



## **EXPORTACIÓN A CHINA**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE 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”,<sup>1</sup>**

#### **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 carne 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 Carne de porcino congelada (Frozen pork)
- 2 Carne de porcino refrigerada. (Chilled pork)
- 3 Los siguientes despojos (Edible by products viscera): Grasa de cerdo congelada sin refinar (comestible), corazón de cerdo congelado, hígado de cerdo congelado, riñón de cerdo congelado, lengua de cerdo congelada, cola de cerdo congelada, oreja de cerdo congelada, testículos de cerdo congelados, nariz de cerdo congelada, codillo de cerdo congelado, cara de cerdo congelada, labio de cerdo congelado, mandíbula de cerdo congelada, aortas de cerdo congeladas, piel de cerdo congelada, cabeza de cerdo congelada, cerebro de cerdo congelado, diafragma de cerdo congelado, cartílago de cerdo congelado, tráquea de cerdo congelada, esófago de cerdo congelado, garganta de cerdo congelada, pene de cerdo congelado y hueso de cerdo congelado. (frozen unrefined pig fat(edible), frozen pig heart, frozen pig liver, frozen pig kidney, frozen pig tongue, frozen pigtail, frozen pig ear, frozen pig testis, frozen pig's trotters (hoof), frozen pig nose, frozen pig foot ring, frozen pig face, frozen pig lip, frozen pig jaw, frozen pig

---

<sup>1</sup> [http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export/-establecimientos\\_autorizados.aspx](http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export/-establecimientos_autorizados.aspx)



heart tube, frozen pig skin, frozen pig head, frozen pig brain, frozen pig diaphragm, frozen pig cartilage, frozen pig trachea, frozen pig esophagus, frozen pig throat, frozen pig penis, frozen pig bone)

- 4 Patas y manos de cerdo congeladas. (Frozen pig's trotters)
- Este Registro afecta a:
    - o Matadero (SH)
    - o Sala de Despique (CP)
    - o Almacén Frigorífico (CS)
  - Solo está permitida la autorización de establecimientos mono-especie, es decir que **únicamente elaboren porcino en sus instalaciones.**
  - Para la exportación a China, **todos los establecimientos de la cadena** deberán estar autorizados por GACC por lo que las salas de despique autorizadas deben proveerse de mataderos también incluidos en la lista.

#### **No es de aplicación**

- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos 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 productos cárnicos de porcino. Para la exportación de estos productos se deberá realizar una nueva solicitud y seguir el procedimiento específico para esos productos 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, como del Ministerio de Sanidad.
- 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 especificar en el apartado “OBSERVACIONES U OTRAS INDICACIONES” los productos concretos y códigos HS y CIQ que se corresponden a los productos para los que solicita la autorización.

En el Anexo VI de este procedimiento hay disponible una tabla de códigos HS y CIQ para carne 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. Tras la validación de la solicitud, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) del Ministerio de Sanidad solicitará a los operadores la remisión de la documentación requerida para una revisión preliminar de los contenidos previa al envío de los Servicios Oficiales de Inspección de las CCAA. El objetivo de esta revisión preliminar será verificar que la empresa ha proporcionado la información requerida con inclusión de los requisitos adicionales para cumplir la normativa china. En el caso que haya aspectos que corregir se dará a la empresa un plazo de corrección, en el caso que el expediente sea completo será enviado a la Comunidad Autónoma al objeto que se verifique que se cumplen los aspectos detallados en el cuestionario.

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:**

Se cumplimentará el **0102-CF - Cuestionario de registro** (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-CF - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I) y las indicaciones recogidas en el **0102-CF - Documento de apoyo para la cumplimentación y evaluación del cuestionario de registro** (Anexo II). Además, para cumplimentar el mencionado **0102-CF - 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-CF- Guía de cuestionario de registro** (Anexo I), así como en las indicaciones adicionales que aporta el **0102-CF - 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 the 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](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 no más 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- CF Compliance Checklist for meat “*Compliance Checklist for Registration of Overseas Establishments of meat 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](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-CF - Cuestionario de registro** (Anexo III) y **0102- CF Compliance Checklist for meat** (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- CF Compliance Checklist for meat** (Anexo IV), siguiendo las instrucciones del apartado anterior “***Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China***”.



### **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 por el Ministerio de Sanidad, 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 19 de Octubre de 2023



## ANEXO I

### 0102-CF – GUÍA DE CUESTIONARIO DE REGISTRO

#### Conditions and Key Points of Control Inspection for Registration of Overseas Production Enterprises of Imported **porcine meat**

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 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 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 establishments.

3. Foreign meat 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 refers to all parts of livestock and poultry for human consumption or have been judged safe



and suitable for human consumption, including livestock and poultry carcasses, split meat and edible by-products, where edible by-products refer to livestock and poultry after slaughter, processing, the resulting offal, fat, blood, bone, skin, head, hoof (or claw), tail and other edible products.  
HS code range: Chapter 02, Chapter 05 (except casing), Chapter 15 (cattle, sheep fat)

项目 Item	主要条件及依据 Sanitation Conditions/Legal 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
<b>1. 企业基本情况 Basic Information of Establishment</b>			
1.基本情况Basic information	<p>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）第五条、第六条、第七条、第八条</p> <p>Articles 5、6、7 and 8 of the <i>Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China</i> (No.248 of the General Administration of Customs).</p> <p>2.《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》</p> <p><i>Administrative Measures on the Inspection and Quarantine of Import and Export Meat Products.</i></p>	<p>1.填写《进口肉与肉制品境外生产企业注册申请书》</p> <p>Fill in the form of <i>Application For Export of Meat and Meat Products to P.R.China.</i></p>	<p>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</p> <p>Meat 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.</p> <p>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</p> <p>Human resources (establishments and official veterinarians) shall be able to meet the needs of establishment production and official inspection control.</p>



	<p>3. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》 (GB 12694)</p> <p><i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p> <p>4. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书</p> <p>Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC).</p>		<p>3.拟输华肉类应符合议定书规定的产品范围</p> <p>Meats to be exported to China must fall within the scope of products specified in the Protocol.</p> <p>4.屠宰线速度应能够保障宰后检验的有效实施, 去骨分割、加工能力应与屠宰能力相匹配</p> <p>The slaughter line speed shall ensure the effective implementation of post-mortem inspection, and the deboning and cutting capacity shall match the slaughter capacity.</p> <p>5.制冷储存能力应满足连续生产储存冷冻/冰鲜肉类产品的能力</p> <p>Cold storage capacity shall meet the needs of continuous production and storage of frozen/chilled meat.</p>
<p><b>2. 企业位置、车间布局和设施设备 Location, Workshop Layout and Facilities &amp; Equipments</b></p>			
<p>2.1企业选址及厂区环境</p> <p>The location and environment of meat establishment</p>	<p>《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》 (GB 12694) 中3.1、 3.2</p> <p>Articles 3.1 and 3.2 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p>	<p>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)</p> <p>Provide pictures of the establishment location and</p>	<p>厂区周围不应有污染源</p> <p>No pollution sources shall be found around the plant area.</p>



		environment, indicating clearly the surrounding environment information (urban, suburban, industrial, agricultural, residential areas, etc.).	
2.2厂区布局 Layout of the factory	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694)中3.1、3.3和4.1 Articles 3.1, 3.3 and 4.1 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	2.2提供厂区平面图，平面图应标明活动物暂养区、隔离/急宰区、屠宰区、分割区、发运区、化学品存放间、实验室(如适用)、无害化处理区(如适用)等不同功能区；标明活动物运输车辆进入、卸载、清洗消毒及离开路线；标明肉类产品运输车辆进入、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 lairage area of live animal, isolation/emergency slaughter area, slaughter area, cutting area, dispatching area, chemical storage room, laboratory (if applicable), bio-safety disposal area(if applicable); indicate the routes	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，活畜禽、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 live animal, the wastes and the final products shall be prevented from cross contamination.



		for live animal 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 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中4.1、4.2、5. Articles 4.1, 4.2 and 5 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	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、屠宰车间、分割车间、可食用副产品加工车间、工器具清洗消毒间、预冷间（包括可食用副产品预冷设施）、内外包装区、速冻及冷藏存储区等功能区；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, cutting and deboning room, edible by-	车间布局应合理，满足生产加工需要，避免交叉污染。不应在同一屠宰间，同时屠宰不同种类的畜禽。 The layout of the workshop shall be reasonable to meet the needs of production and avoid cross contamination. Different species of animal shall not be slaughtered simultaneously in the same slaughtering room.



		product handling room, tools cleaning and disinfection room, cooling room (including edible by-product cooling facilities), 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	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中5.4 Article 5.4 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	2.4提供主要设备设施清单 Provide a list of major equipments and facilities.	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.
2.5仓储设施 Storage facilities	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中8.2 Article 8.2 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).	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明确标识、专区存放, 贮存和运输环境清洁卫生 Establishment shall ensure that meat exported to China is clearly marked and stored in dedicated areas. The storage and transportation shall be clean and hygienic.
<b>3. 加工用水/冰/蒸汽的供给 Water/Ice/Steam supply</b>			



<p>3.1加工用水的水质处理 (如适用) The treatment of water used in production (if applicable)</p>	<p>1. 《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). 2. 《生活饮用水卫生标准》 (GB 5749) <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749).</p>	<p>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).</p>	<p>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 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).</p>
<p>3.2水/冰/蒸汽微生物控制 Microbial control of water/ice/steam</p>	<p>《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).</p>	<p>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 test item, frequency, test method</p>	<p>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).</p>



		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.	
<b>4. 活动物来源 Source of Live Animals</b>			
4.1活动物的来源地区及养殖场 Source areas and farms of live animals	申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书 Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.	4.1.1提供活动物来源的国家/省份/地区信息表 Provide the information talbe of country , province, and region where the live animal is sourced from. 4.1.2提供活动物来源养殖场名单, 应注明企业自有养殖场还是合同养殖场 Provide the list of farms providing live animals, indicating whether it is own - farms or contracted-farms.	企业应采取有效措施区分并保障输华肉类原料动物应来自议定书规定的国家或区域 (或议定书明确规定的具体省份/地区), 不能采购外国外地区原料动物 Establishments shall take effective measures to distinguish and guarantee that the animals slaughtered for the meat exported to China shall come from countries or regions specified in the protocol (or specific provinces/regions specified in the protocol), and shall not purchase animals from other foreign countries or regions.
4.2活动物检疫合格证书 *月龄的判定 (适用于牛)	1.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书 Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed	4.2.1提供送宰活动物检疫合格证书样本 Provide models of quarantine certificates of live animals for slaughter.	1.检疫证书应经官方部门确认合格, 能确保原料动物来自合格区域, 能够追溯到养殖场, 并留存相关记录 The quarantine certificate shall be certified by the official authority to



<p>Quarantine certificate for live animals *Determination of month age (for cattle)</p>	<p>between the competent authority of the applicant state and the GACC. 2. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》 (GB 12694) 中6.2.1 Article 6.2.1 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p>	<p>4.2.2提供月龄判断标准及操作程序文件 (适用于牛) Provide criteria to determine the month age and the operation procedures (for cattle).</p>	<p>ensure that animals come from permitted areas and can be traced back to the farm, and relevant records shall be kept. 2.对月龄的判定应准确, 操作方法应合理并易于操作 (适用于牛) The determination of the month age shall be accurate, and the operation method shall be reasonable and easy to operate (for cattle).</p>
<p><b>5. 肉类屠宰分割 Slaughter and deboning/Cutting</b></p>			
<p>5.1肉类检验 Meat inspection 5.1.1 检验程序 Inspection procedure 5.1.2胴体/肉类 拒绝或接受的 判定标准 Criteria for carcass/meat rejection or acceptance</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》 (GB 12694) 中6、10.5 Articles 6 and 10.5 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694). 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书 Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>5.1.1简述由谁、在何岗位/工序实施宰前宰后检验 Describe who will carry out ante-mortem and post-mortem inspection and where to conduct it. 5.1.2提供工作状态下宰后检验工作区相关图片, 工作区图片应包括宰后检验工作台、污染胴体修整区、可疑胴体留置区、不合格胴体存放设施、屠宰流水线急停按钮等</p>	<p>1.只有经宰前宰后检验合格的肉类方可允许输华 Only meat that passes the ante mortem and post mortem inspection can be exported to China. 2.应保证宰后检验内脏与胴体准确对应 The correspondence of viscera with carcass shall be ensured after slaughter. 3.应避免粪便胆汁造成的交叉污染 Cross contamination caused by feces and bile shall be avoided.</p>



		<p>Provide pictures of postmortem inspection areas when the inspection is in process, including postmortem inspection table, contaminated carcass trimming area, suspicious carcass holding area, condemned carcass storage facilities, emergency stop button of slaughtering line, etc..</p> <p>5.1.3提供胴体/肉类拒绝或接受的判定标准</p> <p>Provide the criteria for carcass/meat rejection or acceptance.</p>	
<p>5.2 HACCP体系建立及运行情况</p> <p>Establishment and operation of HACCP system</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中11.1 Article 11.1 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p> <p>2. 《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) <i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System- General Requirements for Food Processing Plant</i> (GB/T 27341).</p>	<p>5.2.1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 flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all products applied for export to China.</p> <p>5.2.2提供CCP点监控记录、纠偏记录、验证记录样表 Provide model records of CCP monitoring, correction and verification.</p>	<p>1.HACCP计划应分析和有效控制生物的、物理的、化学的危害; The biological, physical and chemical hazards shall be analyzed and effectively controlled in HACCP plan;</p> <p>2.生产工艺流程应合理, 避免交叉污染; The process flow shall be reasonable and avoid cross contamination;</p> <p>3.CCP点设置应科学可行, 纠偏、验证措施应恰当 CCP point shall be scientific and</p>



			feasible, and the measures of correction, and verification shall be appropriate. 4.HACCP计划应包括所有拟输华产品 All the products applied for export to china shall be included in the HACCP system.
5.3卫生标准操作程序 *对牛海绵状脑病 (BSE) 特殊风险物质 (SRMs) 建立并实施卫生标准操作程序 (适用于牛) Sanitation Standard Operation Procedure * A Sanitation Standard Operation Procedure (applicable to Bovine) shall be established and	1.《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中5.4.5、5.4.6、7.2、7.3、7.4、7.5、10.4、11.2 Articles 5.4.5, 5.4.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 10.4 and 11.2 of the <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694). 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的特殊风险物质 (SRMs) 要求 Special Risk Materials (SRMs) requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.	5.3.1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 at what frequency the cleaning and disinfection of equipment and facilities, tools and working cloths will be carried out. 5.3.2简述或提供去除肛门、内脏、皮毛等易导致胴体污染岗位/工序的卫生标准操作要求 Briefly describe or provide sanitation standard operating requirements for removing the anus, offal and fur that will easily contaminate the carcass. 5.3.3简述或提供牛特殊风险物质 (SRMs) 界定范围;	1.卫生标准操作程序应能够消除交叉污染, 符合卫生要求 The Sanitation Standard Operation Procedure should be able to eliminate cross contamination and meet hygienic requirements. 2.企业应明确特殊风险物质 (SRMs) 范围, 建立SRMs去除操作要求、进行员工培训, 有效控制SRMs, 防止交叉污染 (如适用) The establishment shall define the scope of the SRMs, establish SRMs removal operation requirements, conduct employee training, effectively control SRMs, and prevent cross contamination (if applicable).



