

**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.

**Tipos de productos porcinos curados que pueden exportarse a China**

<b>Tipo de producto de curado</b>	<b>Plazo mínimo de tramitación</b>
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.

**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 procesado de despojos comestibles**

(3.1) Locales de procesado, 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 procesado 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.

① La 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.

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

③ Se 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.

④ Durante 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.

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

⑥ La 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.

① Los 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.

② Los 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.

① Método 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 <sup>5</sup> UFC/g	5×10 <sup>6</sup> 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 <sup>3</sup> CFU/g	5×10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> Registro medio diario	5,0logUFC/cm <sup>2</sup> 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