



## **EXPORTACIÓN A MALASIA**

### **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”,<sup>1</sup>**

#### **Introducción:**

Para la exportación de carne y productos cárnicos de porcino destinados al consumo humano a Malasia, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados por el Department of Veterinary Services (DVS) del Ministerio de Agricultura y Agroindustria de Malasia.

#### **Ámbito de aplicación**

- Productos: carne fresca, despojos y productos cárnicos de porcino.
- Actividades que necesitan autorización:
  - o Matadero (SH)
  - o Salas de despiece (CP)
  - o Industria cárnica (PP)
  - o Centro de reenvasado (RW)

Todos los establecimientos participantes en la cadena de producción deben estar autorizados.

- Actividades que no necesitan autorización:
  - o Almacén frigorífico (CS), pero debe proveerse de un establecimiento autorizado.

#### **Criterios aplicables para la autorización**

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la 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 por escrito y aplicar un Programa Normalizado de Control de la Higiene (PNCH) (Sanitation Standards Operating Procedures) conforme al “Documento de directrices para la elaboración, aplicación y mantenimiento del PNCH dirigido a operadores” disponible en:

---

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



- [https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/doc/s/directrices\\_PNCH\\_rev2\\_abril2024.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/doc/s/directrices_PNCH_rev2_abril2024.pdf)
- Complimentar el correspondiente formulario específico de Malasia disponible en CEXGAN

### **Procedimiento de autorización**

Los establecimientos que deseen ser autorizados deberán realizar los siguientes trámites:

1. Cursar solicitud a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de la aplicación CEXGAN del MAPA.
2. En todos los documentos en los que se incluyan datos del establecimiento (nombre, dirección, nº del RGSEAA, ...), éstos deben coincidir exactamente con los datos oficiales de la misma existentes en el Registro General Sanitario de Alimentos, el cual puede consultarse en la web de la AESAN: ([https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_ue\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_ue_js.jsp)).
3. Asimismo, deberán presentar a los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma (CA) responsables del establecimiento, para su revisión y validación, la siguiente documentación específica, cumplimentando los apartados que procedan según actividad o producto que exporte:
  - **Application for Export Non-Halal and Pork Products to Malaysia** (*disponible en CEXGAN en formato Word*):
    - o Matadero.
    - o Industria cárnica.
    - o Centro de reenvasado que vaya a exportar productos cárnicos.
  - **Application Form específico para sala de despiece** (*disponible en CEXGAN en formato Word*):
    - o Sala de despiece.
    - o Centro de reenvasado que vaya a exportar carne fresca y/o despojos.

Cuando se cumplimenten los formularios deberá indicarse si se elabora: “carne fresca”, “despojos” y/o “productos cárnicos” y, detallar dentro de cada uno de estos grupos, los tipos de productos que elaboran en el establecimiento.

Los **establecimientos que poseen una única actividad**, deberán rellenar el cuestionario que le corresponde, tal y como se indica en el punto anterior.

Los **establecimientos que poseen varias actividades** deberán tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Los **mataderos** que tengan la actividad de **sala de despiece y/o industria cárnica** bajo el **mismo número de registro sanitario** deberán cumplimentar únicamente el formulario **“Application for Export Non-Halal and Pork Products to Malaysia”** rellenado los apartados y productos según lo que vayan a exportar, no siendo necesario que rellenen el **“Application Form específico de sala de despiece”** para el caso de esa actividad.
- Las **salas de despiece** que teniendo las actividades de matadero y/o industria cárnica intervengan en la cadena de producción de otros establecimientos, ya sea para el despiece de la carne procedente de otro matadero o para abastecer de carne a otra industria cárnica, deberán rellenar el **formulario de sala de despiece**.



Tanto el cuestionario como toda la documentación complementaria necesaria (planos del establecimiento, certificados de exportación a otros países, copias de boletines analíticos, etc.) deberá cumplimentarse únicamente en **inglés y en mayúsculas**.

Toda la documentación se presentará en formato digital en un **único documento pdf cuyo tamaño máximo será 10 MB**, figurando de forma clara y precisa cada una de las secciones del cuestionario, que serán respondidas de manera ordenada, y enumerando los anexos con el punto del formulario que corresponda, si es necesario aportar información complementaria.

