



EXPORTACIÓN A SINGAPUR

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO, BOVINO, OVINO, CAPRINO O AVE 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

1. INTRODUCCIÓN:

Los establecimientos interesados en exportar a Singapur carne y productos cárnicos de porcino, bovino, ovino, caprino o ave destinados a consumo humano deben ser expresamente autorizados por la Singapore Food Agency (SFA) de este país.

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.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

- Todos los establecimientos que participan en el proceso de elaboración de carne, despojos y productos cárnicos de las especies porcina, bovina, ovina, caprina y avícola, destinados a la exportación a Singapur: matadero (SH), sala de despiece (CP), industria cárnica (PP) y centros de reenvasado (RW) (debiendo estar todos ellos específicamente autorizados por la SFA).
- Asimismo, se debe tener en cuenta que, para la exportación de embutidos con tripas naturales, deben estar autorizados los establecimientos de los que procedan las tripas (considerándose autorizado cualquier matadero autorizado por la SFA, aunque no se indique específicamente esta autorización entre sus productos autorizados). Los almacenes frigoríficos no precisan tal homologación, aunque sólo pueden exportar productos procedentes de establecimientos autorizados.

3. CRITERIOS APLICABLES PARA LA AUTORIZACIÓN:

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



Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- En el caso de las salas de despiece, industrias cárnicas y centros de reenvasado, la materia prima empleada debe proceder de establecimientos españoles autorizados por la SFA.
- Cumplir con los criterios de acreditación de mataderos y establecimientos elaboradores de productos cárnicos y ovoproductos publicados por la SFA de Singapur (adjuntos a este documento).
- Cumplir el estándar de aditivos de la normativa de Singapur¹.
- Disponer, aplicar y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)².
- 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.
- En el caso de la CARNE DE VACUNO, OVINO Y CAPRINO la SFA exige que, además de los Materiales Específicos de Riesgo (MER) establecidos en el Reglamento (CE) nº 999/2001, el íleon y las tonsilas de todos los animales, hayan sido eliminados de forma higiénica de los productos destinados a la exportación a Singapur sin contaminar la carne. Por ello, los mataderos deberán disponer de un procedimiento destinado a garantizar el cumplimiento de este requisito.
- Las tripas empleadas en la elaboración de embutidos deben proceder de especies distintas al bovino, ovino y caprino salvo las tripas de colágeno elaboradas exclusivamente con pieles y serrajes (y sólo en el caso de lomo curado ibérico y serrano).
- No está permitida la exportación a Singapur de ningún tipo de producto cárnico crudo marinado.
- No está autorizada la exportación de carne de porcino refrigerada para Singapur.
- No está permitida la exportación a Singapur de morcilla o de productos similares con sangre en su composición.
- Los establecimientos que elaboren productos cárnicos listos para consumo deben contemplar en sus sistemas de autocontrol medidas dirigidas a cumplir con los criterios microbiológicos aplicables en la normativa de Singapur:

<i>Enterobacteriaceae</i>	Inferior a 10.000 ufc/g
<i>E. coli</i>	Inferior a 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	Inferior a 200 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	Inferior a 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo	Inferior a 100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

- Presentar a los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de la CA la documentación que se requiera en función del tipo de productos que pretende exportar (tal como se indica en los siguientes apartados).

¹ Esta normativa se puede descargar en: <https://www.sfa.gov.sg/> (Food Regulations - Sales of Food Act)

² PNCH que recoge los principios del "Documento de directrices de cumplimiento del PNCH"

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/docs/directrices_PNCH_rev2_abril2024.pdf



4. 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).

Cuando se realice la solicitud a través de CEXGAN se deberá cumplimentar en el campo “Descripción del producto” y “Observaciones” los productos concretos para los que se solicita autorización.

En caso de solicitar autorización para exportar productos cárnicos curados de porcino también se deberá especificar la presentación de los mismos: entero, deshuesado y/o loncheado.

La empresa solicitante podrá hacer seguimiento de su solicitud a través de CEXGAN.

Documentación complementaria requerida para solicitar autorización para exportar a Singapur:

4.1. Solicitud de autorización para exportación de CARNE CRUDA, DESPOJOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE BOVINO, AVE O PORCINO, así como los productos cárnicos termoprocesados de origen ovino o caprino (*).

() Se entiende por productos cárnicos termoprocesados (por ejemplo, carne enlatada) aquellos que han sido sometidos a un tratamiento térmico (proceso de esterilización con un valor de esterilización no inferior a F₀3) hasta alcanzar la esterilidad comercial en envases herméticamente cerrados y que además son estables a temperatura ambiente.*

Los establecimientos deberán entregar a los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de la CA la tabla contenida en el Anexo I con la documentación que se indica en la misma para su oportuna validación por los SVO (sello y firma), para su posterior tramitación oficial junto al correspondiente informe.

