

## Requisitos sanitarios específicos exigidos por mercados para los cuales la Certificación Sanitaria Oficial es obligatoria

### AUSTRALIA

#### LANGOSTINOS:

##### PRESENTACIONES:

- Langostinos no cocidos (incluidos marinados), congelados sin cabeza y pelados.
- Langostinos altamente procesados (bola de masa hervida, samosa, roll, prodicyos tipo bola dim-sum).
- Langostinos empanizados, rebozados o desmenuzados (sin cabeza y pelados) con cocción parcial.
- Langostinos cocidos.

##### ENFERMEDADES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA:

1. Por cada lote<sup>1</sup> de exportación de langostinos no cocidos congelados sin cabeza y pelados (uncooked prawns), incluidos los langostinos marinados, langostinos empanizados, rebozados o desmenuzados que no pueden cumplir el proceso de cocción parcial, se deberá realizar el análisis para detección de las siguientes enfermedades de declaración obligatoria ante la Organización Mundial de Salud Animal (OIE):
  - Virus del Síndrome de las Manchas Blancas (WSSV)<sup>2</sup>
  - Virus del Síndrome de la Cabeza Amarilla (YHV)<sup>3</sup>

Tal como se indica en el enlace de las condiciones de importaciones:

<http://www.agriculture.gov.au/import/goods/uncooked-prawns#countries-that-can-meet-australias-import-conditions>

2. Para el plan de muestreo para la detección de virus del síndrome de las manchas blancas y del virus de cabeza amarilla genotipo 1, se consideran los siguientes criterios:
  - Tamaño de muestra: 65 unidades por cada lote, las cuales pueden ser analizar en pools de 5 animales (total 13 pools).
  - Para cada pool se deberá realizar los análisis de las enfermedades (total 2), citadas en el apartado b.
  - Tamaño de lote no puede ser superior a 1 contenedor de envío
  - El muestreo se realizará en el producto terminado (lote)
  - La toma de muestra lo debe realizar la Entidad de Apoyo al SANIPES
  - Las muestras son obtenidas considerando los siguientes parámetros:
    - a) Prevalencia: 5%
    - b) Nivel de confianza: 95%
    - c) Sensibilidad del método de PCR: 90 %
    - d) Especificidad del método de PCR: 100 %
3. La ejecución de los ensayos y el diagnóstico de enfermedades de crustáceos (WSSV y YHV) se deberá realizar en laboratorios de diagnósticos que cuenten con acreditación (International Organization for Standardization - ISO 17025) o hayan evidenciado su participación en pruebas de interlaboratorio (Ring Test) para el diagnóstico de enfermedades de la Organización Mundial de la Sanidad Animal-OIE.

---

<sup>1</sup> Lote: Producto de una sola línea en una sola ejecución de procesamiento (con misma fecha de producción).

<sup>2</sup> SANIPES recomienda adoptar el mismo protocolo de detección para WSSV empleado por el Departamento de Recursos Agrícolas y Agua, autoridad sanitaria de Australia, no obstante, no es considerado como obligatorio ([link de enlace](#)).

<sup>3</sup> Para la detección Virus del Síndrome de la Cabeza Amarilla (YHV) se puede utilizar las metodológicas especificadas en el Manual de Diagnóstico de la OIE.

4. Del informe de ensayo, si una o más muestras sale “positiva” para WSSV o YHV, todo el lote se considera “positivo” para WSSV y/o YHV y no se puede exportar a Australia. Solo se pueden exportar los lotes que dan negativo para ambos virus.
5. El acta de inspección/muestreo y los informes de ensayos para la detección de enfermedades deben ser emitidos por las Entidades de Apoyo al SANIPES.
6. El remanente de las muestras que se emplearon para el descarte de las enfermedades, deberá ser almacenado a una temperatura de -20°C o menos, o conservada en etanol al 80% a temperatura ambiente. Estas muestras podrán ser desechadas luego que la autoridad sanitaria australiana haya culminado su análisis de riesgo y haya liberado el lote.

#### **ETIQUETADO**

7. El etiquetado de productos debe cumplir lo indicado en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda; y los requisitos de etiquetado de bioseguridad establecidos por el Departamento de Agricultura y Recursos hídricos.

Detallados en los siguientes enlaces:

- <http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx>
- <http://www.agriculture.gov.au/import/goods/uncooked-prawns#biosecurity-labelling-requirements-for-uncooked-prawns>

#### **INDICADORES Y LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Y DE CONTAMINANTES**

8. El centro de cultivo de origen de los langostinos debe cumplir con el control de Nitrofuranos y Fluoroquinolonas (sustancias no permitidas), en relación a las pruebas analíticas aplicadas a la vigilancia de alimentos importados por la Autoridad Sanitaria de Australia, estos controles serán verificados en el proceso de certificación sanitaria.
9. Las infraestructuras pesqueras y acuícolas deben garantizar el cumplimiento del Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, con respecto a los límites microbiológicos y contaminantes<sup>4</sup>, los cuales se detallan a continuación:

- a) Límites microbiológicos en crustáceos crudos, citados en el Anexo 27 del Código:

INDICADOR MICROBIOLÓGICO	PLAN DE MUESTREO		LÍMITES	
	n	C	m	M
Staphylococcus coagulasa positivo	5	2	10 <sup>2</sup> /g	10 <sup>3</sup> /g
Salmonella	5	0	No detectado en 25g	
Aerobios Mesófilos 30°C	5	2	5 x 10 <sup>5</sup> /g	5 x 10 <sup>6</sup> /g

- b) Límites de contaminantes en crustáceos, citados en el Anexo 19 del Código:

<sup>4</sup> Pez: vertebrado acuático de sangre fría o invertebrado acuático, incluidos los mariscos, pero no incluye a los anfibios ni los reptiles.

De acuerdo a lo estipulado en el Capítulo 1.1.2 del Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda.

Link: <https://www.legislation.gov.au/Details/F2018C00912>

INDICADOR CONTAMINANTE	CRITERIO PARA EL INDICADOR	NIVEL MAXIMO (mg/Kg)	
Arsénico inorgánico		2	
Plomo		0.5	
Mercurio		<b>El nivel medio de mercurio en unidades de muestra no debe ser mayor que:</b>	<b>El nivel máximo de mercurio en cualquier unidad de muestra no debe ser mayor que:</b>
	A) Se cumplen ambos de los siguientes: (i) 10 o más unidades de muestra están disponibles; (ii) la concentración de mercurio en cualquier unidad de muestra es mayor que 1.0 mg / kg:	0.5	1.5
	B) 5 unidades de muestra están disponibles:	0.5	(no hay nivel establecido)
	C) no hay muestras suficientes para analizar de acuerdo con la subsección S19—7 (2):  ✓ <b>Para crustáceos y moluscos:</b> (i) Para una cantidad máxima de 1 tonelada a 10; (ii) para mucho más de 1 ton. pero no más de 5 toneladas: 15 muestras; (iii) Para mucho más de 5 ton. pero no más de 30 toneladas: 20 muestras; (iv) Para mucho más de 30 ton. pero no más de 100 toneladas: 25 muestras; (v) Para un lote de más de 100 toneladas: 30 muestras;  ✓ Si el número de unidades de muestreo especificado en el párrafo <b>“Para crustáceos y moluscos”</b> no está disponible: 5 muestras.	---	1.0
Policloro-bifenilos		0.5	

La normativa australiana y sus actualizaciones pueden ser verificadas en el siguiente enlace:  
<http://www.foodstandards.gov.au/code/Pages/default.aspx>