



EXPORTACIÓN A CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,¹

Introducción:

Para poder realizar exportaciones de carne y productos de porcino a la R.P. China, los establecimientos cárnicos interesados deberán ser autorizados y registrados por la Administración General de Aduanas China (GACC) y aparecer en los listados correspondientes.

El procedimiento de homologación podrá implicar una **visita de inspección in-situ** de los establecimientos españoles por parte de GACC, al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y chinos.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

Ámbito de aplicación

Este registro es para la exportación de:

- 1 Carne de porcino congelada (Frozen pork)
- 2 Carne de porcino refrigerada. (Chilled pork)
- 3 Los siguientes despojos (Edible by products viscera): Grasa de cerdo congelada sin refinar (comestible), corazón de cerdo congelado, hígado de cerdo congelado, riñón de cerdo congelado, lengua de cerdo congelada, cola de cerdo congelada, oreja de cerdo congelada, testículos de cerdo congelados, nariz de cerdo congelada, codillo de cerdo congelado, cara de cerdo congelada, labio de cerdo congelado, mandíbula de cerdo congelada, aortas de cerdo congeladas, piel de cerdo congelada, cabeza de cerdo congelada, cerebro de cerdo congelado, diafragma de cerdo congelado,

¹ http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-establecimientos_autorizados.aspx



cartílago de cerdo congelado, tráquea de cerdo congelada, esófago de cerdo congelado, garganta de cerdo congelada, pene de cerdo congelado y hueso de cerdo congelado.

- 4 Patas y manos de cerdo congeladas. (Frozen pig's trotters)
- 5 Jamón curado (Cured ham)
- 6 Paleta curada (Cured shoulder)
- 7 Jamón serrano (Serrano ham)
- 8 Jamón ibérico (Iberian ham)
- 9 Paleta ibérica (Iberian shoulder)
- 10 Lomo (Loin)
- 11 Chorizo (Chorizo)
- 12 Salchichón (Salchichon)

Los productos cárnicos curados de porcino mencionados, deberán cumplir con un periodo de curación de acuerdo a la siguiente tabla:

Tipo de producto curado	Periodo mínimo de procesado
Jamón / paleta curado (con o sin hueso)	210 días
Jamón serrano (con o sin hueso)	210 días
Jamón / Paleta Ibérica (con o sin hueso)	600 / 365 días
Lomo	45 días
Chorizo	21 días
Salchichón	21 días

- Este Registro afecta a:
 - o Matadero
 - o Sala de Despiece
 - o Almacén Frigorífico
 - o Industria Cárnica
- Solo está permitida la autorización de establecimientos mono-especie, es decir que **únicamente elaboren porcino en sus instalaciones**.
- Para la exportación a China, **todos los establecimientos de la cadena** deberán estar autorizados por GACC por lo que las salas de despiece e industrias cárnicas autorizadas deben proveerse de mataderos también incluidos en la lista.

No es de aplicación

- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos y/o almacenes que si aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a China.



Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) y China vigente en materia de salud pública y de sanidad animal y con el PROTOCOLO firmado entre los dos países (ver anexo 1).

Además, deberán cumplir con la NOTA INFORMATIVA PARA EL PROCESADO Y EXPORTACIÓN DE CARNE DE PORCINO, PRODUCTOS CÁRNICOS, DESPOJOS COMESTIBLES, MANOS Y PATAS DE CERDO A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA, disponible para su consulta en la Web del Ministerio de Sanidad así como en CEXGAN.

- Cumplimentar el **Formulario de solicitud para el Registro de establecimientos**, así como aportar la documentación requerida en el **Cuestionario de verificación**, ambos disponibles en CEXGAN, teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:
 - o Se cumplimentarán en su totalidad en inglés. Todos los textos, planos, diagramas de flujo, fichas técnicas de los productos, analíticas, etc.
 - o Las preguntas se contestarán en orden y en un único archivo de pdf.
 - o El contenido debe ajustarse a lo solicitado, con respuestas claras y concisas.
 - o Las fotografías que se adjunten llevarán pie de foto explicativo.
 - o La documentación se enviará en formato electrónico a la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del MAPA, bien enviando un correo electrónico a la dirección exportacionanimal@mapama.es o bien enviando un pen-drive a las oficinas de esta Subdirección (Calle Almagro, 33, 3ª Planta, 28010 Madrid). En el envío se deberá indicar el nº de solicitud que le ha proporcionado la aplicación de CEXGAN (L****), el nombre de la empresa (Razón social y nº de RGSEAA), el país para el que se solicita la inclusión en listas (China), o bien, un enlace a una Web donde pueda descargarse la documentación en el que se indiquen los datos de la empresa solicitante.
- Una vez que los formularios hayan sido revisados favorablemente por el MAPA, el establecimiento será sometido a una auditoría por parte de las autoridades competentes de Salud Pública para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos para la exportación a China.
- Los establecimientos que superen este procedimiento serán incluidos en un pre-listado que será enviado por el MAPA a las autoridades chinas para su evaluación. **La Administración General de Aduana China (GACC) podrá efectuar una visita de inspección de los establecimientos españoles** para su registro, al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y chinos, según establece el Protocolo.

De acuerdo con las indicaciones de las autoridades chinas, la visita de inspección de GACC se realizará sobre una muestra representativa de los establecimientos propuestos por las autoridades españolas, a través del pre-listado remitido a las autoridades chinas.

Otra información de interés



Plazos:

Las autorizaciones de nuevas empresas se realizan en periodos concretos de acuerdo con las indicaciones de las autoridades chinas.

Las actualizaciones dependen de la visita de una delegación china de GACC y los plazos dependen de éstas.

Hasta la fecha España ha recibido 3 visitas de inspección (2008, 2010 y 2015)

Visita in situ

Los establecimientos registrados se comprometen a permitir cualquier inspección que sea requerida realizar a sus instalaciones en el marco de dichas exportaciones, así como abonar los gastos generados como consecuencia de las actuaciones derivadas de los procesos de autorización y de supervisión posteriores que tuvieran lugar en el caso de la autorización que se solicita.

Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de carne y productos cárnicos de porcino está disponible en CEXGAN.

Actualizado, 26 de febrero de 2020



ANEXO I

PROTOCOLO DE LOS REQUISITOS SANITARIOS Y VETERINARIOS ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL REINO DE ESPAÑA PARA LA EXPORTACIÓN DE ESPAÑA A CHINA DE CARNE DE PORCINO Y PRODUCTOS CURADOS DE PORCINO

La Administración General de Aduanas de la República Popular de China (GACC, en lo sucesivo “la parte china”) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España (MAPA, en lo sucesivo “la parte española”), mediante negociaciones amistosas, han acordado los siguientes requisitos sanitarios y veterinarios para la carne y productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación desde España a la República Popular de China:

Artículo 1

La parte española será responsable de la inspección de la carne y productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación a China, y de la emisión del certificado sanitario.

Artículo 2

La parte española facilitará a la parte china los siguientes documentos: leyes y normas que regulen el sacrificio, procesado y almacenamiento de la carne y productos cárnicos curados exportados a China, así como, los programas de inspección y cuarentena que consisten en los análisis y métodos, procedimientos, normas en vigor y la inspección y cuarentena de sellos y marcas adecuados para la exportación.

La parte española facilitará información detallada sobre la vigilancia de residuos, enfermedades infecciosas, contaminantes y microorganismos, cada año mediante un informe de análisis anual, así como sobre las medidas preventivas y de zonificación llevadas a cabo frente a las enfermedades listadas en los artículos 3 y 4 de este protocolo, y se deberá notificar regularmente a la parte china los focos de enfermedades.

En base a los análisis de riesgo, la parte china enviará expertos a España para realizar una visita de inspección in situ para asegurar la eficacia del sistema de seguridad alimentaria aplicado de forma regular o a intervalos aleatorios. La parte española facilitará la auditoría.

La parte española compartirá con la parte china información dinámica sobre datos de producción y exportación de los productos que se pretenden exportar, así como sobre la supervisión de los requisitos sanitarios y de seguridad por parte de la autoridad veterinaria. Ambas partes establecerán un mecanismo eficiente de intercambio de información para colaborar conjuntamente en la investigación y gestión de incidentes, toma de acciones correctivas y preventivas para asegurar que los establecimientos cumplen los requisitos de importación.



Artículo 3

La parte española confirma oficialmente que su territorio se encuentra libre de peste porcina clásica, peste porcina africana, fiebre aftosa, enfermedad vesicular porcina y encefalitis por virus Nipah.

