Y ALIMENTACIÓN

DIRECCION GENERAL DE SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUERDOS SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

EXPORTACIÓN A TAILANDIA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE, DESPOJOS, PREPARADOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO

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".

Introducción:

En virtud al acuerdo alcanzado entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España (MAPA) y el Departamento de Desarrollo Ganadero de Tailandia (DLD) del Ministerio de Agricultura y Cooperativas de Tailandia (MOAC), la exportación de carne, despojos, preparados de carne y productos cárnicos de porcino a ese país requiere la autorización específica por parte del MAPA de los establecimientos productores.

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

Ámbito de aplicación

Este requisito se aplica al último establecimiento cárnico elaborador que haya procesado los siguientes productos objeto de exportación:

- Carne fresca y despojos frescos, congelados y refrigerados de porcino.
- Preparados de carne.
- Productos cárnicos curados.
- Productos cárnicos sometidos a un tratamiento térmico.

Deberá autorizarse el <u>establecimiento productor final</u> ya sea el matadero (SH), sala de despiece (CP), industria cárnica (PP), establecimiento de preparado de carne (MP) y centro de reenvasado (RW). No es necesario que toda la cadena esté autorizada pero el centro de reenvasado debe proveerse de un establecimiento autorizado.

Este registro no es de aplicación a:

- Almacenes frigoríficos (CS) pero debe proveerse de un establecimiento autorizado.
- Comercializadores / exportadores

Criterios aplicables para la autorización

Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.

Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.

Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)¹

Certificado sanitario de exportación

Las exportaciones de los productos deben ir amparadas por el Certificado Sanitario **ASE-2824** Certificado sanitario para la exportación de carne, vísceras y productos cárnicos de porcino desde España a Tailandia.

Otra información de interés

Listado de establecimientos: Tras el acuerdo alanzado con las autoridades competentes se encuentra disponible en Cexgan el listado de establecimientos españoles autorizados para exportar carne de porcino a Tailandia.

Al margen de los establecimientos contemplados en dicho listado, las autoridades tailandesas permiten la exportación de los productos recogidos en el ámbito de aplicación de este procedimiento por establecimientos que no se encuentren incluidos en dicho listado, siempre que dispongan del correspondiente permiso de importación otorgado por el DLD, el cual deberá reflejarse en la sección **I.2.a. Numero de notificación de importación** del certificado ASE-2824

Esta nota tiene únicamente un carácter informativo. Es responsabilidad final de los operadores conocer los requisitos de exportación/importación de sus productos y país de destino.

_

¹ PNCH que recoja los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf