gran Empresa" ...*



www.sierradejabugo.com