



EXPORTACIÓN A CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE 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:

De acuerdo con artículo 7 del *Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China* (orden nº 248) de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (AGA), es obligatorio que las industrias elaboradoras de productos cárnicos de porcino estén incluidos en el Registro de Empresas Productoras para así poder exportar a China.

Conforme a lo anterior, y de acuerdo a lo establecido en el RD 993/2014, 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 Jamón curado (Cured ham)
- 2 Paleta curada (Cured shoulder)
- 3 Jamón serrano (Serrano ham)
- 4 Jamón ibérico (Iberian ham)
- 5 Paleta ibérica (Iberian shoulder)
- 6 Lomo (Loin)
- 7 Chorizo (Chorizo)
- 8 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

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



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 Industria Cárnica (PP)
 - o Almacén Frigorífico (CS)
- En el caso de mataderos y salas de despiece, el establecimiento **únicamente debe elaborar productos de porcino** en sus instalaciones, con una separación completa de otras especies.
- Para la exportación a China, **todos los establecimientos de la cadena** deberán estar autorizados por GACC por lo que las industrias cárnicas autorizadas deben proveerse de mataderos y salas de despiece también incluidos en la lista.
- **La actividad RW (reenvasado) no se contempla en este procedimiento**, ya que las autoridades chinas no admiten la figura de centro de reenvasado. No obstante, los establecimientos que reciben jamones y embutidos curados desde otras instalaciones y realizan operaciones de envasado, deshuesado, pulido, pelado, moldeado, corte, loncheado, entre otros, **pueden ser autorizados para exportar, siempre que dispongan de la actividad PP** en su registro sanitario, pero no cuando únicamente cuenten con la actividad RW.

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 que si aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a China.
- Este procedimiento no es de aplicación para los establecimientos interesados en exportar carne fresca de porcino. Para la exportación de estos productos se deberá realizar una nueva solicitud y seguir el procedimiento específico para carne fresca de porcino disponible en CEXGAN.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y sanidad animal.
- Cumplir con el protocolo firmado entre los dos países (ver Anexo V)
- 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 tanto en la web CEXGAN.



- Disponer de un Sistema de Autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, en el marco de su autocontrol, de un programa de verificación del cumplimiento de la normativa china en los productos exportados (acorde con lo establecido en el Anexo II).
- Presentar a los Servicios Oficiales de Salud Pública de la CA la documentación requerida.

Tramitación de la solicitud

La solicitud de autorización se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Al realizar la solicitud en CEXGAN se deberá **adjuntar un documento en formato Excel** con dos columnas: en la primera se indicarán los códigos HS y CIQ correspondientes y en la segunda los productos solicitados en la forma en que aparecen en este procedimiento, dicho documento deberá subirse en el apartado habilitado para adjuntar archivos en la solicitud.

En el Anexo VI de este procedimiento hay disponible una tabla de códigos HS y CIQ para productos cárnicos de porcino, extraído de CIFER que no obstante puede quedar desactualizado. Por tanto, se recomienda que la correcta asignación de estos códigos, al ser específicos de la normativa china, sean confirmados con los importadores de ese país.

Previamente a la tramitación de la solicitud los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida por las autoridades chinas conforme a lo indicado en este documento. Esta documentación será enviada al Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma, responsable del establecimiento, para su validación.

La empresa solicitante podrá hacer seguimiento del estado en que se encuentra su solicitud a través de CEXGAN.

Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China:

Existen 2 cuestionarios diferentes en función de si la empresa solicita autorización para jamón/paleta/lomo o bien salchichón/chorizo.

En caso de que la empresa solicite autorización para jamón/paleta debe cumplimentar el cuestionario **0102-PC1-cuestionario de registro jamón/paleta**.

En caso de que la empresa solicite autorización para lomo/salchichón/chorizo, debe cumplimentar el cuestionario **0102-PC2-cuestionario de registro lomo/salchichón/chorizo**.

Se cumplimentará el **0102-PC - Cuestionario de registro** que corresponda (Anexo III, y disponible también en formato Word en CEXGAN), por parte de las empresas teniendo en cuenta las indicaciones establecidas por las autoridades chinas para cada punto en la **0102-PC - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I) y las indicaciones recogidas en el **0102-PC - Documento de apoyo para la cumplimentación y evaluación del cuestionario de registro** (Anexo II).



Además, para cumplimentar el mencionado **0102-PC - Cuestionario de registro** se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Se cumplimentará en su totalidad en inglés. Tanto todos los textos, como las indicaciones de los planos, los diagramas de flujo, las fichas técnicas de los productos, las analíticas, etc.
- Las preguntas se contestarán en orden y en un único archivo de pdf, separando cada apartado con carátulas indicando el título correspondiente del punto que se va a contestar.
- El contenido debe ajustarse a lo solicitado, con respuestas claras y concisas.
- Los documentos que deben aportarse en cada apartado vienen indicados en la columna **"Filling requirements and supporting materials"** de la **0102-PC - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I), así como en las indicaciones adicionales que aporta el **0102-PC - Documento de apoyo de registro** (Anexo II).
- Las fotografías que se adjunten llevarán pie de foto explicativo (en inglés).
- El nombre y dirección del establecimiento que se indique en el "punto 1. Basic Information of Establishment" debe coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp) (No incluir el código postal)
- La aplicación CIFER no permite cargar archivos superiores a 4 MB. En caso de que el tamaño sea superior a esa capacidad, deberá enviar la documentación dividida en un máximo de 10 documentos de 4 MB cada uno de ellos indicando el orden de lectura.
- El cuestionario de registro deberá ser firmado únicamente por el representante legal del establecimiento. Dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

Por último, se cumplimentará el documento 0102- PC Compliance Checklist for meat products *"Compliance Checklist for Registration of Overseas Establishments of meat products to be Exported to P.R.China"* (Anexo IV). Se rellenarán los datos del establecimiento que deben coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN (https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp) (No incluir el código postal).

En este documento se marcarán las cruces correspondientes y se debe firmar y sellar por parte del representante legal de la empresa, dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

Modificación de autorizaciones

Para solicitar una modificación de actividades o una ampliación de los productos autorizados, se tramitará una solicitud de modificación a través de CEXGAN según lo recogido en el Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países (ver Nota informativa).

Además, será necesario presentar el documento **0102-PC - Cuestionario de registro** (Anexo III) y **0102- PC Compliance Checklist for meat products** (Anexo IV), siguiendo las instrucciones del apartado anterior ***"Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China"***.



Cambio de datos

Para solicitar un cambio de razón social o dirección se tramitará una solicitud de modificación a través de CEXGAN según lo recogido en el Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países (ver Nota informativa).

Además, será necesario presentar el documento **0102- PC Compliance Checklist for meat products** (Anexo IV), siguiendo las instrucciones del apartado anterior ***“Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China”***.

Asimismo, de acuerdo con artículo 19 del Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (orden nº 248), en el caso de que la dirección física de las instalaciones productivas, el representante legal de la empresa, o el número de registro concedido por las autoridades competentes españolas cambie, se deberá solicitar nuevamente el registro como si de una nueva empresa se tratase y el número de registro de China se anulará automáticamente.

A estos efectos, cuando se hace referencia a un cambio de dirección, dicha anulación del registro solo resulta aplicable en los casos en que las instalaciones productivas cambian físicamente de ubicación, y no cuando se trate de modificaciones meramente administrativas de la dirección (por ejemplo, cambio de denominación de la vía pública u otros ajustes similares).

Otra información de interés

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.

Tramitación CIFER

Una vez realizada la solicitud en CEXGAN y ésta haya recibido un Dictamen Favorable, se procederá a la tramitación ante las autoridades chinas.

Esta tramitación implicará el registro de una solicitud en el sistema informático chino CIFER, para el cual se enviará información en el momento oportuno por parte del Área de Exportación Animal de la S.G. de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera.

Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de esta categoría de productos estará disponible en CEXGAN.

Actualizado 09 de febrero de 2026



ANEXO I

0102-PC – GUÍA DE CUESTIONARIO DE REGISTRO

Registration conditions and Key Points of Control Inspection for Registration of Overseas Production Enterprises of Imported **pork meat products**

1. According to *the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China* (No.248 of the General Administration of Customs), the sanitation conditions of overseas meat products establishments applying for registration in China shall conform to the relevant provisions of Chinese laws, regulations, standards and norms and to the requirements of the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat products to Be Exported to China.
2. The competent authorities of overseas establishments applying for registration shall carry out official audit according to this form and determine the compliance of the establishments based on their actual situations and audit results. The form shall be submitted according to the relevant request from Bureau of Import and Export Food Safety of the General Administration of Customs with supporting materials provided by meat products establishments.
3. Foreign meat products establishments shall conduct self-assessment and self-check before applying for registration according to this form. Supporting materials required in the column of “Filling in Requirements and Supporting Information” in this form shall be provided, which shall be numbered and catalogued according to the requirements mentioned in the column of “Key points of Review and Audit”, and written in Chinese or English, and all the materials shall be true and complete.
4. This English version is for reference only. The authentic version is the Chinese version.



5. The scope of application of this table: Meat products refer to livestock and poultry meat or its edible by-products, etc. as the main raw materials, with or without the addition of auxiliary ingredients, marinated, brined, sauced, steamed, boiled, smoked, roasted, baked, dried, fried, shaped, fermented, modulated and other related production processes processed from raw or cooked meat products. HS code range: 16 chapters.

项目 Item	主要条件及依据 Sanitation Conditions/Leagl basis	填报要求及证明材料 Filling-in Requirements and Supporting Information	审查要点 Key points of Review and Audit
1. 企业基本情况 Basic Information of Establishment			
1.基本情况 Basic information	1. 《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》（海关总署令第248号）第六条、第八条。 <i>Articles 6 and 8 of the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China (No.248 of the General Administration of Customs).</i> 2. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）。 <i>National Food Safety Standard-General Hygiene Practice for Food Production (GB 14881).</i>	1.填写《进口肉类及肉制品境外生产企业注册申请表》。 <i>Fill in the form of Application For Export of Meat and Meat Products to P.R.China.</i>	1.企业应如实填报信息，基本信息应与出口国主管部门提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。 <i>Meat products establishments shall fill the true information in the application form, which shall be in line with the actual production of the establishment and the information provided by the competent authority.</i> 2.人力资源（企业和官方）应能满足企业生产加工和官方检验监管的要求。 <i>Human resources (establishments and official veterinarians) shall be able to meet the needs of establishment production and official inspection control.</i> 3.拟输华肉类产品应符合议定书规定的产品范围。



	3. 《熟肉制品企业生产卫生规范》 (GB 19303) 。 <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303) . 4. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书。 Protocol on Inspection and Quarantine of Meat products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC).		Meat products to be exported to China must fall within the scope of products specified in the Protocol. 4. 常温储存和制冷储存能力应满足连续生产储存常温、冷藏肉制品的能力。 Normal temperature storage and cold storage capacity shall meet the needs of continuous production and storage of normal temperature and chilled meat.
2. 企业位置、车间布局和设备设施 Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments			
2.1 企业选址及厂区环境 The location and environment of meat establishment	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 3.1.1、3.1.2。 Articles 3.1.1 and 3.1.2 of <i>National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881).	2.1 提供厂区所处地区环境的图片，图片中应标明周围环境信息（市区、郊区、工业、农业和居民区等）。 Provide pictures of the establishment location and environment, indicating clearly the surrounding	厂区周围不应有污染源。 No pollution sources shall be found around the plant area.



		environment information (urban, suburban, industrial, agricultural, residential areas, etc.).	
2.2 厂区布局 Layout of the factory	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 4.1.1、4.1.2、4.1.3。 Articles 4.1.1, 4.1.2 and 4.1.3 of <i>National Food Safety Standard – General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881). 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 4.1.5。 Articles 4.1.5 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).	2.2 提供企业厂区平面图，平面图应标明生产加工区、原辅料储存区、成品储存区、发运区、化学品存放间、实验室（如适用）等不同功能区；标明原料肉运输车辆进入、卸载及离开路线；标明肉制品运输车辆进入、装载、离开路线；标明废弃物运输路线信息。 Provide the factory floor plan , which shall indicate different functional areas such as production and processing area, raw and auxiliary material storage area, finished product storage area, dispatching area, chemical storage room, laboratory (if	厂区布局满足生产加工需要，厂区应划分为生产区和非生产区，原料肉、废弃物运送和成品出厂应避免交叉污染。 The layout of the factory shall meet the needs of production, with clear division of production areas and non-production areas. The transportation of raw meat, the wastes and the final products shall be prevented from cross contamination.



		applicable); indicate the routes for meat products transportation vehicles to enter, unload, be cleaned and disinfected, and leave as well as the routes for final product transportation vehicles to enter, load and leave; indicate the waste transportation route information.	
2.3 车间设计和布局 Design and layout of workshop	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 4.2、5.1.5、5.1.6。 Articles 4.2, 5.1.5 and 5.1.6 of <i>National Food Safety Standard – General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881).	2.3 提供生产车间平面图，车间平面图应明确标出清洁区和非清洁区的范围；标明人员更衣间、肉制品加工各工艺环节车间（原料肉解冻间、搅拌腌制间、热处理间、风干或发酵间、食品添加剂暂存间、称量间、烟熏剂储藏间等）、工器具清洗消毒间、内外包装区、速冻及冷藏存储区等功能	车间布局应合理，满足生产加工需要，避免交叉污染。 The layout of the workshop shall be reasonable to meet the needs of production and avoid cross contamination.



		区；标明车间内人员及 产品流动方向。 Provide workshop floor plan, which shall clearly indicates the boundary of clean areas and non-clean areas; indicates personnel dressing room, slaughtering, meat processing of various process links workshop (raw meat thawing room, stirring and curing room, heat treatment room, air- drying or fermentation room, food additives temporary storage room, weighing room, fumigant storage room, etc.), tools cleaning and disinfection room, internal and external packaging area, quick- freezing and refrigerating storage area and other functional areas; indicate the flow direction of personnel and products in the workshop.	
2.4 生产设备 Production equipments	1. 《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB 14881) 中	2.4.1 提供主要设备设施 清单。	1.企业应配备与生产能力相适应的生产设备。 Establishment shall be equipped with equipments in line with its production capacity.



	5.2 Articles 5.2 of <i>National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881). 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 4.4。 Articles 4.4 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).	Provide a list of major equipments and facilities. 2.4.2 提供热加工设备的热分布图、产品中心温度检测报告。 Provide heat distribution map of thermal processing equipment, product center temperature test report.	2.热加工设备应经过热分布和热穿透测试，并定期开展验证。 Thermal processing equipment should be tested for heat distribution and heat penetration, and validated on a regular basis.
2.5 仓储设施 Storage facilities	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.5、6.6。 Articles 6.5 and 6.6 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).	2.5 简述储存库卫生管理要求，提供能够体现仓储情况的储存库内相关图片。 Describe the sanitation management requirements of the storage and provide relevant pictures that can reflect the storage conditions.	企业应保证输华肉类产品明确标识、专区存放，贮存和运输环境清洁卫生。 Establishment shall ensure that meat products exported to China is clearly marked and stored in dedicated areas. The storage and transportation shall be clean and hygienic.
3. 加工用水/冰/蒸汽的供给 Water/Ice/Steam supply			
3.1 加工用水的水质处理（如适用）	1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 5.1 和 5.2、11.2.2。	3.1 如果是企业自有水源，请说明水质控制的相关措施并提供最近一	加氯处理加氯量应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求；如果不加氯，企业应确保水质符合《生活饮用水卫生标准》(GB



The treatment of water used in production (if applicable)	Articles 5.2 and 11.2.2 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).2. 《生活饮用水卫生标准》 (GB 5749). <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749).	次生产用水水质检测报告 (如适用)。 In the case that the water source is owned by the establishment, please describe the relevant measures for water quality control and provide the latest test report on the water used in production (if applicable).	5749) 要求。 Chlorine dosage for chlorination treatment must meet the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749); in case of no chlorination treatment, the establishment must ensure that the water quality meets the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749).
3.2 水/冰/蒸汽微生物控制 Microbial control of water/ice/steam	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》 (GB 12694) 中 5.1.1、11.2.2。 Articles 5.1.1 and 11.2.2 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	3.2.1 提供生产用水以及与食品直接接触的冰/蒸汽的微生物监控计划，微生物监控范围应涵盖生产用水、冰/蒸汽，计划内容应包括检测的项目、频率、检测方法、判定标准。 Provide microbiological monitoring plans for water and ice/steam in direct contact with food. The microbial monitoring plan shall cover water, ice/steam used in the production, and specify the	检测项目、方法及检测结果应符合《生活饮用水卫生标准》 (GB 5749) 要求。 The test items, methods and test results shall meet the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749).



		test item, frequency, test method and limit criteria. 3.2.2 提供最近 1 次的水、冰/蒸汽的微生物检测报告。 Provide the latest microbial test report of water, ice/steam.	
4. 原辅料和包装材料 Raw and auxiliary materials and packaging materials			
4.1 原料肉的来源 Source of raw meat	《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海关总署令第 248 号) 第二条。 <i>Articles 2 of the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China (No.248 of the Ge</i>	4.1 列明用于生产拟输华肉制品的原料肉来自的国家、企业及其注册号、在华注册证明。 List the country of origin, the company and its registration number, proof of registration in China of the raw meat used in the production of meat products to be exported to China.	1.企业应采取有效措施区分并保障输华肉制品的原料肉符合相关肉类检验检疫议定书要求 。 Enterprises should take effective measures to distinguish and protect the raw meat of the meat products exported to China to meet the requirements of the relevant meat inspection and quarantine protocols 2.原料肉必须来自在华注册屠宰场、分割厂、专业存储冷库。 Raw meat must come from China-registered slaughterhouses, cutting plants, professional storage cold stores.
4.2 原料肉的验收 Acceptance of raw meat	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中	4.2.1 列明所有拟输华肉制品的原料肉所涉及的	1.如肉制品中混合含有多种动物种类原料肉, 各类原料肉均应满足相关议定书要求。



	7.1。 <i>Articles 7.1 of National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production (GB 14881).</i>2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.1.1.1、 6.1.1.2。 <i>Articles 6.1.1.1 and 6.1.1.2 of Cooked meat products enterprises production health norms (GB 19303).</i>	动物种类。 List all animal species involved in the raw meat of meat products intended for export to China. 4.2.2 提供原料肉验收标准, 包括验收项目和验收指标。 Provide the acceptance criteria for raw meat, including acceptance items and acceptance indicators.	If the meat product contains a mixture of animal species raw meat, all types of raw meat should meet the relevant protocol requirements 2.对原料肉的验收项目应覆盖《鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707) 的要求。 The acceptance of raw meat items should cover the requirements of the Fresh (frozen) Livestock and Poultry Products (GB2707). 3.原料肉能够追溯到专业存储冷库、分割厂、屠宰厂, 经官方部门确认合格并留存相关记录。 Raw meat can be traced to professional storage cold storage, splitting plant, slaughtering plant, confirmed qualified by official departments and keep relevant records
4.3 食品添加剂控制 (如适用) Food additive control (if applicable)	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.3、 8.3.1。 <i>Articles 7.3 and 8.3.1 of National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production (GB 14881).</i> 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.1.1.4。 <i>Articles 6.1.1.4 of Cooked meat products enterprises production health norms (GB 19303).</i>	4.3 提交产品用所有食品添加剂清单以及主要食品添加剂最大使用量、残留量, 并按照添加量由多到少列明。 Submit a list of all food additives used in the product and the maximum use of major food additives, residue levels, and in accordance with the amount of additives listed	企业应建立食品添加剂控制程序, 食品添加剂的使用范围、用量、残留量应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)要求。 Enterprises should establish food additive control procedures, the scope of use of food additives, dosage, residues should be in line with the <i>National Food Safety Standard –Food Additive Use Standards (GB 2760).</i>



	3. 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。 <i>National Food Safety Standard – Food Additive Use Standards (GB 2760).</i>	from most to least.	
4.4 内外包装材料验收 Internal and external packaging materials acceptance	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.4。 <i>Articles 6.4 of Cooked meat products enterprises production health norms (GB 19303).</i>	4.4 提供内外包装材料适合进行肉类包装的证明 材料。 Provide the certification materials for the internal and external packaging materials suitable for meat packaging.	包装材料不应含有有毒有害物质, 不应改变肉的感官特性。 Packaging materials should not contain toxic and harmful substances, and should not change the sensory characteristics of meat products.
5. 肉制品加工 Meat processing			
5.1 热处理产品的加热参数 (如适用) Heating parameters for heat treated products (if applicable)	1. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.3.11、6.3.4 <i>Articles 6.3.11 and 6.3.4 of Cooked meat products enterprises production health norms (GB 19303).</i> 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的热处理参数要求。 Heat treatment parameters requirements in the protocol on Inspection and Quarantine of Meat	5.1 提供所有拟输华热处理产品的加热参数、加热时间-温度曲线样例, 并说明加热参数符合相应输华肉类检验检疫议定书要求。 Provide the heating parameters, heating time - temperature curve samples of all the heat treatment products to be exported to	热处理产品的生产工艺和参数应当符合议定书的要求, 如: 《中华人民共和国从意大利进口热处理猪肉产品的卫生要求议定书》第十二条“本议定书所称热处理猪肉产品”指在整块肉的温度达到至少 70°C 保持 30 分钟条件下进行加热的去骨猪肉, 或提供相同的公共卫生和健康保证的热处理条件下加工的去骨猪肉”。 The production process and parameters of heat-treated products should comply with the



	products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC).	China, and confirm that the heating parameters meet the requirements of the protocol on Inspection and Quarantine of Meat products to Be Exported to China.	requirements of the Protocol.For example: Article 12 of the protocol on Health Requirements of the Heat-treated Pork Products export from Italy to the People's Republic of China, "heat-treated pork products referred to in this Protocol" refers to the whole meat temperature of at least 70 °C to maintain 30 minutes under the conditions of heat treatment of boneless pork, or to provide the same public health and health assurance of heat treatment conditions for processing boneless pork.
5.2 腌制产品的工艺参数 (如适用) Process parameters for pickled products (if applicable)	1.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.3.11、6.3.12。 Articles 6.3.11 and 6.3.12 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303). 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的腌制、熟化工艺要求。 Curing, maturing process requirements in the protocol on Inspection and Quarantine of Meat products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and	5.2 提供所有拟输华腌制产品的工艺参数 (包括腌制、成熟的时间、温度、湿度、酸碱度和水活度等)。 Provide process parameters for all pickled products to be exported to China (including pickling, ripening time, temperature, humidity, pH and water activity, etc.)	腌制产品的生产工艺和参数是否符合相应输华肉类检验检疫议定书的要求, 如:《中华人民共和国从意大利进口腌制猪肉产品的卫生要求议定书》第十二条“本议定书所称腌制猪肉产品指按类似帕尔玛火腿的生产工艺腌制至少 313 天的剔骨猪肉类”。 The production process and parameters of pickled products should comply with the requirements of the Protocol. For example: Article 12 of the protocol on Health Requirements of the pickled Pork Products export from Italy to the People's Republic of China, " pickled pork products referred to in this Protocol" refers to the debone meat that has been pickled for at least 313 days according to a production process similar to that of Parma ham ".



	the General Administration of Customs of China(GACC).		
5.3 HACCP 体系建立及运行情况 HACCP system establishment and operation	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 13.2、13.3。 Articles 13.2 and 13.3 of <i>National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881). 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 6.3.1。 Articles 6.3.1 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303). 3.《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》(GB/T 27341)。 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System General Requirements for Food Production Enterprises (GB/T 27341). 4.《肉制品生产 HACCP 应用规范》(GB/T 20809)。 HACCP Application Specification for Meat Products	5.3.1 提供所有拟输华产品的生产加工工艺流程图、危害分析工作单和 HACCP 计划表。 Provide the production and processing process flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan sheet of all the products to be exported to China. 5.3.2 提供 CCP 点监控记录、纠偏记录、验证记录样表。	1.HACCP 计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害。 The HACCP plan should analyze and effectively control biological, physical, and chemical hazards. 2.生产工艺流程应合理，避免交叉污染。 The production process should be reasonable to avoid cross-contamination. 3.CCP 点设置应科学可行，纠偏、验证措施应恰当。 CCP point setting should be scientific and feasible, corrective and verification measures should be appropriate. 4.HACCP 计划应包括所有拟输华产品。 HACCP plan should include all products to be exported to China.



	Production(GB/T 20809).		
5.4 卫生标准操作程序 Hygiene standard operating procedures	1. 《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 5、6.2、6.3.3。 Articles 5, 6.2 and 6.3.3 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303). 2. 《肉制品生产 HACCP 应用规范》(GB/T 20809) 中附录 C。 Appendix C of HACCP Application Specification for Meat Production (GB/T 20809)	5.4.1 简述设备设施、工器具、工作服清洗消毒在何时、由谁、以何频率实施。 Briefly describe when, by whom, and with what frequency the cleaning and disinfection of equipment and facilities, work equipment, and work clothes are implemented. 5.4.2 简述或提供工器具清洗、热处理、包装等易导致交叉污染岗位/工序的卫生标准操作要求。 Briefly describe or provide the health standards operating requirements for cleaning of utensils, heat treatment, packaging and other positions / processes prone to cross-contamination risk.	卫生标准操作程序应能够消除交叉污染，符合卫生要求。 Sanitation standard operating procedures should be able to eliminate cross-contamination and meet sanitation requirements.



5.5 自检自控情况 Self-checking and self-control situation	1.《食品生产企业通用卫生规范》(GB14881)中9.4、附录A。 <i>Articles 9.4 of National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production (GB 14881).</i> 2.《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303)中7.1。 <i>Articles 7.1 of Cooked meat products enterprises production health norms (GB 19303).</i> 3.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的微生物检测要求。 <i>Microbiological testing requirements in the protocol on Inspection and Quarantine of Meat products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC).</i>	5.5.1 提供企业微生物监控计划，监控计划范围应包括所有拟输华产品，计划应列明监控项目、频率、判定标准、不合格处理措施等。 <i>Provide enterprise microbiological monitoring plan, the scope of the monitoring plan should include all products to be exported to China, the plan should specify the monitoring items, frequency, determination criteria, failure to deal with measures, etc.</i> 5.5.2 提供最近6个月微生物监控结果的分析报告。 <i>Provide analysis report of microbiological monitoring results for the last 6 months.</i> 5.5.3 企业有自属实验室，提交企业实验室能力	1.企业应建立自检自控计划，原料和产品检测的采样、检测和判定标准应符合中国要求，确保产品安全卫生。 <i>Enterprises should establish self-inspection and self-control program, raw materials and product testing sampling, testing and determination standards should be in line with China's requirements to ensure product safety and health.</i> 2.企业应对热处理即食产品的包装环节食品接触面及包装材料开展微生物监控 <i>Enterprises should carry out microbiological monitoring of the packaging aspects of heat-treated ready-to-eat products, food contact surfaces and packaging materials.</i> 3.第三方实验室应具备委托检测项目的检测资质 <i>Third-party laboratories should have the relevant testing project testing qualifications.</i>
--	---	---	---



		与资质证明；企业委托第三方实验室，提供委托实验室资质。 If the enterprise's own laboratory, submit proof of the enterprise's laboratory capabilities and qualifications; if the enterprise commissioned a third-party laboratory for testing, please provide the corresponding qualifications of the commissioned third-party laboratory.	
6. 温度控制 Temperature Control			
6.加工环境温度控制 Processing environment temperature control	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 7.2.4。 <i>Articles 7.2.4 of National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production (GB 14881).</i> 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303）中 4.5.2、6.1.2.2、6.1.2.4、6.3.4。	6.简述原料肉储存库、肉制品腌制间、成品储存库的温度要求。 Briefly describe the temperature requirements of raw meat storage, meat products curing room, finished product storage.	应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。原料肉、肉制品（如适用）冷冻库-18℃以下；原料肉、肉制品（如适用）冷藏库 0℃~4℃；腌制间 2℃~4℃。 The temperature of the workshop should be controlled within the specified range in accordance with the product process requirements. Raw meat and meat products (if applicable) freezer -18℃ or less; raw meat and



	Articles 4.5.2, 6.1.2.2, 6.1.2.4 and 6.3.4 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).		meat products (if applicable) cold storage 0°C~4°C; marinade room 2°C~4°C.
7. 化学品管理、废弃物处理及虫鼠害控制 Chemical management, waste disposal and pest control			
7.1 化学品管理储存 Management and storage of chemicals	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中 7.8、11.2.7。 Articles 7.8 and 11.2.7 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	7.1.1 简述化学品领用与储存要求。 Brief description of chemical use and storage requirements. 7.1.2 提供化学品存放间的图片。 Provision of pictures of chemical storage rooms.	1.化学品(包括消毒剂和其它清洁剂)应符合当地主管当局和中国要求。 The chemicals (including disinfectants and other detergents) shall meet the requirements of local competent authorities and China. 2.化学品应专区贮存、严格管理、明确标识。 The chemicals shall be stored in dedicated areas, strictly managed and clearly marked.
7.2 废弃物处理排放 Waste disposal	《熟肉制品企业生产卫生规范》(GB 19303) 中 5.4。 Articles 5.4 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).	7.2.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物存放容器的区分标识图片。 Provide the pictures of identification distinguished for edible product containers and waste storage containers in the room. 7.2.2 简述废弃物处理程序要求; 如采用第三方	1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分; Edible product containers and waste storage containers shall be clearly marked and distinguished. 废弃物应区分存放、及时处理, 避免对生产造成污染。 Waste shall be stored separately and treated in time to avoid contamination of production.



		进行无害化处理，请提供第三方企业的相应资质。 Brief description of waste disposal procedure and requirements; If a third party is contracted for biosafety disposal, please provide the corresponding qualification of the third party.	
7.3 虫鼠害控制 Pest control	1. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 6.4。 Articles 6.4 of <i>National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881). 2. 《熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303）中 5.6.1。 Articles 5.6.1 of <i>Cooked meat products enterprises production health norms</i> (GB 19303).	7.3 提供虫鼠害控制布点平面图，如第三方承担，提供第三方资质、杀虫灭鼠剂名称、化学成分、出口国主管官方允许使用的证明。 Provision of the layout plan for pest control. If a third party undertakes, please provide the qualification of the third party, Insecticide and rodenticide name, chemical composition, the proof of official permission to use.	应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 Pests shall be avoided from influencing the safety and sanitation of production.



8. 产品追溯和召回 Traceability and Recall

8.1 产品追溯和召回体系 Product traceability and recall system	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 11.1、14.1.1。 Articles 11.1 and 14.1.1 of <i>National Food Safety Standard – General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881). 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类产品检验检疫议定书中规定的追溯与召回要求。 Traceability and recall requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat Products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.	8.1 简述产品追溯程序，以一批次成品批号为例，说明如何自成品追溯至相应屠宰厂。 Briefly describe the product traceability procedure, and take the batch number of a finished products as an example to explain how to trace the finished products to the corresponding slaughterhouse.	应通过批次号构成识别原料肉来源，通过批次管理和接收销售记录实现双向追溯。 The animal or product sources shall be identified through the composition of batch numbers, and the backward and forward traceability shall be realized through batch number, the records of acceptance and sales.
8.2 产品包装及追溯信息 Product packaging and traceability information	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中 11.4。 Articles 11.4 of <i>National Food Safety Standard –General Hygiene Practice for Food Production</i> (GB 14881).	8.2 提供包装及标签样例、追溯信息说明（用于追溯的标识、标志或编号的含义，在包装上的印刷位置）。 Provide sample packaging and labels, traceability	企业应清楚描述用于追溯的产品标识、标志或编号的代表意义。 Enterprises should be clearly described for the traceability of the product identification, logo or number of the representative meaning.



		information description (for traceability of the meaning of the logo, mark or number, the printing position on the package).	
9. 人员管理及培训 Personnel Management and Training			
9.1 员工资格及健康管理 Staff qualification and health management	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中 10.1、10.2。 Articles 10.1 and 10.2 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	9.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。 。 Provide pre-employment health management and medical examination requirements for employees.	1.雇用前员工应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。 The employees must be medically examined and certified to be fit for the work in food processing establishments prior to employment. 2.员工应定期体检并保存记录。 Employees shall take regular medical examinations and the records shall be kept.
9.2 人员培训 Personnel training	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694）中 10.5。 Article 10.5 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	9.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。 。 Provide employee annual training plan, including training content, assessment and records.	培训内容应涵盖输华肉类产品检验检疫议定书、中国法规标准的内容。 The training should cover the content of the meat inspection and quarantine protocols and Chinese regulations and standards for meat products exports to China.
10. 声明 Declaration			
10.1 企业声明		1.填写《进口肉与肉制品境外生产企业注册申请	应有法人签名和公司盖章。



Declared by establishment		书》。 Fill in the <i>Application For Export of Meat and Meat Products to P.R.China.</i>	The form shall be signed by responsible person and stamped with seal of the establishment.
10.2 兽医主管当局 确认 Confirmed by Veterinary Authority		1.填写《进口肉与肉制品 境外生产企业注册申请 书》。 Fill in the <i>Application For Export of Meat and Meat Products to P.R.China.</i>	应有主管兽医签名和主管当局盖章。 The form shall be signed by official veterinarian in charge and stamped with official seal of the Authority.



ANEXO II

0102 PC – DOCUMENTO DE APOYO PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación del cuestionario de registro por parte de los operadores y para trasladar a los Servicios Oficiales los criterios necesarios para su revisión.

Este documento desarrolla las indicaciones de la Guía de Registro elaborada por las autoridades chinas (Anexo I) señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos. En este sentido, recoge para cada apartado indicaciones para que los operadores incluyan la información de los procedimientos y los contenidos esenciales que los Servicios Oficiales de Inspección deberán revisar para comprobar que la información proporcionada por el operador es veraz y está implementada. Así mismo, en esta guía se señalan los aspectos que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para la emisión del informe, así como los aspectos que pueden motivar no conformidades y un dictamen desfavorable.

La empresa debe rellenar el *Cuestionario de registro de productos cárnicos de porcino* conforme se indica a continuación, aportando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado, completamente traducida al inglés. La gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones, una en inglés y otra en castellano para la facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales.

Estructura del documento:

Información para el operador: se indica la documentación a aportar, así como los requisitos que deben cumplirse, establecidos en la normativa china. Para la evaluación del cuestionario por parte de los servicios Oficiales, la empresa deberá indicar los procedimientos y registros de su sistema de autocontrol que desarrollan estos requisitos y permiten evidenciar que se ha iniciado la implementación.

Información para los Servicios Oficiales: aspectos que deberán ser revisados para la emisión del informe. Los Servicios Oficiales verificarán que se cumplen los criterios y comprobarán que la información aportada se aplica en la práctica. Hay varios aspectos que son chequeados con regularidad en el marco de los controles oficiales: por ello, los inspectores tendrán en cuenta los resultados de los controles regulares para la evaluación de cada uno de los apartados (no es necesario aportar las Actas o los registros oficiales para evidenciar el cumplimiento).

No conformidades: aspectos que suponen no conformidades y pueden motivar que el resultado de la evaluación sea desfavorable.

Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises – Meat Products

Definiciones y/o aclaraciones:

En base a la normativa china, los **productos cárnicos** se refieren a la carne de ungulados y de aves de



corral o sus subproductos comestibles, etc. como materia prima principal, con o sin la adición de ingredientes auxiliares, marinada, en salmuera, en salsa, al vapor, hervida, ahumada, asada, horneada, seca, frita, moldeada, fermentada, modulada y otros procesos de producción relacionados a partir de productos cárnicos crudos o cocidos. Códigos HS: 16 capítulos.

No obstante, conforme el Protocolo acordado entre las autoridades españolas y chinas, únicamente pueden exportarse los siguientes productos cárnicos curados de porcino:

- Jamón curado (*Cured ham*)
- Paleta curada (*Cured shoulder*)
- Jamón serrano (*Serrano ham*)
- Jamón ibérico (*Iberian ham*)
- Paleta ibérica (*Iberian shoulder*)
- Lomo (*Loin*)
- Chorizo (*Chorizo*)
- Salchichón (*Salchichon*)

Además, estos productos deberán cumplir con los periodos mínimos de curación establecidos en dicho Protocolo.

1. Basic Information of Establishment- Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Meat Products

1.1-1.18. Basic information of enterprise

- Los datos de identificación de la empresa que se indiquen en este apartado (razón social, código RGSEAA y domicilio), deberán coincidir exactamente con los que constan en la Web de AESAN de establecimientos registrados https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
- Así mismo, el establecimiento debe encontrarse inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos solicitados en el Cuestionario de registro.
- Apartado 1.5, 1.6 y 1.7: esta información puede obtenerse en el portal de las autoridades chinas <https://ciferquery.singlewindow.cn>
- Apartado 1.13 “Products registered/to be registered to China”, subapartado “HS Code / CIQ Code”, se deberán introducir en formato tabla los códigos y productos asociados a los mismos, separando claramente los productos para los que se solicita el registro de aquellos que ya se encuentran registrados en China
En subapartado “Type of product”: En el caso de los productos cárnicos curados
- Jamones, paletas, lomo, salchichón y chorizo debe indicarse “Marinated meat products”.
- Apartado 1.14. “Integrated Enterprise” se refiere a empresas que tengan todas las actividades: matadero, sala de despiece, almacén frigorífico y planta de procesado. Las empresas deberán marcar todas las actividades que realizan, con independencia de que se trate de una empresa integrada.
Deben indicarse los datos de producción solicitados según la actividad; los documentos y registros necesarios respecto a estos datos serán solicitados en apartados posteriores.
- Los productos cárnicos que se exportarán a China deben estar dentro del alcance de los productos especificados en el Protocolo.
- La capacidad de almacenamiento en frío y a temperatura normal deberán satisfacer las necesidades de producción y almacenamiento continuos de la carne, productos intermedios y productos cárnicos.
- Apartado 1.18: los recursos humanos de la empresa deberán ser suficientes y adaptarse a las necesidades de producción de la empresa



- Se verificará que el establecimiento se encuentra inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos indicados en el Cuestionario de registro
- Los servicios oficiales verificarán que los datos indicados en los apartados 1.1 a 1.18 son veraces y que se cumplen los requisitos en cuanto a productos exportados, capacidad de los almacenes y recursos humanos.

Si la empresa incluye datos no coincidentes con los registrados en AESAN o incluye información de productos y procesos que no esté amparada por las actividades registradas podrá ser motivo de una evaluación desfavorable.

Igualmente, se emitirá dictamen desfavorable si la información aportada en estos apartados no es veraz.

2. Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments

2.1. The location and environment of meat establishment.

- Aportar imágenes de la vista aérea de la zona (ej. de Google Maps) circundante a la industria, indicando la localización de la empresa y en las que pueda verse el entorno. Se debe indicar si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc., debiendo demostrar que no existen fuentes potenciales de contaminación para la industria.

No deben existir fuentes de contaminación alrededor del área de la planta.

Los Servicios Oficiales comprobarán que la información aportada es coincidente con las condiciones reales de la industria, y que se encuentra suficientemente alejado y aislado de posibles fuentes de contaminación.

Si el entorno del establecimiento tiene unas condiciones inadecuadas, se detectan residuos o sustancias tóxicas o de desecho, así como otras condiciones no higiénicas, y la información aportada no coincide con la real, se calificará como no conformidad.

2.2. Layout of the factory.

- Aportar planos con buena definición, que deberán indicar las diferentes áreas funcionales, como el área de producción y procesamiento, el área de almacenamiento de materia prima y auxiliar, el área de almacenamiento de productos terminados, el área de expedición, la sala de almacenamiento de productos químicos, el laboratorio (si procede), etiquetando las distintas zonas (en inglés).
- En el plano deben indicarse con flechas de colores las rutas de entrada de materia prima, descarga, limpieza, desinfección y salida de los vehículos de transporte de productos cárnicos, así como las rutas de entrada, carga y salida de los vehículos de transporte de productos finales; indicar la información de la ruta de transporte de residuos.

El diseño de la fábrica deberá satisfacer las necesidades de producción, con una clara división de áreas de producción y áreas de no producción. Se evitará la contaminación cruzada en el transporte de carne cruda, los desechos y los productos finales.

Los Servicios Oficiales comprobarán que los planos aportados coinciden con la distribución de la industria, y que el diseño es adecuado para evitar la contaminación cruzada.

Se determinará no conformidad si los flujos de transporte de materias primas, productos y residuos no se corresponde con lo declarado o en su diseño puedan ocasionar contaminación cruzada.



2.3. Design and layout of workshop.

- Proporcionar el plano detallado de las zonas de elaboración, que deberá indicar claramente las áreas limpias y las áreas sucias; el vestuario del personal, el matadero, las distintas salas de procesado (salas de descongelación de carne cruda, maduración y curado, tratamiento térmico, secado, fermentación, almacenamiento de aditivos, pesaje, área de envasado y embalaje, túneles de congelación y cámaras de refrigeración etc.), almacenes de envases (interiores y exteriores), sala de limpieza y desinfección de herramientas, almacenamiento de productos de limpieza y otras áreas funcionales.
- Indicar en el plano la dirección del flujo de personal y productos con flechas de colores distintos.
- Indicar en el plano la localización de las áreas específicamente designadas para el almacenamiento de productos exportables a China

El diseño del taller deberá ser razonable para satisfacer las necesidades de producción y evitar la contaminación cruzada. Los almacenes de materias primas y los de productos terminados estarán separados y no se conectarán directamente, y los materiales de envasado interno y externo se almacenarán por separado.

Deberá destinarse una zona del almacén exclusiva para los productos destinados a ser exportados a China, que esté separada y claramente identificada.

Los Servicios Oficiales verificarán que las dependencias se corresponden con los planos aportados, que las áreas específicamente designadas para el almacenamiento de productos exportables a China están claramente identificadas, y que no se dan situaciones de contaminación cruzada entre productos exportables/no exportables.

Se determinará no conformidad si los Servicios Oficiales detectan que los flujos de proceso y personal pueden generar situaciones de contaminación cruzada o no se corresponden con lo declarado por la empresa.

2.4. Production equipments.

- Aportar una lista de los principales equipos e instalaciones para la producción.

La Norma 14881 establece que las superficies de los equipos o herramientas que vayan a estar en contacto con los alimentos sean de materiales no absorbentes ni tóxicos, fáciles de limpiar y desinfectar y que se mantendrán en perfectas condiciones. Todo el equipo empleado deberá evitar la contaminación de los alimentos, evitando que se desprendan materias extrañas, partículas metálicas, lubricantes o grasa de mantenimiento, entre otros.

Todos los equipos empleados para monitorear y registrar parámetros, como son termómetros o manómetros, deberán calibrarse periódicamente para asegurar su correcto funcionamiento. Además, se establecerá un sistema de mantenimiento y reparación de éstos y otros equipos, cuyos resultados deberán quedar registrados.

Los Servicios Oficiales verificarán que la lista de equipos aportada se corresponde con el equipamiento real de la industria, y que estos equipos se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.



Igualmente, verificarán que la empresa incluye dentro de su programa de autocontrol revisiones periódicas de los equipos y calibraciones de termómetros, manómetros y otros equipos empleados para tal tratamiento térmico, para asegurar su correcto funcionamiento.

Si durante la inspección se detecta que el estado de mantenimiento de las superficies y equipos es inadecuado, o bien que no se realizan revisiones o éstas no quedan registradas, se determinará no conformidad.

2.5. Storage facilities.

- Describir la gestión y los requisitos higiénico-sanitarios de los almacenes destinados a las materias primas y a los productos finales.
- Aportar imágenes que reflejen la situación real del almacenamiento (es conveniente aportar imágenes del cartel o medio que identifique la zona destinada a los productos exportables a China).

El almacenamiento y el transporte deberán ser limpios e higiénicos. Las materias primas cárnicas congeladas se almacenarán en congeladores a una temperatura inferior a -18 °C. Las materias primas cárnicas crudas frescas se almacenarán en cámaras frigoríficas a una temperatura de 0 ~ 4 °C. Las órdenes de entrega de materias primas cárnicas desde el almacenamiento estarán sujetas al principio de lo primero que entra, lo primero que sale.

El establecimiento se asegurará de que los productos cárnicos exportados a China estén claramente identificados y almacenados en áreas específicas, y que no hay contaminación cruzada con materias primas y productos que no cumplan las condiciones para la exportación a este país.

Los artículos almacenados deberán tener marcas claras que aporten información como nombres, cantidades, lotes de producción, vida útil, momento de entrada en el almacén y nombres de las empresas. Otra información relevante también puede registrarse por medios informáticos.

Los Servicios Oficiales verificarán que la situación de los locales de almacenamiento son consistentes con la información aportada y adecuados para la capacidad de producción de la empresa, y que se cumplen las condiciones de higiene en el almacenamiento y los requisitos de temperatura.

El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente o si se observara que la condición de las instalaciones de almacenamiento no es adecuada, hay contaminación cruzada, los productos almacenados no están identificados o no cumplen los requisitos de temperatura, en su caso.

3. Water/Ice/Steam supply

3.1. y 3.2. Water treatment and Control of water

- Si el establecimiento se abastece de una fuente de agua propia, describir las medidas de control de la seguridad alimentaria, por ejemplo, sistema de depuración, plan de análisis de la calidad del agua etc. y aportar el último boletín analítico de la calidad del agua (si es aplicable).
- Aportar en forma de tabla el programa de control microbiológico del agua empleada en la producción de alimentos y en la elaboración del hielo/vapor que contacta directamente con los alimentos (si es aplicable), incluyendo los límites microbiológicos, frecuencia de muestreo y registros.
- Aportar los resultados del último análisis microbiológico realizado.

La calidad del agua empleada en la producción de alimentos deberá cumplir con los requisitos de la Norma GB 5749, de saneamiento del agua potable y, en concreto, se exige un nivel mínimo de **0,05 ppm de cloro en la red de distribución.**



Los Servicios Oficiales comprobarán que el programa de control del agua empleada en la producción de alimentos abarca todas las tomas de entrada y salida de agua de la industria, y que se realizan los controles según lo especificado en el plan de la empresa.

En concreto, respecto al cloro, se comprobará en los resultados aportados por la empresa que se alcanza un nivel mínimo de 0,05 ppm en la red de distribución.

El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente o si se observara que las condiciones del agua no son las exigidas.

4. Raw and auxiliary materials and packaging materials

4.1. Source of raw meat

- Indicar el país de origen y la empresa proveedora (razón social y nº RGSEAA) de la carne cruda utilizada en la producción de productos cárnicos para exportar a China.

1. Las empresas deben tomar medidas efectivas para diferenciar claramente la carne cruda y los productos cárnicos destinados a ser exportados a China de los que no cumplen los requisitos, manteniendo en caso necesario un protocolo de segregación, para asegurarse de que cumplen con los requisitos de los protocolos relevantes de inspección y cuarentena de la carne.

2. La carne cruda debe provenir de mataderos, salas de despiece y almacenes frigoríficos autorizados para la exportación a China.

Los Servicios Oficiales verificarán que la procedencia de los animales es conforme a lo establecido en el Protocolo, y que la empresa tiene implementado un sistema que garantice su control y los establecimientos de origen están autorizados para exportar a China.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se cumplen los requisitos anteriores.

4.2. Acceptance of raw meat

- Enumerar todas las especies animales cuya carne se procesa en el establecimiento.
 - Proporcionar los criterios de aceptación para la carne cruda, incluidos los parámetros de control y los indicadores de aceptación (puede aportarse en una tabla, indicando los parámetros de control, frecuencia de control y de análisis, y límites de aceptación).
- *NOTA: no se requiere que la empresa analice todos los lotes recibidos, sino que realice un control con una frecuencia determinada en base al análisis de riesgo.

Los criterios de aceptación de carne cruda se indican en la **norma GB 2707-2016**:

-Indicadores sensoriales. Deberán cumplir con los requisitos de la siguiente tabla:

Item	Requisitos	Método de inspección
Color y brillo	Debe tener un color y brillo apropiados	Tomar una muestra apropiada del producto y colocarla en una placa blanca (por ejemplo una placa de porcelana o un recipiente similar) para observar su color, brillo y estado con luz natural y posteriormente olerla
Olor	Debe tener un olor apropiado, sin olores extraños	
Estado	Debe encontrarse en un estado apropiado, sin materias extrañas visibles	

-Indicadores físicos y químicos. Deberán cumplir con los requisitos de la siguiente tabla:

Parámetro	Nivel
Nitrógeno básico volátil (mg/100 g)	≤ 15



-Límites de contaminantes. Deberán cumplir con GB 2762-2017:

CONTAMINANTES (GB 2762-2017)	PLOMO	CADMIO	ARSÉNICO TOTAL (No hay límite en la UE)	CROMO (No hay límite en la UE)	MERCURIO TOTAL (No hay límite en la UE)
Carne	0,2 mg/kg	0,1 mg/kg	0,5 mg/kg	1 mg/kg	0.05 mg/kg

(Se indican en amarillo los estándares de la normativa china que son más restrictivos en China que los de la Unión Europea)

- Los residuos de plaguicidas deberán cumplir con GB2763/2019.

- Los residuos de medicamentos veterinarios deberán cumplir con los requisitos establecidos en las normas y reglamentos nacionales pertinentes.

La carne cruda se debe poder rastrear hasta el almacén frigorífico, la sala de despiece y el matadero, y se deben mantener registros del control de las entradas de materia prima.

Los Servicios Oficiales verificarán que los criterios de aceptación para la carne cruda son adecuados, y que la empresa tiene implementado un sistema que garantice su control.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se cumplen los requisitos anteriores.

4.3. Food additive control (if applicable)

- Presentar una lista de todos los aditivos alimentarios utilizados en el producto y el uso máximo de los principales aditivos alimentarios, niveles de residuos y de acuerdo con la cantidad de aditivos enumerados de mayor a menor.

Las empresas deben establecer procedimientos de control de aditivos alimentarios. El uso de aditivos alimentarios, la dosis y los residuos deben estar en línea con el Estándar Nacional de Uso de Aditivos Alimentarios (GB 2760/2014).

Además, conforme el Protocolo Hispano-Chino, las empresas deben garantizar que **no se sobrepasan los 30 mg/kg de nitritos en el producto final**, instaurando un control específico para ello antes de la exportación (revisión preenvío).

*NOTA: Categorías de aditivos recogidas en Anexo D del GB 2760-2014 (cada aditivo alimentario suele realizar una o varias funciones, pero se clasificarán en base a su función principal en el alimento).

D.1 Regulador de acidez; D.2 Antiaglomerante; D.3 Agente antiespumante; D.4 Antioxidante; D.5 Agente blanqueador; D.6 Agente de carga; D.7 Base de goma de mascar; D.8 Colorante; D.9 Agente de retención de color; D.10 Emulsionante; D.11 Preparación enzimática; D.12 Potenciador del sabor; D.13 Agente de tratamiento de la harina; D.14 Agentes de recubrimiento; D.15 Humectante (agente de retención de agua); D.16 Conservante; D.17 Estabilizante; D.18 Edulcorante; D.19 Espesante; D.20 Sustancias aromatizantes; D.21 Coadyuvantes para la elaboración de alimentos (incluyendo sustancias con fines de filtración, clarificación, absorción, lubricación, decoración, decoloración, pelado, extracción con solventes, etc.); D.22 Otros (otras funciones que no pueden ser cubiertas por las funciones anteriores).

Se comprobará que la empresa emplea los aditivos tal como ha descrito, y que dispone de un procedimiento para garantizar que no se sobrepasan los 30 mg/kg de nitritos en el producto final.

Se documentarán no conformidades si los aditivos empleados no cumplen las especificaciones de la normativa.

4.4. Internal and external packaging materials acceptance



- Aportar una breve descripción de los materiales de envasado interior y exterior, y sus fichas técnicas o el certificado de aptitud que demuestren que son adecuados para el envasado de carne.

Los materiales de envasado interior y exterior deberán almacenarse de forma separada, en lugares adecuados higiénicos, secos, ventilados y para su utilización no deberán transitar por áreas de condición higiénica inferior (ej. zonas de acceso de animales, pasillos, matadero, sala de despiece...).

Los envases deberán estar fabricados con materiales nuevos, que no liberen sustancias tóxicas o nocivas y que no modifiquen las propiedades sensoriales de la carne. Los envases no deberán reutilizarse, a menos que estén fabricados con materiales fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión, y hayan sido limpiados y desinfectados antes de su reutilización.

Los Servicios Oficiales verificarán que los materiales de envasado son adecuados para los requisitos de los productos, y que las condiciones de almacenamiento de estos materiales son adecuadas para evitar su deterioro o contaminación.

Los servicios Oficiales verificarán que los materiales de envasado se corresponden con las fichas aportadas, que se almacenan separadamente y que en su empleo no hay situaciones de contaminación cruzada.

5. Meat processing

5.1. Heating parameters for heat treated products (if applicable)

- Indicar “Not applicable”, pues el Protocolo sólo autoriza la exportación de productos curados.

5.2. Process parameters for pickled products (if applicable)

Los parámetros del proceso de productos curados deben indicarse en este apartado.

- Proporcionar los parámetros de proceso para todos los productos curados que se exportarán a China (incluido el tiempo de maduración, la temperatura, la humedad, el pH y la actividad del agua, etc.).

→ Además, conforme el protocolo acordado entre España y China, los productos hayan sido sometidos a un proceso de maduración deben cumplir los requisitos de 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

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

Los Servicios Oficiales verificarán que la información aportada es acorde con la aplicada en la práctica

El incumplimiento de lo anterior podrá determinar no conformidades.

5.3. HACCP system establishment and operation



La Norma General de Higiene GB 14881 exige que las empresas alimentarias dispongan de un programa APPCC supervisado oficialmente y que, en las zonas donde se encuentran los PCC, estén disponibles los documentos necesarios para aplicar las medidas de control, tales como tablas de dosificación, procedimientos operacionales, etc.

- Aportar un diagrama de flujo detallado del proceso de elaboración, con los parámetros de control aplicados en cada punto del proceso.
- Aportar, el cuadro de gestión de los PCC para todos los productos que solicitan exportar a China (indicando: PCC, límite crítico, método de monitorización y su frecuencia, y método de verificación y su frecuencia).
- Aportar registros de monitorización de los PCC, de acciones correctoras ante desviación, y registro de verificación. Los registros deben estar traducidos, o bien aportar un modelo traducido y a continuación los registros originales en español.
- Aportar certificado del sistema de gestión de seguridad alimentaria (ISO22000, BRC, IFS...), si se dispone de ellos.

Los Servicios Oficiales verificarán que se llevan a cabo las actividades de monitorización y verificación tal como están descritas en el plan y con la frecuencia indicada, y la aplicación de medidas correctoras en su caso.

También comprobarán que el sistema APPCC implantado abarca todos los productos para los que se solicita el registro y que las fases de la elaboración se corresponden con las indicadas en el programa.

Se emitirá dictamen desfavorable si:

- En el proceso de producción existen fases no reflejadas en el diagrama de flujo o en el análisis de peligros,
 - El establecimiento no cumple las frecuencias de monitorización indicadas,
 - No mantiene registros,
 - Ante incidencias, no realiza las acciones correctoras correspondientes, o
- Alguno de los productos solicitados no está incluido en el APPCC.

5.4. Hygiene standard operating procedures

La empresa debe aplicar un Programa de Control de la Higiene y mantener registros de su aplicación. Los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados deberán abarcar toda la línea de producción

- Describir brevemente cuándo, por quién y con qué frecuencia se realizará la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, herramientas y ropa de trabajo.
- Describir brevemente o proporcionar los requisitos operativos para la prevención de la contaminación cruzada, sistemas de acceso sanitario, uso de guantes, ropa protectora, cubrecabezas y mascarilla, revisión de embalajes y otras fases/procesos propensos al riesgo de contaminación cruzada

NOTA: Conforme se indica en 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](#) :

:

- El establecimiento debe disponer por escrito y aplicar un sistema de control de la higiene (PNCH o similar), en el que se especifiquen los procedimientos a ejecutar, se designen las personas a cargo, y se determinen las frecuencias de ejecución,
- El establecimiento debe realizar un monitoreo efectivo del programa, tomar las medidas correctivas y preventivas correspondientes, y mantener registros de su ejecución.
- Se tomarán las medidas adecuadas para evitar la contaminación cruzada entre las operaciones de embalaje exterior e interior, incluyendo el almacenamiento separado de dichos materiales de embalaje en caso necesario.



Los Servicios Oficiales verificarán que las medidas de limpieza y desinfección se aplican tal como se han descrito y con la frecuencia indicada, y que los productos de L&D se emplean tal como se indica en las fichas técnicas.

Así mismo, verificarán que los procedimientos operativos de higiene se llevan a cabo tal como se ha descrito.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si se encuentran desviaciones en la aplicación del plan de limpieza y desinfección, o en los procedimientos operativos de control de higiene, no se mantienen registros, o no se toman medidas correctivas y preventivas en caso de incidencia.

5.5. Self-checking and self-control situation

- Proporcionar el plan de muestreo instaurado en la empresa, que incluirá una lista de los parámetros a analizar, y frecuencia, y medidas correctoras, incluyendo todos los productos solicitados para exportar a China y las superficies de contacto.
- Aportar un informe con los resultados de los análisis de los productos realizados en los últimos 6 meses. En caso de no disponer todavía de resultados a lo largo de 6 meses, aportar alguna evidencia de que el sistema ha sido iniciado y se está implementando (ej. el último boletín analítico).
- Aportar certificados de acreditación o calificación de laboratorio, ya sea externo o de la propia empresa.

NOTA 1: El establecimiento deberá establecer un **plan de control analítico** conforme 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](#), para garantizar que los productos exportados cumplen los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el Protocolo Hispano-Chino. Para ello, puede hacer uso de los controles analíticos que realiza habitualmente en su sistema de autocontrol, siempre y cuando se garantice que los productos cumplen los límites de aceptación de los parámetros establecidos en las normas chinas, o bien mantener un plan de muestreo específico para los productos exportables.

En la Nota informativa se establecen los siguientes **Criterios microbiológicos de las materias primas destinadas a la elaboración de los productos cárnicos**, que deben ser incluidos en un plan de muestreo con los parámetros y frecuencias que se determinan por parte de la industria cárnica receptora de la materia prima

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo ((La fecha de muestreo debe ajustarse para garantizar la distribución en cada día de la semana))	La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios
	n	c	m	M		
Recuento de placas aerobias (APC)	5	2	5×10^5 UFC/g	5×10^6 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	5×10^3 UFC/g	5×10^4 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausente en 25 g		Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 10 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas



En relación al muestreo, se entiende por categorías de productos las siguientes:

- Producto de larga curación (jamón y paleta)
- Embutidos picados (Chorizo y salchichón)
- Embuchados (Lomo)

Para la materia prima se tomarán 100g por cada muestra (n=5) con un total de 500g.

También establece Criterios microbiológicos para los productos cárnicos curados (se resaltan en amarillo los que son más exigentes en la normativa china que en la europea):

Microorganismo	Unidad	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo
		n	c	m	M	
Coliformes	UFC/g	5	2	10	100	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	0/	-	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Lysteria monocytogenes</i>	/25g	5	0	0	-	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	1	100	1000	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes

Asimismo, las salas de despiece y establecimientos de transformación dispondrán de los resultados del muestreo efectuados en los mataderos de los que se abastezcan para la elaboración de los lotes destinados a la exportación a China, respecto al **control de residuos en carne y vísceras de porcino**:

Parámetro	Matriz	Límites	Método analítico*
Tetraciclinas	Carne	100 µg/kg	ELISA/LC-MS/MS
Cloranfenicol	Carne	< 0,0003 mg/kg	ELISA/LC-MS/MS
Plomo	Carne	0,2 mg/kg	ICP-MS/GFAAS
Cadmio	Carne	0,1 mg/kg	ICP-MS/GFAAS
β-Agonistas y β-bloqueantes**	Hígado	***	ELISA
Corticoides	Hígado	***	ELISA
Tranquilizantes	Hígado	***	ELISA+LC-MS/MS
Hormonas	Hígado	***	ELISA
Plaguicidas	Carne	***	CG/MS

* O bien otros métodos validados que aseguren el límite de detección

** Incluirá analítica de Ractopamina y Zilpaterol.

*** Los límites se establecen en el RD1749/1998 y Reglamentos (CE) n° 37/2010, 915/2023 y 396/2005

Para verificar el cumplimiento de los estándares chinos sobre **contaminantes** en el producto curado, deberán tener en cuenta el factor de concentración en el producto final y llevar a cabo un plan de verificación de proveedores, o bien se pueden realizar analíticas directamente en el producto final. La frecuencia mínima de análisis establecida es una al año.



Para determinar la aceptabilidad/no aceptabilidad del producto final se deben aplicar los límites admisibles según la **norma GB 2762-2017**. A continuación, se indican los estándares de la normativa china que son más restrictivos en China que los de la Unión Europea:

CONTAMINANTES (GB 2762-2017)	PLOMO	CADMIO	ARSÉNICO TOTAL (No hay límite en la UE)	CROMO (No hay límite en la UE)	N-DIMETILNITROSAMINA (No hay límite en la UE)
Productos cárnicos	0,5 mg/kg (Hay límite para carne pero no para productos cárnicos)	0,1 mg/kg (Hay límite para carne pero no para productos cárnicos)	0,5 mg/kg	1 mg/kg	3 µg/kg

NOTA 2: La empresa debe acreditar que verifica documentalmente que los resultados en los productos exportables a China cumplen los requisitos para este país en todos los lotes analizados, antes de su exportación, mediante una **revisión preenvío**.

NOTA 3: Por otro lado, los productos cárnicos curados destinados a exportación a China no pueden superar los **30 ppm de nitrito**, ni se puede añadir **más de 0,15 g de nitrito por kg de carne**, en materia prima. En consecuencia, los establecimientos deben establecer medidas para cumplir este requerimiento e incluir la verificación de los niveles de nitrito en el programa analítico en el sistema de autocontrol.

NOTA 4: Además, de acuerdo 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](#), los jamones y paletas curados destinados a su exportación a China estarán **completamente depilados**, no mostrando restos de pelo o cerdas apreciables, disponiendo la empresa de un procedimiento de revisión previa al envío.

NOTA 5: Finalmente, se debe incluir en el procedimiento de inspección del producto final la comprobación de que se cumplen los **tiempos mínimos de maduración** establecidos en el Protocolo Hispano-Chino (indicados en la tabla del apartado 5.2).

Los Servicios Oficiales de inspección verificarán que las empresas han referenciado en su plan de autocontrol los procedimientos para el control de los productos exportables a China tal como se ha indicado, o bien ha elaborado un plan de análisis específico en base a estos criterios, y comprobarán que el plan analítico está implementado y que se lleva a cabo con la frecuencia indicada.

Se debe comprobar también que se ha integrado en el proceso de elaboración el requerimiento de que los productos hayan sido sometidos a un proceso de maduración cumpliendo los requisitos del Protocolo Hispano-Chino indicados en la tabla del apartado 5.2.

Los Servicios Oficiales de inspección determinarán no conformidad si el programa analítico específico para los requerimientos de China no se ha iniciado la implementación, no se lleva a cabo con la frecuencia estipulada, o no se llevan a cabo medidas correctoras ante resultados desfavorables.

6. Temperature Control

6. Processing environment temperature control



- Proporcionar una descripción de los requisitos de temperatura del almacenamiento de la carne cruda, sala de curado de productos cárnicos, y almacenamiento de productos terminados.

Para cualquier proceso o sala con requisitos de control de la temperatura se deberá contar con termómetros que permitan monitorear y controlar la temperatura, y cuando sea necesario, se instalarán higrómetros; los termómetros e higrómetros se calibrarán periódicamente.

Los Servicios Oficiales comprobarán que las temperaturas son conformes a lo recogido en la normativa y en los programas de control de la empresa, que las cámaras cuentan con termómetros indicadores, y que éstos se encuentran calibrados. Se revisarán los registros recogidos como parte del sistema de autocontrol para comprobar que la industria incluye el control de la temperatura como parte del sistema.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si la temperatura no es adecuada y la información aportada no es veraz.

7. Chemical management, waste disposal and pest control

7.1. Management and storage of chemicals

El almacenamiento y uso de sustancias venenosas y nocivas se manejará estrictamente, asegurando que los detergentes, desinfectantes, insecticidas, combustibles, lubricantes y otros productos químicos se controlan exhaustivamente para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

Todos los aditivos alimentarios, detergentes y desinfectantes se mantendrán en recipientes adecuados y se almacenarán en envases o recipientes que estén claramente identificados y diferenciados entre ellos. Cuando se utilicen, se medirá y registrarán las cantidades utilizadas.

- Aportar una descripción breve de los productos químicos empleados y sus requisitos de almacenamiento.
- Aportar imágenes de las salas de almacenamiento de productos químicos

Los Servicios Oficiales comprobarán que el uso de los productos químicos es conforme a lo indicado en las fichas técnicas, y que durante su almacenamiento se encuentran almacenados en lugar separado de los alimentos y cerrado con llave, y todos los envases están etiquetados.

El incumplimiento de lo anterior podrá determinar no conformidades.

7.2. Waste disposal

- Explicar brevemente los sistemas de identificación de las distintas categorías de residuos de origen animal no aptos para consumo humano (SANDACH).
- Proporcionar imágenes de la identificación de los contenedores de productos comestibles y de los distintos tipos de contenedores de residuos.
- Describir brevemente el procedimiento de gestión de residuos; si se utilizan los servicios de un tercero para el tratamiento de los residuos, aportar documentación que demuestre la capacitación de la empresa (ej. documento de traslado de SANDACH).

Los contenedores de residuos deberán ser de metal u otros materiales impermeables, y se diferenciarán claramente de los contenedores de productos comestibles mediante identificaciones claras o colores distintos.

Los Servicios Oficiales verificarán que los contenedores de residuos están claramente identificados y diferenciados en función de la categoría de SANDACH que están destinados contener, y que se encuentran en condiciones higiénico-sanitarias y de bioseguridad adecuadas para no generar posibles



focos de contaminación de los productos alimenticios.

El incumplimiento de lo anterior podrá determinar no conformidades.

7.3. Pest control

- Aportar plano de la planta mostrando la localización de los dispositivos de control de plagas (cebos rodenticidas, pantallas antiinsectos...). Puede añadirse alguna imagen de estos dispositivos.
- Aportar algún certificado de tratamiento de control de plagas aplicado por empresa externa, así como la cualificación necesaria de dicha empresa para realizar dichos tratamientos.

La Norma 12694 especifica que deberán instalarse mallas protectoras o similares en todos los conductos de ventilación, ventanas y huecos practicables, a fin de prevenir la entrada de insectos. Estas mallas deberán ser fáciles de instalar, quitar, limpiar y mantener. Igualmente, existirán dispositivos de control de plagas en el almacén, así como en otras zonas de la industria que se determinen en el plan de control de plagas implantado en la empresa.

Los Servicios Oficiales verificarán que el programa de control de plagas instaurado en la empresa se aplica según se describe y que los resultados son satisfactorios.

El incumplimiento de lo anterior podrá determinar no conformidades.

8. Product Traceability and Recall

8.1. Product traceability and recall system

- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto y la determinación y asignación de los lotes, adjuntando imágenes de la etiqueta o identificación de los productos.
- Aportar un ejercicio de trazabilidad sobre un lote de productos acabados para ilustrar cómo rastrear las materias primas desde el producto acabado hasta la granja o establecimiento de donde proviene la materia prima.

Los Servicios Oficiales verificarán que la descripción del sistema de trazabilidad aportada se corresponde con lo descrito en su sistema de autocontrol, y que se mantiene la trazabilidad en todas las etapas, incluido todo el procesado y almacenamiento, y que se puede verificar en planta mediante el etiquetado/marcado de los productos.

Se determinará no conformidad si la información aportada no es veraz o el sistema implantado no permite garantizar la trazabilidad completa de los productos, o si las materias primas, productos intermedios o productos terminados no están identificados a lo largo del proceso.

8.2. Product packaging and traceability information

Las empresas deben estar claramente identificadas para la trazabilidad del producto, mediante logotipo o número de autorización en el envasado.

- Aportar modelos de etiquetas de muestra, describiendo la información de trazabilidad (significado del logotipo, marca o número, posición en el paquete...).

INFO: Conforme 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](#), los requisitos de etiquetado son los siguientes:

→ La etiqueta del embalaje interior contendrá:

- denominación del producto conforme la normativa china,



○ país de origen, ○ nº de registro, ○ nº de lote. → La etiqueta del embalaje <u>exterior</u> contendrá: ○ denominación del producto conforme la normativa china, especificación de calidad ○ lugar de origen (estado/ provincia/ ciudad), ○ número de registro del establecimiento productor, ○ número de lote de producción, ○ destino (sólo República Popular China), ○ fecha de elaboración (año/mes/día), ○ vida útil, ○ temperatura de almacenamiento. → Estos datos deberán figurar en chino e inglés. → En la superficie del embalaje figurará la marca sanitaria oficial. → No deberán incluirse imágenes de la bandera de la República Popular de China en el etiquetado de los envases o embalajes².	
Los Servicios Oficiales verificarán que la descripción breve que la empresa aporta se corresponde con lo desarrollado en el sistema de autocontrol.	
Se determinará no conformidad si la información aportada no es veraz o el sistema implantado no permite garantizar la trazabilidad completa de los productos.	

9. Personnel Management and Training

9.1 Staff qualification and health management.

• Proporcionar un resumen del programa de control médico del personal, previo al empleo, y requisitos de salud de los trabajadores. Dicho programa deberá poder demostrar que se verifica la aptitud de los trabajadores para las tareas encomendadas antes de incorporarse a sus puestos de trabajo y que se someten a controles de salud periódicos. Todos los operadores deberán someterse a exámenes médicos antes de ser empleados y controles periódicos al menos una vez al año, y la empresa deberá poder documentarlo mediante los registros oportunos. En caso de presentar alguna enfermedad o condición que pueda afectar a la seguridad alimentaria de los productos, los operadores deberán retirarse de sus puestos de trabajo hasta que desaparezca la enfermedad o condición.	
Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa aplica su sistema de control médico tal como tiene descrito.	
El incumplimiento de lo anterior determinará no conformidad.	

9.2 Personnel training.

• Aportar resumen del programa anual de formación: tabla de actividades formativas, contenido y registros de las actividades. • Aportar registros de las actividades de formación (como por ejemplo, listados de asistentes).	
---	--

² Las Autoridades de la R. P China, en su visita de 2019, han informado que el empleo de distintivos o banderas oficiales del país está estrictamente regulado y puede ser causa de rechazo de la partida en aduana si figuran en el etiquetado estos símbolos.



En concreto, la Norma 12694 indica que todos los operadores que manipulen, transformen o procesen las canales, la carne y las vísceras deberán poseer una formación profesional adecuada, y el personal directivo debe tener conocimiento de las leyes y normas de la República Popular de China.

Esta formación deberá ser actualizada periódicamente.

→ La formación en especificaciones de China puede ser dispensada por la propia empresa.

Los Servicios Oficiales verificarán que el contenido de la formación abarca todas las actividades realizadas en la empresa, y que el plan se lleva a cabo según lo indicado.

El incumplimiento de lo anterior determinará no conformidad.

10. Declaration

10.1 Declared by establishment

Debe constar la fecha, firma y sello de la empresa.

10.2. Confirmed by Veterinary Authority

La empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues el documento será validado por el SVO.



