



**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**

14 de enero de 2026

Para la exportación de carne y productos derivados del porcino, las empresas deben haber sido autorizadas por la Administración General de Aduanas de la República Popular de China (GACC) de la República Popular de China, constando en los listados de autorización los tipos de productos que cada empresa puede exportar, conforme al Protocolo acordado por GACC con las autoridades españolas en 2025. Siguiendo las recomendaciones de las auditorías del GACC a los establecimientos españoles, los despojos, las manos y patas y resto de productos deben procesarse bajo condiciones higiénicas y, asimismo, contar con un programa analítico de autocontrol específico.

El protocolo incluye en un anexo la lista de los despojos que pueden exportarse y establece los criterios de seguridad alimentaria aplicables, junto con los requerimientos de los programas de muestreo.

Esta nota será de aplicación para:

- Los establecimientos autorizados a exportar carne, productos cárnicos, despojos comestibles, manos y patas a la República Popular de China y,
- Las actuaciones establecidas en el Real Decreto 993/2014:
 - Propuesta de inclusión en listas de exportación (supeditado a visita del GACC)
 - Modificación del alcance de autorización (ampliación de productos).

Esta nota informativa anula y sustituye 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 (abril 2025)*.

APÉNDICE DE CAMBIOS

Revisión 5:

- 01/08/2025: armonización requisitos para la autorización de estómagos acordados con las CCAA.

Revisión 6:

- 11/09/2025: actualización de los criterios microbiológicos de despojos y materia prima destinada a la elaboración de producto cárnico tras las no conformidades detectadas durante la auditoría de julio de 2025.

Revisión 7:14/0/2026:

- inclusión de las condiciones de precintado en caso de grupaje.
- Categorización de los despojos por sistemas orgánicos



1. RELACIÓN DE PRODUCTOS

Las empresas deberán aplicar los procedimientos que se indican en la presente nota informativa a los productos que a continuación se relacionan:

- Carne de porcino: las canales de cerdos en los que se han eliminado 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.
- Grasa de cerdo congelada sin refinar (comestible),
- Productos cárnicos: jamón y paleta curados, lomo, chorizo y salchichón, que se listan en el Anexo 1a del Protocolo
- Despojos Comestibles: las partes comestibles de la canal que no se consideran carne por las autoridades de la República Popular China, y que se listan en el Anexo 1b del Protocolo:
 - o corazón de cerdo congelado,
 - o hígado de cerdo congelado,
 - o riñón de cerdo congelado,
 - o lengua de cerdo congelada,
 - o cola de cerdo congelada,
 - o oreja de cerdo congelada,
 - o testículos de cerdo congelados,
 - o patas de cerdo congeladas (pezuñas),
 - o nariz de cerdo congelada,
 - o codillo de cerdo congelado,
 - o jarrete de cerdo congelado,
 - o cara de cerdo congelada,
 - o labio de cerdo congelado,
 - o mandíbula de cerdo congelada,
 - o aortas de cerdo congeladas,
 - o piel de cerdo congelada,
 - o cabeza de cerdo congelada,
 - o cerebro de cerdo congelado,
 - o diafragma de cerdo congelado,
 - o cartílago de cerdo congelado,
 - o tráquea de cerdo congelada,
 - o esófago de cerdo congelado,
 - o garganta de cerdo congelada,
 - o pene de cerdo congelado
 - o hueso de cerdo congelado.
 - o estómagos de cerdo congelado.



2. REQUISITOS SANITARIOS DEL PROCESADO

2.1. Requisitos generales de todos los establecimientos

- El establecimiento debe cumplir la normativa de la Unión Europea y China vigente en materia de salud pública y con el Protocolo firmado entre los dos países, así como los requisitos de salud pública recogidos en el certificado de inspección veterinaria relativo a carne y productos cárnicos curados de porcino ASE-2323.
- En el caso de mataderos y salas de despiece, el establecimiento únicamente debe elaborar productos de porcino en sus instalaciones, con una separación completa de otras especies.