Las fotografías, planos y documentos que se adjunten tendrán una correcta resolución y llevarán pie de foto explicativo (en inglés). El nombre del archivo pdf se referirá a la razón social del establecimiento y su solicitud en CEXGAN, sin puntos ni tildes para que no haya problemas de lectura.

En los casos en los que un establecimiento deba presentar dos cuestionarios (por poseer actividades de salas de despiece y/o centro de reenvasado, y pretender exportar tanto carne fresca/despojos, como productos cárnicos) deberá presentar **cada cuestionario completo en un documento pdf diferente** (la documentación complementaria que sea necesaria se presentará en ambos cuestionarios)

La documentación deberá ser **validada** por los Servicios Veterinarios Oficiales responsables del establecimiento.

### **Otra información de interés**

#### **Certificado de exportación**

La mercancía irá 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 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

#### **Información adicional sobre el etiquetado en los productos exportados por establecimientos diferentes a los mataderos autorizados**

En aquellas exportaciones de carne fresca y despojos que vengan de un establecimiento diferente del matadero, ya sea una sala de despiece o centro de reenvasado con diferente número de registro sanitario, se deberá indicar el **nombre y número de registro sanitario de ese establecimiento y el del matadero de origen**, tanto en la **etiqueta** de los **envases unitarios**, como en el del **embalaje** que agrupara los unitarios, si hubiera.

#### **Renovación de autorizaciones**

- Los **mataderos y salas de despiece** autorizados por las autoridades de Malasia deben renovar anual y trienalmente dicha autorización para mantenerse en la lista de empresas autorizadas para exportar a Malasia.
  1. *Para la renovación anual:* los establecimientos autorizados deberán remitir **antes del 15 de febrero de cada año** a los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma, para su validación y posterior tramitación oficial ante Malasia, el “**Annual Performance Evaluation- APE**” (*disponible en CEXGAN en formato editable*).

El “**Annual Performance Evaluation- APE**”, que se redactará en inglés, deberá contener la información relativa al año natural precedente y se mandará en un documento único PDF con un tamaño máximo de 5 MB.



2. *Para la renovación trienal:* Malasia concede a los establecimientos una autorización con una duración de 3 años y solicita que, para mantener dicha autorización, les sean enviados los cuestionarios actualizados

**Application Form For Renewal Export Pork And Offal Into Malaysia** (disponible en CEXGAN en formato Word) de los establecimientos al menos **8 meses antes de que expire ese periodo de 3 años.**

Para el cómputo de ese plazo de 3 años, debe tomarse como referencia la fecha de autorización que figura en el listado de establecimientos autorizados disponible en CEXGAN.

- Las **industrias cárnicas** y **centros de reenvasado** (diferentes de los mataderos autorizados) no requieren actualmente renovar este tipo de autorizaciones.

No obstante, en el caso de haber algún cambio en los datos del establecimiento en cuanto a razón social o dirección se deben comunicar para informar oportunamente al DVS.

#### Listas de establecimientos

Las listas que se confeccionen en CEXGAN permiten que los establecimientos de dicha lista puedan solicitar el certificado sanitario de exportación correspondiente.

Adicionalmente, DVS publicará en su página web la lista de mataderos autorizados a exportar carne y despojos del cerdo, y los incluirá también en su denominado e-Permit System (accesible solo a los importadores).

DVS incluirá en su e-Permit Sytem (accesible solo a los importadores), la lista de industrias cárnicas autorizadas a exportar productos del cerdo con valor añadido (productos procesados), pero esta lista no se publicará en su página web.

#### Licencias de importación

Antes de solicitar el ASE es responsabilidad del exportador verificar que el importador local cuenta con el correspondiente permiso de importación específico para cada envío concedido por el Servicio de Cuarentena e Inspección de Malasia (MAQIS) a través del denominado "e-Permit System", en el que figuran los datos del establecimiento, el producto, las cuantías autorizadas a exportar en ese envío, y los requisitos sanitarios de importación.

Para carne y despojos, los importadores deberán seleccionar como establecimiento autorizado, el matadero de procedencia, aunque el producto provenga de una sala de despiece independiente.

Para productos cárnicos, los importadores deberán seleccionar como establecimiento autorizado, la industria cárnica que elabora el producto final o el centro de reenvasado en su caso.

Actualizado 09 de abril de 2024