# Lista Marco

## de Establecimientos Registrados para la Exportación de Carne y Productos Cárnicos

La importancia para la economía española de fomentar las exportaciones de nuestros productos de origen animal ha impulsado a las Autoridades competentes a crear una lista de establecimientos de excelencia sanitaria, de carácter voluntario, basada en el cumplimiento de una serie de requisitos higiénico-sanitarios.

La inclusión en la Lista Marco permitirá a las empresas formar parte de los acuerdos intergubernamentales de carácter sanitario y veterinario, para la exportación de carne y productos cárnicos, firmados con países terceros con exigencias de seguridad alimentaria adicionales a las establecidas en el Mercado Intracomunitario y, que no efectúen una sistemática de inspecciones a los establecimientos exportadores.

**Real Decreto 265/2008**

El Real Decreto 265/2008, por el que se establece la lista marco de establecimientos registrados para la exportación de carne y productos cárnicos , determina las condiciones higiénico–sanitarias que deben cumplir las empresas que estén interesadas en exportar sus productos, dentro del marco de acuerdos intergubernamentales de carácter sanitario y veterinario, a países del mercado extracomunitario que exijan requisitos específicos y adicionales a los previstos para el mercado intracomunitario.

**AENOR, entidad independiente y de reconocido prestigio autorizada por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), avala su excelencia sanitaria mediante la verificación del cumplimientos de estas condiciones.**

## Objetivos

Fomentar las exportaciones de carne y productos cárnicos aumentando las garantías sanitarias a los países terceros.

Asegurar la agilidad y transparencia en el proceso administrativo de inclusión en dicha lista.

Reforzar la seguridad alimentaria.

Facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria.

## ¿A quién va dirigido?

La Lista Marco está dirigida a establecimientos de carne y productos cárnicos incluidos en el Registro General Sanitario de Alimentos , que deseen exportar sus productos al entorno extracomunitario y estar incluidos dentro de las negociaciones de los acuerdos sanitarios entre las Autoridades nacionales y los terceros países.

- Ungulados.
- Mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos, industrias cárnicas y centros de reenvasado.

**Excelencia sanitaria en el mercado internacional**

AENOR

# ¿En qué consiste?

Las empresas de carne y productos cárnicos de ungulados deben estar incluidas en RGSA *(RD 1712/1991)*.

Se realiza un estudio de la documentación de la organización, para posteriormente dar lugar a la realización de la auditoría verificando el cumplimiento de los pliegos de condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el RD 265/2008.

Una vez realizada la auditoria, se extiende el Informe y Certificado de conformidad, o si es el caso, se solicita la realización de un Plan de acción *(acciones correctivas)* para las desviaciones detectadas. Este estatus sanitario tiene una duración anual. Durante las auditorías se comprobarán los distintos requisitos de seguridad alimentaria:

- **APPCC**
- **Limpieza y desinfección**
- **Programa normalizado de control de higiene**
- **Control de la contaminación fecal y contenido gastrointestinal**
- **Suministro de agua**
- **Vertidos y retirada de desechos**
- **Control de plagas**
- **Mantenimiento de instalaciones / Calibración y verificación**
- **Control de proveedores**
- **Trazabilidad**
- **Personal**
- **Control analítico del producto**
- **Entorno e infraestructuras exteriores**
- **Infraestructura e instalaciones interiores**
- **Control de la cadena de frío**
- **Buenas prácticas de producción**

# Beneficios

## para la empresa

- **Herramienta de reconocimiento de excelencia sanitaria** en el mercado internacional, aportando **valor añadido** en la totalidad de las transacciones comerciales.
- **Control más eficiente y dinámico de los riesgos** para la seguridad alimentaria.
- Facilita el **cumplimiento de la legislación** de aplicación:
  - Ley 8/2003 "*Sanidad animal*"
  - RD 218/1999 "*Condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos*"
  - Reglamento 853/2004 "*Higiene de los alimentos de origen animal*"
  - Reglamento 854/2004 "*Organización de los controles oficiales*"
  - Reglamento 852/2004 "*Higiene de los productos alimenticios*"
  - REGLAMENTO 882/2004 "*Controles oficiales para verificar el cumplimiento de la legislación*"
  - Reglamento 178/2002 "*Trazabilidad y Seguridad Alimentaria*"
  - Reglamento 2073/2005 "*Requisitos microbiológicos de los productos alimenticios*"

## para los terceros países

- **Aporta confianza** a las empresas importadoras.
- **Transmite transparencia y responsabilidad** a las autoridades competentes de países que forman parte de los acuerdos intergubernamentales.

E-FI.UECLC-GS-Pt804-00

## Concesión del certificado

Una vez superado el proceso de auditoría, **AENOR** emitirá el Informe y, si se han cumplido los requisitos establecidos por la Autoridad Competente, concederá el correspondiente Certificado de conformidad para su posterior inclusión en la **LISTA MARCO**.

# Excelencia sanitaria en el mercado internacional

AENOR 902 102 201 www.aenor.es info@aenor.es