ANEXO III

0102-PC1 - CUESTIONARIO DE REGISTRO (jamón, paleta)

Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises **pork meat products (ham, shoulder)**

1. Basic Information of Establishment

Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pork Products

- ☐ Registration of new establishments
- ☐ Registration of new products (only establishments already registered)
- ☐ Registration of new activities (only establishments already registered)
- ☐ Plant remodeling
- ☐ Renovation of the authorization

1.1 Name of the establishment:

1.2 Address:

1.3 Register number:

1.4 Issuing authority of the Register: ESPMAPA0

1.5 China registration number (establishments already authorized):

1.6 Registration date in China (establishments already authorized):

1.7 Registration expiration date in China (establishments already authorized):

1.8 Date of the start of operations:

1.9 Legal representative – name, contact number and e-mail:

1.10 Contact person – name, e-mail and phone number:

1.11 Remodeling date, item and description of remodeling projects (if applicable)

1.12 Trade in recent 2 years: ☐ YES ☐ NO

In case of YES, complete information for each variety of product:

Country of destination:

Variety of exported product:

1.13 Products registered/to be registered to China:



HS Code / CIQ Code:

Type of product:

- ☐ Frozen meat product
- ☐ Chilled meat product
- ☐ Marinated meat product
- ☐ Cooked meat product
- ☐ Canned meat product
- ☐ Homogenized meat product

Specific products for export to China:

Number of daily processing shifts (shift):

Number of working days per week (day):

1.14 Production and processing capacity

Production type:

- ☐ Slaughterhouse
- ☐ Cutting
- ☐ Processing
- ☐ Cold storage
- ☐ Freezer storage
- ☐ Ambient storage
- ☐ Integrated Enterprise

- If you select Slaughterhouse or Integrated enterprise:

Number of slaughterhouse lines (pieces):

Slaughter chain speed (piece/head per hour):

Annual slaughter capacity (piece/head)

Annual slaughter capacity (tons):

- If you select Cutting or Integrated:

Annual deboning and cutting capacity (tons/year):

Annual processing capacity for edible by-products (according to product description, tons/year):

- If you select Processing or Integrated:

Annual processing capacity for meat products (tons/year):

- If you select any type of Storage or Integrated:



Refrigeration capacity (tons/day):

Number of refrigerated storages (0-4°C):

Refrigerated storages capacity (m3):

Number of freezers (-18°C):

Frozen storages capacity (m3):

Number of ambient storage facilities:

Ambient storage capacity (m3):

1.15 Production correspondence. Complete for each supplier.

Enterprise name:

Registration number in China:

RGSEEA:

1.16 Production and processing water

Origin of the water:

- ☐ Public water system
- ☐ Supplied by the establishment itself

In the event that it is water supplied by the establishment, have you made water disinfection treatment?: ☐ YES ☐ NO

Disinfecting method in the case of YES:

- ☐ by means of chlorine
- ☐ by ozone
- ☐ Other _____

1.17 Enterprise testing capability. Complete for each test item

Methods for quality inspection: ☐ Own laboratory ☐ Third party or public laboratory

Qualification of the laboratory:

Test item:

Testing frequency (times/week):

1.18 Human resources

Number of employees: _____ people

Number of management and technical personnel: _____ people

Number of official inspectors assigned to the establishment: _____ people

Public Administration that provide the inspectors: "**Public Health Service of the Autonomous Community of**"



2. Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments

2.1 The location and environment of meat establishment

2.2 The layout of the establishment

2.3 The design and layout of the production plants

2.4 Production equipment

2.5 Storage facilities

3. Water/Ice/Steam supply

3.1. Water treatment

3.2 Control of water

4. Raw and auxiliary materials and packaging materials

4.1 Source of raw meat

4.2 Acceptance of raw meat

4.3 Food additive control (if applicable)

4.4 Internal and external packaging materials acceptance

5. Meat processing

5.1 Heating parameters for heat-treated products (if applicable)

5.2 Process parameters for pickled products (if applicable)

5.3 HACCP system establishment and operation

5.4 Hygiene standard operating procedures (SSOP)

5.5 Self-checking and self-control situation

6. Temperature Control

Processing environment temperature control

7. Chemical management, waste disposal and pest control

7.1 Management and storage of chemicals

7.2 Waste disposal

7.3 Pest control

8. Traceability and Recall

8.1 Product traceability and recall system

8.2 Product packaging and traceability information

9. Personnel Management and Training

9.1 Staff qualification and health management

9.2 Personnel training



Declaration by Establishment

We hereby declare that the information and related materials submitted by _____ (Enterprise Name) are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and SPAIN and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

Name and position of the legal representative of the manufacturer

Signature and seal of the legal representative

Date



Verification by Veterinary Authority

Through inspection and verification, it is certified that the above information presented by the establishment are identical and correct. The establishment has complied with the sanitary requirements of China and Spain.

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and official stamp of veterinary authority

Date



0102-PC2 - CUESTIONARIO DE REGISTRO (lomo/salchichón/chorizo)

Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises **other meat products (loin, salchichón and chorizo)**

1. Basic Information of Establishment

Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Pork Products

- ☐ Registration of new establishments
- ☐ Registration of new products (only establishments already registered)
- ☐ Registration of new activities (only establishments already registered)
- ☐ Plant remodeling
- ☐ Renovation of the authorization

1.19 Name of the establishment:

1.20 Address:

1.21 Register number:

1.22 Issuing authority of the Register: ESPMAPAO

1.23 China registration number (establishments already authorized):

1.24 Registration date in China (establishments already authorized):

1.25 Registration expiration date in China (establishments already authorized):

1.26 Date of the start of operations:

1.27 Legal representative – name, contact number and e-mail:

1.28 Contact person – name, e-mail and phone number:

1.29 Remodeling date, item and description of remodeling projects (if applicable)

1.30 Trade in recent 2 years: ☐ YES ☐ NO

In case of YES, complete information for each variety of product:

Country of destination:

Variety of exported product:

1.31 Products registered/to be registered to China:

HS Code / CIQ Code:



Type of product:

- ☐ Frozen meat product
- ☐ Chilled meat product
- ☐ Marinated meat product
- ☐ Cooked meat product
- ☐ Canned meat product
- ☐ Homogenized meat product

Specific products for export to China:

Number of daily processing shifts (shift):

Number of working days per week (day):

1.32 Production and processing capacity

Production type:

- ☐ Slaughterhouse
- ☐ Cutting
- ☐ Processing
- ☐ Cold storage
- ☐ Freezer storage
- ☐ Ambient storage
- ☐ Integrated Enterprise

- If you select Slaughterhouse or Integrated enterprise:

Number of slaughterhouse lines (pieces):

Slaughter chain speed (piece/head per hour):

Annual slaughter capacity (piece/head)

Annual slaughter capacity (tons):

- If you select Cutting or Integrated:

Annual deboning and cutting capacity (tons/year):

Annual processing capacity for edible by-products (according to product description, tons/year):

- If you select Processing or Integrated:

Annual processing capacity for meat products (tons/year):

- If you select any type of Storage or Integrated:

Refrigeration capacity (tons/day):



Number of refrigerated storages (0-4°C):

Refrigerated storages capacity (m3):

Number of freezers (-18°C):

Frozen storages capacity (m3):

Number of ambient storage facilities:

Ambient storage capacity (m3):

1.33 Production correspondence. Complete for each supplier.

Enterprise name:

Registration number in China:

RGSEEA:

1.34 Production and processing water

Origin of the water:

- ☐ Public water system
- ☐ Supplied by the establishment itself

In the event that it is water supplied by the establishment, have you made water disinfection treatment?: ☐ YES ☐ NO

Disinfecting method in the case of YES:

- ☐ by means of chlorine
- ☐ by ozone
- ☐ Other _____

1.35 Enterprise testing capability. Complete for each test item

Methods for quality inspection: ☐ Own laboratory ☐ Third party or public laboratory

Qualification of the laboratory:

Test item:

Testing frequency (times/week):

1.36 Human resources

Number of employees: _____ people

Number of management and technical personnel: _____ people

Number of official inspectors assigned to the establishment: _____ people

Public Administration that provide the inspectors: "**Public Health Service of the Autonomous Community of**"



2. Location, Workshop Layout and Facilities & Equipments

- 2.1 The location and environment of meat establishment
- 2.2 The layout of the establishment
- 2.3 The design and layout of the production plants
- 2.4 Production equipment
- 2.5 Storage facilities

3. Water/Ice/Steam supply

- 3.1. Water treatment
- 3.2 Control of water

4. Raw and auxiliary materials and packaging materials

- 4.1 Source of raw meat
- 4.2 Acceptance of raw meat
- 4.3 Food additive control (if applicable)
- 4.4 Internal and external packaging materials acceptance

5. Meat processing

- 5.1 Heating parameters for heat-treated products (if applicable)
- 5.2 Process parameters for pickled products (if applicable)
- 5.3 HACCP system establishment and operation
- 5.4 Hygiene standard operating procedures (SSOP)
- 5.5 Self-checking and self-control situation

6. Temperature Control

Processing environment temperature control

7. Chemical management, waste disposal and pest control

- 7.1 Management and storage of chemicals
- 7.2 Waste disposal
- 7.3 Pest control

8. Traceability and Recall

- 8.1 Product traceability and recall system
- 8.2 Product packaging and traceability information

9. Personnel Management and Training

- 9.1 Staff qualification and health management
- 9.2 Personnel training



Declaration by Establishment

We hereby declare that the information and related materials submitted by _____ (Enterprise Name) are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and SPAIN and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

Name and position of the legal representative of the manufacturer

Signature and seal of the legal representative

Date



Verification by Veterinary Authority

Through inspection and verification, it is certified that the above information presented by the establishment are identical and correct. The establishment has complied with the sanitary requirements of China and Spain.

Name and designation of veterinarian who verified above information

Signature and official stamp of veterinary authority

Date



ANEXO IV

0102-PC - Compliance Checklist for meat products

0102-PC 附件 5-1-2

Descargar documento disponible en CEXGAN o en el siguiente link:

<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fservicio.mapa.gob.es%2Fcexgan%2FDocumentacionPublica%2F0102-PCcomplianceChina.doc&wdOrigin=BROWSELINK>



ANEXO V

PROTOCOLO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL REINO DE ESPAÑA Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA Y SOBRE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y SANIDAD PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE PORCINO DE ESPAÑA A CHINA

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España (en lo sucesivo, "MAPA") y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC) y, mediante negociaciones amistosas, han acordado los siguientes requisitos de inspección, cuarentena y sanitarios aplicables a la carne de porcino congelada, refrigerada y curada (en lo sucesivo, "carne de porcino") que se exporte desde el Reino de España (en lo sucesivo, "España") a la República Popular China (en lo sucesivo, "China")

Artículo 1

MAPA será responsable de la inspección y la cuarentena de la carne de porcino que vaya a exportarse a China y de la expedición de los certificados sanitarios veterinarios.

Artículo 2

MAPA presentará a GACC la siguiente información a intervalos regulares o aleatorios:

1. Las leyes y reglamentos que regulan el sacrificio, despiece, procesamiento y almacenamiento de la carne de porcino que se exportará a China; las estadísticas anuales de producción y exportación de los establecimientos registrados para la exportación de carne de porcino, la información de supervisión de la Autoridad Competente sobre seguridad y sanidad, incluyendo pero no limitado a los principales proyectos no calificados o medidas de corrección; los programas de inspección y cuarentena que consisten en el análisis y métodos, procedimientos, normas de evaluación pertinentes y los sellos de inspección y cuarentena o marcas para la elegibilidad de la exportación.
2. La información detallada sobre el Programa Nacional de Vigilancia de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios, contaminantes, etc.), enfermedades animales (sustancias o enfermedades de vigilancia, métodos de análisis de laboratorio, normas y procedimientos) y planes de vigilancia de microorganismos patógenos, e informes anuales de acuerdo con la legislación española. Los informes de vigilancia de radiaciones nucleares y otros contaminantes ambientales se

incluirán si es necesario.

3. Las medidas preventivas y de regionalización aplicadas contra las enfermedades animales enumeradas en los artículos 3 y 4 del presente Protocolo, incluida la localización geográfica específica de la regionalización, el número de cabezas de ganado asociadas dentro de la zona, los datos de los establecimientos de transformación de carne para la exportación y la situación de la vigilancia.

4. La situación epidemiológica de los animales en relación con la carne de porcino destinada a la exportación.

MAPA se asegurará de que los sistemas administrativos de seguridad alimentaria cumplen sistemáticamente los requisitos de GACC. Cuando se considere necesario, GACC podrá enviar expertos a España, para realizar una auditoría del sistema o una inspección retrospectiva. MAPA proporcionará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección.

Las partes establecerán un mecanismo eficaz de notificación de información para colaborar entre sí en la investigación y el tratamiento de los problemas, así como en la adopción de medidas correctivas y preventivas para garantizar que los establecimientos cumplen los requisitos de China.

Artículo 3

MAPA confirma oficialmente que España:

- 1) Está reconocida por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) como libre de peste porcina clásica (PPC) y fiebre aftosa (FA) donde no se practica la vacunación.
- 2) ha adoptado medidas profilácticas y de control contra la peste porcina africana (PPA), la enfermedad vesicular porcina (EVP) y la encefalitis por el virus Nipah, para garantizar su ausencia en el país, de acuerdo con las recomendaciones del *Código Sanitario para los Animales Terrestres* (en adelante "Código") de la OMSA, que fueron reconocidas por China.

Artículo 4

Los animales vivos de los que proceda la carne de porcino que se vaya a exportar a China deberán:

- 1) haber nacido, haber sido criados y sacrificados en España, con una marca de identificación que permita rastrear la explotación en la que nacieron y se criaron.
- 2) proceder de explotaciones que hayan estado libres de carbunco, brucelosis, tuberculosis, paratuberculosis, enfermedad de Teschen, pseudorrabia, leptospirosis, pleuroneumonía infecciosa porcina, gastroenteritis transmisible, síndrome reproductivo y respiratorio porcino durante los 12 meses anteriores, de cisticercosis porcina y de triquinosis durante los 6 meses anteriores al sacrificio.

3) proceder de una explotación certificada como oficialmente indemne o indemne de la enfermedad de Aujeszky (EA) que cumpla las siguientes condiciones:

- a) Está bajo el control de la Autoridad Veterinaria;
 - b) No se han registrado signos clínicos, patológicos o serológicos de la enfermedad de Aujeszky en la explotación durante los últimos 12 meses.
 - c) En explotaciones clasificadas como oficialmente indemnes, no se ha llevado a cabo vacunación contra la enfermedad de Aujeszky, por lo menos, en los últimos 12 meses, y cualquier animal previamente vacunado está libre de anticuerpos gE; en explotaciones clasificadas como indemnes, se permite la vacunación con un programa de vacunación autorizado por la autoridad competente, con una vacuna atenuada, marcada gE negativa.
 - d) Se ha sometido a una muestra representativa de cerdos de reproducción, con resultados negativos, a pruebas serológicas para el virus de la enfermedad de Aujeszky, aplicando el procedimiento de muestreo establecido de acuerdo con las recomendaciones del Código de Animales Terrestres 2023 de la OMSA capítulo 1.4; estas pruebas deberán realizarse dos veces, con un intervalo de cuatro meses. Para establecimientos que no contienen cerdos de reproducción, las pruebas deberán realizarse solo una vez, en un número comparable de animales de cebo o destete.
 - e) Hay un programa de vigilancia y control para detectar establecimientos afectados situados dentro de un radio prescrito desde el establecimiento y no se conoce ningún establecimiento afectado dentro de esta zona.
- 4) proceden de instalaciones en las que no se ha establecido una cuarentena, restricción de movimientos o zona de vigilancia debido a una enfermedad distinta de las mencionadas anteriormente y regulada por la Unión Europea, China y España y la OMSA durante los últimos 6 meses antes del sacrificio.
- 5) no han sido vacunados contra el carbunco bacteriano con vacunas vivas durante los 14 días anteriores al sacrificio.

Artículo 5

Los establecimientos elaboradores (incluyendo sacrificio, despiece, transformación y almacenamiento) que pretendan exportar carne de porcino a China deberán estar bajo la supervisión de las Autoridades Competentes de España en cumplimiento de las leyes y reglamentos de China, España y la Unión Europea en materia de sanidad veterinaria y salud pública.

Los establecimientos para la exportación de carne de porcino (incluidos vísceras y despojos) a China deberán estar registrados en GACC de acuerdo con *la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China* y el *Reglamento de Aplicación de la Ley de Cuarentena Animal y Vegetal de Entrada y Salida de la República Popular China*. Sólo se podrá exportar carne de porcino elaborada después de la fecha de

registro de los establecimientos autorizados. No se permitirá la importación a China de productos procedentes de establecimientos no registrados en GACC.

Artículo 6

El Veterinario Oficial español acreditará mediante el certificado sanitario veterinario para la exportación a China que:

1. La carne de porcino ha sido sacrificada, transformada y almacenada en mataderos, establecimientos de transformación y almacenes frigoríficos autorizados por GACC, que han establecido un sistema eficaz de identificación para la trazabilidad que permite seguir el rastro de la carne de porcino hasta la explotación de origen.

2. Los medicamentos veterinarios y aditivos para piensos prohibidos por ambas Partes nunca se han utilizado en los cerdos vivos de los que procede la carne de porcino destinada a la exportación.

La presencia de testosterona endógena de forma natural en los animales no se considerará resultado de la administración de sustancias prohibidas.

3. Los cerdos destinados al sacrificio proceden de explotaciones conformes con el artículo 4 del presente Protocolo, han sido sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem de acuerdo con las leyes y reglamentos pertinentes de China, España y la Unión Europea, con resultados favorables. Los animales sacrificados están sanos y libres de signos clínicos de enfermedades infecciosas, no se ha detectado ninguna lesión en las canales ni en las vísceras y de los que se han extraído los principales ganglios linfáticos y tejido glandular.

4. El nivel de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes medioambientales como metales pesados, contaminantes orgánicos persistentes (COP), así como otras sustancias indeseables contenidas en los productos, no supera los límites máximos de residuos (LMR) estipulados por el programa nacional de residuos de China y/o España. Los aditivos alimentarios cumplen con la regulación establecida en las leyes y reglamentos de China, España y la UE.

5. La carne de porcino está libre de contaminación de microorganismos patógenos regulada en las leyes y reglamentos de China, España y la Unión Europea.

6. Durante las grandes epidemias de salud pública, los establecimientos deben aplicar los procedimientos de defensa y profilaxis de acuerdo con las normas internacionales para garantizar que los productos no se contaminen de forma cruzada durante todo el proceso de aceptación de materias primas, procesamiento, envasado, almacenamiento y transporte.

7. La carne de porcino debe ser higiénica y segura, apta para el consumo humano.

Artículo 7

Durante el periodo de transporte al matadero y en el matadero, no se permitirá que los cerdos destinados al sacrificio y a la exportación a China estén en contacto con:

- 1) cualquier otra especie animal;
- 2) cerdos vivos que no cumplan los requisitos de los artículos 3 y 4 del presente Protocolo; o
- 3) los cerdos vivos u otros animales pertenecientes a una explotación que no haya obtenido el registro establecido en el artículo 5 del presente Protocolo.

No se permitirá la transformación de la carne de porcino destinada a la exportación a China junto con los siguientes productos, que

- 1) no cumplan los requisitos de los artículos 3 y 4 del presente Protocolo; o
- 2) no son producidos por un establecimiento registrado; o
- 3) se derivan de otras especies animales; o
- 4) no están destinados a la exportación a China.

La carne de porcino exportada a China, se almacenará en una zona específica y claramente identificada en el almacén frigorífico o de congelación.

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

Artículo 8

La carne de porcino que se exporte a China se envasará con materiales de envasado nuevos, de primer uso, que cumplan las normas nacionales chinas, españolas y de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria, así como las normas sanitarias internacionales.

La carne de porcino exportada a China se etiquetará con el nombre del producto, el país de origen, el número de registro del establecimiento y los números de lote en el envase interior independiente en chino e inglés, o en chino y español.

Los elementos, incluidos el nombre de la mercancía, el país de origen, el número de registro del establecimiento, los números de lote, las especificaciones, el lugar de origen (específico del estado/provincia/ciudad), el destino (debe ser únicamente la R.P. China), la fecha de producción (debe incluirse el año, el mes y el día), la caducidad y la temperatura de almacenamiento deben etiquetarse en el embalaje exterior en chino e inglés, o en chino y español. La leyenda de inspección y cuarentena de la Autoridad Competente española deberá identificarse también en el envase. La vida útil de la carne congelada no debe superar los 24 meses.

Las etiquetas de los productos cárnicos preenvasados deberán cumplir las normas y requisitos reglamentarios de China sobre etiquetado de alimentos preenvasados.

Artículo 9

Para evitar la contaminación de microorganismos patógenos y sustancias indeseables, la carne de porcino que se vaya a exportar a China deberá cumplir los requisitos sanitarios veterinarios de China, España y la Unión Europea durante el envasado, el almacenamiento y el transporte. Los medios de transporte de la carne de porcino curada deben estar limpios y sin contaminación. Durante el transporte, los productos curados de porcino no pueden estar expuestos al sol y a la lluvia, tampoco pueden ser transportados junto con productos tóxicos, nocivos, malolientes que puedan tener la posibilidad de afectar a la calidad de los productos.

El almacenamiento y transporte de la carne de porcino se hará bajo temperaturas adecuadas, la temperatura central de la carne de porcino congelada se mantendrá no superior a menos 15 grados centígrados y la carne de porcino refrigerada se transportará y almacenará entre cero grados centígrados y 4 grados centígrados. Tras la carga del envío y antes del embarque, el contenedor deberá precintarse bajo la supervisión de las autoridades españolas. El número de precinto debe indicarse en el certificado sanitario veterinario. Durante el transporte, el envase de los productos no debe ser retirado, ni cambiado.

Artículo 10

La carne de porcino refrigerada destinada a la exportación a China y envasada al vacío con o sin atmósfera modificada deberá cumplir las normas de higiene del material de envasado establecidas por China y España. El exportador confirmará el periodo de conservación y lo indicará en el embalaje exterior. La caducidad de la carne de porcino refrigerada envasada al vacío para su exportación a China no será superior a 120 días.

La vida útil de la carne de porcino refrigerada destinada a la exportación a China que no esté envasada al vacío no será superior a 14 días.

Artículo 11

Cada envío/contenedor de carne de porcino exportada de España a China deberá ir acompañado de al menos un certificado veterinario original que acredite que los productos cumplen las normas y reglamentos veterinarios y de salud pública de China, España, la Unión Europea y los requisitos pertinentes del presente Protocolo.

El certificado sanitario veterinario debe estar redactado en chino, español e inglés (el inglés es obligatorio para rellenar el certificado). El formato y el contenido de los certificados deberán ser determinados de antemano por las Partes.

Para su constancia, MAPA remitirá a GACC las muestras de las leyendas oficiales de inspección, el modelo de certificado sanitario, la relación de veterinarios firmantes autorizados con sus correspondientes firmas, las instrucciones sobre la etiqueta anti falsificación y la dirección de correo electrónico a través de la cual se entregarán los datos electrónicos de los certificados. En caso de modificaciones y cambios de lo anterior, MAPA lo notificará a GACC con al menos un mes de antelación a la entrada en vigor de los cambios.

Para facilitar la inspección fronteriza, MAPA enviará a GACC, la versión electrónica de cada certificado sanitario veterinario por vía oficial en un plazo de 48 horas tras su expedición. MAPA garantizará que los datos electrónicos sean correctos y seguros.

Artículo 12

1. Cuando en España se produzcan brotes de enfermedades infecciosas o parasitarias relevantes para el ganado porcino, que

- 1) se estipulan en el artículo 3 del presente Protocolo; o
- 2) se definen como *enfermedades de la lista A de la Lista de Enfermedades en Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular China* por las leyes y reglamentos chinos,

MAPA deberá detener la exportación de la carne de porcino a China (incluso dejar de firmar certificados sanitarios veterinarios), retirar los productos y otros productos con riesgo potencial, realizar una investigación y proporcionar a GACC información sobre cómo se produjeron y controlaron los incidentes.

2. Cuando se produzca en España alguna de las enfermedades infecciosas o parasitarias relevantes para el ganado porcino,

- 1) figuren en la lista del artículo 4 del presente Protocolo; o
- 2) Se definen como *enfermedades de la lista B de la Lista de Enfermedades en Cuarentena para los Animales Importados a la República Popular China* por las leyes y reglamentos chinos; o
- 3) cualquier otra contaminación alimentaria importante que pueda contaminar la carne de porcino que se vaya a exportar a China, así como su envase y medio de transporte.

MAPA detendrá la exportación de la carne de porcino producida en las zonas afectadas, lo que incluye dejar de firmar certificados sanitarios veterinarios, retirar los productos y otros productos con riesgo potencial, informar a GACC y proporcionar información sobre cómo ocurrieron los incidentes y cómo se trataron.

3. Al término del incidente de contaminación o de la eliminación de las enfermedades infecciosas, para restablecer el comercio deberá llevarse a cabo una negociación entre GACC y MAPA sobre la base de las prácticas internacionales.

Artículo 13

Si GACC descubre que la carne de porcino exportada a China incumple los requisitos del Protocolo, GACC notificará oportunamente a MAPA la devolución, destrucción u otras formas de eliminación de los productos. Las Partes cooperarán entre sí para investigar los motivos y adoptar medidas correctoras y rectificaciones para evitar que se repita el incumplimiento.

Artículo 14

A efectos del presente Protocolo, se entenderá por "carne de porcino":

1. Músculo esquelético de cerdo congelado o refrigerado (con y sin hueso, incluidos los tejidos grasos adheridos), partes de canales [cerdo sacrificado y desangrado con eliminación de cerdas, vísceras, cabeza, cola y parte inferior de la extremidad (por debajo del tobillo y la articulación)] y vísceras/despojos comestibles. No está permitida la exportación de los tejidos grasos adheridos a las vísceras, los recortes (recortes de carne, grasa y huesos), la carne de porcino molida, la carne de porcino picada y la carne separada mecánicamente. La carne de porcino comestible y las vísceras/despojos que pueden exportarse a China se especifican en el anexo I.a.
2. Los productos curados de porcino se refieren a los productos comestibles de porcino que han sido tratados por una técnica de procesamiento específica dependiendo del tipo de producto curado que garantice la seguridad y la inocuidad de los alimentos. En el Anexo I.b se enumeran los diferentes tipos de productos curados de porcino que pueden exportarse a China

Artículo 15

Además de este protocolo, las vísceras/despojos comestibles del ganado porcino deben cumplir los requisitos de inspección y cuarentena, sanitarios y de seguridad enumerados en el Anexo II. El Anexo I.a, el Anexo I.b, y el Anexo II son parte integrante de este Protocolo, que puede ser modificado por el método de cartas formales entre ambas partes.

Artículo 16

El presente Protocolo entrará en vigor a partir de la fecha de su firma, será válido por un período de cinco (5) años y se renovará automáticamente por períodos iguales y consecutivos, salvo que una de las Partes notifique por escrito a la otra su intención de denunciarlo al menos seis (6) meses antes de la fecha de expiración. Si una de las Partes denuncia el presente Protocolo mediante notificación por escrito a la otra Parte, el presente Protocolo perderá su validez a los seis (6) meses de la fecha en que la otra Parte reciba la notificación por escrito. Asimismo, el presente Protocolo podrá ser modificado por

consentimiento mutuo de ambas Partes.

Artículo 17

El Protocolo se firma en Pekín en la fecha de 11 de abril de 2025, en dos ejemplares, cada uno en chino, español e inglés. Siendo los tres textos de igual tenor y validez. En caso de cualquier diferencia sobre este protocolo será resuelto por las dos partes a través de la consulta prevaleciendo el texto en inglés.

Para el Ministerio de Agricultura, Pesca
y Alimentación del Reino de España

El Ministro de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Luis Planas Puchades

Para la Administración General de Aduanas de
República Popular China

La Ministra de la Administración
General de Aduanas
Sun Meijun

Anexo I.a

Lista de la carne de porcino comestible y de las vísceras o despojos comestibles que pueden exportarse a China

1. Músculo esquelético porcino congelado o refrigerado, con o sin hueso, incluidos los tejidos grasos adheridos;
2. Grasa de porcino sin refinar congelada y refrigerada (sólo grasa corporal, sin tejido adiposo adherido a las vísceras);
3. vísceras/despojos: corazón de cerdo congelado, hígado de cerdo congelado, riñón de cerdo congelado, lengua de cerdo congelada, cola de cerdo congelado, oreja de cerdo congelada, testículos de cerdo congelados, patas y manos de cerdo congeladas (pezuña), nariz de cerdo congelado, codillo de cerdo congelado, jarrete de cerdo congelado, cara de cerdo congelada, labio de cerdo congelado, mandíbula de cerdo congelada, aortas de cerdo congelado, piel de cerdo congelada, cabeza de cerdo congelada, cerebro de cerdo congelado, diafragma de cerdo congelado, cartílago de cerdo congelado, esófago de cerdo congelado, tráquea de cerdo congelada, hueso de cerdo congelado, garganta de cerdo congelada, pene de cerdo congelado, estómago de cerdo congelado.

