

EX-2018-59295625-APN-DGDMA#MPYT

CONVENIO N° 31/2019

**PROTOCOLO ENTRE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA DEL MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA SOBRE LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y SANIDAD VETERINARIA PARA LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNE PORCINA ENTRE CHINA Y LA ARGENTINA**

La SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS de la REPÚBLICA POPULAR CHINA, mediante negociaciones amistosas, han acordado sobre los requisitos de inspección, cuarentena y sanidad veterinaria para importar y exportar carne porcina congelada, carne porcina enfriada, carne porcina sometida a tratamiento térmico y carne porcina sometida a tratamiento de curado (en adelante denominadas «carne porcina») entre la República Popular China (en adelante denominada «China») y la República Argentina (en adelante denominada «Argentina»).

**Artículo 1°**

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (en adelante denominado «SENASA»), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO de la REPÚBLICA ARGENTINA, y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS de la REPÚBLICA POPULAR CHINA (en adelante denominada «GACC»), serán igualmente responsables de la inspección y de la cuarentena de la carne porcina para importación y exportación, y de la emisión de los certificados zoosanitarios.

**Artículo 2°**

El SENASA y la GACC se proveerán mutuamente la información acerca de las leyes y de los reglamentos que regulan los establecimientos de faena, desposte, procesamiento y almacenamiento de carne porcina con destino a exportación; los programas de inspección y cuarentena; los métodos, las normas y los procedimientos analíticos de laboratorio; los datos del veterinario firmante y de los sellos o de las marcas de inspección y cuarentena.

El SENASA y la GACC se proveerán mutuamente la siguiente información cada año o con mayor frecuencia, según se considere necesario:

1. Los planes y los informes anuales del Plan Nacional de Control de Residuos (medicamentos veterinarios y sustancias nocivas y tóxicas, entre otros).
2. La situación epidemiológica y la situación de prevención y control de cada país.

Luego del análisis de riesgos, el SENASA y la GACC pueden designar expertos destinados al otro país para llevar a cabo evaluaciones con el fin de garantizar la eficacia del sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Ambas Partes brindarán asistencia para la realización de dichas auditorías.

### **Artículo 3º**

1. El ganado porcino en pie del que deriva la carne para exportación debe haber nacido y haber sido criado en Argentina o en China.
2. Para la exportación de carne porcina congelada y enfriada, debe ser:
  - a. Reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) oficialmente como país o zona libre de Fiebre aftosa y de Peste porcina clásica; y
  - b. Reconocido por el SENASA y la GACC como libre de Peste Porcina Africana de acuerdo a las recomendaciones de la OIE; y
  - c. Reconocido por el SENASA y la GACC como libre de Enfermedad Vesicular Porcina (EVP).
3. Debe provenir de establecimientos que no hayan estado bajo cuarentena o donde no se hayan impuesto restricciones de movimiento a causa de enfermedades infecciosas o parasitarias que pudieran transmitirse mediante la carne, establecidas en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y las leyes y reglamentos de la Argentina y de China.

### **Artículo 4º**

Los establecimientos de elaboración (incluidos los de faena, desposte, procesamiento y almacenamiento) que pretenden exportar carne porcina deberán cumplir con las leyes y con los reglamentos pertinentes de China y de la Argentina sobre salud veterinaria y pública o deberán demostrar que cumplen con requisitos equivalentes a los establecidos en dicha normativa.

Los establecimientos recomendados por el SENASA y por la GACC deberán encontrarse registrados ante las autoridades competentes de ambos países para el cumplimiento de las leyes y de los reglamentos pertinentes.

Los productos de los establecimientos que no estén registrados ante las autoridades competentes de cada Parte no podrán ser exportados a la otra parte.

#### Artículo 5°

Además de los requisitos ya mencionados, se deberán cumplir las condiciones específicas para cada tipo de producto con destino a exportación.

##### 1. Carne porcina congelada y enfriada con destino a exportación

1) Que proviene de animales en pie nacidos y criados en zonas libres de FA en los que no se practica la vacunación y en zonas libres de peste porcina clásica (PPC) y de enfermedad vesicular porcina (EVP), los subproductos comestibles de carne porcina para exportación (consulte la lista del Anexo 1) deberán cumplir con los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2).

2) Que provienen de animales en pie nacidos y criados en zonas libres de FA en los que se practica la vacunación y en zonas libres de peste porcina clásica (PPC) y de enfermedad vesicular porcina (EVP):

(1) los subproductos comestibles de carne porcina no podrán exportarse; y

(2) Antes del despostado, las canales de porcinos faenados han sido enfriadas y enviadas a maduración a una temperatura superior a 2 °C durante, por lo menos, VEINTICUATRO (24) horas luego de la faena. La temperatura en el núcleo se mantuvo entre 2 °C y 4 °C. El nivel de pH en el centro del músculo *longissimus dorsi* era inferior a 6.0 al momento de analizar la canal.

##### 2. Carne porcina sometida a tratamiento térmico

1) Los subproductos comestibles de carne porcina pueden ser exportados (consulte la lista en el Anexo 1), y deben cumplir los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2); y

2) Cuando no se cumpla el Artículo 3.2 y 3.3, la carne porcina podrá ser exportada si durante el procesamiento se llevó a cabo un tratamiento térmico por TREINTA (30) minutos a una temperatura de, por lo menos, 70 °C en el centro.

##### 3. Carne porcina sometida a tratamiento de curado

1) Los subproductos comestibles de carne porcina pueden ser exportados (consulte la lista en el Anexo 1), y se deben cumplir los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2).

- 2) Cuando no se cumpla el Artículo 3.2 y 3.3, la carne porcina podrá ser exportada si durante el procesamiento se sometió a salazón o acidificación por un mínimo de 400 días, y además se debe cumplir con las recomendaciones de OIE de mitigación de enfermedades del Artículo 3.
- 3) Cuando no se cumpla el Artículo 3.2 para Fiebre Aftosa, la carne porcina podrá ser exportada si, además del punto 2), se sometió a desecación previa salazón de acuerdo a las recomendaciones de la OIE.

### **Artículo 6°**

Los veterinarios autorizados de la GACC y del SENASA realizarán las funciones que se detallan a continuación.

1. Certificarán que el ganado porcino en pie del que proviene la carne con destino a exportación:
  - 1) ha sido faenado, despostado, procesado y almacenado en establecimientos aprobados por las partes para dichos fines;
  - 2) no ha sido tratado con medicamentos veterinarios ni con aditivos alimentarios prohibidos y nocivos;
  - 3) ha sido producido de acuerdo con el Artículo 3 del presente Protocolo y ha sido sometido a inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de acuerdo con las leyes y con los reglamentos pertinentes de China y de Argentina, con el fin de demostrar que la totalidad del ganado porcino en pie con destino a faena se encuentra saludable y no presenta signos de enfermedades infecciosas ni lesiones en la canal o en los órganos internos que pudieran estar relacionadas con enfermedad observada, y que se han retirado de la canal las principales glándulas linfáticas y el tejido glandular.
2. Certificarán que:
  - 1) los productos especificados para exportación cumplen con los requisitos del Artículo 5 del presente Protocolo;
  - 2) la carne proviene de rebaños que resultaron negativos a las pruebas de detección de triquinosis realizadas mediante digestión artificial o mediante otro método reconocido por la Argentina y China;
  - 3) se implementa el programa nacional de control de residuos, y los niveles de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas y contaminantes medioambientales no exceden los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Argentina y China;
3. la carne porcina cumple con las normas de higiene e inocuidad y se encuentra apta para consumo humano.

### **Artículo 7°**

Durante el período de transporte (incluido el transporte de la granja al matadero), el ganado porcino del que deriva la carne destinada a exportación no entró en contacto con lo siguiente:

- 1) ganado porcino en pie que no cumpla con los requisitos del Artículo 3 de este Protocolo; o
- 2) ganado porcino en pie o animales de otras especies que pertenezcan a establecimientos no registrados (que no cumplan con los requisitos de registro del Artículo 4 de este Protocolo).

La carne porcina para exportación no podrá ser procesada junto con los siguientes productos:

- 1) productos de origen animal que no cumplan con el Artículo 3 de este Protocolo;
- 2) productos que fueron producidos por un establecimiento no autorizado;
- 3) otros productos de origen animal de otras especies.

El contenedor será precintado con la supervisión de un veterinario oficial antes del envío. El número de precinto deberá figurar en el certificado veterinario. Durante el transporte, el envase de los productos no deberá ser abierto ni reemplazado.

La carne porcina para exportación será almacenada en una cámara o en un lugar separado y adecuadamente identificada dentro del almacén frigorífico.

