



Información Corporativa

Sobre AICE

Sector Cárnico

Nutrición

Recetas

Otros WEBS

CLITRAVI

Denom. Calidad

- Añada AICE a sus favoritos**
- Haga de AICE su página de inicio**

Martes, 28 de Febrero de 2006

Bienvenidos al servicio WEB de la Asociación de Industrias de la Carne de España

Bienvenidos al Servicio WEB de la Asociación de Industrias de la Carne de España. En este servicio usted encontrará toda la información, siempre actualizada, que necesita para mantener al día su empresa.

Acceso Libre

Feria Virtual

Punto de encuentro de la oferta cárnica española.

Guía de Servicios

Guía de empresas que presentan sus productos y servicios a la industria.

IBERAICE

Sección dedicada al sector ibérico y sus industrias.

Directorio de empresas homologadas

Relación actualizada de empresas cárnicas autorizadas en España.

Biblioteca

Publicaciones y documentos de interés para el sector cárnico.

Tablón de Anuncios

Comprar, vender y comunicarse con las empresas del sector.

Ferías y convocatorias

Información sobre ferias y eventos nacionales e internacionales.

Plan de Formación

Plan de Formación Continua de AICE para las empresas del sector.

Acceso Restringido

Últimas Noticias

Noticias de última hora sobre la actualidad de la industria cárnica.

Lonjas y Mercados

Información siempre actualizada de las principales lonjas y mercados cárnicos.

Sección Laboral y Fiscal

Sección dedicada a temas fiscales y laborales, Convenio Colectivo, etc.

Oportunidades de Negocio

Solicitudes de información de potenciales clientes en todo el mundo.

Comercio Exterior

Sección dedicada enteramente al comercio exterior cárnico.

Portal de la Exportación

Información sobre los mercados de exportación.

Legislación

Recopilación de las principales normas y disposiciones alimentarias.

Ayudas y Subvenciones

Relación y descripción de las líneas de ayuda y subvención.

Acceso a FIAB

Acceso directo al WEB de la Federación de Alimentación.

Listas de Distribución

Reciba información periódicamente por correo electrónico.

Acceso Libre

Feria Virtual

Guía de Servicios

IBERAICE

Directorio Empresas

Biblioteca

Tablón de Anuncios

Ferías

Plan de Formación

Acceso Restringido

Últimas Noticias

Lonjas y Mercados

Laboral y Fiscal

Oportunidad Negocio

Comercio Exterior

Portal Exportación

Legislación

Subvenciones

Acceso FIAB

Listas de Distribución

Circulares 1997

Circulares 1998

Circulares 1999

Circulares 2000

Circulares 2001

Circulares 2002

Circulares 2003

Circulares 2004

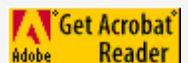
Hágase socio

Envíenos los datos de su empresa y le remitiremos sin compromiso información adicional sobre AICE y los servicios que presta.

Boletín de noticias



Para visualizar nuestras Circulares y demás documentos necesitará estos dos programas:

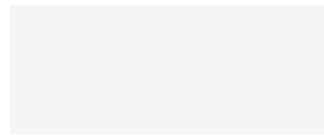


C/General Rodrigo 6,
28003 Madrid (España)
Tel: (34) 91 554 70 45
Fax: (34) 91 554 78 49
E-mail: aice@aice.es



[Circulares 2005](#)

[Circulares 2006](#)





Martes, 28 de Febrero de 2006

Información Corporativa

- Sobre AICE
- Sector Cárnico
- Nutrición
- Recetas
- Otros WEBS
- CLITRAVI
- Denom. Calidad

Acceso Libre

- Feria Virtual
- Guía de Servicios
- IBERAICE
- Directorio Empresas
- Biblioteca
- Tablón de Anuncios
- Ferias
- Plan de Formación

Acceso Restringido

- Ultimas Noticias
- Lonjas y Mercados
- Laboral y Fiscal
- Oportunidad Negocio
- Comercio Exterior
- Portal Exportación
- Legislación
- Subvenciones
- Acceso FIAB
- Listas de Distribución