2.1.1. Autocontrol:

- Disponer, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en el APPCC, en el que están incluidos los estándares chinos que han de cumplir los productos que pretenden exportar, parámetros y frecuencia analítica.
- Este sistema de autocontrol ha de estar auditado por la autoridad de control oficial con resultado favorable
- Todas las referencias de producto potencialmente exportable a China deben estar integradas en el plan APPCC, disponiendo de instrucciones específicas en las que se describa el proceso de elaboración (manipulaciones realizadas, condiciones de la sala de proceso, condiciones de la estiba, requerimientos de temperatura del producto en refrigeración y en congelación, y condiciones de envasado).
- El establecimiento debe ejecutar controles con la frecuencia detallada en el sistema de autocontrol, dirigidos a comprobar la identidad y la trazabilidad de los productos durante el proceso y en el momento de la expedición.

2.1.2. Programa de Control de la Higiene:

- 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.
- Las superficies, el agua y el hielo que entran en contacto directa o indirectamente con la carne (incluidas las materias primas, los productos semiacabados y los productos terminados) deben cumplir con los requisitos del programa de higiene.
- Las herramientas y equipos, los guantes y los materiales de embalaje internos y externos que entran en contacto con la carne deben mantenerse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- 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.
- Se utilizará agua caliente a una temperatura no inferior a 40 grados Celsius para higienizar las superficies del equipo. Se utilizará agua caliente a una temperatura no inferior a 82 grados Celsius para la desinfección de los cuchillos.

2.1.3. Prevención de la contaminación cruzada:

- Los productos se deben procesar en instalaciones que garanticen el flujo del proceso hacia delante, cumpliendo los requerimientos de equipos, instalaciones, prácticas de higiene y condiciones de temperatura controlada.
- Se contará con procedimientos de segregación para garantizar que los productos destinados a la exportación a China estén separados en todo momento de aquellos que no



cumplan los requisitos para este país, disponiendo de espacio de almacenamiento suficiente para que no haya posibilidad de contaminación cruzada.

- Adecuada identificación de los contenedores en los que se deposita producto apto, respecto al que es gestionado como SANDACH, bien por códigos de color, etiquetas, etc.
- La carne y los productos cárnicos para la exportación a China se almacenarán en congeladores o refrigeradores en un lugar separado que esté claramente identificado.

2.1.4. Especificaciones de producto:

- El establecimiento dispondrá de una relación de productos exportables a China en la que se incluyen las fichas técnicas, formatos de expedición y etiquetas, teniendo la obligación de comunicar al SVO cualquier modificación.
- En el marco de los controles operativos el establecimiento verificará con la frecuencia apropiada los parámetros de control del proceso.
- Los productos serán envasados con materiales nuevos que cumplan con la normativa internacional, asegurándose de que el embalaje no pueda ser desembalado o alterado.
- La etiqueta del embalaje interior contendrá:
 - denominación del producto conforme la normativa china,
 - país de origen,
 - nº de registro,
 - nº de lote.
- La etiqueta del embalaje exterior contendrá:
 - denominación del producto conforme la normativa china, especificación de calidad
 - lugar de origen (estado/ provincia/ ciudad),
 - número de registro del establecimiento productor,
 - número de lote de producción,
 - destino (sólo República Popular China),
 - fecha de elaboración (año/mes/día),
 - vida útil,
 - temperatura de almacenamiento.
- Estos datos deberán figurar en chino e inglés.
- En la superficie del embalaje figurará la marca sanitaria oficial.
- No deberán incluirse imágenes de la bandera de la República Popular de China en el etiquetado de los envases o embalajes.

2.1.5. Revisión preenvío:

- El establecimiento debe disponer de un procedimiento que describe cómo se van a conformar las partidas, la revisión previa al envío y el formato de documento que va a entregar al SVO como evidencia de haber efectuado la revisión preenvío.
- El establecimiento deberá conservar toda la documentación asociada a la expedición: revisión preenvío: copia del ASE emitido, etc.