### **Artículo 8°**

La carne porcina para exportación deberá ser envasada con materiales nuevos de acuerdo con las disposiciones del *Codex Alimentarius*.

El envase interior de la carne porcina deberá contener un rótulo en el que figuren, en chino, en español y en inglés, el nombre del producto, el país de origen, el establecimiento procesador y su número de registro, y el número de lote.

En el envase exterior, deberá figurar la siguiente información en chino, en español y en inglés: país de origen, nombre del producto, número de registro del establecimiento, número de lote, especificaciones, lugar de origen (específico de estado, provincia y ciudad), destino (República Popular China o República Argentina), fecha de elaboración (año/mes/día), fecha de vencimiento y temperatura de almacenamiento. Allí también se deberán incluir las marcas oficiales de inspección y cuarentena de las autoridades competentes de la Argentina y de China.

Los rótulos de la carne preenvasada cumplirán con las normas y con los requisitos del país importador sobre el rotulado de alimentos preenvasados.

#### **Artículo 9°**

El almacenamiento y el transporte se realizarán en temperaturas adecuadas, manteniendo la temperatura del núcleo de la carne porcina congelada por debajo de los -15 °C y la temperatura del núcleo de la carne porcina enfriada entre los 0 °C y los 4 °C.

#### **Artículo 10°**

La carne porcina enfriada y envasada al vacío (con o sin atmósfera modificada) para exportación o importación será envasada de acuerdo con las normas sanitarias de China y de la Argentina. El exportador confirmará la fecha de vencimiento y la indicará de manera clara en el envase. La vida útil de la carne porcina enfriada y envasada al vacío para exportación hacia China no será mayor a CUARENTA Y CINCO (45) días.

La vida útil de la carne porcina enfriada para exportación hacia China que no esté envasada al vacío no será mayor a CATORCE (14) días.

#### **Artículo 11°**

Cada cargamento/contenedor de carne porcina para exportación estará acompañado de una copia original del certificado veterinario internacional que declare que los productos cumplen con las normas chinas y argentinas, con los requisitos veterinarios y sanitarios pertinentes y con las disposiciones del presente Protocolo.

El certificado zoosanitario estará escrito en los idiomas chino, español e inglés (la versión en idioma inglés es obligatoria al completar el certificado). El formato y el contenido del certificado serán previamente acordados entre las Partes.

Con el fin de llevar registros oficiales, las partes le suministrarán a su contraparte los siguientes elementos: ejemplos del sello oficial veterinario y de la marca de inspección; un modelo de certificado veterinario internacional; un listado de los veterinarios oficiales autorizados e instrucciones relativas al etiquetado protegido contra el fraude. Además, se incluirán las direcciones de correo electrónico a las que se deberán enviar los certificados digitales, de corresponder. Si hubiera modificaciones o cambios a lo que precede, las partes notificarán a su contraparte, como mínimo, un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

#### **Artículo 12°**

Ante un grave incidente de contaminación de la carne porcina en el establecimiento de elaboración exportador (incluidos los de faena, desposte, procesamiento y almacenamiento), que planteara una seria cuestión de salud pública y que pudiera afectar a la carne porcina para exportación, el país exportador suspenderá inmediatamente las exportaciones de la carne porcina producida en las zonas afectadas. Luego, retirará del mercado los productos en cuestión que plantearan un posible riesgo, informará al país importador, proporcionará información acerca del accidente y de las medidas de control adoptadas, y describirá la forma en la que se implementó lo dispuesto en el Artículo 2 del presente Protocolo.

Una vez subsanado el incidente, la GACC y el SENASA iniciarán negociaciones para reiniciar el comercio de conformidad con las prácticas internacionales.

#### **Artículo 13°**

Si ambas partes detectaran que la carne porcina exportada hacia China o hacia la Argentina no cumple con los requisitos del presente Protocolo, el país importador deberá informar oportunamente al país exportador para poder tomar las medidas necesarias para devolver, destruir o disponer de algún otro modo dicho producto. Tanto el país importador como el exportador colaborarán en la investigación de las causas y en la implementación de medidas correctivas para evitar cualquier no conformidad futura e implementar las disposiciones del Artículo 2 del presente Protocolo.

#### **Artículo 14°**

A los fines del presente Protocolo, «carne porcina» se refiere a las siguientes definiciones:

1. Músculo esquelético porcino, ya sea congelado o enfriado, con hueso y sin hueso; partes de canales y subproductos comestibles. No está permitida la exportación de carne porcina picada y molida, recortes ni carne mecánicamente separada. En el Anexo 1 se detallan los subproductos comestibles que pueden ser importados y exportados entre la Argentina y China.
2. Músculo esquelético porcino (con hueso y sin hueso), partes de canales y subproductos sometidos a tratamiento térmico y/o curado. En el Anexo 1 se detallan los subproductos comestibles que pueden ser importados y exportados entre la Argentina y China.
3. Para definir los productos curados habilitados, será necesario presentar información detallada sobre cada producto de interés a la otra parte, para ser analizada y aprobada su habilitación de exportación específica.

#### Artículo 15°

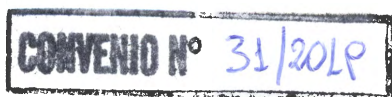
Los subproductos y productos termoprocesados porcinos comestibles que cuentan con aprobación para ser importados y exportados deberán cumplir con los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2).

#### Artículo 16°

El presente Protocolo tiene validez desde el momento de su firma y podrá ser modificado con el mutuo consentimiento por escrito entre ambas Partes. Este Protocolo tienen un plazo de validez de CINCO (5) años, permanecerá válido por CINCO (5) años y será renovado automáticamente por períodos de CINCO (5) años, a menos que una de las Partes notifique a la otra Parte sus intenciones de terminar o enmendarlo con, por lo menos, SEIS (6) meses de antelación.

#### Artículo 17°

El presente Protocolo se firmó en Beijing, el día 24 de abril de 2019, en duplicado y en idiomas chino, español e inglés. Las TRES (3) versiones serán igualmente válidas y vinculantes. En caso de que hubiere alguna discrepancia en la interpretación, la versión en inglés prevalecerá. El presente Protocolo entrará en vigencia a partir de su firma.



A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and flourishes.

En representación de

la SECRETARÍA DE GOBIERNO  
DE AGROINDUSTRIA del  
MINISTERIO DE PRODUCCIÓN  
Y TRABAJO de la REPÚBLICA  
ARGENTINA

A handwritten signature in black ink, consisting of two large, bold characters.

En representación de

la ADMINISTRACIÓN GENERAL  
DE ADUANAS de la REPÚBLICA  
POPULAR CHINA



Anexo 1

**Listado de subproductos comestibles de carne porcina que pueden ser importados y exportados entre la Argentina y China**

(1) Menudencias porcinas congeladas: corazones, riñones, hígados, estómago, conductos cardíacos, tráqueas, bronquios, esófagos, lenguas, cabeza, patas, manos, orejas.

(2) Otros subproductos porcinos: piel, colas, cartílagos, grasa congelada no refinada (sólo grasa corporal, excepto la grasa derivada de las vísceras).

## Anexo 2

### **Requisitos de procesamiento sanitario de subproductos comestibles de carne porcina y de carne porcina sometida a tratamiento térmico**

#### **1. Alcance**

Los productos que se encuentran enumerados en el listado de subproductos comestibles de carne porcina que pueden ser importados y exportados (Anexo 1) y la carne porcina sometida a tratamiento térmico deberán cumplir con los siguientes requisitos de procesamiento sanitario.

#### **2. Requisitos generales**

##### **2.1. Subproductos comestibles de carne porcina**

2.1.1. De acuerdo con la legislación vigente de la Argentina y de China, los subproductos comestibles de cerdo que se encuentran mencionados en los presentes requisitos sanitarios entrarán en la categoría de productos cárnicos comestibles.

2.1.2. El sistema vigente de control sanitario y epidemiológico y de inocuidad alimentaria se aplicará a los subproductos comestibles de cerdo.

2.1.3. A los fines de garantizar la trazabilidad de los productos, los subproductos comestibles de cerdo provendrán de explotaciones, establecimientos de faena y establecimientos procesadores en los que se implemente un sistema de trazabilidad efectivo.

2.1.4. Solo aquellos establecimientos autorizados por China y registrados en los organismos autorizados de la Argentina podrán exportar productos porcinos. Las salas de procesamiento podrán ser evaluadas por la contraparte.

2.1.5. Los subproductos comestibles de cerdo provendrán de animales que han sido sometidos a control y seguimiento veterinario y sanitario para la determinación de residuos de medicamentos, contaminantes y microorganismos, ya sea en la Argentina o en China.

2.1.6. Los subproductos comestibles de cerdo serán procesados de conformidad con las normas establecidas para el procesamiento de productos cárnicos comestibles, con los requisitos sanitarios generales para el procesamiento de productos alimenticios y con los requisitos relacionados con los sistemas pertinentes de control de calidad y protección de la salud (por ejemplo, el sistema HACCP).

## **2.2. Carne porcina sometida a tratamiento térmico**

2.2.1. Las partes garantizarán que los establecimientos exportadores de carne porcina sometida a tratamiento térmico cuentan con las instalaciones y el equipamiento adecuado para llevar a cabo el tratamiento térmico.

a) Los establecimientos serán construidos, mantenidos y operados siguiendo un adecuado flujo de producción para evitar la contaminación de la carne porcina luego del tratamiento térmico.

b) Los establecimientos guardarán registros trazables y auditables de los controles realizados durante el procesamiento térmico de los productos.

c) El tratamiento térmico deberá mantener a la temperatura adecuada en el núcleo para garantizar la inactivación de los patógenos relevantes para la sanidad animal y para la salud pública.

## **3. Requisitos de procesamiento de subproductos comestibles de carne porcina**

### **3.1. Requisitos de las salas de procesamiento y de los equipos**

3.1.1. Los establecimientos exportadores de subproductos comestibles de carne porcina tendrán salas exclusivas destinadas al procesamiento de materias primas. Estas salas estarán aisladas de aquellas destinadas al procesamiento de subproductos no comestibles y deberán cumplir con los requisitos sanitarios y epidemiológicos de la Argentina y de China para las instalaciones de procesamiento de productos cárnicos comestibles.

3.1.2. El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos comestibles será compatible con la capacidad de la línea de faena porcina.

Los equipos de producción cumplirán con los requisitos sanitarios y epidemiológicos. En caso de contaminación de las líneas de producción, se procederá a realizar un control sanitario. No deberá existir contaminación cruzada durante el proceso de producción.

3.1.3. El establecimiento exportador contará con equipos de refrigeración y con salas de envasado para preenfriar los productos comestibles de carne porcina.

3.1.4. El procesamiento de las tripas evitará de manera efectiva la contaminación de los productos terminados. Se instalará un sistema de ventilación con presión positiva dentro de la sala de lavado del estómago si hubiera olor o vapor en exceso. El contenido de las tripas y las aguas residuales se verterán de forma cerrada en los sistemas de eliminación de desechos.

3.1.5. Si las tripas se vacían y se limpian en una misma sala, se deberá disponer de una división física que separe el área de vaciado del área de limpieza para garantizar que se evitan, efectivamente, las salpicaduras y los vapores.

3.1.6. Todos los químicos utilizados en el procesamiento de tripas refinadas comestibles serán de grado alimentario, y su uso directo en el tratamiento de productos cárnicos deberá estar permitido por las normas chinas y argentinas pertinentes, siempre que el nivel de residuos no exceda los límites establecidos.

### **3.2. Requisitos sanitarios para el personal**

3.2.1. El establecimiento de producción y procesamiento contará con una cantidad suficiente de empleados debidamente formados y capacitados.

3.2.2 El personal no podrá ingresar a las salas de procesamiento a través de salas o zonas cuyo estado de limpieza de los productos sea diferente al de su sala de procesamiento. El personal no se desplazará directamente entre salas de trabajo de diferente estado sin antes haber pasado por una instalación de higiene, sin estar utilizando vestimenta de protección y sin haberse cambiado la ropa visiblemente contaminada.

### **3.3. Requisitos de temperatura**

3.3.1. La temperatura del aire en las salas de procesamiento no será mayor a 12 °C; en el túnel de congelado rápido deberá alcanzar los -28 °C, y, en las cámaras de almacenamiento congelado, no estará por encima de los -18 °C.

3.3.2. El tiempo de congelado de los subproductos comestibles de carne porcina será consistente con el establecido en los requisitos de la Argentina o de China, o en estos requisitos, para el congelado de productos de carne porcina.

3.3.3. Se utilizará agua caliente a una temperatura mayor a 40 °C para la limpieza de las superficies de los equipos y agua caliente a una temperatura mayor a 82 °C para la desinfección de dichas superficies.

3.3.4. Durante el preenfriado de los subproductos comestibles de carne porcina, la temperatura del núcleo del producto enfriado no excederá los 3 °C.

3.3.5. Los equipos de refrigeración utilizados para transportar los subproductos comestibles cumplirán con los requisitos sanitarios y epidemiológicos.

3.3.6. La temperatura del núcleo de los subproductos comestibles de carne porcina no excederá los 15 °C durante su transporte.

### **3.4. Requisitos para los productos luego del procesamiento**

3.4.1. Los subproductos serán limpiados completamente luego de ser separados de la canal. Se secarán y se colocarán en cámaras de refrigeración o en envases, sin pus, exudados, tejidos patológicos, fluidos humorales, contenidos gastrointestinales ni otros elementos extraños (como plásticos, metales, restos de medicamentos). Luego del procesamiento, los subproductos comestibles de carne porcina no deberán entrar en contacto con subproductos no comestibles.

3.4.2. Los subproductos comestibles de carne porcina serán colocados en envases separados, de acuerdo con la categoría del producto, se marcarán adecuadamente y se guardarán en almacenes destinados a tal fin.

### **4. Requisitos de procesamiento sanitario para la carne porcina sometida a tratamiento térmico**

4.1. Los establecimientos poseerán una zona designada para el tratamiento de la materia prima, la que contará con equipos adecuados para la manipulación durante el procesamiento térmico, y otra zona para los productos sometidos a procesamiento térmico que cuente con equipos para el proceso térmico en sí y para el procesamiento posterior.

4.2. Las zonas destinadas al tratamiento de la materia prima y al proceso térmico se encontrarán totalmente aisladas entre sí, excepto por una abertura ubicada entre ellas que permitirá el ingreso y el egreso de la materia prima. La zona destinada al tratamiento de la materia prima contará con instalaciones de almacenamiento, tratamiento e inspección. Se utilizará un dispositivo de registro automático de la temperatura para documentar el procesamiento térmico.

4.3. La zona destinada al procesamiento térmico estará aislada por completo de otros sectores. Únicamente podrán acceder a ésta aquellas personas que fueron sometidas a un tratamiento de higiene en la entrada a dicha zona. Se dispondrá de equipos independientes para la inspección, el enfriamiento, el envasado, el congelado y el almacenamiento.

4.4. El equipo utilizado en el procesamiento térmico deberá garantizar que la temperatura del núcleo de la carne porcina sometida a tratamiento térmico y destinada a exportación se mantiene en, por lo menos, 70 °C durante TREINTA (30) minutos.

### **5. Control sanitario y epidemiológico durante la producción**

Los establecimientos productores y procesadores desarrollarán y aprobarán planes de monitoreo microbiológico de la zona de producción (de acuerdo con la lista indicada

más adelante), y documentarán, almacenarán y analizarán sistemáticamente la información obtenida con el fin de crear una base de datos.

**Tabla 1: Plan de monitoreo microbiológico de la zona de producción de los subproductos comestibles de carne porcina\***

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que se recogerá la muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios	
APC	5	2	$5 \times 10^5$ UFC/g	$5 \times 10^6$ UFC/g	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tome 5 muestras cada 2 semanas	Al final del procesamiento
Enterobacterias			2.0LOG UFC/g (media logarítmica diaria)	3.0LOG UFC/g (media logarítmica diaria)	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tome 5 muestras cada 2 semanas	Antes del enfriado / congelado
<i>E. coli</i>	5	2	50 UFC/g	500 UFC/g	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana	Para cada categoría, tome 5 muestras cada 2 semanas	Al final del procesamiento
Salmonella	50	5	Ausencia en 25 g		Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 10 semanas consecutivas, 30 semanas en total	Para cada categoría, tome 5 muestras cada 2 semanas	Antes del enfriado / congelado

**Tabla 2. Planes de muestreo para el monitoreo microbiológico de control del proceso para la carne porcina sometida a tratamiento térmico**

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que se recogerá la muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios	
APC	5	2	10 <sup>4</sup> UFC/g	10 <sup>5</sup> UFC/g	cada lote	—	Al final del procesamiento
Coliformes	5	2	10 UFC/g	100 UFC/g	cada lote	—	Al final del procesamiento
Salmonella	5	0	0/25 g	—	cada lote	—	Al final del procesamiento
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0/25 g	—	cada lote	—	Al final del procesamiento
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 UFC/g	1000 UFC/g	cada lote	—	Al final del procesamiento

\*n = cantidad de unidades que conforman la muestra; c = cantidad de unidades de muestra cuyos valores se encuentran entre m y M.

**Interpretación de los resultados de las pruebas:**

- satisfactorio, si todos los valores observados son  $\leq m$ ;
- aceptable, si la mayoría de los valores c/n se encuentran entre m y M, y el resto son  $\leq m$ ;
- no satisfactorio, si uno o varios de los valores observados son  $> M$  o si la mayoría de los valores c/n se encuentran entre m y M.

1) Procedimiento de muestreo: Si el muestreo se realiza mediante corte (tejidos adiposos u otros tejidos no homogéneos), hisopado con tampón (hisopo) o esponjado (piel y otras superficies), se tomarán 5 envases o unidades separadas de producto para el análisis. Si se utiliza el método de corte, se recogerá aleatoriamente la cantidad mínima de muestras, de forma que la muestra compuesta pese, en total, 500 g como mínimo. Si se usa el hisopado, se muestrean las zonas más contaminadas del producto mediante un tampón (hisopo) o una esponja.

2) Almacenamiento y transporte de las muestras: Para el transporte, las muestras recogidas se colocan en un contenedor de aislamiento térmico con packs de hielo o en un contenedor de refrigeración especial. La muestra no se congelará ni entrará en contacto con los packs de hielo. La preparación de la prueba y su procesamiento en el laboratorio se realiza lo antes posible, y no estará permitido almacenar muestras a una temperatura de entre 0 y 4 °C por más de VEINTICUATRO (24) horas.

**6. Procesamiento de los resultados de los análisis sanitarios y epidemiológicos**

Si los resultados de los análisis sanitarios y epidemiológicos determinan que el producto es no satisfactorio, se seguirán los pasos descritos a continuación:

- 1) Determinar la principal causa de la no conformidad (por ejemplo, exceso de temperatura, incumplimiento de las normas sanitarias, etcétera) luego de revisar los datos de control internos.
- 2) Desarrollar un método adecuado para corregir la no conformidad (por ejemplo, mejorar la eficacia del control incrementando la cantidad de muestras).
- 3) Mantener registros con información sobre las causas de las no conformidades detectadas, así como también de las medidas adoptadas para corregirlas. Esta información deberá guardarse por DOS (2) años como mínimo.



EX: 2018-59295625-APN-DGDMA#MPYT

CONVENIO N° 31/2019

**PROTOCOL BETWEEN THE STATE SECRETARIAT OF AGRO-INDUSTRY OF THE MINISTRY OF PRODUCTION AND LABOR OF THE ARGENTINE REPUBLIC AND THE GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA ON INSPECTION, QUARANTINE, VETERINARY SANITARY REQUIREMENTS REGARDING IMPORT AND EXPORT OF PORK BETWEEN CHINA AND ARGENTINA**

The State Secretariat of Agro-Industry of the Ministry of Production and Labor of the Argentine Republic and the General Administration of Customs of the People's Republic of China, through friendly negotiations came to an agreement on inspection, quarantine, veterinary sanitary requirements regarding import and export of frozen pork, chilled pork, heat-processed pork and cured pork (hereinafter referred to as "pork") between the People's Republic of China (hereinafter referred to as "China") and the Argentine Republic (hereinafter referred to as "Argentina").

**Article 1**

The National Service for Agri-Food Health and Quality (hereinafter referred to as "SENASA"), a de-centralized body within the State Secretariat of Agro-Industry of the Ministry of Production and Labor of Argentina, and the General Administration of Customs of China (hereinafter referred to as "GACC") shall be equally responsible for the inspection and quarantine of the pork intended for import and export, and for the issuance of veterinary health certificates.

**Article 2**

SENASA and GACC shall provide each other with information on the laws and regulations governing establishments performing slaughter, cutting-up, processing and storage of pork intended for export; information on inspection and quarantine programs; laboratory tests methods, standards and procedures, as well as information on signatory veterinarian and inspection quarantine stamps or marks.

SENASA and GACC shall provide each other with the following information annually or more frequently, when deemed necessary:

1. Plans and yearly reports under the National Residue Monitoring Program (veterinary drugs and toxic and harmful substances, etc.).
2. Epizootic situation and the prevention and control situation in each country.

After the risk analysis, SENASA and GACC can appoint experts to the opposite country to perform reviews in order to ensure the effectiveness of the food safety management system. Both Parties shall provide assistance in carrying out such an audit.

### **Article 3**

1. Live swine from which the meat intended for export is derived shall be born, bred and reared within the territory of China and Argentina.
2. For the export of frozen and chilled pork, the country:
  - a. shall be officially recognized by the World Organisation for Animal Health (OIE) as a country or zone free from foot-and-mouth disease and classical swine fever;
  - b. shall be recognized by SENASA and GACC as free from African swine fever pursuant to OIE recommendations; and
  - c. shall be recognized by SENASA and GACC as free from swine vesicular disease (SVD).
3. The animals shall originate from farms where no quarantine or movement restrictions were imposed due to infectious and parasitic diseases which may likely spread through meat, and which are specified in the OIE Terrestrial Animal Health Code and in the laws and regulations of Argentina and China.

### **Article 4**

Manufacturing establishments (including slaughter, cutting-up, processing establishments and storages) intending to export pork shall comply with veterinary and public health laws and regulations of China and Argentina or demonstrate an equivalent level of compliance with the requirements laid down therein.

The establishments recommended by SENASA and GACC shall be registered by the competent authorities of both sides for compliance with the relevant laws and regulations.

Products from establishments that are not registered with the competent authorities of both sides are not eligible for export to the other side.

### **Article 5**

In addition to the aforementioned requirements, the specific conditions shall be satisfied considering various products intended for exportation.

1. For frozen and chilled pork for export:
  - 1) which is derived from live swine born, bred and reared in FMD free zones where vaccination is not practiced and in zones that are free from classical swine fever (CSF) and swine vesicular disease (SVD), edible pork by-products eligible for export (see Annex 1 for the list) shall satisfy the sanitary processing requirements (Annex 2);
  - 2) which is derived from live swine born, bred and reared in FMD-free zones where vaccination is practiced and in zones that are free from classical swine fever (CSF) and swine vesicular disease (SVD):

- (1) edible pork by-products are not eligible for export; and
  - (2) prior to deboning, all the carcasses of slaughtered swine have been chilled and subjected to maturation at a temperature higher than 2 degrees Celsius for a minimum period of 24 hours following slaughter, and maintained the core temperature between 2-4 degrees Celsius. The pH value was below 6.0 in the middle of the *longissimus dorsi* when each carcass was tested.
2. For heat-processed pork for export:
    - 1) edible pork by-products are eligible for export (see Annex 1 for the list) and the sanitary processing requirements (Annex 2) shall be satisfied; and
    - 2) where provisions of Articles 3.2 and 3.3 are not satisfied, pork may be eligible for export provided that, during processing, it was subjected to heat-processing for 30 minutes at a temperature of at least 70 degrees Celsius in the core.
  3. For cured pork:
    - 1) edible pork by-products are eligible for export (see Annex 1 for the list) and the sanitary processing requirements (Annex 2) shall be satisfied; and
    - 2) where provisions of Articles 3.2 and 3.3 are not satisfied, pork may be eligible for export provided that, during processing, it was subjected to salting or acidification for at least 400 days; in addition, OIE recommendations on disease mitigation in Article 3 shall be satisfied;
    - 3) where provisions on FMD of Article 3.2 are not satisfied, pork may be eligible for export provided that it was subjected to drying after salting pursuant to OIE recommendations, in addition to complying with the provisions of item 2).

## **Article 6**

The authorized veterinarians of GACC and SENASA shall perform the following functions:

1. To certify that live swine from which the meat intended for export is derived
  - 1) were slaughtered, cut up, processed and stored at slaughterhouses, processing establishments and cold storages approved by the Parties;
  - 2) have never been administered prohibited and harmful veterinary drugs or food additives;
  - 3) were produced in accordance with Article 3 of this Protocol, and ante-mortem and post-mortem examination was performed in compliance with current China's and Argentina's laws and regulations to prove that all live swine intended for slaughter were healthy and showed no signs of infectious diseases nor carcass and internal organ lesions associated with the disease observed; the major lymphatic nodes and gland tissue have been removed from the carcass.
2. To certify that:

- 1) the specified eligible products for export comply with the corresponding requirements prescribed in Article 5 of this Protocol;
  - 2) the meat originates from herds that tested negative to the trichinellosis detection test conducted by means of artificial digestion or by any other method recognized by Argentina and China;
  - 3) the National Residue Monitoring Program has been implemented, and the levels of veterinary drug residues, pesticides or environmental contaminants are lower than the Maximum Residue Limits (MRLs) stipulated by Argentina and China.
3. Pork for export complies with hygienic and safety standards and is fit for human consumption.

#### **Article 7**

During transportation (including transportation from a farm to a slaughterhouse) the source swine for export of pork did not enter into contact with:

- 1) live swine which does not comply with the requirements of Article 3 of this Protocol; or
- 2) live swine or other animals belonging to unregistered establishments (which do not comply with the registration requirements mentioned in Article 4 of this Protocol).

It is banned to process pork for export in parallel with the following products:

- 1) Products of animal origin which do not comply with Article 3 of this Protocol.
- 2) Products which were produced by an unauthorized establishment.
- 3) Other animal products from other species.

Prior to shipment the container shall be sealed under supervision of an official veterinarian. Seal number shall be indicated in the veterinary certificate. During transportation the packages containing products shall not be unpacked or replaced.

Pork for export shall be stored in an appropriately identified separate chamber or place of the cold storage.

#### **Article 8**

Pork for export shall be packed using new packaging materials pursuant to *Codex Alimentarius* provisions.

The interior package of pork shall include a label with the name, country of origin, processing establishment and its registration number, and batch number in Chinese, Spanish and English languages.

The exterior package shall indicate the country of origin, product name, establishment approval number, batch number, specifications, place of origin (specific to province/state/city), destination

(People's Republic of China or Argentine Republic), production date (year/month/day), shelf life and storage temperature in Chinese, Spanish and English languages. They shall also include official inspection and quarantine marks of Argentine and Chinese competent authorities.

The labels of pre-packaged meat shall comply with standards and requirements of the importing country on labeling of pre-packaged food products.

#### **Article 9**

Products shall be stored and transported under appropriate temperature conditions maintaining frozen pork inner temperature of not more than minus15 degrees Celsius. Chilled pork will be stored and transported maintaining its core temperature between zero and 4 degrees Celsius.

#### **Article 10**

Chilled vacuum-packed pork (with or without controlled atmosphere) for export or import shall be packed in accordance with Chinese and Argentine sanitary standards. Exporters of chilled vacuum-packed pork must validate the shelf life of their products and clearly indicate it on the product packaging. Chilled vacuum packed pork exported to China shall have a shelf life of no more than 45 days.

Chilled non-vacuum packed pork for export to China shall have a shelf life of no more than 14 days.

#### **Article 11**

Every consignment/container of pork for export shall be accompanied by an authentic veterinary certificate, attesting that the products comply with veterinary and sanitary requirements, regulations of China and Argentina, and the provisions of this Protocol.

The health certificate should be written or typed in Chinese, Spanish or English (English language is compulsory when filling out the certificate). The format and content of the certificate should be mutually consented in advance by both sides.

For the purpose of keeping official records, the Parties shall provide each other with the sample of an official veterinary stamp and inspection mark; model of an international veterinary certificate; list of official authorized signatory veterinarians; instructions on anti-fraud labeling, as well as e-mail addresses for sending electronic certificates, if needed. If any changes or modifications in the above mentioned data are needed, the Party shall notify its Counterparty about it at least a month before such changes or modifications become valid.

#### **Article 12**

If a severe contamination incident associated with pork occurs at the exporting manufacturing

establishment (including slaughter, cutting-up, processing establishments and storages) which raises a serious public health concern and which can affect pork for export, the exporting country shall immediately suspend the export of pork produced in the relevant zones, recall the relevant products posing a potential risk, inform the importing country and provide the information about the incident details and control measures taken, and describe how the provisions of Article 2 of this Protocol were implemented.

When the incident is removed, GACC and SENASA shall negotiate to resume trade pursuant to international practices.

### **Article 13**

If both Parties detect that pork exported to China or Argentina does not comply with the requirements prescribed by this Protocol, the importing country shall timely inform the exporting country and may take appropriate measures to return, destroy or otherwise dispose of such products. Both the importing and exporting country shall cooperate to investigate the reasons and take corrective actions in order to avoid any future non-compliances and implement the provisions of Article 2 of this Protocol.

### **Article 14**

For the purposes of this Protocol the term “pork” refers to:

1. Frozen or chilled swine skeletal muscle (bone-in and boneless), parts of carcasses and edible by-products. The ground pork, minced pork, scraps and mechanically separated meat are not eligible for export. Edible by-products eligible for import and export between Argentina and China are specified in Annex 1.
2. Swine skeletal muscle (bone-in and boneless), parts of carcasses and heat-processed and/or cured by-products. Edible by-products eligible for import and export between Argentina and China are specified in Annex 1.
3. To determine authorized cured products, detailed information on each product shall be submitted to the other Party for analysis and approval of the specific export authorization.

### **Article 15**

As regards edible pork by-products and heat-processed pork approved for import and export, the sanitary processing requirements enclosed (Annex 2) shall be satisfied.

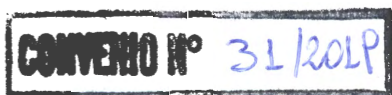
### **Article 16**

This Protocol takes effect on the date of signature and may be amended in writing by mutual consent between the Parties. This Protocol is valid for 5 years, it will remain valid for five (5) years and will be automatically renewed for further periods of five (5) years, unless one of the

Parties notifies the other of its intention to terminate or amend it at least six (6) months in advance.

#### Article 17

The Protocol was signed in Beijing on April 24, 2019, in duplicate in trilingual (Chinese, Spanish and English). All three versions are equally valid and binding. In case there were differences in interpretation, the English text shall prevail. This Protocol shall enter into force from the moment of signature.



A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and curves, representing the signature of the Argentine representative.

On behalf of

the State Secretariat of Agro-Industry of the  
Ministry of Production and Labor of the  
Argentine Republic

A handwritten signature in black ink, consisting of three distinct, bold characters in a cursive style, representing the signature of the Chinese representative.

On behalf of

the General Administration of Customs of the  
People's Republic of China

Annex 1

**List of Pork Edible By-Products Eligible for Import and Export between Argentina and China**

(1) Frozen pork offal: heart, kidney, liver, tripe, heart tube, trachea, bronchial, esophagus, head, hands, foot, tongue.

(2) Others pork by-products: skin, tails, cartilage, frozen unrefined lard (body fat only, excluding viscera fat).



## Annex 2

### **Sanitary Processing Requirements for Pork Edible By-Products and Heat-Processed Pork**

#### **1. Scope of application**

The products on the list of edible pork by-products allowed for import and export (Annex 1) and heat-processed pork shall comply with the following sanitary processing requirements.

#### **2. General requirements**

##### **2.1 Pork edible by-products**

2.1.1 In accordance with Argentine and Chinese laws currently in force, pork edible by-products mentioned in this sanitary requirements fall into category of edible meat products.

2.1.2 The existing sanitary and epidemiological control and food safety system is applicable to pork edible by-products.

2.1.3 In order to ensure the traceability of products, pork edible by-products shall originate from farms, slaughter and processing establishments in which an effective traceability system is implemented.

2.1.4 Only the establishments authorized by China as well as registered with Argentina's authorized agencies shall be eligible for export of pork products. Processing areas are also subject to special assessment conducted by the Counterparty.

2.1.5 Pork edible by-products shall be derived from swine that has been subjected to veterinary and sanitary control and monitoring for the residues of drugs, contaminants and microorganisms in Argentina or China.

2.1.6 Edible pork by-products shall be processed in compliance with the standards set for edible meat product processing as well as with the general sanitary requirements for food product processing and the requirements of the relevant quality control and health protection system (for example, HACCP).

##### **2.2 Heat-processed pork**

2.2.1 Both Parties shall assure that all establishments exporting heat-processed pork are properly installed and equipped for the heat treatment.

a) The establishments shall be built, maintained and operated following a proper production flow, to avoid contamination of the pork after the thermal processing.

b) The establishments shall keep traceable and auditable records of the controls carried out during the thermal processing of the products.

c) The heat treatment shall be maintained to the prescribed core temperature ensuring the inactivation of relevant pathogens for animal or public health.

#### **3. Requirements for pork edible by-products processing**

### **3.1 Requirements for processing areas and equipment**

3.1.1 The establishment exporting edible pork by-products shall have its own area for raw material processing. This area shall be isolated from the inedible by-products processing area. This area shall comply with Argentina's and China's sanitary and epidemiological requirements for edible meat product processing facilities.

3.1.2 The size of the edible by-products processing area shall be compatible with the pork slaughter line capacity.

Production equipment shall comply with sanitary and epidemiological requirements. In case of contamination of production lines, sanitation control shall be performed. There shall be no cross-contamination during the production process.

3.1.3 The exporting establishment shall have special refrigeration equipment and packing rooms for pre-chilling of edible pork by-products.

3.1.4 Tripe processing operations will prevent contamination of the final products effectively. A positive pressure ventilation system will be installed within the stomach cleaning processing area if there is excessive odor or mist. Tripe contents and waste water will be discharged into waste disposal systems in a closed manner.

3.1.5 Where tripe emptying and cleaning occurs in the same room, the emptying area and cleaning area will be set up with physical shielding to ensure effective prevention of splatter and mist.

3.1.6 Any chemical used in the processing of refined edible tripe must be of food grade and its direct use for treatment of meat products shall be allowed by the relevant Chinese standards and Argentina Food Standards, with any residue remaining below the prescribed level.

### **3.2 Sanitary requirements for personnel**

3.2.1 Production and processing establishments shall have a sufficient number of employees with appropriate education and qualifications.

3.2.2 Personnel must not access processing rooms through rooms or areas where the clean status of the products is different from that in their own processing room. They must not move directly between working rooms of different status without passing through a hygiene facility, wearing protective clothing and changing visibly contaminated clothing.

### **3.3 Temperature requirements**

3.3.1 The air temperature in the processing rooms shall be under 12 degrees Celsius; the air temperature in the freezing chambers shall be no higher than minus 28 degrees Celsius and the air temperature in refrigerating chambers shall be no higher than minus 18 degrees Celsius.

3.3.2 The requirements for the duration of freezing of edible pork by-products shall correlate with the requirements of Argentina, China or those specified in this requirement concerning freezing of pork products.

3.3.3 Hot water at a temperature not lower than 40 degrees Celsius shall be used for sanitation of equipment surfaces. Hot water at a temperature not lower than 82 degrees Celsius shall be used for

disinfection of equipment surfaces.

3.3.4 During pre-chilling of edible pork by-products, the core temperature of the chilled product shall not exceed 3 degrees Celsius.

3.3.5 Refrigerating transport equipment for transportation of edible by-products shall comply with sanitary and epidemiological requirements.

3.3.6 The core temperature of the product shall not exceed minus15 degrees Celsius during transportation of edible pork by-products.

#### **3.4 Requirements for the products after processing**

3.4.1 By-products shall be thoroughly cleaned after the separation from the pork carcass, rinsed, and then placed in a refrigerating chamber or packaging, separately from pus, exudates, pathological tissues, humoral fluid, gastrointestinal tract contents, other foreign objects (including plastic, metal, remains of drugs). After processing completion, edible pork by-products shall not enter into contact with inedible by-products.

3.4.2 Edible pork by-products shall be placed in independent containers in accordance with the product category, appropriate marking is made and separate storage of products is provided.

#### **4. Sanitary processing requirements for heat-processed pork**

4.1 A designated area for raw material treatment with appropriate equipment for pre-handling of thermal processing and an area for heat-processed products with equipment for heat processing and afterwards processing shall be available in the establishments, respectively.

4.2 The area of raw material treatment and that of heat processing shall be completely isolated from each other, except for a window, between both areas, allowing entry and exit of the raw material. The area for raw material treatment shall be equipped with facilities for storage, treatment and inspection. The heat processing must be recorded using an automatic temperature recording device.

4.3 The heat processing area shall be completely isolated from other sectors. Only persons who have been treated specially for hygiene purposes in front of the entrance of this area are allowed to enter. The independent inspection, cooling, packing, freezing and storage equipment shall be provided.

4.4 The heat processing equipment shall be able to assure that the core temperature of the heat-processed pork for export maintains at least 70 degrees Celsius for thirty minutes.

#### **5. Sanitary and epidemiological control during the production**

Production and processing establishments shall (according to the list specified below) develop and approve the plan for microbiological monitoring of the production area, and organize the recording, subsequent storage and systematic analysis of the obtained data for database creation.

**Table 1: Plan for microbiological monitoring of the Edible pork by-products production area\***

Microorganism	Sampling plan		Limit		Sampling frequency		Stage where the sample should be collected
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfactory	
APC	5	2	$5 \times 10^5$ CFU/g	$5 \times 10^6$ CFU/g	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Enterobacteriaceae			2.0LOG CFU/g (daily mean log)	3.0LOG CFU/g (daily mean log)	For each category, collect 5 samples per week, for 6 consecutive weeks	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/ freezing
<i>E. coli</i>	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	For each category, collect 5 samples per week	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	End of the processing
Salmonella	50	5	Absence in 25 g		For each category, collect 5 samples per week, for 10 consecutive weeks, 30 weeks in total	For each category, collect 5 samples every 2 weeks	Prior to chilling/ freezing

**Table 2. Sampling plans for microbiological process control monitoring for heat-processed pork**

Microorganism	Sampling plan		Limit		Sampling frequency		Stage when the sample will be collected
	n	c	m	M	Preliminary frequency	Frequency can be reduced if the results are satisfactory	
APC	5	2	$10^4$ CFU/g	$10^5$ CFU/g	each batch	—	End of the processing
Coliforms	5	2	10CFU/g	100CFU/g	each batch	—	End of the processing
Salmonella	5	0	0/25g	—	each batch	—	End of the processing
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0/25g	—	each batch	—	End of the processing
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	each batch	—	End of the processing

\*:n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

**Interpretation of the test results:**

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or most of the c/n values are between m and M.

1) Sampling procedure: When sampling is performed by cutting (fat tissues or other non-homogeneous tissues), by swabbing performed using tampon (swab), sponge (skin and other surfaces), 5 containers or separate units of products are taken for sampling. When sampling is performed by cut-up, the minimum number of spot samples is randomly collected in such a way that the total mass of the composite sample is at least 500 g. When sampling is performed by swabbing, the most contaminated sites of the product are sampled using a tampon (swab) or a

sponge.

2) Storage and transportation of samples: For transportation, the collected samples are placed in a thermo-insulating container with a filled ice pack or a special refrigerating container. The sample shall not be subjected to freezing and shall not enter into contact with a filled ice pack. Test preparation and processing at the laboratory shall be carried out as soon as possible. It is not allowed to store samples at a temperature between 0 and 4 degrees Celsius for more than 24 hours.

#### **6. Processing of results of sanitary and epidemiological study**

If the product was classified as unsatisfactory based on the results of sanitary and epidemiological study, the following measures shall be taken:

- 1) Making decisions of the main reason of non-compliance (for example, temperature excess, violation of sanitary norms, etc.) after the study of internal control data.
- 2) Developing appropriate method for the elimination of the non-compliance (for example, to improve control efficiency by increasing the number of samples).
- 3) Registering the data concerning the reasons of the detected non-compliances, as well as measures taken to eliminate them. The retention period for this data shall be not less than 2 years.

阿根廷共和国生产劳动部农业产业国务秘书处和中华人民共和国海关总署  
关于中国和阿根廷进出口猪肉的检验检疫  
和兽医卫生要求议定书

阿根廷共和国生产劳动部农业产业国务秘书处和中华人民共和国海关总署经过友好协商，就中华人民共和国（以下简称“中国”）和阿根廷共和国（以下简称“阿根廷”）就进出口冷冻猪肉、冰鲜猪肉、熟制猪肉和腌制猪肉产品（以下简称“猪肉”）的检验检疫和兽医卫生要求达成如下一致：

**第一条**

中国海关总署（以下简称“中方”）和阿根廷共和国生产劳动部农业产业国务秘书处下属分权机构国家农业食品质量卫生局（以下简称“阿方”）负责向对方出口猪肉的检验检疫工作，并出具兽医卫生证书。

**第二条**

中方和阿方应向对方提供对出口猪肉屠宰、分割、加工、储存企业管理的法律法规，检验检疫项目，实验室检测方法、标准和程序，签字兽医官相关信息，以及检验检疫印章或标识等信息资料。

中方和阿方应每年向对方提供如下信息 ( 必要时可提高频率 ):

( 一 ) 国家残留监控项目 ( 兽药和有毒有害物质等 ) 计划及其年度报告。

( 二 ) 本国动物疫病流行和防控情况。

经风险分析, 双方可以派专家到对方国家进行回顾性检查, 以验证食品安全管理体系的有效性。双方均应为检查提供必要的协助。

### 第三条

一、出口肉的来源活猪应出生、饲养和育肥于中国和阿根廷境内。

二、对于出口冷冻及冰鲜猪肉, 双方国家应:

( 一 ) 被世界动物卫生组织 ( OIE ) 官方认可无口蹄疫和古典猪瘟;

( 二 ) 依于 OIE 的建议, 无非洲猪瘟, 且经 SENASA 和 GACC 认可。

( 三 ) 经 SENASA 和 GACC 认可, 无猪水疱病。

三、来自屠宰前未因发生世界动物卫生组织 ( OIE ) 陆生动物卫生法典以及中国和阿根廷法律法规中提及的可能通过肉类传播的传染病和寄生虫病而实施检疫隔离或限制活动的农场。

#### **第四条**

生产出口猪肉的加工企业（包括屠宰、分割、加工企业和仓库）应符合中国和阿根廷的兽医与公共卫生法律法规要求，或证明已达到同等水平的要求。

由中方和阿方推荐的企业应经双方主管机构注册，并符合相关法律法规要求。

未获得双方主管机构注册的生产企业不得向对方出口。

#### **第五条**

除上述要求外，针对拟出口不同的产品类别，还应符合以下特定要求：

（一）对于拟出口的冷冻和冰鲜猪肉：

1、如来源活猪出生、屠宰和加工于口蹄疫非免疫无疫区及古典猪瘟、猪水疱病无疫区，则允许出口的产品范围包括猪可食用副产品（名单详见附件1），且应符合附件2的加工卫生要求。

2、如来源活猪出生、屠宰和加工于口蹄疫免疫无疫区及猪瘟、猪水疱病无疫区，则：

（1）允许出口的产品范围不包括猪可食用副产品。

（2）其胴体在屠宰后和分割前，在 2°C 以上温度条件下至少预冷和熟化 24 小时，并保证相应时间内肉的中心温度为 2°C 至 4°C。经逐一检查，胴体背最长肌中央的 pH 值在 6.0 以下。



(二) 对于拟出口的热处理猪肉：

1. 允许出口的产品范围包括猪可食用副产品（名单详见附件 1），且符合附件 2 的加工卫生要求。

2. 若不符合第三条第二款、第三款的规定，如在加工过程中，中心温度应达到或超过 70°C 至少 30 分钟，则猪肉可以出口。

(三) 对于腌制处理的猪肉：

1. 猪可食用副产品（名单详见附件 1）可以出口，且应符合附件 2 的加工卫生要求。

2. 若不符合第三条第二款、第三款的要求，应于加工过程中盐化或酸化至少 400 天。此外，满足第三条中 OIE 关于疫病控制相关建议，则猪肉可以出口。

3. 若不符合第三条第二款的要求，除满足上述第 2 点要求外，应根据 OIE 的建议在干燥前加盐。

## 第六条

中方与阿方授权的兽医应履行以下职责：

(一) 证明出口猪肉的来源活猪：

1. 在经双方认可的屠宰场、加工企业及冷库进行屠宰、切割、加工和储存。

2. 未使用任何禁止使用或有害的兽药、食品添加剂。

3. 符合本议定书第三条规定；并按照中阿现行的有关法律法规对屠宰活猪实施宰前宰后检验，证明所有屠宰活猪是

健康的，没有任何传染病或寄生虫的临床症状，胴体和脏器无病理变化，且胴体上的主要淋巴、腺体组织已去除。

(二) 证明出口的猪肉：

1. 根据不同的允许出口产品类别，分别符合本议定书第五条相关规定。

2. 使用人工消化法或经中、阿双方认可的方法检测旋毛虫，结果为阴性。

3. 实施国家残留监控计划，证明产品中的兽药残留、杀虫剂或环境污染物不超过中方及阿方规定的最高残留限量 ( MRLs ) 。

4. 证明出口猪肉是卫生、安全的，适合人类食用。

## 第七条

出口猪肉的来源活猪在运输过程中 ( 包括从农场到屠宰场 ) 不得接触：

1. 不符合议定书第三条要求的活猪，或

2. 非注册企业 ( 不符合本议定书第四条规定 ) 的活猪或其他动物。

用于出口用的猪肉禁止与下列产品同时进行加工：

1. 不符合议定书第三条的动物源性产品；

2. 未经注册的企业的产品；

3. 其他来源的动物产品。

装运前，应在官方兽医的监督下对集装箱加施铅封。铅

封号须在卫生证书中注明。运输过程中不得拆开及更换包装。

用于出口的猪肉应贮藏在具有专门标识的独立的冷冻室或冷库中。

### **第八条**

用于出口的猪肉应使用符合食品法典委员会 ( Codex ) 规定的全新材料进行包装。

猪肉的内包装应使用中、西班牙文、英文标明产地国、品名、生产企业注册号、生产批号。

外包装应使用中、西班牙文、英文标明产品产地国、品名、生产企业注册号、生产批号、规格、产地 ( 具体到州/省/市 )、目的地 ( 中华人民共和国或阿根廷共和国 )、生产日期 ( 年/月/日 )、保质期、储存温度，并施加中阿相关主管机构官方检验检疫标志。

预包装肉类的标签也应符合进口国有关预包装食品标签的标准及规定。

### **第九条**

产品应在适当的温度条件下储存与运输，保持冷冻猪肉的内部温度不高于 $-15^{\circ}\text{C}$ ；冰鲜猪肉应在 $0-4^{\circ}\text{C}$ 下贮存和运输。

## 第十条

进出口冰鲜真空包装猪肉(不论有无气调包装)应符合中国和阿根廷卫生标准的规定。出口商必须确认保质期并在包装上明确标识。输华冰鲜真空包装猪肉保质期不超过 45 天。输华冰鲜非真空包装猪肉保质期不超过 14 天。

## 第十一条

每一货柜/集装箱出口猪肉应至少随附一份兽医卫生证书原件,证明该批产品符合兽医和卫生要求以及中国和阿根廷法律法规及本议定书的要求。

卫生证书使用中文、西班牙或英文三种语言打印或填写(填写时英文为必须使用的语言)。卫生证书的格式和内容须事先获得双方认可。

双方应向对方提供官方检疫印章印模及肉类检验标志样本、兽医卫生证书样本、授权签证兽医名单及对应的签名式样、防伪标识说明、证书电子信息发送邮箱名称(如适用)等资料给对方备案。上述信息如有更改、变换,应至少提前一个月向对方通报。

## 第十二条

当出口生产企业(包括屠宰、分割、加工企业和冷库)发生与猪肉相关的重大污染事件,导致严重公众卫生关注且影响猪肉出口时,出口国应立即停止相应区域的猪肉出口,

同时召回可能存在潜在风险的相关产品，并通知进口国，向进口国提供事故详情、所采取的控制措施等信息，并描述本议定书第二条规定的执行情况。

在事件消除后，双方应按照国际惯例开展关于恢复贸易事宜的协商。

### **第十三条**

如果双方发现出口到中国或阿根廷的猪肉违反本议定书的规定，进口国应立即通知出口国，并对相关的产品实施退回、销毁或其他处理。进口国和出口国应互相合作调查出现问题的原因，采取补救措施防止以后再次发生任何不符合情况，并执行本议定书第二条的规定。

### **第十四条**

本议定书所称“猪肉”是指：

1. 冰鲜、冷冻猪骨骼肌（剔骨或带骨）、胴体分割部分和可食用副产品，不包括绞肉、碎肉、下角料和机械分离肉。中国和阿根廷允许进出口的可食用副产品名单详见附件 1。
2. 经热处理和/或腌制的剔骨或带骨的猪骨骼肌肉、胴体分割部分和副产品。中国和阿根廷允许进出口的可食用副产品名单详见附件 1。
3. 允许出口的腌制猪肉产品，应提交具体产品信息供双方评估及认可后方可出口。

### 第十五条

允许进出口的猪可食用副产品及热处理猪肉，应符合附件 2 的加工卫生要求。

### 第十六条

本议定书有效期 5 年，经双方同意，可以修改。有效期满前六个月内，如果一方未书面通知另一方欲修改或终止本议定书，则议定书有效期自动延长 5 年。

### 第十七条

本议定书于 2019 年 4 月 24 日在北京签订，一式两份，每份都用中文、西班牙文和英文三种语言写成，三种文本同等作准。不同文本解释存在异议时，以英文文本为准。本议定书自签字之日起生效。

CONVENIO N° 31/2019



阿根廷共和国

生产劳动部

农业产业国务秘书处

代表



中华人民共和国

海关总署

代表

## 附件 1

# 中国和阿根廷允许进出口的猪可食用副产品名单

(1) 冷冻猪杂碎：猪心、猪肾、猪肝、猪肚、猪心管，猪气管、猪支气管、猪食管，猪头、猪前蹄、猪后蹄、猪舌。

2) 其他：猪皮、猪尾、猪软骨、冷冻猪未炼制脂肪(仅包括体脂肪，不含内脏脂肪)。

## 附件 2

# 猪可食用副产品和热处理猪肉 加工卫生要求

### 一. 适用范围

允许进出口的冷冻猪可食用副产品清单（附件 1）中的产品，及热处理猪肉应符合下列相应的加工卫生要求。

### 二. 总体要求

#### 1. 猪可食用副产品

（1）根据阿根廷和中国的现行有效法律，本卫生要求涉及的猪可食用副产品归于可食用的肉类产品范畴。

（2）现有的卫生和流行病控制及食品安全系统适用于猪可食用副产品。

（3）为了确保产品的可追溯性，猪可食用副产品应来自于具备有效追溯体系的农场、屠宰场和加工厂。

（4）只有经过中华人民共和国许可，且经过阿根廷官方机构注册的企业，才能够出口猪肉。加工区域也应该经双方专门评估。

（5）猪可食用副产品来源活猪应经阿根廷或中国兽医和卫生控制、药物残留、污染物和微生物监控。

（6）猪可食用副产品的加工应该符合可食用肉类产品的加工标准和食品加工的一般卫生要求，并且符合有关质量



控制和卫生防护体系（例如，HACCP）的要求。

## 2. 热处理猪肉

（1）双方应确保向出口热处理猪肉制品的所有工厂安装并配备适当的热处理设备。

（2）加工企业应建立，维护和运行适当的生产流程，避免热处理后猪肉产品受到污染。

（3）加工企业应记录产品热处理过程中实施的控制措施，该记录可追溯，可审查。

（4）热处理工艺应确保产品中心温度达到要求，有效灭活动物或公共健康有关病原体。

## 三. 猪可食用副产品加工要求

### （1）加工区域和设备要求

1）猪可食用副产品出口企业应具有原材料处理的单独区域。该区域应与可食用副产品的加工区域相隔离，并且该区域应符合阿根廷或中国关于可食用肉类产品加工设施的卫生和流行病学要求。

2）可食用副产品加工区域的面积应取决于猪类屠宰线的加工能力。

生产设备应符合卫生和流行病学要求。一旦产品线受到污染，则应实施卫生处理。在产品加工过程中，不应该有交叉污染。

3）出口企业应具备专用冷冻设备和包装间，用于猪可食用副产品的预冷。

4) 胃加工操作应能够有效防止对成品污染。如果有异味和汽雾，应在清洗胃部的区域安装正气压通风系统。胃内容物和废水应以封闭方式排入废弃物处置系统。

5) 胃产品的清空和清洗如在同一房间进行，该间进行胃部清空的区域应设置物理屏蔽，确保有效防止溅落物和汽雾。

6) 任何在可食用胃产品进行精制加工中使用的化学品必须为食品级，并在中国相关标准和阿根廷食品标准中列明为可直接用于处理肉类，其残留水平应在规定限度以下。

## **(2) 人员卫生要求**

1) 生产和加工企业应具备足够数量受过合适教育且具备任职资格的雇员。

2) 肉类和可食用猪副产品加工区域的人员，以及洁净度不同的各加工区域的人员，在未经过消毒及更换工作服等清洁程序前，不得相互串岗。

## **(3) 温度要求**

1) 加工车间室温不应超过 12℃；冷冻室室温不应高于零下 28℃；冷藏室室温不应高于零下 18℃。

2) 猪可食用副产品的冷冻时间应符合阿根廷、中国或本要求明确的关于猪肉产品冷冻的有关规定。

3) 应使用温度不低于 40℃的热水清洁设备表面。应使用温度不低于 82℃的热水消毒设备表面。

4) 在猪可食用副产品预冷期间，产品中心温度不得超

过 3°C。

5) 用于转运可食用副产品的冷冻运输设备应符合卫生和流行病学要求。

6) 猪副产品转运期间，产品中心温度不应超过零下 15°C。

#### **(4) 加工后的产品要求**

1) 从猪胴体分离后，副产品应被彻底清洁、漂洗，放置于冷冻室或包装间，与脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠道内容物及其他外源物（包括塑料、金属、药物残留）分开。加工完成后，猪可食用副产品不可接触非可食用副产品。

2) 猪可食用副产品应根据产品种类存放于单独容器，适当标识，分别存储。

#### **四、热处理猪肉加工卫生要求**

1. 企业应分别配有生料处理区域和热加工处理区域。生料处理区域应配有用于热加工预操作的适当设备。热加工处理区域应配有用于热加工和热加工之后操作的相应设备。

2. 生料处理区域和热加工产品区域应完全隔离开，除了连接一个可打开和关闭的通道以供生料进出。生料处理区应配备储存，处理和检验设施。热处理过程必须使用自动温度记录装置进行记录。

3. 熟制区应与其他区域完全隔离，该区域只准许在进入

前对个人卫生进行特殊处理的人员进入，并有单独用于检查，冷却，包装，冷冻和储存的设备。

4.热处理设备应能保证出口热处理猪肉的中心温度可以达到或超过 70°C 至少 30 分钟。

### **五、生产期间的卫生和流行病学控制**

生产和加工企业应（根据以下所列要求）制定和批准生产区域的微生物监控计划，并开展对所得数据的记录、后续存储和系统分析，用于数据库建立。

表 1：猪可食用副产品加工过程微生物监控计划\*

微生物项目	采样计划		限量		取样频率		采样节点
	n	c	m	M	原始频率	结果满意时可降低的频率	
菌落总数 (APC)	5	2	5×10 <sup>5</sup> CFU/g	5×10 <sup>6</sup> CFU/g	每一品种, 每周 5 个样品, 连续 6 周	每一品种, 每 2 周 5 个样品	加工过程结束
肠杆菌科			2. 0LOG CFU/g 日平均 LOG 值	3. 0LOG CFU/g 日平均 LOG 值	每一品种, 每周 5 个样品, 连续 6 周	每一品种, 每 2 周 5 个样品	冷藏/冷却前
大肠埃希氏菌	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	每一品种, 每周 5 个样品, 连续 6 周	每一品种, 每 2 周 5 个样品	加工过程结束
沙门氏菌	50	5	0/25g		每一品种, 每周 5 个样品, 连续 10 周, 共计 30 周	每一品种, 每 2 周 5 个样品	冷藏/冷却后

表 2 热处理猪肉微生物监控采样计划与限量要求

微生物项目	采样计划		限量		取样频率		采样节点
	n	c	m	M	原始频率	结果满意时可降低的频率	
APC	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	每批次	----	制作过程结束
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	每批次	----	制作过程结束
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	每批次	----	制作过程结束
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	每批次	----	制作过程结束
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	每批次	----	制作过程结束

注：n=样品数；c=检测值介于 m 和 M 之间的样品数

结果解读：

合格：所有的检测结果≤ m；

可接受：n 个样品中有 c 个样品的检测结果介于 m 和 M 之间，其它结果≤ m；

不合格：一个或以上样品检测结果超过 M，或超过 c 或者 n 数量的样品的检测结果介于 m 和 M 之间

1) 取样程序：通过切割( 脂肪组织或其他不均匀组织 )、棉球 ( 棉签 ) 涂抹、( 海绵 ) 擦拭 ( 皮肤和其他表面 ) 准备样品的，取 5 个容器或独立单元样品。当通过切割准备样品时，随机收集最小数量的局部试样，混合样品的总重量不少于 500g。当通过涂抹准备样品时，使用棉球 ( 棉签 ) 或海绵从产品污染最重的位置取样。

2) 样品存储和运输：收集的样品放置于填充冰袋的保温容器或者特殊的冷冻容器，用于运输。样品不应冷冻，不可接触填充的冰袋。实验室前处理及检测应尽快开展，储存样品于 0°C 至 4°C 不应超过 24 小时。

#### **( 6 ) 卫生和流行病学研究结果的处理**

如果根据卫生和流行病学研究结果，产品被归为不合格，则应采取以下措施：

1) 在研究内部控制数据后，确定不符合的主要原因 ( 例如，温度滥用、违反卫生规范，等等 )

2) 制定消除不符合项的适当方法，例如通过增加样品数量提高管控效率。

3) 记录关于检测到不符合项的原因数据，以及采取的消除不符合项的措施。数据保存时间应不少于 2 年。