<p>implemented for the Special Risk Materials (SRMs) of the Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)</p>		<p>SRMs去除标准操作要求，明确SRMs去除岗位设置、细化不同岗位具体操作等内容 Briefly describe or provide the definition scope of the SRMs; the standard operation requirements for SRMs removal; clear post settings and the detailed operations of SRMs removal in different posts, etc..</p>	
<p>5.4自检自控情况 self-control</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中6.1、7.1 Articles 6.1 and 7.1 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694). 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的微生物要求 Microbial requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>5.4.1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 Provide the microbiological monitoring plan made by establishments which shall cover all products applied for export to China, and shall specify the monitoring items, frequency, limit criteria and follow-up action of non-conformity etc.. 5.4.2提供最近6个月微生物监控结果的分析报告</p>	<p>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 The establishment shall establish a self-control plan. The sampling, testing and limit criteria for raw materials and final products shall meet the requirements of competent authorities and China to ensure the safety and wholesome of products.</p>



		<p>Provide an analysis report on the microbiological monitoring results in recent 6 months.</p> <p>5.4.3企业有自属实验室, 提交企业实验室能力与资质证明; 企业委托第三方委托实验室, 提供委托实验室资质</p> <p>In case of laboratory owned by the establishment, submit certificates for its laboratory capability and qualification; in case of laboratory entrusted by a third party, provide the qualification of the laboratory entrusted.</p>	
<p><b>6. 可食用副产品加工 (如适用) Edible By-product Processing (if applicable)</b></p>			
<p>6.可食用副产品加工、处理 Edible By-product handling</p>	<p>1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中4.1.6、7.6、7.7 Articles 4.1.6, 7.6 and 7.7 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p> <p>2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的可食用副产品要求</p>	<p>6.1提供可食用副产品加工处理间/区平面图, 平面图应标出可食用副产品处理间/蹄(爪)去除处理区、预冷设施、包装间的位置, 注明人流、物流方向, 提供生产状态下可食用副产品加工车间的图片 Provide a floor plan of the handling room/area for edible</p>	<p>1.可食用副产品车间应与企业申报的注册产品相对应, 如畜禽头爪蹄、内脏等产品车间面积充足、布局合理, 脏区净区分隔, 避免交叉污染 Edible by-product room shall be suitable for the production of products applied by the establishment for export, including that the room where the head, feet and other visera are processed shall be sufficient in working area, reasonable in layout, separated the clean</p>



	<p>Edible by-product requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>by-products, which shall indicate the location of edible by-product handling room, hoofs (feet) removal area, cooling facilities and packaging room, as well as the flow direction of personnel and materials, and provide the pictures of edible byproduct handling room when the production is in process.</p> <p>6.2提供可食用副产品加工的工艺流程图、危害分析工作单和HACCP计划表</p> <p>Provide the production flow chart, hazard analysis worksheet and HACCP plan of all the edible by-products.</p> <p>6.3提供可食用副产品卫生标准操作程序 (SOP), SOP应当至少列明可食用副产品加工区域、合格产品判定标准或是拒收产品缺陷标准、产品温度控制要求、产品批次管理要求等</p> <p>Provide the Standard Operation Procedure (SOP) for edible by-</p>	<p>areas from the non-clean areas and the cross contamination can be avoided.</p> <p>2.可食用副产品处理能力应与屠宰能力相对应</p> <p>Edible by-product handling capacity shall match the slaughtering capacity.</p> <p>3.可食用副产品如头蹄爪, 在宰后检验前即已经切除的, 应当保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能够准确识别对应的可食用副产品并进行处置, 防止不合格动物的可食用副产品输华</p> <p>If the edible by-products, such as the head, feet and claws, have been removed before post-mortem inspection, the edible by-products shall be accurately identified and disposed when the carcass viscera are found to be unfit for human consumption, so as to prevent the edible by-products of condemned animals from being exported to China.</p> <p>4.输华产品微生物监控计划应当包括可食用副产品</p> <p>The microbiological monitoring plan for products to be exported to China shall cover edible by-products.</p>
--	--	--	--



		<p>products. The SOP shall at least indicate the handling areas of edible by-products, the criteria for acceptance or rejection of the products, the temperature requirements of product, the requirements of product batch management, etc..</p> <p>6.4说明已建立的必要程序保证胴体内脏发现不适合人类食用病变时能够准确识别对应的可食用副产品并进行处置，防止不合格动物的可食用副产品输华（申请可食用副产品，如头蹄爪）</p> <p>Explain necessary procedures established to ensure that the corresponding edible by-products can be accurately identified and disposed of when the viscera and the carcass are found to be unfit for human consumption, so as to prevent the edible by-products of condemned animals from being exported to China (Applicable to export of edible by-products, such as head, feet).</p>	<p>5.对于取鸭/鹅肥肝操作，内脏掏脏环节不应与分割肉同区域同时加工（适用于取鸭/鹅肥肝工艺）</p> <p>For the duck/goose fatty liver plucking operation, the evisceration shall not be carried out in the same area and at the same time with the meat cutting (applicable to the duck/goose fatty liver plucking).</p>
--	--	---	---



		<p>6.5随附可食用副产品微生物监控计划，计划中应至少列明取样方式、频率、监控检测项目、检测限值、判定符合的标准等</p> <p>Provide an edible by-product microbiological monitoring plan, which shall specify the sampling method, frequency, monitoring items, detect limits, limit criteria for compliance, etc..</p> <p>6.6提供内脏掏脏加工与胴体分割加工区域的空间/时间隔离措施，并提供避免发生交叉污染的证明材料（适用于取鸭/鹅肥肝工艺）</p> <p>Provide the space/time measures separating the areas of offal process after evisceration and carcass cutting, with the supporting materials of avoiding the cross contamination (applicable to plucking of duck/goose fatty liver).</p>	
<b>7. 温度控制 Temperature Control</b>			



<p>7.1车间温度控制 Room temperature control</p>	<p>《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中4.3 Article 4.3 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p>	<p>7.1简述预冷设施、分割车间、冻结间、冷藏库的温度要求 Brief description of the temperature requirements of chilling facilities, cutting room, freezing room and cold storage.</p>	<p>应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定的范围内。预冷设施温度控制在0°C~4°C;分割车间温度控制在12°C以下;冻结间温度控制在-28°C以下;冷藏储存库温度控制在-18°C以下 The room temperature shall be controlled within the required range, i.e. the temperature of chilling facilities shall be controlled between 0°C~4°C; the temperature of the cutting room shall be limited below 12 °C; the freezing room temperature is controlled below -28°C and the temperature of cold storage shall be controlled below -18°C.</p>
<p>7.2产品温度/排酸控制 Product temperature/ carcass aging control</p>	<p>1.《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中7.6 Article 7.6 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694). 2.申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类检验检疫议定书中规定的温度和PH值要求(如适用) Temperature and PH value stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to</p>	<p>7.2.1简述冷却后肉类中心温度、副产品中心温度要求 Brief description of the requirements of the central temperature of meat and edible by-products after chilling. 7.2.2提供肉类排酸程序,包括冷却方式、设施(如适用) Provide the carcass aging procedure, including chilling</p>	<p>1.应按照工艺要求,屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的,应立即预冷。冷却后,畜肉的中心温度应保持在7°C以下,禽肉中心温度应保持在4°C以下,内脏产品中心温度应保持在3°C以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速 According to the process requirements, the carcasses and edible by-products that need to be chilled after slaughter shall be chilled immediately. After</p>



	<p>China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC(if applicable).</p>	<p>methods and facilities (if applicable).</p> <p>7.2.3 提供预冷和熟化的温度曲线、胴体背最长肌中央的PH值检测记录 (如适用)</p> <p>Provide the temperature curve of chilling and aging, and the record of PH value measured in the center of the longissimus dorsi muscle of carcass (if applicable).</p>	<p>chilling, the central temperature of livestock meat shall be kept below 7°C; for the poultry meat, it shall be kept below 4°C, and the central temperature of visceral products shall be kept below 3°C. The operations such as deboning and cutting shall be carried out as quickly as possible.</p> <p>2. 应限定加工时间, 确保尽快加工。生产冷冻产品时,应在48h内使肉的中心温度达到-15°C以下后方可进入冷藏储存库</p> <p>Production time shall be limited to ensure a rapid production. During the production of frozen products, the central temperature of the meat shall reach below -15°C within 48 hours before being placed in the coldstorage.</p> <p>3.肉类排酸后的PH值应符合议定书要求 (如适用)</p> <p>The PH value of meat after aging shall meet the requirements of the Protocol (if applicable).</p>
<p><b>8. 化学品及包装材料管理 Management of Chemicals and Packaging Materials</b></p>			



<p>8.1化学品管理 储存 Management and storage of chemicals</p>	<p>《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).</p>	<p>8.1.1简述化学品领用与储存 要求 Brief description of chemical use and storage requirements. 8.1.2提供化学品存放间的图 片 Provision of pictures of chemical storage rooms.</p>	<p>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.</p>
<p>8.2内外包装材 料管理储存 Management and storage of exterior and interior packing materials</p>	<p>《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工 卫生规范》(GB 12694) 中8.1 Article 8.1 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise</i> (GB 12694).</p>	<p>8.2提供内外包装材料适合进 行肉类包装的证明材料 Provision of supporting materials indicating the internal and external packing materials are suitable for meat packaging.</p>	<p>包装材料不应含有有毒有害物质,不 应改变肉的感官特性 Packing materials shall be free of any toxic and harmful substances and shall not change the characteristics of meat.</p>
<p><b>9. 废弃物处理及虫鼠害控制 Waste Disposal and Pest Control</b></p>			
<p>9.1废弃物处理 Waste disposal</p>	<p>《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工 卫生规范》(GB 12694) 中3.3.2、 3.3.3、4.1.5、5.2.3、5.4.4、5.8、 6.3.7、6.4 Articles 3.3.2, 3.3.3, 4.1.5, 5.2.3, 5.4.4, 5.8, 6.3.7 and 6.4 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic</i></p>	<p>9.1.1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</p>	<p>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. 2.废弃物应区分存放、及时处理, 避 免对生产造成污染</p>



	<i>Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).</i>	waste storage containers in the room. 9.1.2 简述废弃物处理程序要求；如采用第三方进行无害化处理，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.	Waste shall be stored separately and treated in time to avoid contamination of production.
9.2 虫鼠害控制 Pest control	《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中5.2.2、5.5.2、5.7.2、5.8.1、11.2.9 Articles 5.2.2, 5.5.2, 5.7.2, 5.8.1 and 11.2.9 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).</i>	9.2 提供虫害控制布点平面图，如第三方承担，提供第三方资质 Provision of the layout plan for pest control. If a third party undertakes, please provide the qualification of the third party.	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.
<b>10. 产品追溯和召回 Product Traceability and Recall</b>			
10. 产品追溯和召回体系	1. 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694) 中9. Article 9 of <i>National Food Safety Standard – Code of Hygienic Practice</i>	10.1 简述产品追溯程序，以一批次成品批号为例，说明	1. 应通过批次号构成识别动物或产品来源，通过批次管理和接收销售记录



<p>Product traceability and recall system</p>	<p><i>for the Livestock and Poultry Slaughtering Enterprise (GB 12694).</i> 2. 申请国主管当局与海关总署签订的输华肉类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 to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>如何自成品追溯至相应养殖场或前一步骤的来源企业 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 farm or establishment where the raw material come from. 10.2提供独立冷库企业请提供产品来源企业已获得在华注册资格的证明文件（如适用） Please the independed cold storage facility provide the supporting documents (if applicable) to prove that the product come from the establishemnt registered by China. 10.3 提供独立冷库企业对输华产品储存管理的简要说明，说明输华产品来源及接收、存放等操作要求（如适用）</p>	<p>实现向前一步和向后一步的可追溯管理 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. 2.独立冷库企业输华产品应当来自已获得在华注册资格的屠宰分割企业，产品已完成内外包装和标识，产品接收符合温度控制要求，接收后只进行速冻和冷冻储存，不得对接收的产品进行再包装、换标识等加工操作 The products exporting to China through independent cold storage facilities shall source from slaughterhouses and cutting establishments which are registered in China. The products shall be finished with inner and exterior packing and labelling, the temperature requierment must be satisfied when received by the independent cold storage facility. After the products are received, no further packing, re-labelling, or any other processing opeation is allowed except fast-freezing and freeze storage.</p>
---	--	---	---



		Provision of the brief description of the storage and management of products exported to China by the indended cold storage indicating the source of the product exported to China and the requirements of acceptance and storage.(if applicable).	
<b>11. 人员管理及培训 Personnel Management and Training</b>			
11.1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).	11.1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.
11.2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).	11.2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检验检疫议定书、中国法规标准、SRMs控制(适用于牛)等内容 The training content shall cover the Protocol on Inspection and Quarantine of Meat to Be Exported to China, Chinese laws and regulations and



			standard, SRMs control (applicable to cattle), etc..
<b>12. 声明 Declaration</b>			
12.1 企业声明 Declared by establishment		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>	应有法人签名和公司盖章 The form shall be signed by responsible person and stamped with seal of the establishment.
12.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 CF – DOCUMENTO DE APOYO PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE CARNE 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 carne 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.

Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente se enviará a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se compruebe que aporta las garantías exigidas por las autoridades chinas. La SGSE en esta revisión preliminar comprobará además que la versión inglesa no presenta errores de traducción que motiven la devolución de la documentación, ya que para la tramitación a las autoridades chinas se empleará exclusivamente la versión inglesa.

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

Definiciones y/o aclaraciones:

En base a la normativa china, **carne** se refiere a todas las partes de ungulados y aves de corral<sup>2</sup> destinadas al consumo humano o que se hayan considerado inocuas y aptas para el consumo humano, incluidas las canales de ungulados y de aves de corral, la carne separada y los subproductos comestibles, los despojos, la grasa, la sangre, los huesos, la piel, la cabeza, las pezuñas, la cola y otros productos comestibles. Códigos HS: capítulo 02, capítulo 05 (excepto tripas), capítulo 15 (grasa de bovino y ovino).

No obstante, conforme el Protocolo acordado entre las autoridades españolas y chinas, únicamente pueden exportarse *carne de porcino (refrigerada y congelada)* y los siguientes despojos (todos ellos congelados) de porcino: *grasa sin refinar, corazón, hígado, riñón, lengua, rabo, oreja, testículos, patas, morro, codillo, careta, labios, mandíbula, aortas, piel, cabeza, cerebro, diafragma, cartílago, tráquea, esófago, garganta, pene y hueso de cerdo.*

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

#### 1.1-1.18 Basic information of enterprise

- Los datos de identificación de la empresas que se indiquen en este apartado 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](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>
- Apartados 1.12-1.16: deben indicarse los datos de producción solicitados; los documentos y registros necesarios respecto a estos datos serán solicitados en apartados posteriores.
- Punto 1.14. “Integrated Enterprise” se refiere a empresas que tengan todas actividades: matadero, sala de despiece, almacén frigorífico y planta de procesado.
- Las carnes destinadas a la exportación a China deberán estar dentro del ámbito de aplicación del Protocolo.
- La velocidad de la línea de sacrificio garantizará la implementación efectiva de la inspección post-mortem, y la capacidad de corte y deshuesado deberá ser consistente con la capacidad de sacrificio.
- La capacidad de almacenamiento en frío deberá satisfacer las necesidades de producción y almacenamiento continuos de carne congelada/refrigerada.
- 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

<sup>2</sup> Por el momento, nuestro país únicamente está autorizado a exportar carne y despojos de la especie porcina.