Artículo 4

Los cerdos de los que procede la carne y productos cárnicos curados de porcino deberán:

- 1) Haber permanecido desde su nacimiento hasta su sacrificio en España.
- 2) Provenir de explotaciones libres de carbunco, brucelosis, tuberculosis, paratuberculosis, enfermedad de Teschen, enfermedad de Aujeszky, leptospirosis, pleuroneumonía contagiosa porcina, gastroenteritis transmisible y síndrome respiratorio reproductivo porcino, durante los últimos 12 meses, y de cisticercosis porcina y triquinosis durante los últimos 6 meses.
- 3) Provenir de explotaciones que no se encuentran bajo restricciones al movimiento o cuarentena por enfermedades de declaración obligatoria de acuerdo con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), o para las que se haya establecido una zona de vigilancia debido a brotes de enfermedades de transmisión alimentaria reguladas por las normas de sanidad animal españolas y chinas durante los últimos 6 meses.

Artículo 5

Los establecimientos elaboradores (incluyendo el sacrificio, despiece, procesado y almacenamiento) que pretenden exportar carne y productos cárnicos curados de porcino a China estarán bajo supervisión de las autoridades competentes españolas, de acuerdo con las leyes y normas de China y España sobre sanidad veterinaria y salud pública.

Para la exportación a China de carne y productos cárnicos curados de porcino, los establecimientos estarán registrados en la GACC de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China. No estará permitida la importación en China de productos de establecimientos que no están registrados en la GACC.

Artículo 6

El veterinario oficial de España certificará a través del certificado sanitario veterinario para la exportación a China que:

- 1) La carne y los productos cárnicos curados de cerdo han sido sacrificados, procesados y almacenados en mataderos, establecimientos de procesamiento y almacenes frigoríficos aprobados por la parte china.
- 2) Los medicamentos veterinarios y los aditivos para piensos prohibidos por ambas partes nunca han sido utilizados en los cerdos vivos de los que se obtiene la carne y los productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación.
- 3) Los cerdos destinados al sacrificio proceden de granjas de conformidad con el artículo 4 de este Protocolo, que han sido sometidos a inspecciones ante y post mortem de acuerdo con las leyes y reglamentos chinos y españoles con resultados favorables. Los cerdos sacrificados están sanos y sin signos clínicos de enfermedades infecciosas, no se han encontrado lesiones en las canales ni en las vísceras, y de los cuales se han extraído los principales ganglios linfáticos y el tejido glandular.



- 4) Los niveles de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas y contaminantes ambientales, como los metales pesados, así como otras sustancias indeseables contenidas en los productos, no exceden los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por el programa nacional de residuos de China y España. Los aditivos alimentarios empleados son conformes con la manipulación establecida en las leyes y reglamentos de China y España.
- 5) La carne y los productos cárnicos curados de porcino están libres de contaminación por microorganismos patógenos establecidos en las leyes y normas de China y España.
- 6) La carne y los productos cárnicos curados de porcino deben ser higiénica y sanitariamente aptos para el consumo humano.
- 7) En las granjas, mataderos y establecimientos se aplica un sistema eficaz de identificación para la trazabilidad que puede rastrear hasta la granja de nacimiento la carne y los productos cárnicos curados de cerdo destinados a la exportación.

Artículo 7

Durante el período de transporte al matadero y en el matadero, los cerdos para sacrificio y para la exportación a China no podrán estar en contacto con:

- 1) cualquier otra especie animal
- 2) cualquier cerdo vivo que no cumpla con los requisitos de los Artículos 3 y 4 de este Protocolo, o bien,
- 3) cualquier cerdo vivo perteneciente a un establecimiento que no haya obtenido el registro prescrito en el Artículo 5 de este Protocolo.

La carne y los productos cárnicos curados de porcino para la exportación a China no deberán ser procesados junto con los siguientes productos:

- 1) Productos de otras especies animales;
- 2) Productos de origen animal que no se ajusten a los artículos 3 y 4 de este Protocolo.
- 3) Productos que no sean producidos por este establecimiento registrado.

La carne y los productos cárnicos curados de porcino para la exportación a China se almacenarán en congeladores o refrigeradores en un lugar separado que esté claramente identificado.

Los productos cárnicos curados de porcino deben almacenarse en un lugar seco y ventilado y no deben almacenarse junto con productos tóxicos, malolientes, volátiles o fácilmente corrosivos. Los productos que necesitan refrigeración deben almacenarse a la temperatura adecuada.

Artículo 8

La carne y los productos cárnicos curados de porcino exportados a China deben envasarse con materiales nuevos que cumplan con las normas sanitarias internacionales y chinas.

La carne y los productos cárnicos curados de porcino exportados a China, deberán ser etiquetados en chino, con el nombre del país de origen, número de registro del establecimiento productor y número de lote de producción en el embalaje individual interno. El embalaje externo deberá estar etiquetado en chino y marcado con el nombre del producto, especificación del producto, lugar de origen (estado/ provincia/ ciudad), número de registro del establecimiento productor, número de lote de producción, destino (marcado sólo como República Popular China), fecha de elaboración (año/mes/día), vida útil, y temperatura de almacenamiento. La marca de inspección y cuarentena de la Autoridad Competente Española también deberá estar identificada en el embalaje.



Las etiquetas de los productos cárnicos pre-envasados también deben cumplir con las leyes, los reglamentos y las normas de etiquetado chinas de alimentos pre-envasados.

Artículo 9

Para evitar la contaminación con sustancias indeseables, la carne y los productos cárnicos curados de porcino exportados a China cumplirán con los requisitos sanitarios pertinentes de China y España en todo el proceso, desde el embalaje, almacenamiento y transporte. Los medios de transporte para los productos curados de porcino deben estar limpios y sin contaminantes. Durante el transporte, los productos cárnicos curados no podrán estar expuestos a la luz solar ni lluvia, tampoco podrán ser transportados junto con productos tóxicos, perjudiciales o con olores fuertes que puedan afectar a la calidad del producto. El almacenamiento y el transporte de la carne y los productos cárnicos curados de porcino deben realizarse en las condiciones de temperatura adecuada: La temperatura central de la carne de cerdo congelada no debe superar los -18°C , y la carne de cerdo refrigerada entre cero y cuatro grados Celsius, respectivamente.

Previamente al embarque, el contenedor debe ser precintado bajo supervisión del Servicio Veterinario Oficial Español. El número de precinto debe indicarse en el certificado sanitario veterinario. Durante el transporte, los productos no deben ser desembalados ni reemplazados

Artículo 10

La carne refrigerada y los productos cárnicos curados de porcino para la exportación a China que se envasan al vacío, con o sin atmósfera modificada, cumplirán con las normas de higiene de los materiales de embalaje establecidas por China y España. El exportador deberá confirmar la vida útil e indicarlo en el paquete exterior. La vida útil de la carne de cerdo refrigerada para la exportación a China envasada al vacío no será superior a 120 días.

La vida útil de la carne refrigerada de porcino para la exportación a China que no se envasan al vacío no será superior a 14 días.

Artículo 11

Cada envío de carne y productos cárnicos curados de porcino exportados de España a China deberá ir acompañado de al menos un certificado veterinario sanitario original para probar que los productos cumplen con las disposiciones pertinentes de las leyes y reglamentos de salud pública y veterinaria de China y España y este Protocolo.

El certificado sanitario veterinario debe estar escrito en chino, español e inglés (el inglés es obligatorio cuando se rellene el certificado). El formato y el contenido del certificado veterinario sanitario deben ser aprobados por ambas partes.

Para dejar constancia, la parte española proporcionará a la parte china los ejemplos de la impresión del sello de inspección, el modelo del certificado sanitario veterinario con el correspondiente registro de firmas, instrucciones anti-falsificación y la dirección de correo electrónico a través de la cual se notificarán de forma electrónica los datos de los certificados. Si hay alguna modificación y cambio de lo anterior, la parte española notificará a la parte china al menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.



Para facilitar la inspección en el puesto fronterizo en China, la parte española, facilitará a la parte china, la versión electrónica de cada certificado veterinario sanitario emitido a través de los canales oficiales de manera oportuna. La parte española garantizará que los datos electrónicos son correctos y precisos.

Artículo 12

Si aparecen en España brotes de enfermedades infecciosas o parasitarias de repercusión para el ganado porcino incluidas en la lista A de la *Lista de enfermedades cuarentenarias para los animales importados a la República Popular China*, definida por las leyes y normas chinas, o las enumeradas en el artículo 3 de este Protocolo, la parte española detendrá la exportación de carne y productos cárnicos curados de porcino a China, recuperará los productos afectados y otros productos con riesgo potencial, y proporcionará a la parte china información sobre cómo ocurrieron y se controlaron los incidentes.

