



## EXPORTACIÓN A TAILANDIA

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

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:

En virtud las negociaciones en curso entre el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación 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 y productos cárnicos de vacuno a ese país requerirá 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 vacuno
- Productos cárnicos, quedando excluidos aquellos que en su elaboración se hayan sometido a un tratamiento térmico superior a 70°C.

Deberá autorizarse el **establecimiento productor final** ya sea el matadero (SH), sala de despiece (CP), industria cárnica (PP) 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 aplicable a:**

- Almacenes frigoríficos (CS) pero debe proveerse de un establecimiento autorizado.
- Comercializadores / exportadores
- Establecimientos elaboradores que quieran exportar a Tailandia productos cárnicos procesados mediante un tratamiento térmico superior a 70°C. Para este caso los establecimientos deberán hacer los trámites correspondientes ante la Food and Drug Administration de Tailandia a través de su importador.

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



### **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 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)<sup>2</sup>

### **Otra información de interés**

#### **Certificado de exportación**

En función del producto a exportar será necesario que la mercancía vaya amparada por el correspondiente certificado sanitario de exportación (ASE) disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPA.

Actualizado 30 de marzo de 2021

---

<sup>2</sup> PNCH que recoge los principios del “Documento de directrices de cumplimiento del PNCH”  
[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices\\_PNCH.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf)