



## **EXPORTACIÓN A VIETNAM**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL 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 determinados productos de origen animal destinados al consumo humano a Vietnam, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados.

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 para la exportación de los siguientes productos:

- Carne de porcino, vísceras rojas (hígado, corazón y riñón), tocino, patas y manos.
- ~~Carne de ave, grasa y despojos.~~ (este procedimiento está temporalmente suspendido hasta que no se acuerde un certificado específico para la exportación de este tipo de productos)
- Carne de vacuno y vísceras rojas (hígado, corazón y riñón).
- Productos de la pesca frescos, preparados y/o congelados.

En el caso de porcino y ~~ave~~, deberá autorizarse el **establecimiento productor final** ya sea el matadero (SH), la sala de despiece (CP), el centro de reenvasado (RW), el establecimiento de carne picada (MM) o el establecimiento de preparados de carne (MP) (si se trata de carne no procesada). Pero no es necesario que toda la cadena esté autorizada.

En el caso de productos de la pesca, deberá autorizarse el **establecimiento productor final** ya sea planta transformadora (PP), buque factoría (FV), buque congelador (ZV), establecimientos de productos de la pesca frescos (FFP) pero no es necesario que toda la cadena esté autorizada.

En el caso de vacuno, **deberá autorizarse toda la cadena**: el matadero (SH), la sala de despiece (CP), el centro de reenvasado (RW), el establecimiento de carne picada (MM) o el

<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)



establecimiento de preparados de carne (MP) (si se trata de carne no procesada), con la exclusión de los almacenes frigoríficos.

Este registro no es aplicable a:

- Almacenes frigoríficos
- Comercializadores / exportadores
- Productos procesados
- Productos preenvasados
- Productos compuestos con un porcentaje reducido de producto de origen animal. Por ejemplo, en el caso de las aceitunas rellenas de pescado.
- Empresas que exportan productos de origen animal que no vayan a ser consumidos en la forma enviada, sino que van a ser transformados en Vietnam (en fábricas vietnamitas de alimentos), no es necesario que se registren. La carga de la prueba sanitaria, en estos casos, recae sobre el fabricante vietnamita.

### **Criterios aplicables para la autorización y documentación a tramitar por la CA**

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir con la normativa de la Unión Europea 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.
- Presentar a los servicios oficiales de la CA los formularios específicos para la exportación a Vietnam (*disponibles en CEXGAN en formato Word*) para su validación:
  - Form 7: List of Food Production and Business Establishments Registered to export to Vietnam
  - Form 9: Brief Information on Food Safety Conditions of Food Production and Business Establishments
- En el caso de la carne de vacuno, ésta debe proceder de animales que hayan sido criados y sacrificados en España.

### **Cumplimentación de los formularios:**

- Form 7: List of Food Production and Business Establishments Registered to export to Vietnam
  - **“Business name and address”**: El nombre de la empresa y la dirección 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.msccbs.es/rgsa/formulario\\_ue\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.msccbs.es/rgsa/formulario_ue_js.jsp))
  - **“Code”** se refiere al número de Registro Sanitario
  - **“Products registered for export to Vietnam”**: se refiere a la relación de productos que se pretende exportar, con la denominación de los mismos **en inglés**.
    - Se deberán usar términos generales sin especificar cada uno de los despieces o productos.



Por ejemplo PORK MEAT (carne de porcino); RED OFFAL: heart, liver, kidney (despojos rojos: corazón, hígado, riñón); FAT (tocino); ~~POULTRY MEAT (carne de ave)~~;

Para la carne de vacuno se indicará BEEF, y/o RED OFFAL: heart, liver, kidney (despojos rojos: corazón, hígado, riñón) junto con la forma de presentación: refrigerada, congelada, con hueso, deshuesada, etc, (chilled, frozen, boned, boneless BEEF)

Para el pescado: FROZEN FISH.

- **Notes:** Esta casilla debe cumplimentarse cuando la empresa ya está autorizada y desea ampliar los productos que puede exportar. En esta casilla se indicarán los productos para los que la empresa ya está autorizada.
  - **Validación de los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma:** Los SVO cumplimentarán el apartado específico para dar el visto bueno, tras verificar la veracidad de la documentación aportada en el Form 9 "BRIEF INFORMATION ON FOOD SAFETY CONDITIONS OF FOOD PRODUCTION AND BUSINESS ESTABLISHMENTS".
- Form 9: Brief Information on Food Safety Conditions of Food Production and Business Establishments.
1. **Name of the establishment:** Debe coincidir con lo descrito en el *Form 7*.
  2. **Address:** Debe coincidir con lo descrito en el *Form 7*.
  3. **Products:** Debe coincidir con lo descrito en el *Form 7*.
  4. **Description of production processes** (production chain and export)
    - Descripción de las instalaciones con inclusión de planos de las mismas.
    - Flujos de materias primas, productos elaborados y personal.
    - Descripción detallada de cada una de las etapas y procedimientos aplicados en la elaboración de los productos.