Si aparecen en España brotes de enfermedades infecciosas o parasitarias de repercusión para el ganado porcino enumeradas en el artículo 4 de este Protocolo, o las definidas por las leyes y normas chinas como la lista B de la *Lista de enfermedades cuarentenarias para los animales importados a la República Popular China*, o aparece cualquier otra contaminación significativa que pueda afectar a la carne o productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación a China, la parte española detendrá la exportación de carne y productos cárnicos curados de porcino producidos en las zonas afectadas, recuperará los productos afectados y otros productos con riesgo potencial, y proporcionará a la parte china información sobre cómo ocurrieron y se controlaron los incidentes.

Cuando las enfermedades han sido eliminadas o el problema de contaminación haya finalizado, para reanudar las exportaciones a China, deberá llevarse a cabo una negociación entre las partes china y española basada en la práctica internacional.

Artículo 13

Si la parte china hallara que la carne y productos cárnicos curados de porcino no cumplen los requisitos de este Protocolo, la parte china notificará a la parte española de manera oportuna el retorno, la destrucción u otras disposiciones de los productos. Tanto el país de importación como el de exportación cooperarán entre sí para investigar los motivos y tomar medidas correctivas y rectificaciones para evitar que vuelva a ocurrir el incumplimiento.

Artículo 14

A los efectos de este Protocolo, carne de porcino se refiere a las canales de cerdos que se han sacrificado y sangrado con la eliminación de cerdas, vísceras / despojos, cabeza, cola y la parte inferior de la extremidad (por debajo del tobillo y la articulación), y otros despojos y vísceras comestibles.

Los productos cárnicos curados de porcino se refieren a los productos de carne de cerdo comestibles que han sido procesados por una técnica específica para cada tipo de producto curado que garantiza la seguridad alimentaria. Los diferentes tipos de productos cárnicos curados de porcino autorizados para la exportación a China se enumeran en el Anexo 1.a.

Los despojos y vísceras comestibles de porcino autorizados para la exportación a China se enumeran en el Anexo 1.b.

Artículo 15



GOBIERNO DE
ESPAÑA

Los productos y las vísceras comestibles de porcino deben cumplir con los requisitos sanitarios y de seguridad, de inspección y cuarentena listados en el Anexo 2.

Artículo 16

Este Protocolo puede ser modificado con el consentimiento de ambas partes. Cualquiera de las partes puede rescindir este Protocolo mediante notificación escrita a la otra parte con 6 meses de antelación

Artículo 17

Este protocolo se firma el de Noviembre de 2018 en Madrid, por duplicado, en chino, español e inglés. Los tres idiomas tienen el mismo efecto legal. En el caso de existir alguna diferencia en la traducción, prevalece el texto en inglés. Este Protocolo será válido desde el día de la firma.

En nombre de
en nombre del Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación del Reino de España.

En nombre de
en nombre de la Administración General de
Aduanas de la República Popular de China



Anexo I.a

Tipos de productos cárnicos curados de porcino autorizados para la exportación a China

Tipo de producto curado	Periodo mínimo de procesado
Jamón / paleta curado (con o sin hueso)	210 días
Jamón serrano (con o sin hueso)	210 días
Jamón / Paleta Ibérica (con o sin hueso)	600 / 365 días
Lomo	45 días
Chorizo	21 días
Salchichón	21 días

El jamón/paleta con un periodo de curación de más de 313 días puede ser exportado con pezuña.



Anexo 1b

Lista de despojos y vísceras comestibles autorizados para la exportación a China

Grasa de cerdo congelada sin refinar (comestible), corazón de cerdo congelado, hígado de cerdo congelado, riñón de cerdo congelado, lengua de cerdo congelada, cola de cerdo congelada, oreja de cerdo congelada, testículos de cerdo congelados, patas de cerdo congeladas (pezuñas), nariz de cerdo congelada, codillo de cerdo congelado, cara de cerdo congelada, labio de cerdo congelado, mandíbula de cerdo congelada, aortas de cerdo congeladas, piel de cerdo congelada, cabeza de cerdo congelada, cerebro de cerdo congelado, diafragma de cerdo congelado, cartílago de cerdo congelado, tráquea de cerdo congelada, esófago de cerdo congelado, garganta de cerdo congelada, pene de cerdo congelado y hueso de cerdo congelado.



Anexo 2

Requisitos de inspección y cuarentena, y requisitos sanitarios en el procesado de despojos y vísceras comestibles de porcino exportados de España a China

1. Ámbito de aplicación

A efectos de estos requisitos, se entenderá por despojos y vísceras comestibles de porcino (en lo sucesivo referido como despojos), a cualquier parte comestible, excepto el canal (incluyendo el sistema motor, la grasa, el diafragma, etc.) o las vísceras comestibles (incluyendo el sistema respiratorio, el sistema cardiovascular, el sistema urinario, el sistema reproductor, etc.). Los productos específicos autorizados para la exportación a China figuran en el anexo 1b del Protocolo.

2. Requisitos generales

- (1) Estos requisitos higiénicos se basan en el Protocolo de los requisitos sanitarios y veterinarios entre Administración General de Aduanas de la República Popular de China y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España para la exportación de España a China de carne de porcino y productos curados de porcino. El cumplimiento de esta parte es indispensable para los productos enumerados en el anexo 1.b para exportar a China.
- (2) España tiene establecido un sistema de gestión para la seguridad e higiene de los despojos y vísceras comestibles de porcino.
- (3) Los despojos que vayan a exportarse a China deberán proceder de explotaciones, mataderos y establecimientos que han establecido un sistema de trazabilidad para poder relacionar los despojos con la explotación.
- (4) Sólo los establecimientos que han sido registrados en GACC están autorizados para exportar despojos a China, y sus procesos de elaboración también deben estar registrados por GACC.
- (5) El programa de vigilancia de sustancias indeseadas, tales como residuos y microorganismos, aplicado en España incluirá los despojos. El plan anual y los resultados de las pruebas se comunicarán periódicamente a China.
- (6) Los despojos exportados a China se procesarán y manipularán según los requisitos de seguridad e higiene para carne destinada al consumo humano. El sistema de control de calidad, seguridad e higiene, tal como el sistema APPCC, se establecerá para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

3. Requisitos del procesado de despojos.

- (1) Locales de procesado, instalaciones y equipos.



- ① Los despojos para la exportación a China deben procesarse en una sala de procesamiento independiente relativamente aislada del procesamiento de canales. La sala de procesamiento y sus condiciones sanitarias deberán cumplir con los estándares de diseño, construcción, sanitarios y de procesamiento establecidos para los productos cárnicos aptos para el consumo humano en España.
- ② El tamaño de la sala de procesamiento de despojos debe ser adecuada a la capacidad de procesamiento, con equipos e instalaciones sanitarias. Las salas de procesamiento de zona sucia y zona limpia deberán estar separadas y con un flujo de proceso adecuado para evitar la contaminación cruzada.
- ③ Todos los tipos de despojos deberán ser procesados en las instalaciones específicas para el pre-enfriamiento y el envasado.
- ④ La sala de procesamiento de cabeza, pezuñas y colas debe estar equipada con baño de inmersión, máquina de depilación y máquina de limpieza.

(2) Requisitos de higiene del personal.

Los establecimientos deberán contar con personal formado (trabajadores) en el procedimiento de procesamiento de despojos. Los empleados (trabajadores) que operan en diferentes áreas, como entre el área de procesamiento de carne de cerdo y los despojos, entre las áreas sucias y las áreas limpias, no pueden intercambiar el puesto.

(3) Requisitos de temperatura

- ① La temperatura de la sala de procesamiento de despojos se debe mantener por debajo de 12 grados centígrados. La temperatura del congelador rápido debe estar por debajo de menos 28 grados centígrados. La temperatura del almacén frigorífico debe estar por debajo de menos 18 grados centígrados.
- ② El tiempo de enfriamiento / congelación y la temperatura en el centro de los despojos finales deben ser acordes con la carne de cerdo.
- ③ Los medios de transporte deben cumplir con los requisitos sanitarios y estar equipados con equipos de refrigeración y aislamiento de acuerdo con las características del producto.

4) Requisitos para los productos después del faenado

- ① Después del faenado, cualquier lesión, secreción, herida, pústula, nódulo linfático, heces, bilis u otro cuerpo extraño (como plásticos, metales, restos de alimentos, etc.) deben ser eliminados de los despojos.