- 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.

La Norma GB 12694 establece que las industrias productoras de carne de porcino deberán estar alejadas al menos 3 km de distancia de otros establecimientos que puedan contaminar la industria, fuentes de agua contaminadas y otras industrias que liberen sustancias contaminantes como gases nocivos, humo, polvo, etc.

La entrada de vehículos que transporten los animales deberá contar con un vado de desinfección del mismo ancho que la puerta, longitud de 4m y profundidad de 30 cm.

Así mismo, las entradas a las zonas de trabajo deberán contar con instalaciones para cambiarse los zapatos (usar cubrezapatos) o dispositivos para la desinfección del calzado de trabajo.

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.

Se calificará como no conformidad si el entorno del establecimiento tiene unas condiciones inadecuadas, no se cuenta con dispositivos de desinfección de vehículos o vados sanitarios, así como que la información aportada no coincide con la real.

### 2.2. The layout of the factory.

- Aportar planos de la industria, donde se muestren claramente las distintas áreas de producción, como son el área de descanso de animales, lazareto, área de sacrificio, área de despiece, área de expedición, así como las zonas de elaboración/transformación, las salas o zonas de almacenamiento de productos químicos y de limpieza, la zona de laboratorio en su caso, la zona de inspección, etc., etiquetando las distintas zonas.
- En el plano deben indicarse con flechas de color las rutas de entrada, descarga, limpieza, desinfección y salida de los vehículos de transporte de animales, las rutas de entrada, carga y salida de los vehículos de transporte de productos finales, así como las rutas de transporte de los 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 animales vivos, 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.

- Aportar planos de la industria, indicando (mediante flechas de colores) el flujo de materiales, personal, procesado, agua, y el proceso de elaboración.
- Indicar en el plano las diferentes áreas diferenciadas por nivel de limpieza (por ejemplo, diferenciar zonas sucias y limpias mediante diferentes colores). Se deberán indicar el vestuario del personal, la sala de sacrificio, despiece y deshuesado, la sala de manipulación de despojos, la sala de limpieza y desinfección de herramientas, la sala de refrigeración (incluidas las instalaciones de refrigeración de despojos), el área de envasado y embalaje, el área de almacenamiento frigorífico y de congelación rápida y otras áreas funcionales. (Indicar en el mapa la zona destinada a los productos exportables a China).

Se recomienda aportar por separado los planos con los flujos de producción (desde la entrada de materia prima hasta la salida del producto final), personal (desde su entrada, paso por vestuarios, etc.) y red de distribución de aguas (incluyendo residuales), indicando las direcciones de flujo con flechas de colores distintos.

Las superficies de paredes, suelos y techos serán de materiales no tóxicos, antideslizantes, bien sellados, no adsorbentes, de fácil limpieza y desinfección, y estarán en buen estado de mantenimiento. El suelo deberá mantenerse limpio y libre de agua, y el flujo de aguas residuales se efectuará desde zonas limpias a zonas sucias, y no al revés.

Los Servicios Oficiales verificarán que las dependencias se corresponden con los planos aportados, y que el estado de mantenimiento de las superficies y equipos es adecuado.

Se determinará no conformidad si los Servicios Oficiales detectan que el estado de mantenimiento de las superficies y equipos es inadecuado, si los flujos 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.

Estos equipos deberán estar en buen estado de limpieza y mantenimiento, y pasar revisiones o calibraciones periódicas, que la empresa deberá conservar durante un periodo de tiempo apropiado.

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, que estos equipos se adecúan a las necesidades y actividades productivas de la empresa y que se encuentran en perfecto 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 similares, para asegurar su correcto funcionamiento.

Si se detecta que los equipos empleados no se encuentran en buen estado de mantenimiento, o bien que no se realizan revisiones o éstas no quedan registradas en la documentación aportada, 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).

Deberá destinarse una zona del almacén exclusiva para la carne destinada a ser exportada a China, que esté separada y claramente identificada.

Todas las materias almacenadas se mantendrán a una distancia adecuada de las paredes y del suelo para facilitar la ventilación y evitar su contaminación.

Los Servicios Oficiales verificarán que la situación de los locales de almacenamiento es consistente con la información aportada y que son adecuados para la capacidad de producción de la empresa.

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. and 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. Source of Live Animals**

#### 4.1. Source areas and farms of live animals

Según se indica en el certificado de exportación ASE-2323, los animales de los que se obtiene la carne y despojos serán **nacidos en España**. En caso de procesar carne de animales de otra procedencia, el establecimiento deberá contar con un sistema de segregación a lo largo de todo el proceso (incluyendo el almacenamiento) para garantizar que no hay contaminación cruzada y que estas carnes no entrarán en la cadena de exportación a China.



- Proporcionar la información del país, la provincia y la región de donde provienen los animales vivos destinados a la exportación a China.
- Proporcionar la lista de granjas de procedencia de los animales vivos destinados a la exportación a China, indicando si son granjas propias o granjas contratadas.

Los Servicios Oficiales verificarán que la procedencia de los animales destinados a la exportación a China es conforme a lo indicado, y que la empresa tiene implementado un sistema que garantice su control.

Se considerará incumplimiento si la empresa se abastece de animales nacidos en otros países y no tiene establecidas e implementadas medidas de segregación.

#### 4.2. Zoosanitary certificate for live animals

- Proporcionar algún certificado de traslado de los animales vivos para sacrificio.

Los Servicios Oficiales verificarán que los animales vienen acompañados de la documentación oficial preceptiva, que garantiza que los animales provienen de áreas permitidas y permite rastrear los animales hasta la granja de procedencia.

Verificarán que la empresa mantiene los registros pertinentes de la documentación de todos los animales recibidos cuya carne va a ser exportada a China.

El incumplimiento de los requisitos anteriores determinará no conformidades, así como si la información facilitada no está actualizada.

### **5. Slaughter and deboning/Cutting**

#### 5.1. Meat inspection

- Aportar una descripción de quién es responsable de llevar a cabo la inspección la inspección *ante-mortem* y *post-mortem* y dónde se realiza (se puede indicar la situación de los puestos de control en un plano ampliado de la zona)
- Proporcionar imágenes de las áreas de inspección *post-mortem* cuando se esté llevando a cabo, donde puedan observarse la mesa de inspección *post-mortem*, el área de expurgo de canales, el área de retención de canales sospechosas, las instalaciones de almacenamiento de canales decomisadas, y el botón de parada de emergencia de la línea de sacrificio.
- Indicar los criterios para el rechazo o la aceptación de la canal/carne (pueden indicarse los criterios indicados en la normativa europea, Reglamento (CE) 853/2004 y añadir otros criterios adicionales que la empresa haya establecido).

Sólo la carne que pasa la inspección *ante mortem* y *post mortem* puede exportarse a China, y en la línea de sacrificio debe existir un botón de parada de emergencia. La empresa deberá tener implantados procedimientos para garantizar la correspondencia de las vísceras con su canal después del sacrificio. Se evitará la contaminación cruzada causada por heces y bilis.

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

El incumplimiento de los requisitos anteriores determinará no conformidades, así como si la información facilitada no está actualizada.

#### 5.2. HACCP

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.

### 5.3. Sanitation Standard Operation Procedure

- Describir brevemente cuándo, por quién y con qué frecuencia se realizará la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, herramientas y ropa de trabajo. Los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados deberán abarcar toda la línea de producción.
- 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
- Describa brevemente los procedimientos operativos para el sellado del recto/esófago, retirada de los despojos y la piel, etc. para evitar la contaminación de la canal.

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 conformidades 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.

#### 5.4. Self-control

- Proporcionar el plan de análisis instaurado en la empresa, que incluirá una lista de los parámetros a analizar, frecuencia, límites de aceptación y medidas correctoras en caso de resultados desfavorables, para todos los productos solicitados para exportar a China. El plan de análisis deberá cumplir con los requisitos recogidos 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](#).
- Aportar un informe resumen de los resultados de los análisis de los productos realizados en los últimos 6 meses. En caso de no disponer todavía de resultados, deberá aportarse alguna evidencia de que el sistema ha sido iniciado y se está implementando.
- Aportar certificado de acreditación o autorización del laboratorio (contratado o propio).

Los requisitos recogidos 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](#), que en el caso de la carne son los siguientes:

**Criterios microbiológicos:** son los mismos que los establecidos en la normativa europea. La empresa deberá realizar los análisis en las canales conforme se establece en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

**Control de residuos en carne y vísceras** de porcino:

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

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

\*\* Incluirá analítica de Ractopamina y Zilpaterol.

\*\*\* Los límites se establecen para en el RD1749/1998 y Reglamentos (CE) nº 37/2010, 1881/2006 y 396/2005.

**Medidas ante resultados insatisfactorios:** las que se indican 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](#)

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. Así mismo, comprobarán que el plan analítico está implementado y que se lleva a cabo con la frecuencia indicada.



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. Processing of edible by-products (viscera) (if applicable)

- Aportar un plano de planta de la sala/área de manipulación de subproductos comestibles, que deberá indicar la ubicación de la sala de manipulación de los despojos, el área de procesado de pies y manos, las instalaciones de refrigeración y la sala de envasado, así como la dirección del flujo de personal y productos.
- Proporcionar imágenes de las salas de manipulación de despojos, en actividad.
- Proporcionar el diagrama de flujo de producción indicando los PCC y puntos de control, el análisis de peligros y el cuadro de gestión de los PCC de todos los despojos solicitados.
- Proporcionar los procedimientos de obtención y manipulación de todos los despojos solicitados. Se deberán indicar al menos las áreas de manipulación, los criterios de aceptación o rechazo, los requisitos de temperatura del producto, los requisitos de gestión de los lotes de productos, etc.
- Explicar los procedimientos establecidos para garantizar que los despojos solicitados puedan identificarse con precisión y eliminarse cuando se determine que las vísceras y la canal no son aptas para el consumo humano, a fin de evitar la exportación de subproductos de animales decomisados a China.
- Proporcionar en forma de tabla el plan de análisis microbiológico de los despojos solicitados, en el que se especificará el método de muestreo, la frecuencia, los elementos de seguimiento, los límites de detección, los criterios de cumplimiento de los límites, etc.

Tanto la Norma GB 12694 como 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](#) establecen que la sala de subproductos comestibles, donde se procesan la cabeza, patas y otras vísceras, deberá estar separada del área de sacrificio, y que exista separación entre áreas sucias y áreas limpias para evitar la contaminación cruzada. Además, este recinto deberá estar climatizado, al igual que las salas de despiece, a temperaturas no superiores a 12°C

Si los subproductos comestibles se han extraído antes de la inspección *post mortem*, los subproductos deberán poder identificarse como pertenecientes a una determinada canal, y se eliminarán cuando se determine que la canal no es apta para el consumo humano, para evitar que los subproductos de los animales decomisados se exporten a China.

Además, el plan de análisis microbiológico cubrirá todos los despojos a exportar a China y deberá cumplir con los requisitos recogidos 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](#), que son los siguientes:

**Criterios microbiológicos de los despojos comestibles** destinados a la exportación a la República Popular de China:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo	
	n	c	m	M	Frecuencia original (*)	Frecuencia reducida (**)
Recuento aeróbico en placa	5	2	5x10 <sup>5</sup> ufc/g	5x10 <sup>6</sup> ufc/g	5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>4</sup> ufc/g		
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g			

(\*) El muestreo debe ajustarse para asegurar la distribución en cada día de la semana

(\*\*) La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas



En relación al muestreo, las empresas clasificarán las referencias que exportan en las “categorías de producto” que se corresponden con los sistemas orgánicos (ej. respiratorio, digestivo, circulatorio, urinario, reproductor, patas...). Efectuada la clasificación, semanalmente se escogerá 1 categoría diferente, de manera que al finalizar el año se hayan muestreado todas las referencias incluidas en cada categoría de producto.

Las muestras se tomarán de los productos ya terminados, en las áreas de procesado, después del final del proceso y antes de la congelación. Se recogerán las muestras de diferentes partes del envase, se mezclarán y se formará en una muestra laboratorial de al menos 500 g.

Los Servicios Oficiales verificarán que los sistemas implantados para el procesado de los despojos son conformes a 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](#) y que se realizan los análisis establecidos en la misma.

Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si la información aportada no es veraz, los despojos no se procesan en las condiciones establecidas en la Nota Informativa, el programa analítico no está implementado y/o no se realiza con la frecuencia adecuada.

## **7. Temperature Control**

### 7.1. Room temperature control.

- Proporcionar una breve descripción de los requisitos de temperatura de las instalaciones de refrigeración, sala de despiece, sala de congelación y almacenamiento en frío.

En concreto, para la producción de **carne fresca de porcino**, deberán cumplirse los requisitos específicos del punto 2.2 de 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](#):

#### 2.2: Requisitos específicos para la carne fresca

- La cámara de preenfriamiento o túnel de oreo estará a una temperatura entre 0-4°C y la sala de despiece se mantendrá a temperaturas inferiores a 12°C. Después del enfriamiento, la temperatura central de la carne se mantendrá por debajo de 7°C.
- Posteriormente, el túnel de congelación alcanzará como mínimo los -28°C, y en la cámara de conservación de congelado se garantizará una temperatura por debajo de -18°C.
- La carne que vaya a expedirse en condiciones de refrigeración, deberá mantenerse en todo momento y durante su transporte a una temperatura entre 0-4°C
- Cuando se trasladen productos a otros establecimientos, los productos sólo podrán ser expedidos tras cumplir con los requerimientos de temperatura. no siendo aplicables las excepciones previstas en la normativa comunitaria<sup>3</sup> para el transporte de la carne.

Respecto a **los despojos, incluyendo patas y manos de cerdo**, deberán cumplirse los requisitos específicos del punto 2.3 de la Nota Informativa, que indica:

#### 2.3: Requisitos específicos para despojos comestibles

- El local de procesado de los despojos deberá encontrarse a una temperatura de 12°C, cumpliendo los requisitos de flujo de proceso hacia delante, higiene y equipos.
- La refrigeración permitirá alcanzar una temperatura de 3°C en los productos y posteriormente en la congelación, tanto en el túnel como en la cámara de conservación de congelado, una temperatura por debajo de los -18°C en producto, para lo cual, en caso de emplearse túnel de congelación, este alcanzará como mínimo los 28°C.

<sup>3</sup> Reglamento (CE) N° 853/2004, Anexo III, Sección I, Capítulo VII, Parte 3.



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 de las distintas salas son conformes a lo recogido en la normativa, 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.

## 7.2. Control of product temperature

- Aportar una breve descripción de los requisitos de la temperatura central de la carne y subproductos comestibles después del enfriamiento.

Según recoge la Norma GB 12694, de acuerdo con los requisitos del proceso, las canales y subproductos comestibles que deban enfriarse después del sacrificio deberán enfriarse inmediatamente. Después del enfriamiento, la temperatura central de la carne de ungulados se mantendrá por debajo de 7° C, y la temperatura central de los despojos (subproductos comestibles) se mantendrá por debajo de 3 ° C. Las operaciones como el deshuesado y el recorte se realizarán con la mayor rapidez posible.