Indicaciones para su cumplimentación:

- El Anexo I se presentará en un único pdf, sin logos ni cabeceras ni ninguna otra información adicional.
- No se puede modificar el contenido.
- Las aclaraciones en lengua castellana (indicadas en azul y en cursiva) deben eliminarse.
- Se cumplimentará en inglés exclusivamente.

4.2. Solicitud de autorización para exportación de CARNE CRUDA, DESPOJOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE OVINO O CAPRINO (con excepción de los productos cárnicos termoprocesados):

Los establecimientos deberán presentar a los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública de la CA la siguiente documentación complementaria para su oportuna validación, disponible en CEXGAN:

- ***Formulario para solicitar autorización de las actividades MATADERO Y/O SALA DE DESPIECE*** (Publicado en CEXGAN)



➤ **Formulario para solicitar autorización de la actividad INDUSTRIAS CÁRNICAS** (Publicado en CEXGAN)

Los formularios se deben cumplimentar en inglés, y deberán ser firmados por el responsable del establecimiento.

Asimismo, el formulario se deberá acompañar con la información complementaria necesaria, que se presentará como anexos: planos del establecimiento, certificados de exportación a otros países, copias de boletines analíticos, etc. todo ello traducido al inglés, presentado de manera ordenada.

Tanto el formulario de solicitud como la documentación de acompañamiento se presentarán en formato digital (máximo 1 Gb), para lo cual será necesario escanear los documentos una vez firmados.

Dado que SFA considera los despojos como productos de riesgo, las empresas interesadas en autorizarse para despojos deben presentar a los Servicios Veterinarios Oficiales de la Comunidad Autónoma, además, los programas específicos de control de calidad y plan APPCC de todos los despojos solicitados y un video que muestre el proceso de producción completo del producto implicado, es decir, desde su inicio hasta el producto final.

Resumen de la documentación complementaria requerida:

PRODUCTO	DOCUMENTACIÓN
Carne fresca, despojos y productos cárnicos de porcino, bovino o ave. Productos cárnicos termoprocesados de ovino y caprino	Ver punto 4.1. de este documento: Tabla con datos del establecimiento.
Carne fresca y despojos de ovino o caprino	Ver punto 4.2. de este documento: Formulario/s de Matadero y/o Sala de despiece + Documentación específica adicional

5. OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Solicitud de ampliación de productos autorizados de una misma categoría/especie:

Los establecimientos cárnicos que ya se encuentren autorizados por SFA para una categoría de productos de una especie, y deseen ampliar la gama de productos a exportar a Singapur de esa misma categoría y especie, deben tramitar su solicitud 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).

Para la tramitación de este tipo de solicitudes se deben seguir las especificaciones del punto 4 de esta nota.

Plazos:

Para las autorizaciones que dependen de posibilidad de una visita de una delegación de SFA a los establecimientos propuestos, que se realizan en períodos concretos de acuerdo con las



indicaciones de las autoridades de ese país, los plazos para obtener la autorización dependerán de la visita y el informe de resultados realizado por éstas.

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.

Solicitud de certificados:

Cuando se exporten productos curados de porcino a Singapur se debe incluir siempre en el certificado solicitado las palabras “producto curado” además del nombre específico del producto que se desea enviar.

Actualizado 05 de julio de 2024



ANEXO I

ESTABLISHMENT NAME	REGISTRATION NUMBER	GPS	MEAT TYPE PROCESSED	SITE ADDRESS	SALE CONTACT DETAILS		PRODUCTS FOR EXPORT TO SINGAPORE
					Email	Telephone	

- ESTABLISHMENT NAME: *Razón social del establecimiento (según figura en la base de datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN)*
- REGISTRATION NUMBER: *número de registro RGSEAA del establecimiento (según figura en la base de datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN).*
- GPS: *coordenadas UTM del establecimiento.*
- MEAT TYPE PROCESSED: *indicar si es productor de carne o producto cárnico y la especie animal de la que procede (porcino, bovino o ave)*
- SITE ADDRESS: *Dirección del establecimiento (según figura en la base de datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN)*
- SALE CONTACT DETAILS: *datos de contacto comerciales*
 - Email: *correo electrónico*
 - Telephone: *teléfono*
- PRODUCTS FOR EXPORT TO SINGAPORE: *productos detallados que se desean exportar a Singapur.*

Official Stamp and Signature / *Firma y sello oficial*

--