- Circulares 1997
- Circulares 1998
- Circulares 1999
- Circulares 2000
- Circulares 2001
- Circulares 2002
- Circulares 2003
- Circulares 2004

Acceso Restringido

Introduzca su Nombre de Usuario y Password

Nombre de Usuario:

Password:

Si usted no dispone de su identificación de usuario y clave puede solicitarla a aice@aice.es

[Circulares 2005](#)

[Circulares 2006](#)



INFO-EXPORT

El Portal de la exportación cárnica

Mundo

Introducción

Documentación
exportación

Gestión
Certificados
Exportación

Prueba de
origen

Volver

ⓧ Advertencia

La evolución de la sanidad animal condiciona en cada momento las exportaciones, por lo que recomendamos contacten con AICE para confirmar estas informaciones



Información Sectorial

Información sobre la situación y requisitos de exportación

Información sobre Oficinas Comerciales



Pulse sobre el continente



Asociación
de Industrias
de la Carne
de España

Entrar en
Comercio Exterior Ganadero





ESTADOS UNIDOS (incluido PUERTO RICO)

Situación y requisitos:

Estados Unidos autoriza la importación de carnes y productos cárnicos españoles, con los condicionantes que a continuación se indican:

Para la exportación a EE.UU. se requiere la homologación tanto de mataderos como de industrias. Esta autorización es obligatoria. Recientemente el FSIS (Food Safety Inspection Service), servicio competente en materia de salud pública, ha devuelto a España la potestad de autorizar mataderos para la exportación a EE.UU., con lo que se abre la posibilidad de enviar productos derivados del cerdo ibérico.

Para la solicitud de la homologación, será necesario tener elaborado y aplicado correctamente el Programa Normalizado de Control de la Higiene y el Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), teniendo en cuenta las especificaciones de la normativa USA.

Recientemente, y con motivo de los atentados del 11 de septiembre, se ha promulgado la Ley de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y respuesta al Bioterrorismo. La Ley establece medidas concretas (de registro, de notificación, posibilidad de retención de mercancías, etc), que implican una mayor burocracia en la exportación a Estados Unidos. Según informa la Embajada de EE.UU. en España, dicha Ley no afectaría a los productos cárnicos, al estar controlados por el FSIS.

El 20 de abril de 2004, el Servicio de Inspección Animal de EE.UU. (APHIS), publicó en el Federal Register la normativa final por la que declara como países libres de PPC a España y Francia. Así pues, como consecuencia de la publicación de esta normativa, desde el 20 de abril se permite la entrada en EE.UU., bajo ciertas condiciones, de carne y productos cárnicos de porcino procedentes de España y Francia. La citada la agencia había elaborado un informe sobre la situación de la ppc en España y Francia, donde se identificaban las unidades administrativas de ambos países que podrían ser consideradas como las más pequeñas a efectos de la regionalización en caso de aparición de un foco de ppc, la comarca en el caso español y la "commune" en el francés. De esta forma, España y Francia se suman a las regiones de la UE consideradas como libre de ppc, que comprenden a Austria, Bélgica, Grecia, Países Bajos, Portugal y ciertas regiones de Alemania e Italia. .

A partir del 16 de septiembre de 2005, se prohibirá la entrada en territorio estadounidense de todo material de embalaje hecho de madera no manufacturada que no haya sido previamente tratada mediante tratamiento térmico (temperatura mínima en el interior de la madera de 56°C durante un mínimo de 30 minutos) o fumigación con bromuro de metilo durante al menos 16 horas. Quedan exentos del cumplimiento de esta normativa los embalajes hechos a partir de madera con un grosor inferior a 6 mm o los materiales de embalaje elaborados a partir de serrín y/o similares. Los materiales de madera para embalaje deberán estar marcados según establece la normativa.

El 1 de enero de 2006, entrará en vigor el nuevo etiquetado de alimentos que exige que aquellos productos que contengan alérgenos como la leche, los huevos, el marisco, pescado, el trigo, los frutos secos, los cacahuetes y soja, deberán especificarlo en el etiquetado de los mismos. Si no se ha modificado el etiquetado de los referidos productos, al llegar esta fecha, la FOA retirará el producto del mercado.

Observaciones:

Las materias primas para la elaboración de productos cárnicos con destino a la exportación a los EE.UU. deben proceder de mataderos homologados para EE.UU.

Documentación exportación:

- [Certificado oficial modelo "A" de exportación a los Estados Unidos de América de productos curados de la especie porcina conforme a la Sección 94.17 del CFR, Título 9 \(jamón con hueso o deshuesado después del curado\).](#) (pdf)
- [Certificado oficial modelo "B" de exportación a los EE.UU. de productos curados de la especie porcina procesados conforme a la Sección 9CFR94.9 \(jamón deshuesado previamente curado\).](#) (pdf)
- [Certificado oficial modelo "C" para exportación a los EE.UU. de jamón serrano loncheado y envasado \(jamón loncheado\).](#) (pdf)
- [Certificado oficial modelo "D" de exportación a los EE.UU de productos cocidos de la especie porcina procesados conforme a la sección 9CFR94.9 \(jamón cocido\).](#) (pdf)
- [Certificado de exportación a los EE.UU de productos curados de la especie porcina procesados conforme a la sección 9CFR94.9 \(chorizo\).](#) (pdf)

Otra documentación disponible:

- [Listado de empresas autorizadas](#). (doc)
- [Traducción de la normativa USA que regula la importación en los Estados Unidos de productos curados de porcino desde países con peste porcina clásica, africana, enfermedad vesicular y/o fiebre aftosa](#) (doc)
- [Procedimiento general de exportación de carnes y productos cárnicos a los Estados Unidos de América](#) (pdf)
- [Orden de 4 de abril de 1995](#) (pdf) + [Anexo I](#) (pdf) + [Anexo II](#) (pdf) + [Anexo III](#) (pdf)
- [Guía de Instalaciones, Legislación y Procedimientos](#) (pdf)
- [Formulario general de inspección](#) (pdf)
- [Guía ICEX de etiquetado](#) (doc)
- [Guía FDA de medidas preventivas para la seguridad de alimentos para la industria productora, procesadora, transportista y distribuidora](#) (doc)
- [Guía FDA de medidas preventivas para la seguridad de los alimentos, para importadores y envasadores](#) (pdf)
- [Nota de la Embajada de España sobre la exportación de conservas](#) (pdf)
- [Normativa por la que EEUU reconoce a España libre de PPC](#) (doc)
- [Normativa EEUU sobre tratamiento de madera](#) (doc)
- [Nota informativa de la Ofcomes sobre tratamiento de madera](#) (pdf)
- [Ley de Etiquetado de Alergenos](#) (pdf)
- [Etiquetado de grasa trans](#) (pdf)
- [Figuras comerciales en USA](#) (pdf)

Documentación disponible por escrito bajo petición:

- Sistemas de HACCP
- FSIS Directiva 6420.1 / 12-17-98
- Procedimiento de seguridad durante el proceso de aturdimiento del ganado
- Política sobre condensación
- Guía sobre instalaciones y equipamiento de los establecimientos
- Circulares informativas USA N°.:
 1. Sustancias autorizadas en la preparación de productos cárnicos.
 2. Condiciones especiales de etiquetado y materiales de envasado y embalado de carnes y productos cárnicos.
 3. Certificación oficial que debe acompañar a las carnes obtenidas en un matadero autorizado para exportar a EE.UU. cuando se expidan a una industria cárnica autorizada.
 4. Programa de detección de E. coli y Salmonella para la verificación del control sanitario en la obtención de carnes de bovino y porcino.
 5. Programa normalizado de control de la higiene (anexo y apéndices).

[volver](#)