

REQUISITOS Y DISPOSICIONES PARA LA APROBACIÓN
DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

1. La autoridad competente de la Parte importadora elaborará las listas de establecimientos aprobados y las hará públicas.

2. Requisitos y procedimientos para la aprobación:
 - a) el producto de origen animal en cuestión deberá haber sido autorizado por la autoridad competente de la Parte importadora; esta autorización incluirá los requisitos de importación y de certificación;

 - b) la autoridad competente de la Parte exportadora aprobará los establecimientos destinados a la exportación y proporcionará a la Parte importadora garantías sanitarias satisfactorias de que los establecimientos cumplen los requisitos sanitarios pertinentes de la Parte importadora;

 - c) la autoridad competente de la Parte exportadora debe tener la facultad de suspender o retirar la aprobación de exportación de un establecimiento en caso de incumplimiento;

- d) la Parte importadora podrá llevar a cabo verificaciones de conformidad con lo dispuesto en el artículo 148 del capítulo 5 (Medidas sanitarias y fitosanitarias) del título II de la Parte IV del presente Acuerdo, como parte del procedimiento de aprobación.

Estas verificaciones se referirán a la estructura, organización y facultades de la autoridad competente responsable de la aprobación de los establecimientos y de las garantías sanitarias respecto al cumplimiento de los requisitos de la Parte importadora.

Estas inspecciones pueden incluir la inspección *in situ* de los establecimientos establecidos en la lista o las listas suministradas por la Parte exportadora.

Teniendo en cuenta la estructura específica y la división de competencias dentro de la Parte UE, en la Parte UE dicha verificación podrá referirse a Estados miembros individuales de la Unión Europea; y

- e) la Parte importadora podrá modificar las listas existentes de establecimientos sobre la base de los resultados de las verificaciones mencionadas en la letra d).

3. Las disposiciones de los apartados 1 y 2 se limitarán inicialmente a las siguientes categorías de establecimientos:
- a) todos los establecimientos de carne fresca de especies domésticas;
 - b) todos los establecimientos de carne fresca de caza silvestre y de cría;
 - c) todos los establecimientos de carne de aves de corral;
 - d) todos los establecimientos de productos a base de carne de todas las especies;
 - e) todos los establecimientos de otros productos de origen animal destinados al consumo humano (por ejemplo, tripas, preparados de carne, carne picada);
 - f) todos los establecimientos de leche y productos lácteos destinados al consumo humano;
y
 - g) establecimientos de transformación y barcos factoría/congeladores de productos de la pesca destinados al consumo humano, incluidos los moluscos bivalvos y los crustáceos.
-