Anexo I.b

Tipos de productos porcinos curados que pueden exportarse a China

Tipo de producto de curado	Plazo mínimo de tramitación
Jamón / paleta curados (Con hueso o deshuesados)	210 días
Jamón serrano (Con hueso o deshuesado)	210 días
Jamón / paleta ibérica (Con hueso o deshuesada)	600 / 365 días
Lomo	45 días
Chorizo	21 días
Salchichón	21 días

Jamón /paleta con un periodo de curación superior a 313 días, puede exportarse con pezuña.

Anexo II

Requisitos sanitarios aplicables a los despojos comestibles de porcinos exportados de España a China

1. Ámbito de aplicación

Los productos de la lista de vísceras/despojos comestibles de la especie porcina (en lo sucesivo denominados "despojos") cuya exportación se autoriza (Anexo I.a) deberán cumplir los siguientes requisitos sanitarios de transformación.

2. Requisitos generales

(1) Estos requisitos higiénicos se basan en *el Protocolo Sanitario de Inspección, Cuarentena y Veterinaria entre la Administración General de Aduanas de la República Popular China y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España sobre la Carne de Porcino y los Productos Curados del Porcino a Exportar de España a China*. El cumplimiento de esta parte es indispensable para que los productos enumerados en el Anexo 1.a destinados a la exportación a China puedan acogerse al mismo.

(2) España tiene establecido un sistema de gestión para la seguridad e higiene de los despojos comestibles de porcino.

(3) Los despojos que se exporten a China deberán proceder de explotaciones, mataderos y establecimientos que hayan establecido un sistema de trazabilidad que permita relacionar los despojos con la explotación.

(4) Sólo los establecimientos registrados en GACC están autorizados a exportar despojos a China,

y sus procesos de elaboración también deben estar registrados en GACC.

(5) El programa de vigilancia de sustancias indeseables como residuos y microorganismos en España abarcará los despojos. El plan anual y los informes de las pruebas se facilitarán a GACC periódicamente.

(6) Los despojos exportados a China se procesarán y manipularán de acuerdo con los requisitos sanitarios y de seguridad para la carne destinada al consumo humano. Se establecerá un sistema de control de la calidad, la seguridad y la salubridad, como el APPCC, para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

3. Requisitos para el procesamiento de despojos comestibles

(3.1) Locales de procesamiento, instalaciones y equipos de transformación.

① Los despojos destinados a 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 los estándares de diseño, construcción, sanitarios y de procesamiento establecidos para los productos cárnicos aptos para el consumo humano en China, España y la Unión Europea

② El tamaño de la sala de procesamiento de despojos debe ser adecuada a la capacidad de procesamiento con equipos e instalaciones sanitarios. 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 cabezas, pezuñas y colas debe estar equipada con un baño de inmersión, máquina de depilación y máquina de limpieza.

⑤ Las salas de transformación de estómagos se dividirán en zona sucia (incluidas las salas de separación, vaciado y limpieza) y zona limpia (incluidas las salas de inspección visual y refrigeración), todas ellas construidas, dispuestas y equipadas de conformidad con las normas aplicables a los productos cárnicos aptos para el consumo. Tras la inspección visual, se repetirá el centrifugado con agua si se encuentra contenido gástrico, asegurándose de que cualquier lesión o cuerpo extraño debe ser eliminado de los estómagos.

⑥ La zona sucia y la zona limpia deberán estar completamente aisladas, las instalaciones sanitarias para cambiarse de ropa, lavarse las manos, limpiarse las botas, colgar la ropa de protección, etc. en la sala de tratamiento se establecerán por separado para la zona sucia y la zona limpia.

⑦ Durante las operaciones de procesamiento de los estómagos se evitará la contaminación de los productos finales. Se instalará un sistema de ventilación de presión positiva dentro de la zona de procesamiento de limpieza de estómagos si hay olores o condensación excesivos. El contenido de los estómagos y las aguas residuales se verterán en sistemas de eliminación de residuos de forma cerrada.

⑧ Cuando el vaciado y la limpieza de los estómagos se realicen en la misma sala, la zona de vaciado y la zona de limpieza estarán protegidas físicamente para garantizar una prevención eficaz de las salpicaduras y la condensación.

(3.2) Requisitos de higiene personal.

① Los establecimientos deberán contar con personal formado (trabajadores) según el procedimiento de procesamiento de los despojos.

② Los empleados (trabajadores) que operan en diferentes áreas, como entre el área de procesamiento de carne de porcino y despojos, y entre las áreas sucias y las áreas limpias, no pueden intercambiar el puesto.

(3.3) Requisito de temperatura.

①La temperatura de la sala de procesamiento de despojos debe mantenerse por debajo de 12 grados Celsius. La temperatura del túnel de congelación rápido debe ser inferior a 28 grados Celsius bajo cero. La temperatura del almacén frigorífico debe ser inferior a 18 grados Celsius bajo cero.

②El tiempo de refrigeración/congelación y la temperatura central de los despojos finales deben ser coherentes con los de la carne de porcino.

③Se utilizará agua caliente a una temperatura no inferior a 40 grados Celsius para higienizar las superficies del equipo. Se utilizará agua caliente a una temperatura no inferior a 82 grados Celsius para la desinfección de los cuchillos.

④Durante la refrigeración previa de los despojos comestibles de porcino, la temperatura central del producto refrigerado no deberá superar los 3 grados Celsius o, en caso de que los despojos no se separen de la canal, la temperatura no deberá superar los 7 grados Celsius. Durante el envasado, la temperatura de todos los despojos no superará los 3 grados Celsius.

⑤El medio de transporte deberá cumplir los requisitos sanitarios con sistema de refrigeración y aislamiento en función de las características de los productos.

⑥La temperatura central del producto congelado no deberá superar los 15 grados centígrados bajo cero durante el transporte de despojos comestibles de porcino

(3.4) Requisitos de los productos tras el procesado.

①Los despojos de porcino terminados deberán limpiarse y recortarse minuciosamente antes de su congelación y envasado, y deberá confirmarse que la superficie está limpia y exenta de tejidos enfermos, secreciones, lesiones, pus, ganglios linfáticos, heces, bilis, pelo, pezuñas, restos de aceite lubricante, contenido gastrointestinal y otras materias extrañas (plástico, metal, restos de pienso, etc.). Una vez finalizado el procesado, los despojos comestibles no deberán entrar en contacto con despojos no aptos.

②Los despojos que se exporten a China deben empaquetarse por separado según los distintos tipos de productos y almacenarse en la zona específica con un etiquetado identificable.

(3.5) El control sanitario de la transformación y de los productos finales.

Los establecimientos deben implementar los planes de monitoreo de microorganismos dependiendo de los diferentes riesgos o PCCs de la exportación de despojos a China, que aplican análisis estadísticos para evaluar los resultados del monitoreo microbiológico en cada etapa de proceso para establecer una base de datos de referencia. Los requisitos sanitarios sobre el procesamiento y los productos finales de los despojos deberán ajustarse a la siguiente tabla.

①Método de muestreo: Se recogerán aleatoriamente cinco (5) cajas de embalaje o muestras a granel cortándolas (en el caso de vísceras y picados, 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 distintas partes del

envase, se mezclarán bien y, a continuación, se unirán en una porción de al menos 500 gramos de peso. Cuando se adopte el método de frotado, deberá elegirse la zona más contaminada.

② Para las patas y manos: Las muestras se toman de los productos ya preparados, en las zonas de procesado, utilizando un instrumento sacabocados. Se toman cuatro muestras de la superficie exterior (corteza). Las cuatro muestras de corteza tomadas se combinan para formar una sola muestra. Cada muestra se toma de un lado diferente de la pata: 1) Parte delantera, 2) Parte trasera, 3) Parte izquierda y 4) Parte derecha.

③ Almacenamiento y transporte de las muestras: Las muestras se colocarán en recipientes herméticos con paquetes de hielo o agua helada. La muestra no deberá congelarse ni entrar en contacto directo con el paquete de hielo. Después del muestreo, la prueba se llevará a cabo en el laboratorio en 1 hora, de lo contrario la muestra debe ser almacenada entre 0-4 grados Celsius durante no más de 24 horas.

④ Los resultados se interpretan:

-Si los resultados de las pruebas cumplen el límite m ($\leq m$), que significa "satisfactorio", la frecuencia de muestreo puede reducirse de acuerdo con las disposiciones pertinentes;

-Si un máximo de c muestras están comprendidos entre m y M , y el resto $\leq m$, los resultados son aceptables.

-Si el resultado de la prueba de la muestra supera el límite M , o más de c muestras entre el límite m y M , que significa "insatisfactorio", deben tomarse las siguientes medidas:

I. Verificación de los datos de control del proceso (como anomalías de temperatura, sanitarias y de otro tipo) para averiguar el motivo.

II. Adoptar las medidas correctoras adecuadas, como la recolección de más muestras para verificar la eficacia de las medidas correctoras o de rectificación.

III. Cuando aparecen resultados "insatisfactorios", los establecimientos deben aplicar la retirada del producto o / y el tratamiento inocuo si es necesario.

IV. Deberán registrarse la causa del problema y las medidas correctoras, y los registros pertinentes se conservarán durante al menos 2 años.

Cuadro 1 El control sanitario del tratamiento de los despojos

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que debe recogerse la muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original (La fecha de muestreo debe ajustarse para garantizar la distribución en cada día de la semana)	La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas	
Recuento de placas aeróbicas (APC)	5	2	5×10^5 UFC/g	5×10^6 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	5×10^3 CFU/g	5×10^4 CFU/g	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausente en 25 g		Para cada categoría, 5 muestras por semana durante 10 semanas consecutivas. Las fechas de muestreo se ajustan constantemente para garantizar que se distribuyan en cada día de la semana.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación
<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Para cada categoría, recoja 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación

Tabla 2 El control sanitario de la materia prima para los productos curados de porcino

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo ((La fecha de muestreo debe ajustarse para garantizar la distribución en cada día de la semana))	La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios
	n	c	m	M		
Recuento de placas aerobias (APC)	5	2	4,0logUFC/cm ² Registro medio diario	5,0logUFC/cm ² Registro medio diario	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	2,0LOG UFC/g Media diaria log	3,0LOG UFC/g Media diaria log	Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas.	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausente en 25 g		Para cada categoría, 5 muestras por semana, durante 10 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas

Cuadro 3 El control sanitario de los productos finales de carne de porcino curada

Microorganismo	Unidad	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo
		n	c	m	M	
<i>Coliformes</i>	UFC/g	5	2	10	100	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	0	/	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	5	0	0	/	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	1	100	1000	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes



ANEXO VI

CLASIFICACIÓN HS CIQ CODE PARA PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO

(extraído de CIFER el 03/07/2023)

Código HS y CIQ	Producto LISTA CEXGAN	CIFER	Categoría CIFER
0210111090101	Jamón curado Con hueso	Other dried, smoked and salted hams and shoulders of swine with bone in (other salted hams and shoulders of swine with bone in, preserved hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210111090101	Paleta curada Con hueso	Other dried, smoked and salted hams and shoulders of swine with bone in (other salted hams and shoulders of swine with bone in, preserved hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210111090101	Jamón serrano Con hueso	Other dried, smoked and salted hams and shoulders of swine with bone in (other salted hams and shoulders of swine with bone in, preserved hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210111090101	Jamón ibérico Con hueso	Other dried, smoked and salted hams and shoulders of swine with bone in (other salted hams and shoulders of swine with bone in, preserved hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210111090101	Paleta ibérica Con hueso	Other dried, smoked and salted hams and shoulders of swine with bone in (other salted hams and shoulders of swine with bone in,	0102 - Pork Products



		preserved hams and shoulders of swine with bone in	
0210119090101	Jamón curado Con hueso	Other dried, smoked and salted meat of hams and shoulders of swine with bone in (other salted meat of hams and shoulders of swine with bone in, preserved meat of hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210119090101	Paleta curada Con hueso	Other dried, smoked and salted meat of hams and shoulders of swine with bone in (other salted meat of hams and shoulders of swine with bone in, preserved meat of hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210119090101	Jamón serrano Con hueso	Other dried, smoked and salted meat of hams and shoulders of swine with bone in (other salted meat of hams and shoulders of swine with bone in, preserved meat of hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210119090101	Jamón ibérico Con hueso	Other dried, smoked and salted meat of hams and shoulders of swine with bone in (other salted meat of hams and shoulders of swine with bone in, preserved meat of hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210119090101	Paleta ibérica Con hueso	Other dried, smoked and salted meat of hams and shoulders of swine with bone in (other salted meat of hams and shoulders of swine with bone in, preserved meat of hams and shoulders of swine with bone in	0102 - Pork Products
0210190090104	Jamón curado Sin hueso	Other dried, smoked and salted meat of swine (preserved preparations of boneless meat of swine)	0102 - Pork Products
0210190090104	Paleta curada Sin hueso	Other dried, smoked and salted meat of swine (preserved preparations of boneless meat of swine)	0102 - Pork Products
0210190090104	Jamón serrano Sin hueso	Other dried, smoked and salted meat of swine (preserved preparations of boneless meat of swine)	0102 - Pork Products
0210190090104	Jamón ibérico Sin hueso	Other dried, smoked and salted meat of swine (preserved preparations of boneless meat of swine)	0102 - Pork Products



MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA Y
ALIMENTACIÓN

0210190090104	Paleta ibérica Sin hueso	Other dried, smoked and salted meat of swine (preserved preparations of boneless meat of swine)	0102 - Pork Products
1601001090101	Lomo con tripa natural	Sausages with natural casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products
1601002090101	Lomo con tripa artificial	Sausages with other casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products
1601001090101	Chorizo con tripa natural	Sausages with natural casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products
1601002090101	Chorizo con tripa artificial	Sausages with other casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products
1601001090101	Salchichón con tripa natural	Sausages with natural casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products
1601002090101	Salchichón con tripa artificial	Sausages with other casings, made from meat, edible offal, blood of other animals or insects (including similar products) (meat or edible offal of other animals (including similar products) (meat or offal of animals))	0112 - Other Meat Products