2.1.6. Modificaciones estructurales:

Las remodelaciones que impliquen ampliación o modificación de la capacidad de la instalación o del proceso de producción, deben ser realizadas bajo supervisión oficial.

Se informará a las autoridades competentes de los establecimientos que se dediquen exclusivamente, al almacenamiento o depósito de productos envasados, pertenecientes a una empresa que posee en el territorio de la misma comunidad autónoma un



establecimiento de producción, transformación, elaboración o envasado autorizado para exportar a la República Popular de China.

Estos establecimientos serán objeto de los controles oficiales que por su naturaleza sean de aplicación descritos en el procedimiento.

2.1.7. Precintado de los grupajes

La normativa china exige que el número de precinto que debe aparecer en el certificado sanitario de exportación es el del precinto del contenedor.

En caso de grupajes, no se admitirá que en el certificado de exportación aparezcan los precintos de los pallets o cajas de las partidas. Por tanto, en este caso, el certificado sanitario se deberá solicitar en el lugar donde se realice el grupaje, que debe tratarse de un almacén autorizado para la exportación a China y en el certificado de exportación se anotará la identificación del contenedor y el número de precinto aplicado al contenedor.

2.2. Requisitos específicos para la carne fresca

- En el marco de los controles operativos el establecimiento verificará con la frecuencia apropiada los parámetros de control del proceso.
- 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 comunitaria¹ para el transporte de la carne.
- Los productos del despiece deberán estar exentos de impurezas, pelos, ganglios linfáticos mayores y restos de tejido glandular.
- La vida útil de la carne de cerdo refrigerada envasada al vacío para la exportación a China no será superior a 120 días.
- La vida útil de la carne refrigerada para la exportación a China que no se envase al vacío no será superior a 14 días.
- La vida útil de la carne congelada para la exportación a China no debe ser superior los 24 meses.
- El establecimiento realizará los controles analíticos de residuos y contaminantes conforme los criterios que se establecen en el apartado 3.2, pudiendo para ello disponer de los análisis que ya se realizan en el ámbito de la normativa europea.

2.3. Requisitos específicos para despojos comestibles

- Todos los tipos de despojos deberán ser procesados en las instalaciones específicas para el pre-enfriamiento y el envasado. Después de la inspección post-mortem, la preparación, incluyendo la separación de las distintas piezas de despojos rojos, se efectúa en una dependencia separada de la sala de sacrificio y de la zona donde se

¹ Reglamento (CE) N° 853/2004, Anexo III, Sección I, Capítulo VII, Parte 3.



manipulan las tripas y estómagos, sin la existencia de cruces y tránsito de personas y productos.

- Las operaciones se efectuarán con correctas prácticas de higiene, incluyendo el lavado de despojos en los casos en que sea necesario, procediendo a la refrigeración inmediata tras la separación de los distintos despojos.
- 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 carne de la cabeza se obtendrá en una dependencia separada donde no se procesen otros despojos comestibles, dotada de un equipamiento similar al de las salas de despiece y aplicando los mismos requerimientos de temperatura que a los despojos. Las salas de procesamiento de patas y colas deberá estar equipada con baño de inmersión, máquina de depilación y máquina de limpieza.
- 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.
- 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.
- La empresa dispondrá de un Plan de Control Analítico para los despojos y vísceras que pretende exportar, en el que estén incluidos los estándares chinos que han de cumplir los productos y la frecuencia analítica conforme los criterios que se establecen en la Tabla 1 del apartado 3.
- 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.
- Cabezas, rabos, piel... serán completamente depilados, no mostrando restos de pelo o cerdas apreciables, disponiendo la empresa de un procedimiento de revisión previa al envasado.
- El despojo que se vaya a exportar a China debe ser empaquetado separadamente cada tipo de víscera y almacenado en un área específica con una marca de identificación.

