

CONSULTA DE REQUISITOS

Importación Exportación Tránsito Internacional

PRODUCTO:

jamon

Buscar

Seleccione	Nombre del Producto	Nombre del Sub-Producto	Partida Arancelaria	Código CRF
<input type="radio"/>	EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE DE BOVINO ()	PASTRAMI (JAMON) DE RES	1601.00.00.00	02
<input type="radio"/>	JAMON COCIDO DE CERDO ()		1602.49.00.00 B	02
<input type="radio"/>	JAMON DE CERDO CON HUESO ()		1602.42.00.00	02
<input checked="" type="radio"/>	JAMON DE CERDO MADURADO DESHUESADO ()		0210.19.00.00	02
<input type="radio"/>	JAMONES DE CERDO.. ()		0210.11.00.00	02
<input type="radio"/>	JAMONES, PALETAS Y SUS TROZOS, SIN DESHUESAR, SALADOS O EN SALMUERA, S		0210.11.00.00	02
<input type="radio"/>	JAMONES Y TROZOS DE JAMÓN DE LA ESPECIE PORCINA ()		1602.41.00.00	02

Página 1 de 1, Registros 7 de 7

Aplicación

COMERCIALIZACION

País de Procedencia

ITALIA

Países de Origen

- FRANCIA
- ITALIA
- PAISES BAJOS

Mostrar Requisito

REQUISITO ZOOSANITARIO DE IMPORTACION

Producto

JAMON DE CERDO MADURADO DESHUESADO

Nombre Científico

País de Origen

País de Procedencia

ITALIA

Uso o Destino

COMERCIALIZACION

ITALIA

Estado

AUTORIZADO

Requisito(s) zoosanitario(s)

- **REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE JAMONES Y PALETAS DESHUESADAS DE PORCINOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA**
- Los productos deberán estar amparados por un certificado sanitario de exportación expedido por la autoridad oficial competente del Estado miembro de la Unión Europea, en el que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:
 - 1. El producto se elaboró con materia prima obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en la Unión Europea; y proceden de un país/zona libre de y fue reconocido/a por el Perú como libre de (Táchesel lo que no corresponda): FIEBRE AFTOSA sin vacunación, ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA, PESTE PORCINA CLÁSICA y PESTE PORCINA AFRICANA; y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para estas enfermedades.
 - 2. La PESTE PORCINA CLÁSICA/CÓLERA DEL CERDO es una enfermedad de declaración obligatoria y se cuenta con un plan de combate que permite que se certifique que la carne con la que se elaboró el producto, se obtuvo de una zona libre de la enfermedad o, en la que no ha habido ocurrencia de la misma durante un (1) año, si se practica la vacunación, y de tres (3) meses cuando se practica el sacrificio sanitario.
 - 3. Los animales de los que se obtuvo la carne utilizada para la preparación del producto cumplen con todos los requisitos sanitarios, no presentaron enfermedades infecciosas, y fueron objeto de inspección ante mortem y post mortem de acuerdo a las recomendaciones del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).
 - 4. La carne utilizada no procede de animales incorrectamente desangrados.
 - 5. La granja de origen de los animales y el matadero no están ubicados en un área circundante de diez (10) km a su alrededor de una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de porcinos, ni han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS de la lista de la OMSA que afecten a la especie, durante los treinta (30) días previos al beneficio de los mismos, ni en los seis (6) meses previos a la fecha de sacrificio.
 - 6. Las carnes para la elaboración del producto (Táchesel lo que no corresponda):
 - 6.1 Provienen de cerdos domésticos procedentes de un compartimento con riesgo insignificante de infección por Trichinella, de conformidad con lo establecido en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA; o
 - 6.2 Proviene de cerdos que han sido objeto de un método aprobado (especificar el método) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.

- 7. El producto fue sometido a uno de los siguientes procesos, que garanticen la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal (Tácheselo lo que no corresponda):
 - 7.1 A temperatura interna de 70°C por 10 minutos o de 80,3°C por 3 minutos (u otro tratamiento equivalente y reconocido que elimine el virus de Peste Porcina Africana); o
 - 7.2 Un periodo de fermentación natural y maduración de acuerdo con las especificaciones HACCP (Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control, en español), con las siguientes características: valor Aw no superior a 0.93, o un pH no superior a 6.0.
 - 8. Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su contaminación..
- **ESTOS REQUISITOS DEBEN SER REMITIDOS AL PAÍS EXPORTADOR A FIN DE QUE LOS CERTIFICADOS SANITARIOS EMITIDOS POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES INCLUYAN LAS EXIGENCIAS ANTES DESCRIPTAS.**
- **DE NO COINCIDIR LA CERTIFICACIÓN CON ESTOS REQUISITOS, LA MERCANCÍA SERÁ RECHAZADA.**