Si procede, se deben aportar los **Diagramas de flujo** del proceso productivo, especificando tiempos y temperaturas aplicados en cada fase del procedimiento de elaboración de los productos.

    - Descripción detallada de cada una de las etapas de envasado, etiquetado, transporte y distribución y de los controles que se llevan a cabo durante estas etapas.
  5. **Quality management systems applied:** Descripción detallada de los sistemas de Calidad aplicados.

Se deberán incluir el plan APPCC resumido con las tablas de gestión de los peligros y puntos críticos de control. En el caso de no disponer de PCCs, adjuntar la tabla de análisis de peligros.

Se adjuntará el diagrama de flujo del proceso indicando los PCCs, en caso de que tenga.

Además de responder a esos puntos del Form 9, se deberá aportar la siguiente información complementaria:

- Certificado de los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma sobre la implementación del plan APPCC en el establecimiento. Así como copias de



otros certificados, que estén en vigor, de sistemas de seguridad alimentaria que tuviera el establecimiento implantado.

1. En el caso de la carne de vacuno:
  - Detalles del etiquetado de los productos.
  - Origen de los animales.
  - Proceso y método de gestión de los materiales específicos de riesgo.
  - Resultados de autocontrol microbiológicos y de residuos químicos de los productos acabados de los últimos 15 meses.
2. En el caso de la pesca y productos pesqueros:
  - En el nombre de los productos: debe añadirse el nombre de las especies incluyendo el nombre científico.
  - En productos de la pesca extractiva: información sobre el sitio de pesca, artes o métodos legales de pesca, información sobre las condiciones de seguridad alimentaria, tanto de gestión como de supervisión, aplicados desde la pesca hasta el establecimiento de almacenamiento.
  - En productos de acuicultura: información sobre la localización geográfica de los establecimientos de acuicultura, instalaciones para asegurar la seguridad alimentaria en los centro de acuicultura, medidas sanitarias, procesado y control de los materiales de alimentación durante el engorde de los animales de acuicultura.

El form 9, junto con la información complementaria, debe **estar sellado y firmado por un responsable de la empresa y validado por los Servicios Oficiales de la Comunidad Autónoma** en el apartado *Certifying of competent authority on food safety of the exporting country*.

Toda la documentación (tanto el Form 7, Form 9 e información complementaria) se presentará teniendo en cuenta las siguientes indicaciones:

- Se cumplimentarán **en su totalidad en inglés**: todos los textos, planos, diagramas de flujo, fichas técnicas de los productos, analíticas, etc.
- Las preguntas y puntos se contestarán en orden, debiendo figurar de forma clara y precisa cada una de las secciones del cuestionario y puntos de la información adicional así como la enumeración de los anexos si los hubiere.
- El contenido debe ajustarse a lo solicitado.
- Toda documentación se remitirá en **formato electrónico**, presentándose en **un único documento PDF**.

### **Procedimiento de ampliación de productos autorizados**

Para la ampliación de productos autorizados de una empresa ya inscrita en el listado (por ejemplo, si está registrada para carnes frescas y desea darse de alta para vísceras), debe seguirse el **mismo procedimiento** que para su primera inscripción, siendo necesario especificar en los Form 7 y 9 los productos para los que están ya registrados y los que desea registrar, así como aportar toda la documentación.

### **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) o certificación genérica disponible en la aplicación CEXGAN que deberá ser solicitado a los Servicios de Inspección de Sanidad Animal dependientes del MAPA.

### **Nota adicional aclaratoria sobre los productos procesados de origen animal**

Los productos procesados (i.e. embutidos, curados, conservas de carne, etc.) si bien ya no es necesario que provengan de establecimientos elaboradores incluidos en la “Lista de establecimientos autorizados por Vietnam” conforme a los cambios normativos recientes en Vietnam Decreto 15/2018ND-CP) siguen estando sujetos a la Circular 25/2016 TT-BNNPTNT sobre cuarentena de animales terrestres y productos de origen animal, por lo que deberán ir acompañados del correspondiente certificado sanitario de exportación.

Los productos procesados pre-envasados (ie. Embutidos envasados al vacío, conservas de carne, conservas de pescado, etc.) para su importación en Vietnam, deberán además tramitar en destino el procedimiento denominado “Product Self-Declaration” conforme a lo dispuesto en el capítulo II del (Decreto 15/2018ND-CP), siendo su tramitación responsabilidad exclusiva de los operadores económicos correspondientes.

Actualizado 5 de diciembre de 2020