

**BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL  
(RGSEAA, LISTAS EXPORTACIÓN RD  
993/2014, PNCOCA: PROGRAMAS Y  
PROCEDIMIENTOS VINCULADOS).  
RESPUESTAS TIPO PARA PAISES TERCEROS.**

Madrid, 18 de abril de 2023



# ÍNDICE



**01. INTRODUCCIÓN**

**02. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL:**

**2.1. RGSEAA - LISTAS EXPORTACIÓN  
RD 993/2014**

**2.2. PNCOCA: PROGRAMAS Y  
PROCEDIMIENTOS VINCULADOS**

**03. CONCLUSIÓN**

# 1. INTRODUCCIÓN

## VISITAS DE LOS TERCEROS PAÍSES:



**2022:**

- TAILANDIA
- COREA DEL SUR
- MÉXICO
- PERÚ
- TAIWÁN
- JAPÓN
- REP. DOMINICANA

**2023:**

- SINGAPUR
- COREA DEL SUR x2
- MÉXICO, BRASIL, MALASIA...



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### 2.1. RGSEAA

- ✓ Es una base de datos de carácter informativo, gestionada por AESAN que incluye el censo de empresas alimentarias que operan en España y requieren registro sanitario nacional.
- ✓ Tiene carácter nacional y es unificado.
- ✓ Las administraciones públicas implicadas prestan su colaboración para conseguir la mayor eficacia y exactitud del RGSEAA.
- ✓ Su base legal es el [Real Decreto 191/2011](#), de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

### RGSEAA - NAC

- **BUSCADOR DE EMPRESAS ALIMENTARIAS INSCRITAS EN ESPAÑA**

Registro nacional conforme al artículo 2.1 del Real Decreto 191/2001. Debe tenerse en cuenta que existen otros registros en materia alimentaria en las distintas administraciones, bien dedicados a la producción primaria, bien de ámbito territorial autonómico o bien dependientes de otros Departamentos con finalidad diferente.

### RGSEAA - UE

- **BUSCADOR DE EMPRESAS ESPAÑOLAS AUTORIZADOS EN LA UE**

Registro nacional de establecimientos que producen y comercializan productos de origen animal bajo autorización conforme al Reglamento (CE) nº 853/2004.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – NAC

[https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)

Seguridad Alimentaria / Registro Sanitario / Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA)

Empresas Alimentarias Inscritas (RGSEAA) / **FOOD COMPANIES REGISTERED IN SPAIN**

Ayuda

Búsqueda Avanzada / Advanced Search

Razón Social /  
Enterprise Name:

Nº RGSEAA / Spanish  
Registration Number:  .  /

Clave / Food  
sector:

Categoría / Main  
activity:

Actividad / Type of  
product or  
individual activity:

CCAA / Region:

Provincia /  
Province:

Localidad / Town:

Solamente descargar el/los establecimiento/s que suministra/n materias primas para piensos /  
Download only establishment/s that supply raw materials for feed - R(CE) 183/2005

Limpiar/Clear    Buscar/Search



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – NAC

[https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)

Nº RGSEAA Registration number	Razón Social Enterprise name	Dom. Indl. PhysicalAdress	Localidad Town	Provincia Province	CCAA Region	Ver detalle Details
20.06118/SE	LOPEZ GONZALEZ EIRIS S.L.	CALLE EBANISTAS Nº1 P.I. EL PILERO	CARMONA	Sevilla	Andalucía	▶▶
15.06118/O	TGT ASTURIAS SAU	POLIGONO INDUSTRIAL BUENAVISTA NAVE 4	BUENAVISTA	Asturias	Asturias	▶▶
39.006118/B	INDUSTRIAS PLASTICAS PLASTFORM SL	CT Sentmenat, km.2.6, Nau 65-71	POLINYA	Barcelona	Cataluña	▶▶



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – NAC

[https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)

Nº RGSEAA Registration number	Razón Social Enterprise name	Fecha Alta Date of registering	Dom. Indl. Adress	Localidad Town	Provincia Province
15.06118/O	TGT ASTURIAS, SA	22/01/2007	INDUSTRIAL BUENAVISTA, NAVE 4	BERRON (EL)	Asturias

#### Relación de Categorías y Actividades Inscritas Main activity and type of product or individual activity

Almacenamiento - Quesos fundidos

Almacenamiento - Nata

Almacenamiento - Materias grasas lácteas (Mantequilla)

Almacenamiento - Quesos frescos

Almacenamiento - Productos transformados a base de leche

Fabricación o Elaboración o Transformación - Quesos madurados

Envasado - Quesos madurados

Almacenamiento - Quesos madurados





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE SANIDAD

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – UE

[https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_ue\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_ue_js.jsp)

Seguridad Alimentaria / Registro Sanitario / Establecimientos Autorizados según normas UE

Establecimientos Autorizados según Normas UE / **Spanish Companies Authorised to Operate in the EU**

Ayuda

#### Búsqueda / Search

Razón Social /  
Name:

Nº RGSEAA /  
Approval Nº:  .  /

Buque / Vessel:

Secciones / List of  
Sections:

Categorías /  
Categories:

CCAA / Region:

Provincia española  
/ Province:

Localidad / Town:

TSE Feed Ban:

Limpiar/Clear    Buscar/Search



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – UE

[https://rgsa-web-aesan.msrebs.es/rgsa/formulario\\_ue\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.msrebs.es/rgsa/formulario_ue_js.jsp)

Nº RGSEAA (*) Approval Number	Razón Social Name	Provincia/Localidad Province/Town	Actividades Associated Activities
15.06118/O	TGT ASTURIAS SAU	Asturias/BUENAVISTA	RW, PP

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### RGSEAA – UE

[https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_ue\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_ue_js.jsp)

#### Códigos y Leyendas

Categorías	Especies de la Categoría	Otros Detalles
AH Lonja	A Aves	bl Productos de sangre
CC Centro de recogida	B Bovino	mp Productos cárnicos
CP Sala de despiece	C Caprino	pap Extractos de carne y productos en polvo derivados de carne
CS Almacenes frigoríficos (empresas que se dedican exclusivamente a esta actividad)	L Lagomorfos	st Estómagos, vejigas e intestinos tratados
DC Centro de expedición	O Ovino	fl Ancas de rana
EPC Centro de embalaje	P Porcino	sn Caracoles
FFPP Establecimiento de productos de la pesca frescos	S Solípedos	
FV Buque factoría	fG Mamíferos terrestres de granja distinto de los ungulados domésticos	
GHE Establecimiento de tratamiento de caza	R Rátidas	
LEP Establecimiento de huevo líquido	wA Aves silvestres	
MM Establecimiento de carne picada	wL Lagomorfos silvestres	
MP Establecimiento de preparados de carne	wU Ungulados silvestres	
MSM Establecimiento de carne separada mecánicamente	wG Mamíferos terrestres silvestres distintos de los domésticos ungulados silvestres y lagomorfos silvestres	
PC Centro de depuración		
PP Establecimiento de transformación		
RW Reenvasadores (empresas que se dedican exclusivamente a esta actividad)		
SH Matadero		
WM Mercados mayoristas		
ZV Buque congelador		



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### 2.1. RGSEAA – LISTAS DE TERCEROS PAISES

- ✓ Listas en CEXGAN:
  - Por actividades

#### LISTA DE ESTABLECIMIENTOS ESPAÑOLES AUTORIZADOS POR LAS AUTORIDADES DE LA REPÚBLICA DE COREA (APQA Y MFDS) PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS PORCINOS

05 de abril de 2023

Nº RGSEAA	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	PROVINCIA	ACTIVIDAD
10.03651/LO	ALEJANDRO MIGUEL S.L.	CTRA. ALBELDA-NALDA, KM. 1	NALDA	LA RIOJA	CP, CS
10.16066/M	ALMACENES FRIGORIFICOS IBARZ, S.A.	C/ EJE, 3.18 - PARCELA, B 3.2	MADRID	MADRID	CS
10.05575/L	ARGAL ALIMENTACIÓN SA	CT MOLLERUSA A BORGES BLANQUES S/N	MIRALCAMP	LLEIDA	PP
10.11195/MU	AROMAIBERICA SERRANA S.L.	CTRA. BALSAPINTADA FUENTE ALAMO KM 17,4	BALSAPINTADA	MURCIA	PP
10.16705/TO	BELL ESPAÑA ALIMENTACIÓN, S.L.U.	ENCINAR, 211-212 (P. I. MONTE BOYAL)	CASARRUBIOS DEL MONTE	TOLEDO	PP
10.02669/SA	BERNARDO HERNANDEZ, S. L.	CALLE ORIENTE	GUIJUELO	SALAMANCA	CP, PP, CS
10.17858/Z	BOPEPOR, S.L	POLIGONO MONTE BLANCO, PARCELAS, A4 - A6 - A10 - A12	GALLUR	ZARAGOZA	SH, CP
10.17130/B	CAMARAS FRIGORIFICAS DECECSA SLU	POLIGON INDUSTRIAL CAMÍ DE CAN PLA, 7	MONTORNES DEL VALLES	BARCELONA	CS



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### 2.1. RGSEAA – LISTAS DE TERCEROS PAISES

- ✓ Listas en CEXGAN:
- Por productos

List of **Spanish** approved Establishments for the Export of **Fish and Aquatic Products** to the **Kingdom of Saudi Arab**

Approval Number	Name	City/town	Region	Activity	Type	Scientific name of fish	Trade Name of fish
12.14090/MA	AHUMADOS UBAGO S.L.	MALAGA	MÁLAGA	PP	WI	Salmo salar	Salmon
						Gadus morhua	Cod
						Brama brama	Pomfret
						Brama australis	Pomfret
12.06648/C	FRINSA DEL NOROESTE S.A.	RIBEIRA	A CORUÑA	PP	WI, AQ	Katsuwonus pelamis	Skipjack Tuna
						Thunnus albacares	Yellowfin Tuna
12.00215/BI	SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA S.A.	BERMEO	BIZKAIA	PP	WI	Katsuwonus pelamis	Skipjack Tuna
						Thunnus albacares	Yellowfin Tuna
						Thunnus alalunga	Albacore
						Thunnus obesus	Bigeye
12.00383/PO	ALFONSO GARCIA LOPEZ, S.A.	POIO	PONTEVEDRA	PP	WI	Katsuwonus pelamis	Skipjack Tuna
						Thunnus albacares	Yellowfin Tuna
						Thunnus alalunga	Albacore
12.04298/PO	GALFRIO, S. A.	MARIN	PONTEVEDRA	PP	WI	Loligo gahi	Patagonian squid
						Pleoticus muelleri	Argentine red shrimp
						Gadus morhua	Cod

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### 2.2. PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS VINCULADOS

MAPA (COORDINACIÓN)  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA

M<sup>o</sup> SANIDAD Y M<sup>o</sup> CONSUMO - AESAN  
(COORDINACIÓN)  
CONSEJERÍA DE SALUD PÚBLICA

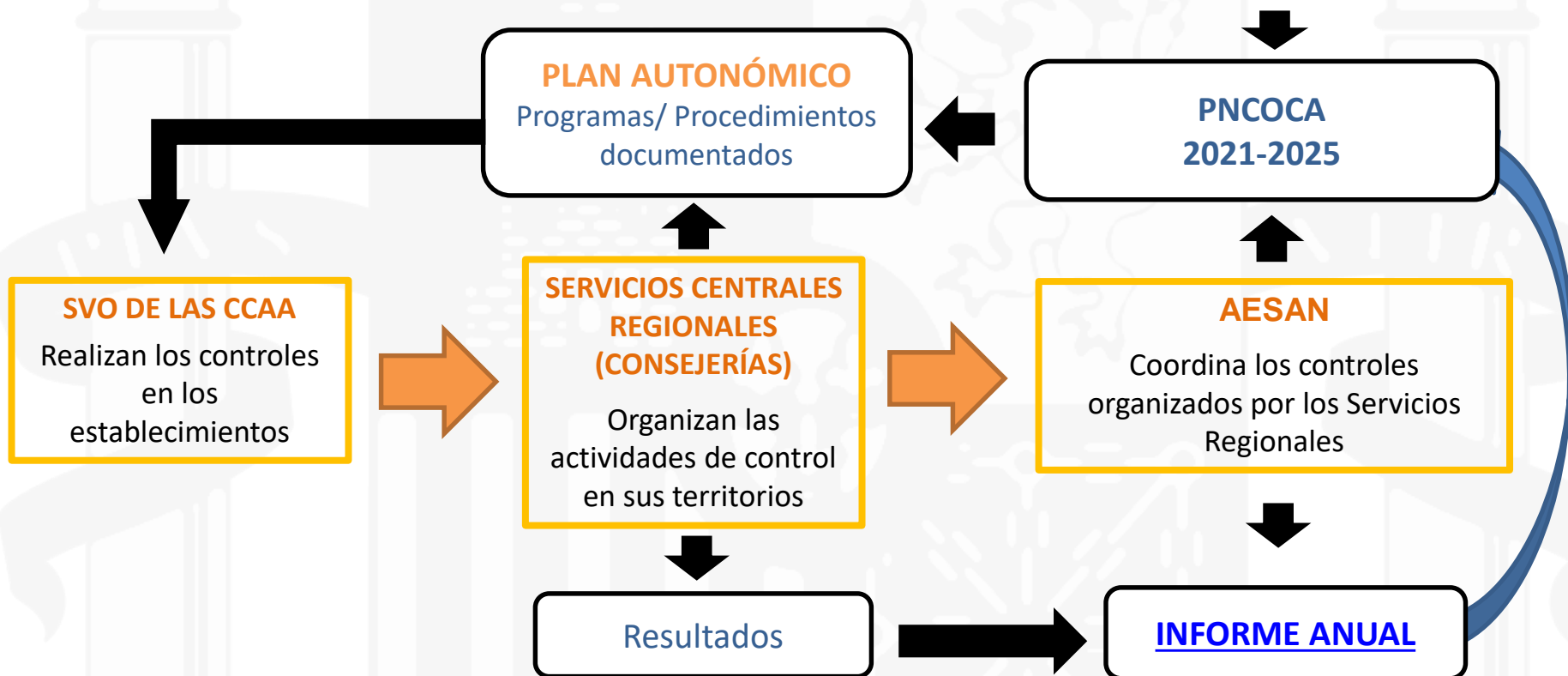


PNCOCA

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

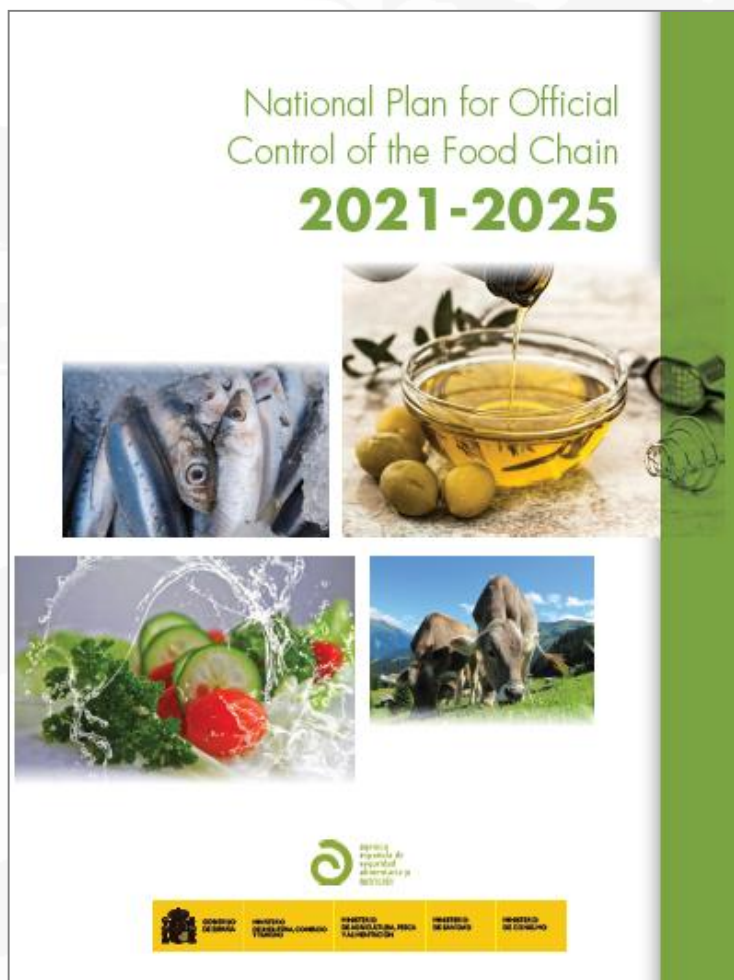
➔ **Reglamento (UE) 2017/625**, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

➔ **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627**, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625.

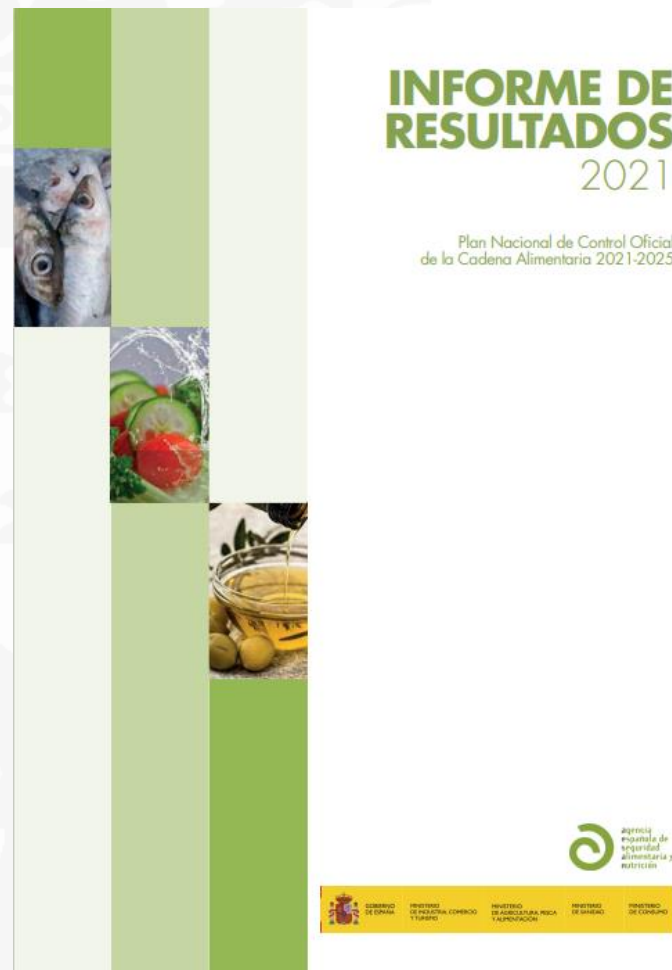




## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL



[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoa/2021-2025/PNCOCA\\_2021-2025 en INGLES.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoa/2021-2025/PNCOCA_2021-2025_en_INGLES.pdf)



[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/pncoa/INFORME\\_ANUAL\\_ESPANA\\_2021.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoa/INFORME_ANUAL_ESPANA_2021.pdf)



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### OBJETIVO DE ALTO NIVEL 2

Reducir los riesgos para la salud de las personas, presentes en los alimentos, asegurando el bienestar de los animales destinados al sacrificio para el consumo humano, mediante la organización de controles oficiales en establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento por parte de los operadores de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, nutrición y bienestar animal.



OBJETIVO DE ALTO NIVEL



Plan Nacional de Control Oficial  
 de la Cadena Alimentaria  
**2021-2025**  
 Versión 2 - 2022



Ministerio de Consumo  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria  
 y Nutrición (AESAN)

- Objetivo estratégico 2.1.** Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.
  - Programa 2.1. Inspección de establecimientos alimentarios
  - Programa 2.2. Auditorías de los sistemas de autocontrol
  - Programa 2.3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia
- Objetivo estratégico 2.2.** Mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
  - Programa 2.4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos
  - Programa 2.5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  - Programa 2.6. Organismos Modificados Genéticamente [OMG]
  - Programa 2.7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios
- Objetivo estratégico 2.3.** Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
  - Programa 2.8. Peligros biológicos en alimentos
  - Programa 2.9. Anisakis
  - Programa 2.10. Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios
  - Programa 2.11. Contaminantes en alimentos
  - Programa 2.12. Control de ingredientes tecnológicos
  - Programa 2.13. Materiales en contacto con alimentos
  - Programa 2.14. Residuos de plaguicidas en alimentos
  - Programa 2.15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal
  - Programa 2.17. Control de alimentos irradiados
- Objetivo estratégico 2.4.** Promover una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, en los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.
  - Programa 2.16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
- Objetivo estratégico 2.5.** Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos emergentes o de especial preocupación y dificultad de control.

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

**Programa 2.1. Inspección de establecimientos alimentarios**

**Programa 2.2. Auditorías de los sistemas de autocontrol**

**Programa 2.3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia**

Programa 2.4. Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos

Programa 2.5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias

**Programa 2.8. Peligros biológicos en alimentos**

Programa 2.11. Contaminantes en alimentos

Programa 2.12. Control de ingredientes tecnológicos

Programa 2.13. Materiales en contacto con alimentos

Programa 2.14. Residuos de plaguicidas en alimentos

**Programa 2.15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal**

Programme 1

Inspection of food establishments



Programme 2

Audits of in-house control systems



Programme 3

Slaughterhouses, game handling establishments and meat processing establishments



Programme 8

Biological hazards in food



Programme 12

Additives and other technological ingredients in food



Programme 15

Residue of veterinary medicines and other substances in foods of animal origin



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### OPERADORES

**R (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios



**Art 5.** Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC

Programme 1

Inspection of food establishments



Programme 2

Audits of in-house control systems



Programme 3

Slaughterhouses, game handling establishments and meat processing establishments



### CONTROL OFICIAL

**R (UE) 2017/625**



**R Ejecución (UE) 2019/627**



**Art 3.2.** Al auditar los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican tales procedimientos de forma continua y adecuada

**“PNCOCA”**  
2021-2025



**Programa 2.2. Auditorías de los sistemas de autocontrol**





## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

**Auditoría de los requisitos de higiene, de control al sistema APPCC, etc. en establecimientos**

La frecuencia está basada en el RIESGO

R(UE) 2019/627 art 4

**La autoridad autonómica** aplica esta norma en los controles oficiales, de acuerdo con los procedimientos documentados integrados en el PNCOCA **2021-2025**:

→ **Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025**

- indica como valorar el riesgo de un establecimiento
- en base a este riesgo, da la frecuencia de control

En Mataderos, la IAM y la IPM requieren la presencia de un Veterinario oficial

100% de animals y canales

R2017/625 art 18

## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### OPERADORES

**R (CE) 2073/2005**, relativo los criterios microbiológicos



Salmonella	50 (*)	3 (*)	► <b>M9</b> Not detected ◀ in the area tested per carcase
------------	--------	-------	---

Decisión autonómica:

**90,38 %** VERIFICACION DE CONTROL OFICIAL (muestras y doc):  
**CORRECTO**

documental



### CONTROL OFICIAL

**R (UE) 2017/625**

**R Ejecución (UE) 2019/627**



*Art 35. Las autoridades competentes verificarán que los explotadores de empresa alimentaria aplican correctamente el Reglamento (CE) n.o 2073/2005, mediante una o varias de las siguientes medidas [.../...]*



**Programa 2.3. Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia**

**“PNCOCA”**  
2021-2025





## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### OPERADORES

**R (CE) 2073/2005**, relativo los criterios microbiológicos



1.1	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes (*)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0
1.2	Ready-to-eat foods able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0
			5	0
1.3	Ready-to-eat foods unable to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes (*) (*)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0
1.4				0

**3P → Lm tolerancia 0**

**Programme 8**

**Biological hazards  
in food**



**EXPORTACIÓN A COREA DEL SUR**  
 INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS Y TRIPAS SALADAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

### CONTROL OFICIAL

**R (UE) 2017/625**

**R Ejecución (UE) 2019/627**



**Art 3.2.** Al auditar los procedimientos basados en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, las autoridades competentes comprobarán que los explotadores de empresa alimentaria que manipulan productos de origen animal aplican tales procedimientos de forma continua y adecuada



**Programa 2.8. Peligros biológicos en alimentos**

**“PNCOCA”**  
2021-2025



## 2. BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

### OPERATORS

**R (CE) 37/2010**, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

**R (CE) 1881/2006**, sobre contaminantes

**Others...**

### OFFICIAL CONTROLS

**Regulation (EU) 2017/625**, on official controls to ensure the application of food and feed law, animal health and welfare, and plant health.

**Others...**

Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

**“PNCOCA”**  
2021-2025

#### Programme 3

Slaughterhouses, game handling establishments and meat processing establishments



#### Programme 15

Residue of veterinary medicines and other substances in foods of animal origin

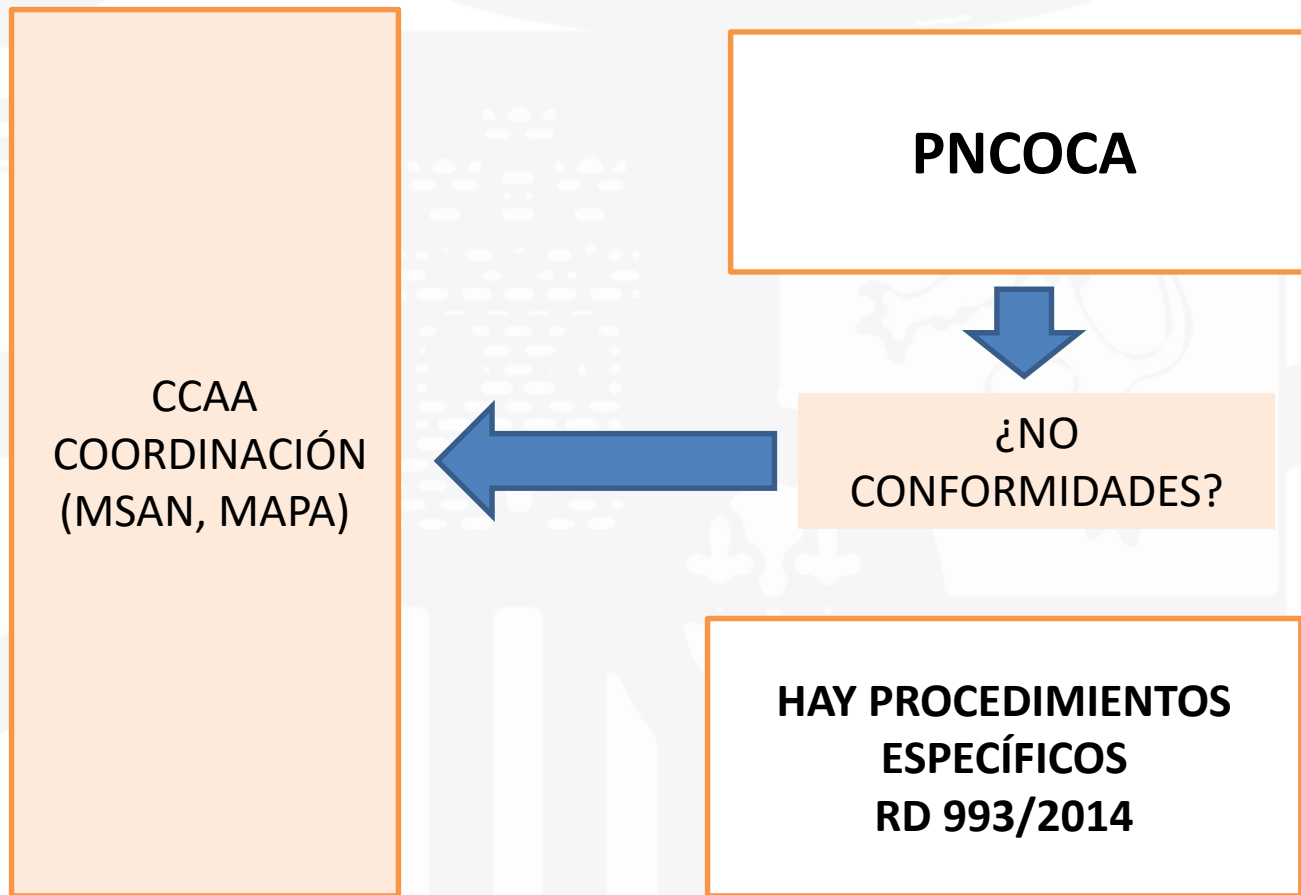


**Programa 2.15. Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal**



### 3. CONCLUSIÓN

## CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES



# **BASES DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL (RGSEAA, LISTAS EXPORTACIÓN RD 993/2014, PNCOCA: PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS VINCULADOS). RESPUESTAS TIPO PARA PAISES TERCEROS.**

Carmen Zurita García  
[czurita@sanidad.gob.es](mailto:czurita@sanidad.gob.es)

Madrid, 18 de abril de 2023

[exportacionsanidad@sanidad.gob.es](mailto:exportacionsanidad@sanidad.gob.es)