El tiempo de producción se limitará para garantizar una producción rápida. Durante la producción de productos congelados, la temperatura central de la carne debe llegar por debajo de -15 ° C dentro de las 48 h antes de llevarse al almacenamiento en frío.

Los Servicios Oficiales evaluarán que el control de temperatura está implantado como parte del autocontrol de la empresa, y que es conforme a los procedimientos y la normativa aplicable.

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

## **8. Management of Chemicals and Packaging Materials**

### 8.1. Management and storage of chemicals

Los productos químicos se almacenarán en áreas específicas, claramente identificadas y de acceso restringido. Debe prevenirse la contaminación de los productos por los agentes químicos.

- 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.

Los Servicios Oficiales de inspección determinarán no conformidad si se emplean productos no incluidos en el Plan L&D, los productos no se encuentran etiquetados, o el almacén de productos L&D no está cerrado con llave.

### 8.2. Management and storage of exterior and interior packing materials



- Aportar una breve descripción de los materiales de envasado interior y exterior, y sus fichas técnicas o declaración de conformidad que acrediten 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 (ej. si para su empleo en la sala de envasado transitan por áreas sucias en las que puedan contaminarse).

## **9. Waste Disposal and Pest Control**

### 9.1 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.

### 9.2 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.

La Norma 12694 especifica que deberán instalarse mallas protectoras o similares en todos los conductos de ventilación, ventanas y huecos practicables, fabricadas de materiales resistentes a la corrosión, 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, que evite la entrada de insectos, así como en otras zonas de la industria que se determinen en el plan de control de plagas implantado en la empresa como parte del programa de autocontrol.

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.

## **10. Product Traceability and Recall**

### 10.1. Product traceability and recall system

En caso de que se emplee una instalación de almacenamiento en frío independiente, los productos deberán provenir de mataderos y salas de despiece autorizados en China, estar terminados con envasado y etiquetado interno y externo, y cumplir los requisitos de temperatura de almacenamiento correspondientes. Una vez que se reciben los productos, no se permitirá su reenvasado, reetiquetado ni ninguna otra operación de procesamiento, excepto la congelación rápida y el almacenamiento en congelación.

- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad del producto y la determinación y asignación de los lotes.
- 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.
- En el caso de los almacenes frigoríficos independientes, aportar evidencias (contrato, facturas, albaranes...) que acrediten que se abastece de establecimientos autorizados para exportar a China, e indicar los requisitos de aceptación de la materia prima (por ejemplo, controles de temperatura, higiene, identificación...).

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.

Igualmente, comprobarán que en los almacenes frigoríficos los controles a la materia prima se realizan conforme lo indicado.

Se determinará no conformidad si la información aportada no es veraz o el sistema implantado no permite garantizar la trazabilidad completa de los productos.

## **11. Personnel Management and Training**

### 11.1 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 trabajadores que manipulen directamente canales, carne o despojos envasados o sin envasar, o bien que manipulen los equipos o superficies que estén en contacto con los mismos, deberán someterse a exámenes de salud, previo al empleo y de forma periódica.

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.

### 11.2 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).

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.

## 12. Declaration

Declared by establishment:

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

Confirmed by Veterinary Authority:

En la primera revisión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues el documento será validado por el SVO sólo tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad.



## ANEXO III

### 0102-CF - CUESTIONARIO DE REGISTRO

Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises **Porcine meat**

#### **1. Basic Information of Establishment**

#### **Application for Registration of Overseas Manufacturers of Imported Porcine meat**

- 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 factory
- 2.3 Design and layout of workshop
- 2.4 Production equipments
- 2.5 Storage facilities

## **3. Water/Ice/Steam supply**

- 3.1. Water treatment
- 3.2 Control of water

## **4. Source of Live Animals**

- 4.1 Source areas and farms of live animals
- 4.2 Zoosanitary certificate for live animals

## **5. Slaughter and deboning/Cutting**

- 5.1 Meat Inspection
- 5.2 HACCP
- 5.3 Sanitation Standard Operation Procedure (SSOP)
- 5.4 Self Control

## **6. Processing of edible by-products (viscera) (if applicable)**

### **7. Temperature Control**

- 7.1 Room temperature control
- 7.2 Control of product temperature

### **8. Management of Chemicals and Packaging Materials**

- 8.1 Management and storage of chemicals
- 8.2 Management and storage of exterior and interior packing materials

### **9. Waste Disposal and Pest Control**

- 9.1 Waste treatment
- 9.2 Pest control

### **10. Product Traceability and Recall**

### **11. Personnel Management and Training**

- 11.1 Qualification of employees
- 11.2 Training of employees



### 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-CF - Compliance Checklist for meat

#### 0102- CF附件5-1-1

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%2Fcxgan%2FDocumentacionPublica%2F0102-CFcomplianceChina.doc&wdOrigin=BROWSELINK>



## **ANEXO V**

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

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

#### **Artículo 1**

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

#### **Artículo 2**

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

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

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

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

#### **Artículo 3**



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

#### **Artículo 4**

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

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

#### **Artículo 5**

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

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

#### **Artículo 6**

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

- 1) La carne y los productos cárnicos curados de cerdo han sido sacrificados, procesados y almacenados en mataderos, establecimientos de procesamiento y almacenes frigoríficos aprobados por la parte china.
- 2) Los medicamentos veterinarios y los aditivos para piensos prohibidos por ambas partes nunca han sido utilizados en los cerdos vivos de los que se obtiene la carne y los productos cárnicos curados de porcino destinados a la exportación.
- 3) Los cerdos destinados al sacrificio proceden de granjas de conformidad con el artículo 4 de este Protocolo, que han sido sometidos a inspecciones ante y post mortem de acuerdo con las leyes y reglamentos chinos y españoles con resultados favorables. Los cerdos sacrificados están sanos y sin signos clínicos de enfermedades infecciosas, no se han encontrado lesiones en las canales ni en las vísceras, y de los cuales se han extraído los principales ganglios linfáticos y el tejido glandular.
- 4) Los niveles de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas y contaminantes ambientales, como los metales pesados, así como otras sustancias indeseables contenidas en los productos, no exceden los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por el programa nacional de residuos de China y España. Los aditivos alimentarios empleados son conformes con la manipulación establecida en las leyes y reglamentos de China y España.



- 5) La carne y los productos cárnicos curados de porcino están libres de contaminación por microorganismos patógenos establecidos en las leyes y normas de China y España.
- 6) La carne y los productos cárnicos curados de porcino deben ser higiénica y sanitariamente aptos para el consumo humano.
- 7) En las granjas, mataderos y establecimientos se aplica un sistema eficaz de identificación para la trazabilidad que puede rastrear hasta la granja de nacimiento la carne y los productos cárnicos curados de cerdo destinados a la exportación.

### **Artículo 7**

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

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

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

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

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

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

### **Artículo 8**

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

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

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

### **Artículo 9**



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

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

### **Artículo 10**

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

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

### **Artículo 11**

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

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

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

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

### **Artículo 12**

Si aparecen en España brotes de enfermedades infecciosas o parasitarias de repercusión para el ganado porcino incluidas en la lista A de la *Lista de enfermedades cuarentenarias para los animales importados a la República Popular China*, definida por las leyes y normas chinas, o las enumeradas en el artículo 3 de este Protocolo, la parte española detendrá la exportación de carne y productos cárnicos curados de porcino a China, recuperará los



productos afectados y otros productos con riesgo potencial, y proporcionará a la parte china información sobre cómo ocurrieron y se controlaron los incidentes.