2.4. Requisitos específicos para los estómagos

- El procesado de estómagos e intestinos debe realizarse en una zona específica y exclusiva, no compartida con otras actividades.
- Las salas de procesado de estómagos se dividirán en zona sucia (incluidas las zonas de separación, vaciado y limpieza) y zona limpia (incluidas las zonas de inspección visual y refrigeración), todas ellas construidas, dispuestas y equipadas de conformidad con las normas aplicables a los productos cárnicos comestibles.
- La zona sucia y la zona limpia deberán estar completamente aisladas, las instalaciones sanitarias para cambiarse de ropa, lavarse las manos, limpiarse las botas, colgar la ropa de protección, etc. en la sala de tratamiento se establecerán por separado para la zona sucia y la zona limpia. Los vestuarios de zona limpia y zona sucia deben ser diferentes, al igual que los lavamanos y lavabotas. Si las instalaciones lo permiten, los trabajadores de zona limpia pueden compartir vestuarios, lavamanos y lavabotas con los operarios de la sala de vísceras rojas.



- El vaciado de los estómagos debe hacerse de la manera más higiénica posible, evitando, en la medida de lo posible, la contaminación de la cara externa de los estómagos.
- Debe evitarse que el contenido gástrico de un estómago entre en contacto con otros estómagos, por lo que se procesarán los estómagos de uno en uno.
- Cuando el vaciado y la limpieza de los estómagos se realicen en la misma sala, la zona de vaciado y la zona de limpieza estarán protegidas físicamente para garantizar una prevención eficaz de las salpicaduras y la condensación.
- Para el lavado de estómagos el establecimiento puede disponer del número de centrifugas que considere necesario para alcanzar los criterios higiénico-sanitarios establecidos. Asimismo, el establecimiento evaluará en qué zona las ubica.
- Tras la inspección visual, se repetirá el centrifugado con agua, si se encuentra contenido gástrico, asegurándose de que cualquier lesión o cuerpo extraño debe ser eliminado de los estómagos.
- En las operaciones de procesamiento de los estómagos se evitará la contaminación de los productos finales. Se instalará un sistema de ventilación de presión positiva dentro de la zona de procesamiento de limpieza de estómagos para prevenir olores o condensación. El contenido de las tripas y las aguas residuales se verterán en sistemas de eliminación de residuos de forma cerrada.
- La temperatura de la sala limpia de estómagos deberá ser igual o inferior 12°C. Si bien en la zona sucia no hay exigencia de temperatura, el operador establecerá, en base a sus procedimientos, la temperatura adecuada para la realización de las operaciones. En caso necesario, deberá contarse con ventilación de presión positiva.
- Una vez los estómagos hayan pasado a zona limpia, en ningún caso podrán retroceder a zona sucia para ser lavados. Esos estómagos deberán ser lavados en zona limpia o desechados como SANDACH.
- El envasado de los estómagos debe hacerse en una línea de envasado exclusiva, separada adecuadamente de otras líneas de envasado.
- En salas de despiece se podrá permitir el procesado de estómagos ya limpios y envasado al final de la jornada, con limpieza y desinfección previa.
- Deberá existir una zona exclusiva e identificada para el almacenamiento de estómagos, sin que se comparta con productos no exportables a China.
- El almacenamiento de estómagos y tripas no podrá realizarse en la misma cámara. (salvo estén ya congelados y envasados/embalados).

Requisitos específicos para patas y manos

- Las patas y manos se cortarán una vez que las canales han sido refrigeradas y se cumplen los requisitos de higiene aplicables al despiece de las canales.
- La operación se llevará a cabo en la sala de despiece a temperatura controlada inferior o igual a 12° C, como un producto más del despiece. Las manipulaciones posteriores, como



puedan ser las operaciones de lavado, no se efectuarán en salas que supongan un flujo de proceso hacia atrás, como las dependencias anexas a la sala de sacrificio o zonas de tripería donde se realicen la apertura de estómagos o el lavado de tripas. Una vez concluidas estas operaciones, las patas y manos serán refrigeradas o congeladas en el menor tiempo posible, de forma que se asegure el mantenimiento de la cadena del frío.

- Cuando se trasladen productos entre instalaciones separadas físicamente que pertenecen al mismo grupo empresarial, los productos sólo podrán ser expedidos tras cumplir con los requerimientos de temperatura.
- Las patas y manos se incluirán en el Plan de Control Analítico para despojos, conforme los criterios que se establecen en la Tabla 1 del apartado 3.
- Se debe prevenir la contaminación procedente de la grasa de los equipos o el contacto con superficies que no cumplen las condiciones de higiene apropiadas. Cualquier pieza que muestre signos visibles de contaminación se descartará para la exportación.
- La empresa ha de establecer un procedimiento de inspección para garantizar que las patas y manos que van a ser destinadas a la exportación a China no presentan:
 - restos de pelo procedentes de un inadecuado depilado (especial atención tendrá la inspección de las patas traseras por cuanto la cadena de colgado que sujeta las canales, en ocasiones no permite un depilado completo)
 - restos de grasa de las cadenas
 - cualquier otra contaminación que pudiera producirse durante el proceso de elaboración.

Aquellas que presenten alguna de estas anomalías serán desclasificadas de la exportación.

2.5. Requisitos para productos cárnicos curados

- Los productos deben procesarse en instalaciones que garanticen el flujo del proceso hacia delante, cumpliendo los requerimientos de equipos, instalaciones e higiene.
- Todas las referencias de productos potencialmente exportables a China están integradas en el plan APPCC, disponiendo de instrucciones específicas en las que se describa el proceso de elaboración (manipulaciones realizadas, condiciones de la sala de proceso, condiciones de la estiba, requerimientos de temperatura, y condiciones de envasado).
- Los jamones y paletas curados destinados a su exportación a China estarán completamente depilados, no mostrando restos de pelo o cerdas apreciables, disponiendo la empresa de un procedimiento de revisión previa al envío.
- Los productos cárnicos curados destinados a la exportación a China no pueden superar los 30 ppm de nitrito en producto final, ni se puede añadir más de 0,15 g de nitrito por kg de carne, en materia prima. En consecuencia, los establecimientos deben establecer medidas para cumplir este requerimiento e incluir la verificación de los niveles de nitrito en el programa analítico en el sistema de autocontrol.
- Se debe comprobar que también se ha integrado en el proceso de elaboración el requerimiento de que los productos hayan sido sometidos a un proceso de maduración cumpliendo los requisitos de la siguiente tabla:

Tipo de producto curado	Periodo mínimo de procesado
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.

- En el caso de productos cárnicos la revisión preenvío debe incluir la fecha de salazón y los días exactos de maduración que tienen los productos objeto de exportación y que en el programa analítico de verificación se estén cumpliendo los niveles de nitrito establecidos en la normativa china.
- Serán objeto de un programa de control microbiológico en el que estén incluidos los estándares chinos que han de cumplir los productos y la frecuencia analítica conforme los criterios que se establecen en las Tablas 2 y 3 del apartado 3.

3. PLAN DE CONTROL ANALÍTICO

El establecimiento dispondrá de un programa de control analítico para la verificación de las condiciones sanitarias de los despojos comestibles y productos cárnicos, con el fin de garantizar que se cumplen las condiciones del Protocolo firmado con las Autoridades chinas. En este programa estarán incluidos los productos que se pretenden exportar, los estándares chinos que han de cumplir, y la frecuencia analítica que se va a aplicar, conforme los criterios que se indican a continuación:

3.1. Plan de control microbiológico:

3.1.1: Criterios microbiológicos:

Tabla 1.- Criterios microbiológicos de los despojos comestibles:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que debe recogerse la muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original (*)	Frecuencia reducida (**)	
Aerobios (APC)	5	2	5×10^5 UFC/g	5×10^6 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas	Antes de la congelación
Enterobacteriaceae	5	3	5×10^3 UCF/g	5×10^4 CFU/g			
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausente en 25 g		Para cada categoría, 5 muestras por semana durante 10 semanas consecutivas. Las fechas de muestreo se ajustan constantemente para garantizar que se distribuyan en cada día de la semana.		



<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Para cada categoría, 5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas		
----------------	---	---	-------------	--------------	--	--	--

(*) 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:

MUSCULAR	DESPOJOS DE LA CABEZA	DIGESTIV O	CIRCULATORIO RESPIRATORIO	URINARIO- REPRODUCTO R	PATAS Y MANOS
- Cola - codillo - jarrete - piel - diafragma - cartilago - hueso	- oreja - nariz - cara - labio - mandíbula - cabeza - cerebro	- Hígado - lengua - esófago - garganta - - estómagos	- Corazón - aortas - tráquea	- riñón - testículos - pene	

Efectuada la clasificación, semanalmente se escogerá 1 producto 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

Para las patas y manos: Las muestras se toman de los productos ya preparados, en las zonas de procesado, utilizando un instrumento sacabocados. Se toman cuatro muestras de la superficie exterior (corteza). Las cuatro muestras de corteza tomadas se combinan para formar una sola muestra. Cada muestra se toma de un lado diferente de la pata: 1) Parte delantera, 2) Parte trasera, 3) Parte izquierda y 4) Parte derecha.

Tabla 2.- Criterios microbiológicos de las materias primas destinadas a la elaboración de los productos cárnicos:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia (*)	Frecuencia reducida (**)
	N	c	M	M		
Aerobios (APC)	5	2	5×10^5 UFC/g	5×10^6 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	5×10^3 UFC/g	5×10^4 UFC/g	Para cada categoría, 5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2 semanas
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25g		Para cada categoría, 5 muestras semanales, durante 10 semanas consecutivas	Para cada categoría, 5 muestras cada 2



					semanas
--	--	--	--	--	---------

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

(**) La frecuencia puede reducirse si se obtienen resultados satisfactorios.

En relación al muestreo, se entiende por categorías de productos las siguientes:

- Producto de larga curación (jamón y paleta)
- Embutidos picados (Chorizo y salchichón)
- Embuchados (Lomo)

Para la materia prima se tomarán 100g por cada muestra (n=5) con un total de 500g.

Tabla 3.- Criterios microbiológicos de los productos cárnicos curados:

Microorganismo	Unidad	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo
		n	c	m	M	
Coliformes	UFC/g	5	2	10	100	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	0	/	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	5	0	0	/	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	1	100	1000	Mínimo 1 muestra de cada categoría de productos al mes

3.1.2: Interpretación de resultados analíticos:

- 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 m y M, significa "insatisfactorio".

3.2. Plan de control fisicoquímico:

El plan de control se llevará a cabo en los mataderos² autorizados para la República Popular China, tomándose la muestra de la canal o víscera diana/matriz conforme la Tabla 4:

Tabla 4.- Control de residuos en carne y vísceras de porcino.

PARAMETROS 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

² En este sentido, las salas de despique y establecimientos de transformación dispondrán de los resultados del muestreo efectuados en los mataderos de los que se abastezcan para la elaboración de los lotes destinados a la exportación a China



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, 915/2023 y 396/2005.

3.3 Medidas ante resultados insatisfactorios:

Con carácter general, se guardarán registros durante dos años de todas las incidencias que se detecten durante la aplicación del programa analítico. Si el resultado de una muestra es insatisfactorio, se tomarán las siguientes medidas:

- Aislar el producto e identificarlo como no apto para la exportación a China
- Verificación de los datos de control del procesado (tales como la cadena del frío, programas de higiene, incumplimiento del proveedor, etc) para averiguar la causa.
- Medidas correctoras adecuadas para eliminar la causa
- Verificación de la eficacia de la acción correctora (ej. muestreos adicionales).

Si la mercancía se hubiera enviado a China:

- Comunicación inmediata a las autoridades competentes españolas.
- Comunicación al cliente y en su caso a la naviera.
- Paralización de la descarga del contenedor en China y gestión de su devolución a España, activándose el plan de retirada de producto.