



SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA

JMM

**APRUEBA PROTOCOLO SOBRE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE RES DE CHILE A CHINA, ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

**SANTIAGO, 26 ENE 2022**

**RESOLUCIÓN EXENTA N° 38**

**VISTOS:** el D.F.L. N° 294, de 1960 del Ministerio de Hacienda, Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura; la Ley N° 18.755, Establece Normas Sobre El Servicio Agrícola y Ganadero; el D.F.L. N° 1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575 y la resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República.

**CONSIDERANDO:**

1. Que, el Ministerio de Agricultura es la secretaría de Estado encargada de fomentar, orientar y coordinar las industrias agropecuarias del país, estando su acción encaminada, fundamentalmente, en avanzar hacia un sector agroalimentario y forestal competitivo, sustentable, innovador, moderno y comprometido socialmente con el desarrollo regional y rural.
- 2.- Que, uno de sus objetivos estratégicos es mejorar el sistema de información, gestión y transparencia de mercados, frenando la competencia desleal, promoviendo una imagen país que potencie la integración de Chile al mundo, y protegiendo y valorando el patrimonio fitosanitario y zoonosanitario.
3. Que, conforme lo consignado en la Ley N° 18.755, el Servicio Agrícola y Ganadero tiene entre sus funciones y atribuciones, el mantener relaciones y celebrar convenios de cooperación con organismos nacionales e internacionales en aquellas materias a que se refiere la presente ley, sin perjuicio de las facultades y atribuciones del Ministerio de Relaciones Exteriores, y además, velar por el cumplimiento de las convenciones internacionales suscritas por Chile en materias de competencia del Servicio, y ejercer la calidad de autoridad administrativa, científica o de contraparte técnica de tales convenciones.
4. Que, mediando la asesoría técnica de los Departamentos de Asuntos Internacionales, tanto del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), como de ODEPA, se ha gestado un Protocolo Sobre Inspección, Cuarentena y Requisitos Sanitarios Veterinarios Para La Exportación de Carne de Res de Chile a China, con la Administración General de Aduanas de la República Popular China, para la exportación segura de carne de res a dicha República.
5. Que, en concordancia con lo anterior, el Ministerio de Agricultura suscribió el señalado Protocolo Sobre Inspección, Cuarentena y Requisitos Sanitarios Veterinarios Para La Exportación de Carne de Res de Chile a China, con la Administración General de Aduanas de la República Popular China, el 25 de noviembre de 2021.

## RESUELVO:

**1°. APRUÉBASE** el Protocolo Sobre Inspección, Cuarentena y Requisitos Sanitarios Veterinarios Para La Exportación de Carne de Res de Chile a China, suscrito con fecha 25 de noviembre de 2021, entre el Ministerio de Agricultura de la República de Chile y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, cuyo texto en español es el siguiente:

PROTOCOLO ENTRE  
EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE  
Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE  
LA REPÚBLICA POPULAR CHINA  
SOBRE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS  
PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE RES DE CHILE A CHINA

El Ministerio de Agricultura de la República de Chile (en adelante, MOAC) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante, GACC) a través de negociaciones amistosas, acordaron la siguiente inspección, cuarentena y requisitos sanitarios y veterinarios para la carne vacuna que se exportará desde la República de Chile (en lo sucesivo, Chile) a la República Popular China (en lo sucesivo, China).

### Artículo 1

MOAC será responsable de la inspección y cuarentena de la carne de res que se exportará a China y de la emisión del Certificado de Salud Veterinario.

### Artículo 2

El MOAC deberá suministrar anualmente al GACC, la siguiente información:

- 1) Las leyes y regulaciones que rigen el sacrificio, corte, procesamiento y almacenamiento de carne de res exportada a China, los programas de inspección y cuarentena relevantes que consisten en programas de monitoreo, métodos y procedimientos de pruebas de laboratorio; y los sellos o marcas de cuarentena para la elegibilidad de exportación y sus actualizaciones.
- 2) Las estadísticas anuales de producción y exportación de los establecimientos registrados para la exportación de carne de res a China y los principales incumplimientos detectados por la Autoridad Competente durante la supervisión y verificación de la inocuidad e higiene de dichos establecimientos.
- 3) Los planes e informes anuales del Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y el plan anual de monitoreo microbiológico. Previa solicitud, se incluirán radiaciones nucleares y otros contaminantes ambientales, según corresponda.
- 4) Las medidas preventivas y de zonificación aplicadas contra las enfermedades enumeradas en los artículos 3 de este Protocolo, que incluyen, pero no limitan a una locación geográfica específica, la cantidad de ganado, el detalle de los establecimientos de procesamiento de carne para la exportación y la información de vigilancia de enfermedades.
- 5) Las medidas que se han tomado para reducir el riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) y la información actualizada como país con riesgo insignificante de EEB reconocido por la OIE.

6) La verificación de la prohibición de alimentar a los rumiantes con cualquier harina de carne y hueso y chicharrones derivados de rumiantes.

7) La situación epidémica de los animales que involucra a ambas partes.

Chile garantiza que los sistemas administrativos para la inocuidad de los alimentos son sostenibles y cumplan consistentemente con los requisitos de China. Chile entregará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección realice el GACC, de manera regular o aleatoria in situ o la inspección retrospectiva para verificar la equivalencia del dicho sistema.

Ambas partes establecerán un mecanismo eficiente de presentación de información para cooperar entre sí en la investigación y el manejo de problemas, tomando medidas correctivas y preventivas para asegurar que los establecimientos satisfagan los requisitos de China. Durante la epidemia de las principales enfermedades infecciosas como COVID-19, MOAC notificará a GACC de la información de empleados infectados en los establecimientos registrados para exportar carne de vacuno, de una manera oportuna.

### **Artículo 3**

MOAC confirma oficialmente que:

- 1) Chile está libre de perineumonía contagiosa bovina (CBPP), Dermatitis Nodular contagiosa y peste bovina.
- 2) Chile es reconocido como libre de fiebre aftosa (FMD) donde no se practica la vacunación, libre de peste de pequeños rumiantes (PPR) y tiene un riesgo insignificante de EEB por parte de la OIE.

### **Artículo 4**

El ganado vivo del que se deriva la carne debe:

- 1) Ser nacidos, criados y sacrificados en Chile, llevar una marca de identificación única a través de un sistema de rastreo oficial efectivo que garantice que el ganado sacrificado pueda rastrearse hasta las granjas de origen.
- 2) Originarse en granjas donde no ha habido casos clínicos de Brucelosis, Fiebre Q, Tuberculosis, Paratuberculosis, Ántrax, Diarrea Viral Bovina, Campilobacteriosis Genital Bovina, Rinotraqueitis Infecciosa Bovina y Leucosis Enzootica Bovina en los últimos doce (12) meses y no hay casos clínicos de Triquinosis durante los últimos veinticuatro (24) meses antes del sacrificio.
- 3) Originarse en locales donde no han estado bajo restricciones de cuarentena, restricciones o vigilancia por sospecha o confirmación de rebaño infectado, de acuerdo con las enfermedades de notificación obligatoria de la OIE, enfermedades del ganado reguladas por las regulaciones de salud animal china y/o chilena durante los últimos seis (6) meses antes del sacrificio.
- 4) No haber sido vacunados contra el ántrax utilizando una vacuna viva durante los catorce (14) días previos al sacrificio.
- 5) Nunca antes haber sido alimentados con harina de carne y hueso o chicharrones derivados de rumiantes.

### **Artículo 5**

Los establecimientos de procesamiento (incluido el sacrificio, corte y almacenamiento) que tienen la intención de exportar carne de res a China estarán bajo la supervisión de las

Autoridades Competentes de Chile y de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes de Chile y/o China sobre salud veterinaria y salud pública.

Los establecimientos para la exportación de carne de res a China deberán estar registrados en GACC de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China y las Regulaciones sobre la Implementación de la Ley de la República Popular de China sobre la Entrada y Salida de Cuarentena Animal y Vegetal. Los establecimientos que no estén registrados con GACC no podrán importar a China.

### **Artículo 6**

El Veterinario Oficial de Chile certificará, a través de los Certificados de Salud Veterinaria, que:

- 1) La carne se deriva del ganado que:
  - a) Deben nacer, criarse y sacrificarse en Chile y llevar una marca de identificación única a través de un sistema de rastreo oficial efectivo que garantice que el ganado sacrificado pueda rastrearse hasta las granjas de origen.
  - b) No ha sido tratado con medicamentos veterinarios restringidos y/o aditivos para piensos prohibidos por China y/o Chile.
  - c) Han sido sacrificados, procesados y almacenados en establecimientos registrados por China.
  - d) Se originan en las granjas de conformidad con el artículo 4 de este Protocolo.
  - e) Han sido sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem de acuerdo con las leyes y regulaciones relevante de China y Chile con resultados favorables para demostrar que el ganado para el sacrificio está sano y libre de signos clínicos de enfermedades infecciosas y parásitos, no se ha encontrado lesiones en vísceras y canales de los cuales se han extirpado los principales ganglios linfáticos y tejido de las glándulas.
  - f) Los cerebros, el cráneo, los ojos, la médula espinal, las amígdalas y el íleon distal del ganado de todas las edades se extraerán de manera efectiva y se manipularán de manera que se evite la contaminación de los productos que se exportarán a China.
  - g) El ganado para la producción de carne de res que se exportará a China no está sujeto a un proceso de aturdimiento antes del sacrificio, con un dispositivo que inyecta aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un proceso de corte.
- 2) Todos los cadáveres de ganado sacrificado, antes del deshuesado, se han enfriado y sometido a maduración a una temperatura superior a dos grados Celcius (2 °C) durante un período mínimo de veinticuatro (24) horas después del sacrificio, y se mantuvo la temperatura central de dos (2) grados Celsius a cuatro (4) grados Celsius. El valor del pH fue inferior a seis punto cero (6,0) cuando cada canal se prueba en el medio de ambos longissimus dorsi.
- 3) El programa nacional de monitoreo de residuos se implementa y certifica que el nivel de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, metales pesados, Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) y otras sustancias indeseables contenidas en los productos no excede los límites máximos de residuos (LMR) estipulados por China y/o Chile y/o estándares internacionales.
- 4) Los productos están libres de la contaminación del agente patógeno prescrito en las leyes y reglamentos de China y Chile.
- 5) La carne no se ha expuesto a la radiación nuclear.
- 6) Durante las principales enfermedades infecciosas de salud pública como la epidemia de COVID-19, los establecimientos han implementado las medidas de prevención y control de acuerdo con los estándares internacionales como COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias desarrollada conjuntamente por la FAO y la

OMS, realizó pruebas periódicas de COVID-19 para el personal, desarrolló las medidas de prevención y control necesarias para la inocuidad de los productos cárnicos, aseguró la implementación efectiva de las medidas aplicadas en todo el proceso de aceptación de la materia prima, procesamiento, empaque, almacenamiento y transporte para prevenir la contaminación cruzada.

7) La carne es higiénica y segura, apta para el consumo humano.

### **Artículo 7**

No se permitirá que el ganado destinado al sacrificio y destinado a la exportación a China entre en contacto con los siguientes animales durante el período de transporte (incluido el transporte desde la granja hasta el matadero y en el lugar del mismo):

- 1) Cualquier otra especie de animal;
- 2) Cualquier ganado vivo que no cumpla con los requisitos de los Artículos 3 y 4 de este protocolo, o
- 3) Cualquier ganado vivo u otra especie de animal perteneciente al establecimiento que no esté registrado de conformidad con el Artículo 5 de este protocolo.

La carne de res destinada a la exportación a China no puede procesarse junto con los siguientes productos:

- 1) Productos de otras especies de origen animal.
- 2) Productos que no están en conformidad con los artículos 3 y 4 del presente protocolo;o
- 3) Productos no producidos en el establecimiento; o
- 4) Productos que no serán exportados a China.

Un área específica identificada claramente dentro del congelador o cámara frigorífica estará disponible exclusivamente para el almacenamiento de la carne destinada a la exportación a China.

### **Artículo 8**

Las exportaciones de carne de res a China deben estar empaquetadas con materiales de empaque nuevos no utilizados de conformidad con las normas higiénicas internacionales.

La carne de res exportada a China se etiquetará con el nombre de la mercancía, el país de origen, el número de registro del establecimiento y los números de lote en el paquete interior, en chino e inglés, o en chino y español..

El nombre y especificaciones de la mercancía, el lugar de origen (indicando región / provincia / ciudad), el número de registro del establecimiento, los números de lote, el destino (Solo se designará como la República Popular de China), la fecha de producción (año / mes / día), la vida útil y condiciones de almacenamiento deben indicarse en el paquete exterior en chino e inglés, o en chino y español. La leyenda de inspección y cuarentena de la autoridad competente de Chile también debe identificarse en el paquete (estampado o impreso).

Las etiquetas de carne de bovino preenvasados cumple con los estándares y requisitos reglamentarios de China, del etiquetado para alimentos preenvasados.

### **Artículo 9**

La carne refrigerada para exportación a China que se envasa con o sin vacío (independiente si es con o sin atmósfera modificada) deberá cumplir con los estándares de higiene del material

de empaque prescritos por China y Chile. El exportador deberá confirmar la vida útil e indicarlo en el paquete exterior.

La vida útil de la carne refrigerada para las exportaciones a China, que se envasa al vacío y no al vacío, no será superior a ciento veinte (120) días y no superior a catorce (14) días, respectivamente.

### **Artículo 10**

Para evitar la contaminación por sustancias indeseables, la carne de bovino que se exportará a China cumplirá con los requisitos de salud sanitaria de China y Chile durante el empaque, almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y el transporte de la carne de bovino se realizarán a temperaturas adecuadas, manteniendo la temperatura interna de la carne congelada no superior a menos quince grados Celsius (-15 °C) y la de la carne enfriada entre cero grados Celsius y cuatro grados Celsius (4°C), respectivamente.

Antes del envío, el contenedor se sellará bajo la supervisión de MOAC. El número de sello se indicará en el certificado de exportación. Durante el transporte, el paquete de los productos no será desempacado ni cambiado.

### **Artículo 11**

Cada contenedor de la carne de res exportada de Chile a China irá acompañado de al menos un Certificado de Salud Veterinaria original que acredite que los productos cumplen con las normas y reglamentos veterinarios y de salud pública de China y Chile, así como con los requisitos de este Protocolo.

Los certificados de salud veterinaria deben estar escritos en chino, inglés y español (la versión en inglés es obligatoria al completar los certificados). El formato y el contenido de los certificados serán determinados de antemano por ambas partes.

Para registrar, MOAC proporcionará a GACC ejemplos de la marca oficial de inspección de carne, modelo de Certificado de Salud Veterinario, una lista de veterinarios firmantes autorizados con sus firmas correspondientes, instrucciones sobre las características antifraude y la dirección de correo electrónico a través de la cual se envían los datos de los certificados electrónicos será entregado, según corresponda. Los datos de los certificados electrónicos serán enviados al GACC por medio de la vía designada, dentro de las 48 horas siguientes a su firma y emisión. Si hay modificaciones o cambios de lo anterior, MOAC notificará a GACC al menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

Si corresponde, para facilitar la inspección fronteriza en China, MOAC entregará los datos electrónicos de cada certificado de exportación emitido a China a través de canales oficiales de manera oportuna, según corresponda. MOAC garantizará que los datos electrónicos sean correctos y seguros.

### **Artículo 12**

1) Si hay algún brote en Chile de enfermedades infecciosas o parasitarias bovinas que están:

a) Estipuladas en el artículo 3 de este protocolo; o,

b) Reguladas en la Lista A de enfermedades de la lista de enfermedades de cuarentena para los animales importados a la República Popular de China, relevantes para los bovinos, que pudieran propagarse a través de la carne de res, el MOAC detendrá la firma y emisión de los certificados zoonosanitarios de exportación de carne de bovino a China, recuperará los productos y otros productos con riesgo potencial, informará a China y proporcionará a China información sobre cómo ocurrió y se controló el incidente.

2) Cuando ocurra en Chile enfermedades infecciosas o parasitarias relevantes para bovinos, las cuales están:

- a) enumeradas o reguladas en el punto 2 y 3 del artículo 4 de este Protocolo.
- b) Definidas como enfermedades de la lista B en la Lista de enfermedades de cuarentena para los animales importados a la República Popular de China; o,
- c) Cualquier evento grave de salud pública en Chile, por ejemplo, un empleado de un establecimiento registrado que se ha infectado con enfermedades infecciosas importantes como el COVID-19, que ha contaminado o puede contaminar la carne de res o sus productos para su exportación a China, así como su empaque y vehículo de transporte de la misma.

El MOAC detendrá inmediatamente la firma y emisión de certificados zoosanitarios de exportación de carne de res a China, producida en zonas/compartimentos relevantes, recuperará los productos y otros productos con riesgo potencial, informará a GACC y brindará información sobre cómo ocurrieron y se trataron los incidentes.

Después de la investigación, para restablecer el comercio, la negociación debe llevarse a cabo entre GACC y MOAC con base en la práctica internacional.

### **Artículo 13**

Si se determina que la carne de res exportada a China no cumple con los requisitos establecidos en este Protocolo, GACC notificará a MOAC de manera oportuna sobre el retiro, destrucción u otro desecho de los productos no conformes. Tanto el país de importación como el de exportación cooperarán entre sí para investigar los motivos y tomar medidas correctivas y rectificaciones para evitar la repetición del incumplimiento.

### **Artículo 14**

Para los propósitos de este Protocolo, la carne de res se refiere a los músculos esqueléticos de bovino comestibles congelados y enfriados (deshuesados o con hueso) y sus despojos de carne de res, de los cuales el pelo (piel), vísceras, cabeza, cola y pies (debajo del tobillo y la muñeca) son eliminados después del sacrificio y sangrado.

Los recortes, carne picada, carne molida, trozos de carne, carne separada mecánicamente y despojos de carne no comestibles no son elegibles para la exportación a China.

La lista de los despojos de carne comestibles elegibles para la exportación de Chile a China se encuentra en el Anexo 1.

### **Artículo 15**

Los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2) se cumplirán para los despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China. Los anexos 1 y 2 son partes indispensables de este Protocolo y pueden modificarse por consentimiento mutuo de ambas partes mediante un intercambio de cartas formales por escrito.

### **Artículo 16**

Este Protocolo entrará en vigor en la fecha de la firma y tendrá una vigencia de cinco (5) años, que podrá ser enmendado por consentimiento mutuo entre las Partes. Al menos seis (6) meses antes de la fecha de vencimiento de este Protocolo, si ninguna de las Partes notifica a la otra su intención de enmendarlo o darlo por terminado, este Protocolo se renovará automáticamente por períodos adicionales de cinco (5) años; y si una Parte puede dar por terminado este

Protocolo notificando por escrito a la otra Parte, este Protocolo dejará de ser válido a los seis (6) meses de la fecha en que la otra Parte reciba la notificación por escrito.

### **Artículo 17**

El protocolo está firmado, Santiago/Beijing en la fecha de 25 de nov' 21 en duplicado, cada uno en chino, español e inglés, siendo igualmente auténtico. Si hubiera alguna desviación, prevalecerá el texto en inglés.

HAY FIRMAS A nombre del Ministerio de Agricultura de la República de Chile, A nombre de la Administración General de Aduanas de la República Popular China

### **Anexo 1**

Lista de los despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China

1. Vísceras congeladas: corazón, hígado, riñón;
2. Otras partes de la carne congelada: carne de la cabeza, cartílago, arterias, esófago, tráquea, lengua, labios, carne de las mejillas, tendones, diafragma, colas.

### **Anexo 2**

Requisitos de procesamiento sanitario de despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China

#### **1 Alcance**

Estos requisitos en este Anexo se aplican a la Lista de despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China.

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

- (1) De acuerdo con las leyes y regulaciones de Chile y China, los despojos de carne comestible definidos en este requisito estarán dentro del alcance del consumo humano.
- (2) Chile ha establecido un sistema de gestión de seguridad y salud especialmente para los despojos comestibles de carne.
- (3) Los despojos comestibles de carne de res que se exportarán a China se originarán en granjas, mataderos y establecimientos que hayan implementado un sistema eficaz de identificación / seguimiento a su lugar de origen.
- (4) Sólo los establecimientos que han sido registrados con GACC podrán exportar a China, y su sala de procesamiento dirigida a los despojos comestibles de carne también será registrada con GACC.
- (5) Los despojos comestibles de carne se incluirán en el programa nacional de monitoreo de sustancias indeseables como residuos, contaminantes y microorganismos en Chile. El plan anual y los informes de prueba se proporcionarán a GACC regularmente.
- (6) Los despojos comestibles de carne para las exportaciones a China se procesarán y manipularán de acuerdo con los requisitos de seguridad y salud destinados al consumo



humano. El sistema de control de calidad, seguridad y sanitización, como HACCP, se establecerá para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

### **3. Requisitos de procesamiento de despojos comestibles de carne de res**

#### **(1) Sitios, instalaciones y equipos de procesamiento.**

① Los despojos comestibles de carne para las exportaciones a China se procesarán en una sala de procesamiento independiente que está relativamente aislada de la sala de deshuesado o corte de la carcasa. La sala de procesamiento de subproductos comestibles de carne y sus condiciones sanitarias cumplirán con las normas sanitarias prescritas para los productos cárnicos comestibles en Chile.

