



**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**

**(Revisión 4, de 13 de febrero de 2020)**

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 2018<sup>1</sup>. 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.

Tras la visita del GACC en 2016, las autoridades chinas han determinado la necesidad de reevaluar el Protocolo, incluyendo un anexo que lista los despojos que pueden exportarse y que, asimismo, establecer los criterios de seguridad alimentaria aplicables, junto con los requerimientos de los programas de muestreo. Al objeto de que las empresas adapten sus sistemas de autocontrol a estos nuevos criterios, procede reevaluar y refundir las notas informativas que se han aplicado hasta el momento en una nueva nota que recoja los requerimientos indicados en esta y en anteriores visitas de las Autoridades chinas.

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 (enero 2019)*.

## APÉNDICE DE CAMBIOS

### Revisión 4 (13/02/2020)

- Aclaración del apartado 2.1.4 (Requisitos específicos de etiquetado) tras la visita de las Autoridades chinas en 2019
- Aclaración del apartado 2.3 (Requisitos específicos para los despojos) tras la visita de las Autoridades chinas en 2019
- Nueva redacción del apartado 3 (Plan de control analítico) para unificar las medidas ante incumplimiento.

<sup>1</sup> Protocolo acordado entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España y el GACC de la República Popular de China sobre los requisitos veterinarios y sanitarios para la exportación de España a China de carne de porcino y productos curados de porcino.



RC/2017

## 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.
- 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 Grasa de cerdo congelada sin refinar (comestible),
  - 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 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 y
  - o hueso de cerdo congelado.



RC/2017

## **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 (establecimiento monoespecie).

#### **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.

#### **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.



RC/2017

- 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<sup>2</sup>.

#### 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

<sup>2</sup> Las Autoridades de la R. P China, en su visita de 2019, han informado que el empleo de distintivos o banderas oficiales del país está estrictamente regulado y puede ser causa de rechazo de la partida en aduana si figuran en el etiquetado estos símbolos.



## 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 comunitaria<sup>3</sup> 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.
- 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.

---

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



### 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 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 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 12º 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 a exportación a China no pueden superar los 30 ppm de nitrito. 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 destinados a la exportación a la República Popular de China

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo	
	n	c	m	M	Frecuencia Original (*)	Frecuencia reducida (**)
Recuento aeróbico en placa	5	2	$5 \times 10^5$ ufc/g	$5 \times 10^6$ ufcg	5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	$5 \times 10^3$ ufc/g	$5 \times 10^4$ ufc/g		
Salmonella	5	0	Ausencia/25g			

(\*) 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 (ej. respiratorio, digestivo, circulatorio, urinario, reproductor, patas...). Efectuada la clasificación, semanalmente se escogerá 1 categoría 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



RC/2017

Tabla 2.- Criterios microbiológicos de las materias primas destinadas a la elaboración de los productos cárnicos <sup>4</sup>:

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia (*)	Frecuencia reducida (**)
	n	c	m	M		
Aerobios (APC)			4 log ufc/cm <sup>2</sup> Media logarítmica diaria	5 log ufc/cm <sup>2</sup> Media logarítmica diaria	5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	5 muestras cada 2 semanas
<i>Enterobacteriaceae</i>			2 log ufc/cm <sup>2</sup> Media logarítmica diaria	3 log ufc/cm <sup>2</sup> Media logarítmica diaria	5 muestras semanales, durante 6 semanas consecutivas	5 muestras cada 2 semanas
<i>Salmonella</i>	50	5	Ausencia en el área muestreada		5 muestras semanales, durante 10 semanas consecutivas	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, en cada sesión se tomarán muestras de 5 canales aleatoriamente. La localización de las muestras se seleccionará teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.

Cuando se haga un muestreo para efectuar recuentos de colonias de bacterias aerobias y enterobacterias, se tomarán muestras de 4 localizaciones de cada canal. Mediante el método destructivo se obtendrán 4 muestras de tejido que representen un total de 20 cm<sup>2</sup>. Si se utilizara el método no destructivo, la zona de muestreo abarcará mínimo 100 cm<sup>2</sup> por cada localización.

Cuando se tomen muestras para analizar la presencia de *Salmonella*, se utilizará el método de esponja abrasiva. La zona de muestreo abarcará mínimo 100 cm<sup>2</sup> por localización seleccionada.

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

Microorganismo	Unidad	Plan de muestreo		Límite	
		n	c	m	M
Aerobios, recuento en placa (APC)	ufc/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformes	ufc/g	5	2	10	100
<i>Salmonella</i>	/25g	5	0	0	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	5	0	0	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	ufc/g	5	1	100	1000

### 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".

<sup>4</sup> Este aspecto es aplicable en los mataderos, y los establecimientos que participan en fases posteriores del procesado deberán disponer de los resultados aportados por el proveedor y aplicar un plan de muestreo con los parámetros y frecuencias que se determinan en su autocontrol en base al análisis de riesgo.



### 3.2. Plan de control fisicoquímico:

El plan de control se llevará a cabo en los mataderos<sup>5</sup> 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
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
Plagucidas	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, 1881/2006 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.

<sup>5</sup> 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