- ② El despojo que se vaya a exportar a China debe ser empaquetado separadamente según el tipo de variedad de producto y almacenado en un área específica con una marca de identificación.

- (5) El control sanitario del procesado y productos acabados

Los establecimientos deberán implementar un plan de monitorización de microorganismos dependiendo de los diferentes riesgos o PPCs de los despojos para la exportación a China, que aplica un análisis estadístico para evaluar los resultados de la monitorización microbiológica en cada etapa del proceso para establecer una base de datos de referencia. Los requisitos sanitarios del proceso y de los productos acabados de los despojos deben ser conformes a la siguiente tabla.

Tabla 1.- El control sanitario del procesado de despojos

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa donde la muestra debe ser tomada
	n	c	m	M	Frecuencia Original (El muestreo debe ajustarse para asegurar la distribución en cada día de la semana)	La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas	
Recuento aeróbico en placa	5	2	5×10^5 UFC/g	5×10^6 UFC/g	Para cada categoría, tomar 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tomar 5 muestras cada 2 semanas	Al final del procesado
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	5×10^3 UFC/g	5×10^4 UFC/g	Para cada categoría, tomar 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tomar 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación
Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g		Para cada categoría, tomar 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tomar 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación



Tabla 2.- El control sanitario del procesado de productos cárnicos curados de porcino.

Microorganismos	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia Original (El muestreo debe ajustarse para asegurar la distribución en cada día de la semana)	La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios.
	n	c	m	M		
Recuento aeróbico en placa (APC)	5	2	4.0 Log UFC/cm ²	5.0 Log UFC/cm ²	Recolectar 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Recoger 5 muestras cada 2 semanas.
<i>Enterobacterias</i>	5	3	2.0 Log UFC/cm ²	3.0 Log UFC/cm ²	Recolectar 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Recoger 5 muestras cada 2 semanas.
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g		Recolectar 5 muestras por semana, por 10 semanas consecutivas	Recoger 5 muestras cada 2 semanas.

Tabla 3.- El control sanitario para productos cárnicos curados de porcino acabados.

Microorganismo	Unidad	Plan de muestreo		Límite	
		n	c	m	M
Aerobios, recuento en placa (APC)	UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	UFCU/g	5	2	10	100
<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	0	/
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	5	0	0	/
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	1	100	1000



① Método de muestreo:

5 cajas o muestras a granel que deberán recogerse aleatoriamente mediante corte (en el caso de vísceras y productos picados, tales como la lengua) o frotado con esponja o hisopo (en el caso de productos de gran superficie, como la cabeza entera). Cuando se utilice el método de corte, las muestras se recogerán de diferentes partes del envase, se mezclarán bien y se fusionarán en una sola porción de al menos 500 gramos de peso. Cuando se adopta el método de frotado, se debe elegir un área con alta contaminación.

② Almacenamiento y transporte de las muestras:

Las muestras se colocarán en recipientes herméticos con bolsas de hielo o agua helada. La muestra no deberá estar congelada o en contacto directo con la bolsa de hielo. Después del muestreo, la prueba se llevará a cabo en el laboratorio dentro de 1 hora, de lo contrario, la muestra debe almacenarse entre 0 y 4 grados centígrados durante no más de 24 horas.

③ Interpretación de resultados:

- Si los resultados de la prueba cumplen con el límite $m \leq m$, que significa "satisfactorio", la frecuencia de muestreo se puede reducir de acuerdo con las disposiciones pertinentes.
- Si un máximo de c muestras están entre m y M , y el resto $\leq m$, los resultados son aceptables.
- Si el resultado de una prueba excede el límite M , o más de c muestras entre el límite m y M , significa "insatisfactorio", y se deben tomar las siguientes acciones:
 - I. Verificación de los datos de control del procesado (tales como la temperatura, las anomalías sanitarias,...) para averiguar el motivo.
 - II. Tomar las acciones correctivas apropiadas, como la recolección de más muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o medidas de rectificación.
 - III. Cuando aparezcan resultados "insatisfactorios", los establecimientos deberán retirar el producto y/o aplicar un tratamiento inocuo si es necesario.
 - IV. La causa del problema y las acciones correctivas deben registrarse y los correspondientes registros deben conservarse durante al menos 2 años.