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

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

### **Artículo 13**

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

### **Artículo 14**

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

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

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

### **Artículo 15**

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

### **Artículo 16**

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

### **Artículo 17**



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

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

---

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

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



Anexo 1.a

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

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

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



Anexo 1b

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

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



## Anexo 2

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

#### 1. Ámbito de aplicación

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

#### 2. Requisitos generales

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

#### 3. Requisitos del procesado de despojos.

- (1) Locales de procesado, instalaciones y equipos.
  - ① Los despojos para la exportación a China deben procesarse en una sala de procesamiento independiente relativamente aislada del procesado de canales. La sala de procesamiento y sus condiciones sanitarias deberán cumplir con los estándares de diseño, construcción, sanitarios y de procesamiento establecidos para los productos cármicos aptos para el consumo humano en España.



- ② El tamaño de la sala de procesamiento de despojos debe ser adecuada a la capacidad de procesamiento, con equipos e instalaciones sanitarias. Las salas de procesamiento de zona sucia y zona limpia deberán estar separadas y con un flujo de proceso adecuado para evitar la contaminación cruzada.
- ③ Todos los tipos de despojos deberán ser procesados en las instalaciones específicas para el pre-enfriamiento y el envasado.
- ④ La sala de procesamiento de cabeza, pezuñas y colas debe estar equipada con baño de inmersión, máquina de depilación y máquina de limpieza.

(2) Requisitos de higiene del personal.

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

(3) Requisitos de temperatura

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

4) Requisitos para los productos después del faenado

- ① Después del faenado, cualquier lesión, secreción, herida, pústula, nódulo linfático, heces, bilis u otro cuerpo extraño (como plásticos, metales, restos de alimentos, etc.) deben ser eliminados de los despojos.
- ② El despojo que se vaya a exportar a China debe ser empaquetado separadamente según el tipo de variedad de producto y almacenado en un área específica con una marca de identificación.

(5) El control sanitario del procesado y productos acabados

Los establecimientos deberán implementar un plan de monitorización de microorganismos dependiendo de los diferentes riesgos o PPCs de los despojos para la exportación a China, que aplica un análisis estadístico para evaluar los resultados de la monitorización microbiológica en cada etapa del proceso para establecer



una base de datos de referencia. Los requisitos sanitarios del proceso y de los productos acabados de los despojos deben ser conformes a la siguiente tabla.

Tabla 1.- El control sanitario del procesado de despojos

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo	
	n	c	m	M	Frecuencia Original (*)	Frecuencia reducida (**)
Recuento aeróbico en placa	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufc/g	5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	$5 \times 10^3$ ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g		
Salmonella	5	0	Ausencia/25g			

(\*) El muestreo debe ajustarse para asegurar la distribución en cada día de la semana

(\*\*) La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios durante 6 semanas consecutivas

En relación al muestreo, las empresas clasificarán las referencias que exportan en las “categorías de producto” que se corresponden con los sistemas orgánicos (ej. respiratorio, digestivo, circulatorio, urinario, reproductor, patas...). Efectuada la clasificación, semanalmente se escogerá 1 categoría diferente de manera que al finalizar el año se hayan muestreado todas las referencias incluidas en cada categoría de producto.

Las muestras se tomarán de los productos ya terminados, en las áreas de procesado, después del final del proceso y antes de la congelación. Se recogerán las muestras de diferentes partes del envase, se mezclarán y se formará en una muestra laboratorial de al menos 500 g



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

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

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

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



① Método de muestreo:

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

② Almacenamiento y transporte de las muestras:

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

③ Interpretación de resultados:

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



## ANEXO VI

### CLASIFICACIÓN HS CIQ CODE PARA CARNE DE PORCINO

(extraído de CIFER el 30/06/2023)

Código HS y CIQ	Producto LISTA CEXGAN	CIFER	Categoría CIFER
0203119090102	Carne de cerdo refrigerada (con hueso)	Other fresh or chilled meat of carcasses and half-carcasses of swine	0102 - Pork Products
0203120090102	Carne de cerdo refrigerada (con hueso)	Other fresh or chilled shoulders, hams and cuts of swine with bone in	0102 - Pork Products
0203190090102	Carne de cerdo refrigerada (con hueso)	Other fresh or chilled meat of swine	0102 - Pork Products
0203190090102	Carne de cerdo refrigerada (sin hueso)	Other fresh or chilled meat of swine	0102 - Pork Products
0203219090999	Carne de cerdo congelada (con hueso)	Other frozen meat of carcasses and half-carcasses of swine	0102 - Pork Products
0203220090999	Carne de cerdo congelada (con hueso)	Other frozen shoulders, hams and cuts of swine with bone in	0102 - Pork Products
0203290090999	Carne de cerdo congelada (sin hueso)	Other frozen meat of swine (other)	0102 - Pork Products
0206410000101	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: hígado	Frozen livers of swine (frozen livers of swine)	0102 - Pork Products
0206490000101	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: corazón	Other frozen offal of swine (heart of swine)	0102 - Pork Products
0206490000103	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: riñones	Other frozen offal of swine (kidney of swine)	0102 - Pork Products
0206490000104	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: lengua	Other frozen offal of swine (tongue of swine)	0102 - Pork Products
0206490000105	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cola	Other frozen offal of swine (tail of swine)	0102 - Pork Products
0206490000106	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: orejas	Other frozen offal of swine (ear of swine)	0102 - Pork Products



0206490000109	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: testículos	Other frozen offal of swine (testicles of swine)	0102 - Pork Products
0206490000110	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: piel	Other frozen edible offal of swine (edible hides and skins of swine)	0102 - Pork Products
0206490000111	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cabeza	Other frozen edible offal of swine (head and head chunks of swine)	0102 - Pork Products
0206490000112	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: diafragma	Other frozen edible offal of swine (thoracic diaphragm of swine)	0102 - Pork Products
0206490000129	Patatas de cerdo congeladas	Other frozen offal of swine (trotters of swine) (whole feet)	0102 - Pork Products
0206490000130	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: codillo	Other frozen edible offal of swine (trotters of swine) (frozen trotter ring of swine)	0102 - Pork Products
0206490000132	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cara	Other frozen offal of swine (head and head chunk of swine) (frozen face of swine)	0102 - Pork Products
0206490000133	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cabeza	Other frozen offal of swine (head and head chunk of swine) (frozen head of swine)	0102 - Pork Products
0206490000135	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: mandíbulas	Other frozen offal of swine (head and head chunk of swine) (frozen lower jaw of swine)	0102 - Pork Products
0206490000136	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: nariz	Other frozen offal of swine (head and head chunk of swine) (frozen snout of swine)	0102 - Pork Products
0206490000137	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: labio	Other frozen offal of swine (head and head chunk of swine) (frozen lip of swine)	0102 - Pork Products
0206490000138	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: pene	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen penis of swine)	0102 - Pork Products
0206490000139	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: garganta	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen laryngeal bone of swine)	0102 - Pork Products
0206490000140	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: tráquea	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen trachea of swine)	0102 - Pork Products
0206490000141	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cerebro	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen brain of swine)	0102 - Pork Products



0206490000142	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: esófago	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen gullet of swine)	0102 - Pork Products
0206490000143	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: aorta	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen cardiac tube of swine)	0102 - Pork Products
0206490000144	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: cartilago	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen cartilage of swine)	0102 - Pork Products
0206490000146	Vísceras y despojos de cerdos comestibles congelados: huesos	Other frozen offal of swine (other offal of swine) (frozen bone of swine)	0102 - Pork Products
0209100000130	Grasa de cerdo refrigerada sin refinar	Not rendered or otherwise extracted fat meat of swine free of lean meat and pig fat (including fresh, chilled, frozen, dried, smoked, salted) (not rendered, chilled edible pig fat) (chilled not rendered edible pig fat) (edible, other than visceral fat)	0102 - Pork Products
0209100000131	Grasa de cerdo congelada sin refinar	Not rendered or otherwise extracted fat meat of swine free of lean meat and pig fat (including fresh, chilled, frozen, dried, smoked, salted) (not rendered, frozen edible)	0102 - Pork Products