



EXPORTACIÓN A TAIWAN

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

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

Introducción:

Para poder realizar exportaciones de carne y productos de porcino a Taiwán, los establecimientos cárnicos españoles deben estar específicamente autorizados por las autoridades taiwanesas del Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine (BAPHIQ) y de la Taiwan Food and Drug Administration (TFDA).

Actualmente, en el caso de los **mataderos** (SH), el procedimiento de homologación implica una visita de inspección in-situ por parte de BAPHIQ, mientras que para el **resto de establecimientos** (CP, CS, PP, RW): la autorización depende de TFDA y se realiza según el procedimiento de pre-listado.

Así mismo, recientemente, en los controles a la importación, las autoridades taiwanesas han detectado incumplimientos de la normativa de residuos, lo cual determina que los operadores deben contemplar, en sus programas de autocontrol, aspectos para el cumplimiento de la normativa de Taiwán.

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

Ámbito de aplicación

- Este registro es para la exportación de carne de porcino, incluidos los despojos y tripas y todo tipo de productos cárnicos de porcino. (excepto productos esterilizados enlatados que tiene un procedimiento propio)
- Este Registro afecta a:
 - Matadero (SH)
 - Sala de Despique (CP)
 - Almacén Frigorífico (CS)

¹<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/>



- Industria Cárnica (PP)
 - Centro de Re-embalado (RW)
 - Planta procesadora de tripas (PP-ST)
- Solo está permitida la autorización de establecimientos mono-especie, es decir que **únicamente elaboren porcino en sus instalaciones.**
 - Para la exportación a Taiwán, **todos los establecimientos de la cadena** deberán estar autorizados por lo que las salas de despiece, industrias cárnicas, centros de re-embalado y almacenes frigoríficos deben proveerse de establecimientos también incluidos en la lista autorizadas deben proveerse de mataderos también incluidos en la lista.
 - Sólo se podrán enviar productos procedentes de animales sacrificados con posterioridad a la fecha de autorización del establecimiento.

No es de aplicación

- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos y/o almacenes que si aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a Taiwán.
- En el caso de exportación de **manteca de cerdo** a Taiwán no es necesario que el establecimiento esté autorizado por BAPHIQ. Este tipo de mercancía irá acompañada hasta destino por un Certificado Genérico emitido por los Inspectores de Sanidad Animal dependientes del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) y Taiwán 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)².
- Cumplimentación del cuestionario “*Expanding the Numbers of Establishments - Basic Information of the Establishment*”, disponible en CEXGAN, que deberá ser validado por el SVO. Aquellos establecimientos que soliciten modificación de datos o modificación del alcance no tienen que completar este cuestionario.

² [PNCH que recoge los principios del “Documento de directrices de cumplimiento del PNCH”](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/directrices_PNCH_rev1_abril_2024.pdf)
https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/directrices_PNCH_rev1_abril_2024.pdf



- Contemplar, en su plan de autocontrol³, que los resultados cumplen con la normativa de residuos de Taiwán, a la que podrán acceder desde este enlace <https://servicio.mapa.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/NormativaPorcTaiwan.pdf>, y que, en el caso de detectarse incumplimientos, se adoptará la acción de desclasificar las partidas implicadas para su exportación a Taiwán.

En esta nota se pueden consultar además los estándares sanitarios mínimos exigidos, los requisitos de la etiqueta y los estándares para residuos de pesticidas y aditivos en alimentos.

Deben tener en cuenta que la normativa de Taiwán presenta diferencias con la de la UE:

- Hay sustancias que la normativa de Taiwán no establecido LMR y, por tanto, si se detecta la partida debe quedar desclasificada de la exportación.
- Hay sustancias cuyo LMR es más restrictivo por lo que cuando se supere el LMR de la normativa de Taiwán la partida también debe ser desclasificada de la exportación.

En consecuencia, las empresas en sus procedimientos de autocontrol dispondrán de un anexo con las referencias de las sustancias no permitidas y las que tienen un LMR más restrictiva y tipificarán las acciones correctoras ante resultados insatisfactorios.

En el caso de mataderos, el procedimiento de homologación implica una **visita de inspección in-situ** por parte de BAPHIQ, tras la cumplimentación de un formulario adicional, al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y taiwaneses. La visita de inspección se realizará sobre los establecimientos propuestos por las autoridades españolas, a través de una lista previa elaborada por el MAPA, en base a este procedimiento, y remitido a las autoridades taiwanesas. Los establecimientos deberán cumplir con los requisitos exigidos por las autoridades taiwanesas.

En caso de superar este procedimiento, el establecimiento será incluido en la propuesta que se envíe a las autoridades taiwanesas pero no garantiza que vaya ser visitado por éstas.

Otra información de interés

Plazos:

En el caso de mataderos, las autorizaciones dependen de la visita de una delegación taiwanesa a los establecimientos propuestos, que se realizan en períodos concretos de acuerdo con las indicaciones de las autoridades de ese país, por lo que los plazos para obtener la autorización dependerán de la visita y el informe de resultados realizado por éstas.

Para el resto de establecimientos, se actualizará la lista de manera periódica, según las indicaciones de las autoridades taiwanesas.

³ En el caso de mataderos



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.

Países autorizados

La relación de países autorizados a exportar carne de porcino a Taiwán puede ser consultada en el siguiente enlace:

<https://www.aphia.gov.tw/ws.php?id=12794>

Difusión de Listas de autorizados

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

Actualizado a 9 de septiembre de 2024