② El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos de carne será compatible con la capacidad de procesamiento. Los equipos e instalaciones cumplirán los requisitos de higiene y sanitarios. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio se segregarán razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

③ Todos los tipos de despojos comestibles de res se procesarán en la sala de pre-enfriamiento y envasado, si se realiza el preenfriamiento de despojos comestibles de res.

④ La sala de procesamiento de pies y cola estará equipada con la máquina para escaldar, depilación y los utensilios de limpieza, según corresponda.

#### **(2) Requisitos sanitarios del personal**

Los establecimientos estarán equipados con el personal competente de acuerdo con el procedimiento de procesamiento del subproducto de carne. El personal que trabaja en diferentes áreas, como la sala de procesamiento de carne de res y del subproducto, la sección de procesamiento sucio y la sección limpia, se separarán entre sí y no será permitido cambiar de puesto.

#### **(3) Requisito de temperatura**

① Si se realiza el enfriamiento previo de los despojos comestibles de carne, la temperatura del pre-enfriador se mantendrá entre cero grados Celsius y cuatro grados Celsius (4°C). La temperatura de la sala de corte y empaque para los despojos comestibles de carne se mantendrá en doce grados Celsius (12°C) o menos, de congelación a menos veintiocho grados Celsius (-28°C) o menos, de refrigeración a menos dieciocho grados Celsius (-18°C) o menos.

② El tiempo de congelación y la temperatura central de los despojos comestibles finales serán consistentes con el mismo tipo de productos de carne. La temperatura central de las vísceras comestibles se mantendrá a tres grados centígrados (3°C) o menos después del enfriamiento previo.

③ La temperatura del agua caliente para la limpieza del equipo será superior a cuarenta grados Celsius (40°C). La temperatura del agua caliente para la esterilización del equipo no será inferior a ochenta y dos grados Celsius (82°C).

④ Los despojos comestibles de carne serán transportados de manera sanitaria. El equipo de enfriamiento y calefacción estará debidamente equipado según los requisitos de los productos.

#### **(4) Requisitos para productos después del procesamiento**

① Cualquier lesión, secreción, cicatriz, pústula, ganglio linfático, heces, bilis y otros objetos extraños (Como plástico, metal y residuos de alimentos, etc.) en los despojos comestibles de carne de res deben eliminarse recortando o lavando antes de congelarlos y empacarlos. Los despojos finales antes mencionados no se procesarán junto con los despojos no comestibles dentro de la misma sección.

② Los despojos comestibles de carne para la exportación a China deben empacarse por separado de acuerdo con los diferentes tipos de productos y almacenarse con marcas claras.

## **(5) Control sanitario del proceso y productos terminados**

Cada establecimiento debe implementar planes de monitoreo microbiológico de acuerdo a la Tabla siguiente para subproductos comestibles de bovino que sean exportados a China. El operador del establecimiento deberá coleccionar, registrar y analizar periódicamente los datos microbiológicos.

① **Toma de muestras:** Las unidades muestrales se obtendrán de cinco (5) cajas o a granel, seleccionadas en forma aleatoria, ya sea por medio destructivo (corte para vísceras, etc.) o frotando con una esponja o hisopo (para productos de mayor superficie). Si se aplica el método destructivo, las muestras deberán ser coleccionadas desde diferentes partes del empaque, mezcladas, y luego combinadas para formar una unidad muestral que pese al menos quinientos (500) gramos. Si se utiliza el método no destructivo, se deberán considerar las áreas de mayor contaminación.

② **Almacenaje y transporte:** Las unidades muestrales localizadas en el equipo de aislamiento, con ice packs o agua helada, no deben congelarse o estar en contacto directo con los ice packs. Posterior al muestreo, las unidades muestrales deben ser enviadas al laboratorio dentro de (uno) 1 hora; de no ser así, la muestra debe ser almacenada a cero grados Celcius (0 °C) a cuatro grados Celsius (4°C) por no más de veinticuatro (24) horas.

③ **Acciones a seguir:** Si los análisis de laboratorio son satisfactorios, la frecuencia de toma de muestra será reducida en razón a los pasos relevantes incluidos en la tabla; si el resultado de la muestra excede el límite, se considerará insatisfactoria, y se deberán aplicar las siguientes acciones correctivas:

I. Verificar los registros internos de control de calidad (tales como temperatura, sanitarios y otras anomalías), con el fin de encontrar la causa del desvío.

II. Ejecución de acciones correctivas apropiadas tales como la obtención de nuevas muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o medidas de rectificación.

III. Implementación de recall y/o un tratamiento que devuelva la condición de inocuo al producto, de ser necesario.

IV. Mantención de los registros de la causa del no cumplimiento y las acciones correctivas por al menos dos (2) años.

Tabla: Planes de muestreo para monitoreo de control de proceso

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de toma de muestras		Momento en que la muestra debe ser colectada	Método de toma de muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede ser reducida si los resultados son satisfactorios		
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	5	3	5x10 <sup>5</sup> UFC/g	1x10 <sup>7</sup> UFC/g	Cada lote	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	0/25g	/	Cada lote	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)
<i>E. coli</i> O157:H7	1	0	0/325g	/	En base a la escala de producción, de uno a cuatro veces cada mes.	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)

\*n: número de unidades que componen la muestra; c: número de unidades muestrales con valores entre m y M.

**Interpretación de los resultados:**

- **Satisfactorio**, si todos los valores observados son  $\leq m$ ,
- **Aceptable**, si un máximo de valores c/n se encuentran entre m y M, y el resto de los valores observados son  $\leq m$ ,
- **Insatisfactorio**, si uno o más de los valores observados son  $> M$  o hay un mayor número de valores entre m y M que c/n.

2°. **REMÍTASE** el Protocolo que antecede y copia del presente acto administrativo a la Dirección Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, a objeto que dicha autoridad disponga los actos y medidas administrativas que corresponda para asumir los compromisos y obligaciones expresadas en el primero.

**ANÓTESE Y COMUNÍQUESE.**



*M. Emilia Undurraga M.*

M. EMILIA UNDURRAGA M.

MINISTRA DE AGRICULTURA

**PROTOCOLO ENTRE**  
**EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**  
**SOBRE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE DE RES DE CHILE A CHINA**

El Ministerio de Agricultura de la República de Chile (en adelante, MOAC) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante, GACC) a través de negociaciones amistosas, acordaron la siguiente inspección, cuarentena y requisitos sanitarios y veterinarios para la carne vacuna que se exportará desde la República de Chile (en lo sucesivo, Chile) a la República Popular China (en lo sucesivo, China).

**Artículo 1**

MOAC será responsable de la inspección y cuarentena de la carne de res que se exportará a China y de la emisión del Certificado de Salud Veterinario.

**Artículo 2**

El MOAC deberá suministrar anualmente al GACC, la siguiente información:

- 1) Las leyes y regulaciones que rigen el sacrificio, corte, procesamiento y almacenamiento de carne de res exportada a China, los programas de inspección y cuarentena relevantes que consisten en programas de monitoreo, métodos y procedimientos de pruebas de laboratorio; y los sellos o marcas de cuarentena para la elegibilidad de exportación y sus actualizaciones.
- 2) Las estadísticas anuales de producción y exportación de los establecimientos registrados para la exportación de carne de res a China y los principales incumplimientos detectados por la Autoridad Competente durante la supervisión y verificación de la inocuidad e higiene de dichos establecimientos.
- 3) Los planes e informes anuales del Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y el plan anual de monitoreo microbiológico. Previa solicitud, se incluirán radiaciones nucleares y otros contaminantes ambientales, según corresponda.

- 4) Las medidas preventivas y de zonificación aplicadas contra las enfermedades enumeradas en los artículos 3 de este Protocolo, que incluyen, pero no limitan a una locación geográfica específica, la cantidad de ganado, el detalle de los establecimientos de procesamiento de carne para la exportación y la información de vigilancia de enfermedades.
- 5) Las medidas que se han tomado para reducir el riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) y la información actualizada como país con riesgo insignificante de EEB reconocido por la OIE.
- 6) La verificación de la prohibición de alimentar a los rumiantes con cualquier harina de carne y hueso y chicharrones derivados de rumiantes.
- 7) La situación epidémica de los animales que involucra a ambas partes.

Chile garantiza que los sistemas administrativos para la inocuidad de los alimentos son sostenibles y cumplan consistentemente con los requisitos de China. Chile entregará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección realice el GACC, de manera regular o aleatoria in situ o la inspección retrospectiva para verificar la equivalencia del dicho sistema.

Ambas partes establecerán un mecanismo eficiente de presentación de información para cooperar entre sí en la investigación y el manejo de problemas, tomando medidas correctivas y preventivas para asegurar que los establecimientos satisfagan los requisitos de China. Durante la epidemia de las principales enfermedades infecciosas como COVID-19, MOAC notificará a GACC de la información de empleados infectados en los establecimientos registrados para exportar carne de vacuno, de una manera oportuna.

### **Artículo 3**

MOAC confirma oficialmente que:

- 1) Chile está libre de perineumonía contagiosa bovina (CBPP), Dermatitis Nodular contagiosa y peste bovina.
- 2) Chile es reconocido como libre de fiebre aftosa (FMD) donde no se practica la vacunación, libre de peste de pequeños rumiantes (PPR) y tiene un riesgo insignificante de EEB por parte de la OIE.

### **Artículo 4**

El ganado vivo del que se deriva la carne debe:

- 1) Ser nacidos, criados y sacrificados en Chile, llevar una marca de identificación única a través de un sistema de rastreo oficial efectivo que

garantice que el ganado sacrificado pueda rastrearse hasta las granjas de origen.

- 2) Originarse en granjas donde no ha habido casos clínicos de Brucelosis, Fiebre Q, Tuberculosis, Paratuberculosis, Ántrax, Diarrea Viral Bovina, Campilobacteriosis Genital Bovina, Rinotraqueitis Infecciosa Bovina y Leucosis Enzoótica Bovina en los últimos doce (12) meses y no hay casos clínicos de Triquinosis durante los últimos veinticuatro (24) meses antes del sacrificio.
- 3) Originarse en locales donde no han estado bajo restricciones de cuarentena, restricciones o vigilancia por sospecha o confirmación de rebaño infectado, de acuerdo con las enfermedades de notificación obligatoria de la OIE, enfermedades del ganado reguladas por las regulaciones de salud animal china y/o chilena durante los últimos seis (6) meses antes del sacrificio.
- 4) No haber sido vacunados contra el ántrax utilizando una vacuna viva durante los catorce (14) días previos al sacrificio.
- 5) Nunca antes haber sido alimentados con harina de carne y hueso o chicharrones derivados de rumiantes.

#### **Artículo 5**

Los establecimientos de procesamiento (incluido el sacrificio, corte y almacenamiento) que tienen la intención de exportar carne de res a China estarán bajo la supervisión de las Autoridades Competentes de Chile y de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes de Chile y/o China sobre salud veterinaria y salud pública.

Los establecimientos para la exportación de carne de res a China deberán estar registrados en GACC de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China y las Regulaciones sobre la Implementación de la Ley de la República Popular de China sobre la Entrada y Salida de Cuarentena Animal y Vegetal. Los establecimientos que no estén registrados con GACC no podrán importar a China.

#### **Artículo 6**

El Veterinario Oficial de Chile certificará, a través de los Certificados de Salud Veterinaria, que:

- 1) La carne se deriva del ganado que:
  - a) Deben nacer, criarse y sacrificarse en Chile y llevar una marca de identificación única a través de un sistema de rastreo oficial efectivo que garantice que el ganado sacrificado pueda rastrearse hasta las granjas de origen.

- b) No ha sido tratado con medicamentos veterinarios restringidos y/o aditivos para piensos prohibidos por China y/o Chile.
  - c) Han sido sacrificados, procesados y almacenados en establecimientos registrados por China.
  - d) Se originan en las granjas de conformidad con el artículo 4 de este Protocolo.
  - e) Han sido sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem de acuerdo con las leyes y regulaciones relevante de China y Chile con resultados favorables para demostrar que el ganado para el sacrificio está sano y libre de signos clínicos de enfermedades infecciosas y parásitos, no se ha encontrado lesiones en vísceras y canales de los cuales se han extirpado los principales ganglios linfáticos y tejido de las glándulas.
  - f) Los cerebros, el cráneo, los ojos, la médula espinal, las amígdalas y el íleon distal del ganado de todas las edades se extraerán de manera efectiva y se manipularán de manera que se evite la contaminación de los productos que se exportarán a China.
  - g) El ganado para la producción de carne de res que se exportará a China no está sujeto a un proceso de aturdimiento antes del sacrificio, con un dispositivo que inyecta aire comprimido o gas en la cavidad craneal, o a un proceso de corte.
- 2) Todos los cadáveres de ganado sacrificado, antes del deshuesado, se han enfriado y sometido a maduración a una temperatura superior a dos grados Celcius (2 °C) durante un período mínimo de veinticuatro (24) horas después del sacrificio, y se mantuvo la temperatura central de dos (2) grados Celsius a cuatro (4) grados Celsius. El valor del pH fue inferior a seis punto cero (6,0) cuando cada canal se prueba en el medio de ambos longissimus dorsi.
- 3) El programa nacional de monitoreo de residuos se implementa y certifica que el nivel de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, metales pesados, Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP) y otras sustancias indeseables contenidas en los productos no excede los límites máximos de residuos (LMR) estipulados por China y/o Chile y/o estándares internacionales.
- 4) Los productos están libres de la contaminación del agente patógeno prescrito en las leyes y reglamentos de China y Chile.
- 5) La carne no se ha expuesto a la radiación nuclear.
- 6) Durante las principales enfermedades infecciosas de salud pública como la epidemia de COVID-19, los establecimientos han implementado las medidas

de prevención y control de acuerdo con los estándares internacionales como COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias desarrollada conjuntamente por la FAO y la OMS, realizó pruebas periódicas de COVID-19 para el personal, desarrolló las medidas de prevención y control necesarias para la inocuidad de los productos cárnicos, aseguró la implementación efectiva de las medidas aplicadas en todo el proceso de aceptación de la materia prima, procesamiento, empaque, almacenamiento y transporte para prevenir la contaminación cruzada.

7) La carne es higiénica y segura, apta para el consumo humano.

#### **Artículo 7**

No se permitirá que el ganado destinado al sacrificio y destinado a la exportación a China entre en contacto con los siguientes animales durante el período de transporte (incluido el transporte desde la granja hasta el matadero y en el lugar del mismo):

- 1) Cualquier otra especie de animal;
- 2) Cualquier ganado vivo que no cumpla con los requisitos de los Artículos 3 y 4 de este protocolo, o
- 3) Cualquier ganado vivo u otra especie de animal perteneciente al establecimiento que no esté registrado de conformidad con el Artículo 5 de este protocolo.

La carne de res destinada a la exportación a China no puede procesarse junto con los siguientes productos:

- 1) Productos de otras especies de origen animal.
- 2) Productos que no están en conformidad con los artículos 3 y 4 del presente protocolo; o
- 3) Productos no producidos en el establecimiento; o
- 4) Productos que no serán exportados a China.

Un área específica identificada claramente dentro del congelador o cámara frigorífica estará disponible exclusivamente para el almacenamiento de la carne destinada a la exportación a China.

#### **Artículo 8**

Las exportaciones de carne de res a China deben estar empaquetadas con materiales de empaque nuevos no utilizados de conformidad con las normas higiénicas internacionales.



La carne de res exportada a China se etiquetará con el nombre de la mercancía, el país de origen, el número de registro del establecimiento y los números de lote en el paquete interior, en chino e inglés, o en chino y español..

El nombre y especificaciones de la mercancía, el lugar de origen (indicando región / provincia / ciudad), el número de registro del establecimiento, los números de lote, el destino (Solo se designará como la República Popular de China), la fecha de producción (año / mes / día), la vida útil y condiciones de almacenamiento deben indicarse en el paquete exterior en chino e inglés, o en chino y español. La leyenda de inspección y cuarentena de la autoridad competente de Chile también debe identificarse en el paquete (estampado o impreso).

Las etiquetas de carne de bovino preenvasados cumple con los estándares y requisitos reglamentarios de China, del etiquetado para alimentos preenvasados.

#### **Artículo 9**

La carne refrigerada para exportación a China que se envasa con o sin vacío (independiente si es con o sin atmósfera modificada) deberá cumplir con los estándares de higiene del material de empaque prescritos por China y Chile. El exportador deberá confirmar la vida útil e indicarlo en el paquete exterior.

La vida útil de la carne refrigerada para las exportaciones a China, que se envasa al vacío y no al vacío, no será superior a ciento veinte (120) días y no superior a catorce (14) días, respectivamente.

#### **Artículo 10**

Para evitar la contaminación por sustancias indeseables, la carne de bovino que se exportará a China cumplirá con los requisitos de salud sanitaria de China y Chile durante el empaque, almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y el transporte de la carne de bovino se realizarán a temperaturas adecuadas, manteniendo la temperatura interna de la carne congelada no superior a menos quince grados Celsius (-15 °C) y la de la carne enfriada entre cero grados Celsius y cuatro grados Celsius (4°C), respectivamente.

Antes del envío, el contenedor se sellará bajo la supervisión de MOAC. El número de sello se indicará en el certificado de exportación. Durante el transporte, el paquete de los productos no será desempacado ni cambiado.

#### **Artículo 11**

Cada contenedor de la carne de res exportada de Chile a China irá acompañado de al menos un Certificado de Salud Veterinaria original que

acredite que los productos cumplen con las normas y reglamentos veterinarios y de salud pública de China y Chile, así como con los requisitos de este Protocolo.

Los certificados de salud veterinaria deben estar escritos en chino, inglés y español (la versión en inglés es obligatoria al completar los certificados). El formato y el contenido de los certificados serán determinados de antemano por ambas partes.

Para registrar, MOAC proporcionará a GACC ejemplos de la marca oficial de inspección de carne, modelo de Certificado de Salud Veterinario, una lista de veterinarios firmantes autorizados con sus firmas correspondientes, instrucciones sobre las características antifraude y la dirección de correo electrónico a través de la cual se envían los datos de los certificados electrónicos será entregado, según corresponda. Los datos de los certificados electrónicos serán enviados al GACC por medio de la vía designada, dentro de las 48 horas siguientes a su firma y emisión. Si hay modificaciones o cambios de lo anterior, MOAC notificará a GACC al menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

Si corresponde, para facilitar la inspección fronteriza en China, MOAC entregará los datos electrónicos de cada certificado de exportación emitido a China a través de canales oficiales de manera oportuna, según corresponda. MOAC garantizará que los datos electrónicos sean correctos y seguros.

## **Artículo 12**

1) Si hay algún brote en Chile de enfermedades infecciosas o parasitarias bovinas que están:

a) Estipuladas en el artículo 3 de este protocolo; o,

b) Reguladas en la Lista A de enfermedades de la lista de enfermedades de cuarentena para los animales importados a la República Popular de China, relevantes para los bovinos, que pudieran propagarse a través de la carne de res, el MOAC detendrá la firma y emisión de los certificados zoosanitarios de exportación de carne de bovino a China, recuperará los productos y otros productos con riesgo potencial, informará a China y proporcionará a China información sobre cómo ocurrió y se controló el incidente.

2) Cuando ocurra en Chile enfermedades infecciosas o parasitarias relevantes para bovinos, las cuales están:

a) enumeradas o reguladas en el punto 2 y 3 del artículo 4 de este Protocolo.

- b) Definidas como enfermedades de la lista B en la Lista de enfermedades de cuarentena para los animales importados a la República Popular de China; o,
- c) Cualquier evento grave de salud pública en Chile, por ejemplo, un empleado de un establecimiento registrado que se ha infectado con enfermedades infecciosas importantes como el COVID-19, que ha contaminado o puede contaminar la carne de res o sus productos para su exportación a China, así como su empaque y vehículo de transporte de la misma.

El MOAC detendrá inmediatamente la firma y emisión de certificados zoosanitarios de exportación de carne de res a China, producida en zonas/compartimentos relevantes, recuperará los productos y otros productos con riesgo potencial, informará a GACC y brindará información sobre cómo ocurrieron y se trataron los incidentes.

Después de la investigación, para restablecer el comercio, la negociación debe llevarse a cabo entre GACC y MOAC con base en la práctica internacional.

#### **Artículo 13**

Si se determina que la carne de res exportada a China no cumple con los requisitos establecidos en este Protocolo, GACC notificará a MOAC de manera oportuna sobre el retiro, destrucción u otro desecho de los productos no conformes. Tanto el país de importación como el de exportación cooperarán entre sí para investigar los motivos y tomar medidas correctivas y rectificaciones para evitar la repetición del incumplimiento.

#### **Artículo 14**

Para los propósitos de este Protocolo, la carne de res se refiere a los músculos esqueléticos de bovino comestibles congelados y enfriados (deshuesados o con hueso) y sus despojos de carne de res, de los cuales el pelo (piel), vísceras, cabeza, cola y pies (debajo del tobillo y la muñeca) son eliminados después del sacrificio y sangrado.

Los recortes, carne picada, carne molida, trozos de carne, carne separada mecánicamente y despojos de carne no comestibles no son elegibles para la exportación a China.

La lista de los despojos de carne comestibles elegibles para la exportación de Chile a China se encuentra en el Anexo 1.

#### **Artículo 15**

Los requisitos de procesamiento sanitario (Anexo 2) se cumplirán para los despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China.

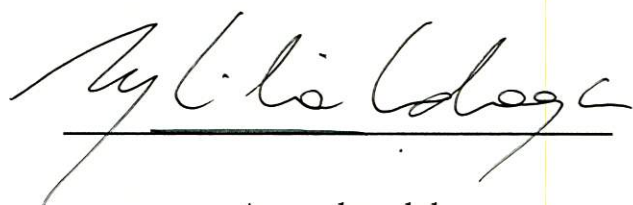
Los anexos 1 y 2 son partes indispensables de este Protocolo y pueden modificarse por consentimiento mutuo de ambas partes mediante un intercambio de cartas formales por escrito.

#### Artículo 16

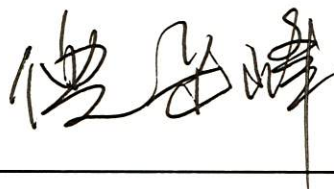
Este Protocolo entrará en vigor en la fecha de la firma y tendrá una vigencia de cinco (5) años, que podrá ser enmendado por consentimiento mutuo entre las Partes. Al menos seis (6) meses antes de la fecha de vencimiento de este Protocolo, si ninguna de las Partes notifica a la otra su intención de enmendarlo o darlo por terminado, este Protocolo se renovará automáticamente por períodos adicionales de cinco (5) años; y si una Parte puede dar por terminado este Protocolo notificando por escrito a la otra Parte, este Protocolo dejará de ser válido a los seis (6) meses de la fecha en que la otra Parte reciba la notificación por escrito.

#### Artículo 17

El protocolo está firmado, *Stgo/Beijing* en la fecha de *25 NOV'21* en duplicado, cada uno en chino, español e inglés, siendo igualmente auténtico. Si hubiera alguna desviación, prevalecerá el texto en inglés.



A nombre del  
Ministerio de Agricultura  
de la República de Chile



A nombre de  
la Administración General de  
Aduanas  
de la República Popular China

## **Anexo 1**

Lista de los despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China

1. Vísceras congeladas: corazón, hígado, riñón;
2. Otras partes de la carne congelada: carne de la cabeza, cartílago, arterias, esófago, tráquea, lengua, labios, carne de las mejillas, tendones, diafragma, colas.

----- final de esta página -----

## **Anexo 2**

### **Requisitos de procesamiento sanitario de despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China**

#### **1 Alcance**

Estos requisitos en este Anexo se aplican a la Lista de despojos de carne comestible elegibles para la exportación de Chile a China.

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

- (1) De acuerdo con las leyes y regulaciones de Chile y China, los despojos de carne comestible definidos en este requisito estarán dentro del alcance del consumo humano.
- (2) Chile ha establecido un sistema de gestión de seguridad y salud especialmente para los despojos comestibles de carne.
- (3) Los despojos comestibles de carne de res que se exportarán a China se originarán en granjas, mataderos y establecimientos que hayan implementado un sistema eficaz de identificación / seguimiento a su lugar de origen.
- (4) Sólo los establecimientos que han sido registrados con GACC podrán exportar a China, y su sala de procesamiento dirigida a los despojos comestibles de carne también será registrada con GACC.
- (5) Los despojos comestibles de carne se incluirán en el programa nacional de monitoreo de sustancias indeseables como residuos, contaminantes y microorganismos en Chile. El plan anual y los informes de prueba se proporcionarán a GACC regularmente.
- (6) Los despojos comestibles de carne para las exportaciones a China se procesarán y manipularán de acuerdo con los requisitos de seguridad y salud destinados al consumo humano. El sistema de control de calidad, seguridad y sanitización, como HACCP, se establecerá para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes de este requisito.

#### **3. Requisitos de procesamiento de despojos comestibles de carne de res**

- (1) Sitios, instalaciones y equipos de procesamiento.**

① Los despojos comestibles de carne para las exportaciones a China se procesarán en una sala de procesamiento independiente que está relativamente aislada de la sala de deshuesado o corte de la carcasa. La sala de procesamiento de subproductos comestibles de carne y sus condiciones sanitarias cumplirán con las normas sanitarias prescritas para los productos cárnicos comestibles en Chile.

② El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos de carne será compatible con la capacidad de procesamiento. Los equipos e instalaciones cumplirán los requisitos de higiene y sanitarios. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio se segregarán razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

③ Todos los tipos de despojos comestibles de res se procesarán en la sala de pre-enfriamiento y envasado, si se realiza el preenfriamiento de despojos comestibles de res.

④ La sala de procesamiento de pies y cola estará equipada con la máquina para escaldar, depilación y los utensilios de limpieza, según corresponda.

## **(2) Requisitos sanitarios del personal**

Los establecimientos estarán equipados con el personal competente de acuerdo con el procedimiento de procesamiento del subproducto de carne. El personal que trabaja en diferentes áreas, como la sala de procesamiento de carne de res y del subproducto, la sección de procesamiento sucio y la sección limpia, se separarán entre sí y no será permitido cambiar de puesto.

## **(3) Requisito de temperatura**

① Si se realiza el enfriamiento previo de los despojos comestibles de carne, la temperatura del pre-enfriador se mantendrá entre cero grados Celsius y cuatro grados Celsius (4°C). La temperatura de la sala de corte y empaque para los despojos comestibles de carne se mantendrá en doce grados Celsius (12°C) o menos, de congelación a menos veintiocho grados Celsius (-28°C) o menos, de refrigeración a menos dieciocho grados Celsius (-18°C) o menos.

② El tiempo de congelación y la temperatura central de los despojos comestibles finales serán consistentes con el mismo tipo de productos de carne. La temperatura central de las vísceras comestibles se mantendrá a tres grados centígrados (3°C) o menos después del enfriamiento previo.

③ La temperatura del agua caliente para la limpieza del equipo será superior a cuarenta grados Celsius (40°C). La temperatura del agua caliente para la

esterilización del equipo no será inferior a ochenta y dos grados Celsius (82°C).

④ Los despojos comestibles de carne serán transportados de manera sanitaria. El equipo de enfriamiento y calefacción estará debidamente equipado según los requisitos de los productos.

#### **(4) Requisitos para productos después del procesamiento**

① Cualquier lesión, secreción, cicatriz, pústula, ganglio linfático, heces, bilis y otros objetos extraños (Como plástico, metal y residuos de alimentos, etc.) en los despojos comestibles de carne de res deben eliminarse recortando o lavando antes de congelarlos y empacarlos. Los despojos finales antes mencionados no se procesarán junto con los despojos no comestibles dentro de la misma sección.

② Los despojos comestibles de carne para la exportación a China deben empacarse por separado de acuerdo con los diferentes tipos de productos y almacenarse con marcas claras.

#### **(5) Control sanitario del proceso y productos terminados**

Cada establecimiento debe implementar planes de monitoreo microbiológico de acuerdo a la Tabla siguiente para subproductos comestibles de bovino que sean exportados a China. El operador del establecimiento deberá coleccionar, registrar y analizar periódicamente los datos microbiológicos.

① **Toma de muestras:** Las unidades muestrales se obtendrán de cinco (5) cajas o a granel, seleccionadas en forma aleatoria, ya sea por medio destructivo (corte para vísceras, etc.) o frotando con una esponja o hisopo (para productos de mayor superficie). Si se aplica el método destructivo, las muestras deberán ser coleccionadas desde diferentes partes del empaque, mezcladas, y luego combinadas para formar una unidad muestral que pese al menos quinientos (500) gramos. Si se utiliza el método no destructivo, se deberán considerar las áreas de mayor contaminación.

② **Almacenaje y transporte:** Las unidades muestrales localizadas en el equipo de aislamiento, con ice packs o agua helada, no deben congelarse o estar en contacto directo con los ice packs. Posterior al muestreo, las unidades muestrales deben ser enviadas al laboratorio dentro de (uno) 1 hora; de no ser



así, la muestra debe ser almacenada a cero grados Celcius (0°C) a cuatro grados Celsius (4°C) por no más de veinticuatro (24) horas.

③ **Acciones a seguir:** Si los análisis de laboratorio son satisfactorios, la frecuencia de toma de muestra será reducida en razón a los pasos relevantes incluidos en la tabla; si el resultado de la muestra excede el límite, se considerará insatisfactoria, y se deberán aplicar las siguientes acciones correctivas:

I. Verificar los registros internos de control de calidad (tales como temperatura, sanitarios y otras anomalías), con el fin de encontrar la causa del desvío.

II. Ejecución de acciones correctivas apropiadas tales como la obtención de nuevas muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o medidas de rectificación.

III. Implementación de recall y/o un tratamiento que devuelva la condición de inocuo al producto, de ser necesario.

IV. Mantención de los registros de la causa del no cumplimiento y las acciones correctivas por al menos dos (2) años.

Tabla: Planes de muestreo para monitoreo de control de proceso

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de toma de muestras		Momento en que la muestra debe ser colectada	Método de toma de muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede ser reducida si los resultados son satisfactorios		
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	5	3	5x10 <sup>5</sup> UFC/g	1x10 <sup>7</sup> UFC/g	Cada lote	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	0/25g	/	Cada lote	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)
<i>E. coli</i> O157:H7	1	0	0/325g	/	En base a la escala de producción, de uno a cuatro veces cada mes.	/	Al final del proceso	Corte (Destructiva)

\*n: número de unidades que componen la muestra; c: número de unidades muestrales con valores entre m y M.

**Interpretación de los resultados:**

- **Satisfactorio**, si todos los valores observados son  $\leq m$ ,
- **Aceptable**, si un máximo de valores c/n se encuentran entre m y M, y el resto de los valores observados son  $\leq m$ ,
- **Insatisfactorio**, si uno o más de los valores observados son  $> M$  o hay un mayor número de valores entre m y M que c/n.

**PROTOCOL BETWEEN  
THE MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC OF CHILE  
AND THE GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF THE  
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA ON INSPECTION, QUARANTINE  
AND VETERINARY SANITARY REQUIREMENTS FOR BEEF TO  
BE EXPORTED FROM CHILE TO CHINA**

The Ministry of Agriculture of the Republic of Chile (hereinafter referred to as MOAC) and the General Administration of Customs of the People's Republic of China (hereinafter referred to as GACC) through friendly negotiations, have agreed on the following inspection, quarantine, and veterinary health requirements on beef to be exported from the Republic of Chile (hereinafter referred to as Chile) to the People's Republic of China (hereinafter referred to as China).

**Article 1**

MOAC shall be responsible for the inspection and quarantine of the beef to be exported to China and the issuance of the Veterinary Health Certificate.

**Article 2**

MOAC shall regularly supply GACC in an appropriate way with the following information each year:

- 1) the laws and regulations governing the slaughter, cutting, processing and storing of beef exported to China, the relevant inspection and quarantine programs which consist of monitoring programs, laboratory testing methods and procedures; and the quarantine stamps or marks for export eligibility and the updates.
- 2) The annual production and export statistics of the registered establishments for export of beef to China and the major non-compliance being found out by the Competent Authority during the supervision and verification on safety and sanitary of such establishments.
- 3) The plans and annual reports of National Chemical Residue Monitoring

Program (veterinary drugs and contaminants, etc.) and the microbiological monitoring annual plan. Upon request, nuclear radiation and other environmental pollutants will be included as appropriate.

4) The preventive and zoning measures applied against the diseases listed in Articles 3 of this Protocol, including but not limited to, specific geographical location, number of livestock, detail of the meat processing establishments for export and disease surveillance information.

5) The measures that have been taken to reduce the risk of Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) according to World Animal Health Organization (OIE) recommendations and current updated information as a country having a negligible BSE risk recognized by the OIE.

6) The verification of the ban on feeding ruminants with any meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants.

7) The animal epidemic situation concerned by the both Parties.

Chile shall ensure that administrative systems for food safety is sustainable and consistently comply with the requirements of China. Provided that the on-site audit or retrospective inspection on the equivalence of such above system to be conducted by GACC, regularly or randomly, Chile shall provide necessary assistance to enable the audit and inspection.

Both Parties shall establish an efficient information reporting mechanism to cooperate with each other on investigating and handling issues, taking corrective and preventive actions to ensure the establishments satisfy the requirements of China. During the epidemic of major infectious diseases such as COVID-19, MOAC shall notify GACC of the infected information on the employees of the registered establishments for export of beef in a timely manner.

### **Article 3**

MOAC officially confirms that:

- 1) Chile is free from contagious bovine pleuropneumonia (CBPP), lumpy skin disease and rinderpest.
- 2) Chile is recognized as food and mouth disease (FMD) free where vaccination is not practiced, free from peste des petits ruminants (PPR)

and having a negligible BSE risk by the OIE.

#### **Article 4**

The live cattle from which the beef is derived should:

- 1) be born, raised and slaughtered in Chile, and bear a unique identification mark through an effective official tracing system ensuring that the slaughtered cattle can be traced back to the farms of origin.
- 2) originate from farms where there have been no clinical cases of brucellosis, Q fever, tuberculosis, paratuberculosis, anthrax, bovine viral diarrhea, bovine genital campylobacteriosis, infectious bovine rhinotracheitis and enzootic bovine leucosis for the past twelve(12) months and no clinical cases of trichinellosis for the past twenty-four(24) months prior to slaughter.
- 3) originate from premises on where have not been under quarantine restriction or surveillance due to suspected or confirmed herd infection in accordance with the OIE notifiable diseases, cattle diseases regulated by the Chinese and /or Chilean animal health regulations for the past six(6) months prior to slaughter.
- 4) have not been vaccinated against anthrax using live vaccine during the fourteen(14) days prior to slaughter.
- 5) have never been fed with meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants before.

#### **Article 5**

The processing (including slaughtering, cutting, and storing) establishments which intend to export beef to China will be under the supervision of the Competent Authorities of Chile and in compliance with the relevant laws and regulations of Chile and/or China on veterinary health and public health.

The establishments for export of beef to China shall be registered with GACC according to the *Food Safety Law of the People's Republic of China* and *Regulations on the Implementation of Law of the People's Republic of China*

*on the Entry and Exit Animal and Plant Quarantine.* Beef from establishments that are not registered with GACC shall not be allowed to import to China.

### **Article 6**

The Official Veterinarian of Chile will attest, through Veterinary Health Certificates, that:

- 1) The beef is derived from cattle which:
  - a) should be born, raised and slaughtered in Chile and bear a unique identification mark through an effective official tracing system ensuring that the slaughtered cattle can be traced back to the farms of origin.
  - b) have not been administered with restricted veterinary drugs and/or feed additives prohibited by China and/or Chile.
  - c) have been slaughtered, processed and stored at establishments registered by China.
  - d) originate from the farms in conformity with Article 4 of this Protocol.
  - e) have been subjected to ante- and post-mortem inspections in accordance with the relevant China's and Chile's laws and regulations with favorable results to prove that the cattle for slaughter are healthy and free of clinical signs of infectious disease and parasite, no lesion has been found on viscera and carcasses from which the major lymphatic nodes and gland tissue have been removed.
  - f) The brains, skull, eyes, spinal cord, tonsils and distal ileum from cattle of all ages shall be removed effectively and handled in a manner to avoid contaminating the products to be exported to China.
  - g) Cattle for producing beef to be exported to China are not subject to a stunning process prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
- 2) All the carcasses of slaughtered cattle, prior to deboning have been chilled and submitted to maturation at a temperature higher than two degrees Celsius(2°C ) for a minimum period of twenty-four(24) hours following

slaughter, and maintained the core temperature at two(2) degrees Celsius to four(4) degrees Celsius. The pH value was below six point zero (6.0) when each carcass is tested in the middle of both the longissimus dorsi.

- 3) The national residue monitoring program is implemented and certify that the residue level of veterinary medicinal products, pesticides, heavy metals, Persistent Organic Pollutants(POPs) as well as other undesirable substances contained in the products do not exceed the maximum residue limits (MRLs) stipulated by China and/or Chile and/or international standards.
- 4) The products are free from the contamination of pathogenic agent prescribed in the laws and regulations of China and Chile.
- 5) The beef has not exposed to nuclear radiation.
- 6) During the major infectious disease of public health such as COVID-19 epidemic, the establishments have implemented the prevention and control measures in accordance with the international standards such as COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses jointly issued by FAO and WHO, carried out periodic tests of COVID-19 for the staff, developed necessary prevention and control measures for safety of the meat products, ensured the effective implementation of measures applied in the whole process of the raw material acceptance, processing, packaging, storage, and transportation to prevent the cross contamination.
- 7) The beef is hygienic and safe, fit for human consumption.

#### **Article 7**

The cattle for slaughter and intended for export to China will not be allowed to come into contact with the following animals during the period of transportation (including transportation from the farm to, and at the place of, the slaughterhouse):

- 1) any other species of animal;
- 2) any live cattle which do not comply with the requirements in Article 3 and 4 of this Protocol; or,

- 3) any live cattle or other species of animal belonging to the establishment which is not registered according to Article 5 of this Protocol.

The beef intended for export to China is not allowed to be processed together with following products:

- 1) products of other species of animal origin;
- 2) products which are not in conformity with Article 3 and 4 of this Protocol;  
or,
- 3) Products are not produced by this establishments; or
- 4) Products are not exported to China.

A specific area identified clearly within freezer or cold store will be available exclusively for the storage of the beef intended for export to China.

#### **Article 8**

The beef exports to China must be packed with unused new packaging materials in compliance with the international hygienic standards.

The beef exported to China shall be labeled with the commodity name, country of origin, establishment registration number and the batch numbers on the interior package in Chinese and English, or in Chinese and Spanish.

The commodity name, commodity specifications, place of origin (specifying state/province/city), establishment registration number, lot numbers, destination (shall be designated as the People's Republic of China only), production date (year/month/day), shelf life and storage conditions should be labeled on the exterior package in Chinese and English, or in Chinese and Spanish. The inspection and quarantine legend of Chile competent authority should be identified(stamped or printed) on the package as well.

The labels of prepackaged beef will comply with the standards and regulatory requirements of China on pre-packaged food labelling.

#### **Article 9**

The chilled beef for export to China which is vacuum or non-vacuum



packaged (irrespective of with or without modified atmosphere) shall comply with the packaging material hygiene standards prescribed by China and Chile. The exporter shall confirm the shelf life and indicate it on the exterior package.

The shelf life of chilled beef for exports to China which is vacuum packaged and not vacuum packaged shall be no more than one hundred and twenty(120) days and no more than fourteen(14) days, respectively.

### **Article 10**

To prevent from contamination by undesirable substances, the beef to be exported to China will meet the sanitary health requirements of China and Chile during packaging, storage and transportation.

The storage and transportation of beef will be under suitable temperatures maintaining the core temperature of frozen beef no higher than minus fifteen degrees Celsius(-15°C ) and that of the chilled beef between zero degree Celsius and four degrees Celsius(4°C) , respectively.

Prior to shipment, the container would be sealed under the supervision of MOAC. The seal number would be indicated in the export certificate. During transportation, the package of the products would not be unwrapped or changed.

### **Article 11**

Each container of the beef exported from Chile to China will be accompanied with at least one original Veterinary Health Certificate attesting that the products comply with the veterinarian and public health rules and regulations of China and Chile, as well as the requirements of this Protocol.

The Veterinary Health Certificates should be written in Chinese, English and Spanish (the English version is compulsory when filling out the certificates). The format and content of the certificates will be mutually determined in advance by the both sides.

To put on record, MOAC will provide GACC with examples of the official meat inspection mark, models of the Veterinary Health Certificate, a list of

authorized signing veterinarians with their corresponding signatures, instructions on the anti-fraud features and the email address through which the electronic certificates data will be delivered, as appropriate. The electronic certificates data will be dispatched to GACC via a designated approach within 48 hours upon signed and issued. If there are any modifications or changes of the above, MOAC will notify GACC at least one month prior to the changes coming into effect.

If applicable, in order to facilitate the border inspection in China, MOAC will deliver the electronic data of each export certificate issued to China through official channels in a timely manner, as appropriate. MOAC will guarantee the electronic data is correct and safe.

#### **Article 12**

1) If there is any outbreak in Chile of bovine infectious or parasitic diseases which are:

a) stipulated in Article 3 of this Protocol; or,

b) regulated in List A diseases in the *List of Quarantine Diseases for the Animals Imported to the People's Republic of China*, relevant to bovine, might possibly spread via beef, MOAC will stop signing and issuing the Veterinary Health Certificates of the beef for export to China, recall the products and other products with potential risk, inform China, and provide China with information on how the incident happened and was controlled.

2) When there are any occurrence in Chile of the infectious or parasitic diseases relevant to bovine, which are:

a) listed or regulated in point 2 and 3 of Article 4 of this Protocol; or,

b) defined as list B diseases in the *List of Quarantine Diseases for the Animals Imported to the People's Republic of China*; or,

c) any serious public health event occurs in Chile, for instance, an employee of a registered establishment was infected with major infectious diseases such as COVID-19, which has contaminated or may contaminate the beef or products thereof for export to China, as well as package and transportation vehicle thereof, or,

MOAC will halt the signing and issuing the Veterinary Health Certificates for the beef for export to China which are produced in relevant zones/compartments immediately, recall of the products and other products with potential risk, inform GACC and provide information on how the incidents happened and were dealt with.

After the investigation, to reinstate the trade, negotiation should be conducted between GACC and MOAC based on international practice.

### **Article 13**

If the beef exported to China is found to be non-compliant with the requirements stated in this Protocol, GACC will notify MOAC in a timely manner of the recall, destruction or other disposal of the non-compliant products. Both the import and export country shall cooperate with each other to investigate the reasons and take corrective actions and rectifications to prevent recurrence of the similar non-compliance.

### **Article 14**

For the purposes of this Protocol, beef refers to frozen and chilled (boned or bone-in) edible bovine skeletal muscles and beef offal thereof, from which the hair(fur), viscera, head, oxtail and feet(below ankle and wrist) are removed after slaughter and bleed.

The trimmings, minced meat, ground meat, scrap, mechanically separated meat and inedible beef offal are not eligible for export to China.

List of the edible beef offal eligible for export from Chile to China sees Annex 1.

### **Article 15**

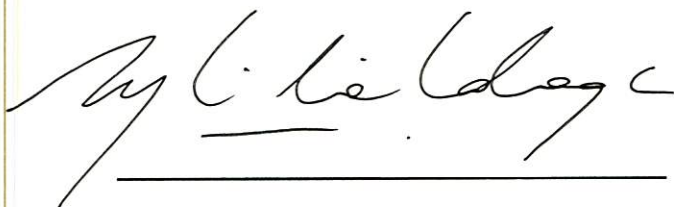
The sanitary processing requirements (Annex 2) shall be satisfied for edible beef offal eligible for export from Chile to China. Annex 1 and 2 are indispensable parts of this Protocol and can be amended by the mutual consent of both sides by an exchange of formal written letters.

### Article 16

This Protocol will take effect on the date of signature and remain valid for five (5) years, which may be amended by mutual consent between the Parties. At least six (6) months in advance of the due date of this Protocol, if none of the Parties notifies the other of its intention to amend or terminate it, this Protocol will be automatically renewed for further periods of five (5) years; and if one Party may terminate this Protocol by giving written notice to the other Party, this Protocol will become invalid six (6) months from the date of the other Party receives the written notice.

### Article 17

The protocol is signed in Shanghai on the date of 25.NOV.2021 in duplicate, each in Chinese, Spanish and English, being equally authentic. Should there be any deviation, the English text will prevail.



On behalf of  
the Ministry of  
the Republic of Chile



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

Annex 1

**List of the Edible Beef Offal Eligible for Export from Chile to China**

1. Frozen viscera: heart, liver, kidney;
2. Other parts of frozen beef: head meat, cartilage, arteries, esophagus, trachea, tongue, lips, cheek meat, tendons, diaphragm, tails.

-----end of this page-----

## Annex 2

### **Sanitary Processing Requirements of Edible Beef Offal Eligible for Export from Chile to China**

#### **1. Scope**

These requirements in this Annex apply to the List of the Edible Beef Offal Eligible for Export from Chile to China.

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

(1) According to the laws and regulations of Chile and China, the edible beef offal defined in this requirement will be within the scope of human consumption.

(2) Chile has established a safety and health management system especially for the beef edible offal.

(3) The beef edible offal to be exported to China shall be originated from the farms, slaughterhouses and establishments which have implemented an effective identification/tracking system to their place of origin.

(4) Only establishments that have been registered with GACC will be allowed export to China, and their processing room directed for the beef edible offal will also be registered with GACC.

(5) The beef edible offal will be included in the national monitoring program for undesirable substances such as residues, contaminants and microorganisms in Chile. The annual plan and test reports shall be provided to GACC regularly.

(6) The beef edible offal for exports to China will be processed and handled according to the safety and health requirements intended for human consumption. The quality, safety and sanitation control system such as HACCP will be established to ensure the compliance with the relevant provisions of this requirement.

#### **3. Beef edible offal processing requirements**

##### **(1) Processing sites, facilities and equipment**

① The beef edible offal for exports to China will be processed in an independent processing room which is relatively isolated from the carcass boning or cutting room. The beef edible offal

processing room and its sanitary conditions will comply with the sanitary standards prescribed for the edible meat products in Chile.

② The size of the beef offal processing room will be compatible with the processing ability. The equipment and facilities will meet the requirements of hygiene and sanitary. The dirty processing flow and the clean processing flow will be segregated reasonably to avoid cross contamination.

③ All types of beef edible offal will be processed in the dedicated pre-chiller and packaging room if pre-chill of beef edible offal is undertaken.

④ Feet and oxtail processing room will be equipped with the scalding, hair removal machine and cleaning utensils, as appropriate.

## **(2) Personnel sanitary requirements**

The establishments will be equipped with the competent personnel according to the processing procedure of beef offal. The personnel who work in different area, such as the processing room of beef and of the offal, the dirty processing section and the clean section, will be separated from each other and may not be allowed to shift the post.

## **(3) Temperature requirement**

① If pre-chill of beef edible offal is undertaken, the temperature of pre-chiller will be maintained at between zero degree Celsius to four degrees Celsius(4°C). The temperature of the cutting and packing room for beef edible offal will be maintained at twelve degrees Celsius(12°C) or lower, of the freezer at minus twenty-eight degrees Celsius(-28°C) or lower, of the cooler at minus eighteen degrees Celsius(-18) or lower.

② The freezing time and the core temperature of the final beef edible offal will be in consistent with the same type of beef products. The core temperature of the edible viscera will be maintained at three degrees Celsius (3°C) or lower after pre-chilling.

③ The temperature of the hot water for equipment cleaning will be higher than forty degrees Celsius(40°C).The temperature of the hot water for equipment sterilization will be no lower than eighty-two degrees Celsius(82°C) .

④ Beef edible offal will be transported in a sanitary manner. The cooling and heating equipment will be properly equipped as per the requirements of the products.

## **(4) Requirements for products after processing**

① Any lesions, secretion, scar, pustule, lymph node, feces, bile and other foreign objects

(such as plastic, metal and feeds residues, etc.) on the beef edible offal should be removed by trimming or washing prior to freezing and packing. The aforementioned final offal will not be processed together with inedible offal within the same section.

② The beef edible offal for export to China must be packed separately according to the different types of the products and stored in the directed bay with clear marks.

#### **(5) The sanitary control of processing and final products**

Each establishment will implement the microbiological monitoring plans in accordance to Table below for beef edible offal exported to China. The establishment operator will collect, record and periodically analyze the microbiological datum.

① **Sampling:** five(5) boxes or bulk samples will be collected randomly by cutting (for viscera, etc) or wiping with sponge or swab (for larger surface area products). If cutting method applied, the samples will be collected from different parts of the package, mixed thoroughly, then merged into one sample weighing at least five hundred(500) grams. If wiping method is applied, highly polluted areas will be collected.

②**storage and transportation:** The samples placed in the insulation utensil with ice packs or ice water will not be frozen or in direct contact with the ice pack. After sampling, the sample will be handled in the laboratory within one(1) hour; otherwise the sample will be stored at zero degree Celsius(0°C) to four degrees Celsius(4°C) for no more than twenty-four(24) hours.

③ **Follow up steps:** If the test results is satisfactory, the sampling frequency will be reduced according to the relevant steps in the table; If the sample test result is in exceed of the limit, which means "unsatisfactory", the following corrective actions will be applied:

I. Checking the internal quality control record (such as temperature, sanitary and other anomalies) to find out the reason.

II. Taking appropriate corrective actions such as collecting more samples to verify the effectiveness of corrective actions or rectification measures.

III. Implementing recall or / and harmless treatment if necessary.

IV. Keeping records of the cause of the non-compliance and the corrective actions for at least two(2) years.



**Table: Sampling plans for microbiological process control monitoring**

Microorganism	Sampling plan		Limit		Sampling frequency		When the sample will be collected	Sampling method
	n	c	m	M	Original frequency	The frequency can be reduced if the results are satisfactory		
APC	5	3	5×10 <sup>5</sup> CFU/g	1×10 <sup>7</sup> CFU/g	Each batch	/	At the end of the processing	cutting
Salmonella	5	0	0/25g	/	Each batch	/	At the end of the processing	cutting
E.coli O157:H7	1	0	0/325g	/	As per the scale of the production, one to four times every month.	/	At the end of the processing	cutting

\*: 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 more than c/n values are between m and M.

# 智利共和国农业部 和中华人民共和国海关总署 关于中国从智利输入绵羊和山羊肉的检验检疫 和兽医卫生要求议定书

智利共和国农业部（以下简称“智方”）和中华人民共和国海关总署（以下简称“中方”）经过友好协商，就中华人民共和国（以下简称“中国”）从智利共和国（以下简称“智利”）输入绵羊和山羊肉（以下简称“羊肉”）的检验检疫和兽医卫生要求达成一致如下：

## 第一条

智方负责向中国出口羊肉的检验检疫工作，并出具兽医卫生证书。

## 第二条

智方应每年通过合适的方式向中方提供以下信息：

（一）输华羊肉屠宰、分割、加工、贮存企业管理的法律法规、相关检验检疫项目（包括监测项目、实验室检测方法和程序），官方检验检疫合格标识、合格评定标准等资料及更新情况。

（二）输华羊肉注册企业年度生产、出口统计数据及官方安全卫生监管验证过程中发现的重大不合格项目。

（三）国家化学残留（兽药、污染物等）监测计划和病原微生物监测计划，以及年度报告。如中方要求，应提供核辐射和其他环境污染物的监测情况。

(四) 本协议第三条所列动物疫病的防控和区域化管理的措施。包括但不限于每个区域的具体地理位置、家畜数量、出口肉类生产企业信息、监测情况等。

(五) 饲料禁令(禁止向反刍动物饲喂反刍动物源性肉骨粉及油渣)的监督验证情况。

(六) 双方关注的相关动物疫情状况。

智利食品安全管理体系应持续有效,符合中国的要求。中方将派员定期或不定期对智利上述管理体系等效性进行现场或回顾性检查。对中方的检查,智方应提供必要的协助和便利。

双方应建立高效的信息通报机制,合作调查并处理存在的问题,及时采取相关整改和预防措施,保障输华肉类企业持续符合中国进口要求。如发生新冠肺炎等重大传染病疫情,智方应及时向中方通报输华羊肉注册企业员工发生新冠肺炎等重大传染病的信息。

### 第三条

智方确认:

(一) 智利境内没有羊痒病、绵羊痘和山羊痘。

(二) 智利是世界动物卫生组织(OIE)认可的非免疫无口蹄疫、小反刍兽疫无疫和牛海绵状脑病风险可忽略国家。

### 第四条

用于生产向中国输出羊肉的活羊须符合下列条件:

(一) 出生、饲养并屠宰于智利,具有唯一身份标识,通过官方有效的追溯系统,确保屠宰羊可追溯到其来源农场。

(二) 来自于宰前 12 个月内未发生过结核病、炭疽、羊布鲁氏菌病、副结核、绵羊附睾炎、山羊关节炎/脑炎、绵羊地方性流产、梅迪-维斯纳病、Q 热，宰前 6 个月未发生细粒棘球蚴病临床病例的农场。

(三) 来自于宰前 6 个月未因发生中国、智利动物卫生法规及世界动物卫生组织 (OIE) 列出的疫病及传染病，存在可疑畜群感染或确认感染而受到检疫限制或监测的场所。

(四) 屠宰前至少 14 天没有接种过炭疽活疫苗。

(五) 从未饲喂过含有反刍动物动物肉骨粉和油渣的饲料。

## 第五条

向中华人民共和国出口羊肉的生产企业 (包括屠宰、分割、加工和贮存企业) 应在智利官方的监督之下，符合智利和中华人民共和国有关兽医卫生和公共卫生法规的要求。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》，向中国出口羊肉的生产企业应当经中国注册。未经注册的羊肉生产企业不得向中国出口。

## 第六条

智利官方兽医通过签发的兽医卫生证书声明：

(一) 用于生产输华羊肉的活羊：

1. 出生、饲养并屠宰于智利，具有唯一身份标识，通过官方有效的追溯系统，确保屠宰羊可追溯到其来源农场。

2. 从未使用过双方共同或分别禁止使用的兽药和/或饲料

添加剂。

3. 在中方注册的企业屠宰、分割、加工和贮存。

4. 来源于符合第四条规定的农场。

5. 依照中国和智利的有关法律法规对用于生产输华羊肉的羊实施宰前宰后检查，结果合格。证明所有屠宰羊是健康的，没有任何传染病、寄生虫病的临床症状，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）执行智利国家残留监控计划，证明产品中兽药、农药、重金属、持久性有机污染物（POPs）及其他有毒有害物质的残留不超过中国、智利法律法规和/或国际标准规定的“最高残留限量”（MRLs）。

（三）产品没有被致病微生物污染，符合中国、智利法律规定的要求。

（四）产品及来源动物没有受到核辐射污染。

（五）在重大公共卫生疫病如新冠肺炎流行期间，企业按照有关国际标准如联合国粮农组织和世界卫生组织制定发布的《新冠肺炎与食品安全：对食品企业指南》开展疫情防控，定期对员工开展相关疫病检测，制定必要的肉类安全防控措施，确保肉类在原料接收、加工、包装、贮存、运输等全过程防控措施有效，未被交叉污染。

（六）产品是卫生、安全的，适合人类食用。

## 第七条

用于生产输华羊肉的屠宰活羊，在运往屠宰场过程中和在屠

宰场里，没有接触过：

- （一）其它种类动物。
- （二）不符合本议定书第三、四条规定的羊。
- （三）不满足第五条注册要求的企业的羊及其它动物。

向中国出口的羊肉不得与以下产品一起加工：

- （一）其它种类动物产品。
- （二）不符合本议定书第三、四条规定动物的产品。
- （三）来自非本企业的产品。
- （四）不向中国出口的产品。

在贮存羊肉的冻库或冷库中，应设有贮存输华羊肉的专用区域并明显标识。

## 第八条

向中国出口的羊肉必须用符合国际卫生标准的全新材料包装。

羊肉应有单独的内包装，内包装上应用中英文、或西班牙文和中文标明品名、产地国、生产企业注册编号、生产批号。

外包装上应当以中英文，或西班牙文和中文标明品名、产品的规格、产地（具体到州/省/市）、生产企业注册号、生产批号、目的地（目的地应当标明为中华人民共和国）、生产日期（年/月/日）、保质期限、贮存条件等内容，加施（粘贴或印刷）官方检验检疫标识。

预包装肉类产品还应符合中国关于预包装食品标签的法律法规和标准的要求。

## 第九条

输华冰鲜真空和非真空包装羊肉（不论是否气调包装）应符合中国食品安全国家标准和智利包装卫生标准，出口商应确认保质期并在包装上明确标识。

输华冰鲜真空包装羊肉保质期不超过 80 天。输华冰鲜非真空包装羊肉保质期不超过 14 天。

## 第十条

向中国出口的羊肉，从包装、贮存到运输的全过程，均应符合中国和智利的相关卫生要求，防止受到致病微生物或有毒有害物质的污染。

羊肉的贮存和运输应在相应的温度条件下进行，冷冻羊肉的中心温度不应高于零下 15℃，冰鲜羊肉温度介于 0℃至 4℃之间。

货物装入集装箱后，在智利官方兽医监督下施加封识，封识号须在兽医卫生证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。

## 第十一条

向中国出口的每一集装箱羊肉应至少随附一份正本兽医卫生证书，证明该批产品符合智利和中国兽医和公共卫生法律法规及本议定书的有关规定。

兽医卫生证书用中文，西班牙文和英文写成（填写证书内容时，英文必填）。兽医卫生证书的格式、内容须事先获得双方认可。

智方应提供检疫印章印模、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地址等资料给中方备案（如适用）。如发送证书电子信息应于证书签发后 48 小时内通过中方指定途径发送至中国海关。如有更改、变换，应至少提前一个月向中方通报。

智方应通过官方渠道及时向中方发送已签发兽医卫生证书的电子信息，以便中方在进口时核查，智方应确保电子信息准确和安全。

## 第十二条

（一）当智利境内发生：

1. 本议定书第三条所列疫情疫病；或，
2. 《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》明确的与羊有关且有可能通过肉传播的进境动物检疫疫病一类传染病、寄生虫病，

智方应立即停止签发输华羊肉兽医卫生证书，召回问题产品和可能存在潜在风险的产品，并通知中方，向中方提供传染病调查、控制情况的详细资料。

（二）当智利境内发生：

1. 本议定书第四条第二款、第三款涉及的传染病和寄生虫病；或，
2. 《中华人民共和国进境动物检疫疫病名录》明确的与羊有关有可能通过肉传播的进境动物检疫疫病二类传染病、寄生虫病；或，

3. 可能影响出口羊肉的重大重大公共卫生事件，如注册企业员工感染新冠肺炎等重大传染病，已经污染或可能污染输华羊肉



及产品及其包装、运输工具，

智方应立即停止签发来自相应地区/控制区的输华羊肉兽医卫生证书，召回问题产品和可能存在潜在风险的产品，并通知中方，向中方提供传染病、食品安全污染事件调查、控制情况的详细资料。

在传染病被彻底消除或污染事件结束后，如需恢复向中国出口，智方应按照国际惯例与中方进行关于恢复输华羊肉事宜的协商。

### 第十三条

如果中方发现智利输华羊肉违反本议定书的规定，应立即通知智方，并按中国有关法律法规对相关的产品实施退回、销毁或其他处理。智方应与中方合作调查出现问题的原因，并采取补救和整改措施，防止类似事件的再次发生。

### 第十四条

本议定书所称羊肉是指冷冻和冰鲜可食用（剔骨和带骨）绵羊肉和山羊肉【羊经宰杀、放血后除去皮毛、内脏、头尾及四肢（腕及关节以下）后的骨骼肌肉】及可食用羊副产品。

碎肉、肉糜、绞肉、下角料、机械分离肉及不可食用羊副产品不允许输华。

允许智利向中国出口的可食用羊副产品名单见附件 1。

### 第十五条

智利输华可食用羊副产品应满足附件 2 中加工卫生要求。附件 1 和附件 2 是本议定书不可分割的部分，智方与中方经协商同意可通过正式书面信函修订相关内容。

### 第十六条

本议定书自签字之日起生效，有效期 5 年，经双方协商同意可以修订。有效期满前至少 6 个月，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；如果一方书面通知另一方终止本议定书，本议定书的效力自另一方收到书面通知之日起 6 个月后终止。

### 第十七条

本议定书于 2021 年 11 月 25 日在 Stgo/Beijing 签订，一式两份，每份都用西班牙文、中文和英文写成，三种语言同等作准。如有分歧，以英文文本为准。



智利共和国  
农业部  
代表



中华人民共和国  
海关总署  
代表

附件 1

## 允许智利向中国出口的可食用羊副产品名单

1. 冷冻羊内脏：羊心、羊肝、羊肾；
2. 其它冷冻羊分割部位：羊头肉、羊软骨、羊心管、羊食管，羊气管、羊舌、羊唇、羊脸颊肉，羊蹄筋，羊横膈膜，羊尾。

—————本页结束—————

## 附件 2

# 智利输华可食用羊副产品加工卫生要求

### 一、适用范围

本附件所列加工卫生要求适用于获准输华的可食用羊副产品。

### 二、一般要求

（一）本加工卫生要求所列的羊副产品，根据中国和智利的法律法规，均属于人类可食用肉类产品的范围。

（二）智利已建立了针对相关可食用羊副产品的安全卫生管理体系。

（三）输华可食用羊副产品应来自已建立追溯系统的农场、屠宰场和加工厂，保证输华可食用羊副产品可以追溯到农场。

（四）只有取得中国注册羊肉出口的企业方可向中国出口可食用羊副产品，而且其加工车间也必须取得中方的许可。

（五）智利官方主管部门应将输华可食用羊副产品纳入国家残留物质、污染物质和微生物等有毒有害物质监测计划，并定期向中方提供其年度监测计划和监测结果报告。

（六）所有输华可食用羊副产品均应按照供人类食用肉类产品的方式和安全卫生要求进行加工、处理，建立相关可食用羊副产品的质量卫生控制体系（如 HACCP 体系）确保并符合本加工要求的有关条款。

### 三、可食用羊副产品加工过程要求

#### (一) 加工场所及设施设备要求。

1. 输华可食用羊副产品应有独立的加工车间，与羊肉的去骨和分割相对隔离。加工车间及其加工卫生条件应当符合智利有关可食用肉类产品的卫生标准。

2. 可食用羊副产品加工车间的面积应与加工能力相适宜，设施设备应符合卫生要求，工艺布局应做到脏、净严格分开，流程合理，避免交叉污染。

3. 各类输华可食用羊副产品应设有专用的预冷设施、包装间。

4. 如适用，羊蹄、羊尾加工处理间应设浸烫池、脱毛机和清洗机等设备。

#### (二) 人员卫生要求。

生产加工企业应根据可食用羊副产品加工流程配备相应人员，肉类和可食用羊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不得相互串岗。

#### (三) 温度要求。

1. 可食用羊副产品预冷设施温度控制在 $0^{\circ}\text{C}$ 至 $4^{\circ}\text{C}$ 之间。分割车间、包装车间的温度应控制在 $12^{\circ}\text{C}$ 以下；冻结间温度应控制在零下 $28^{\circ}\text{C}$ 以下；冻藏贮存温度应控制在零下 $18^{\circ}\text{C}$ 以下。

2. 可食用羊副产品冻结时间和终产品中心温度要求应与同品种羊肉产品保持一致。可食用内脏预冷后，其中心温度应当保持 $3^{\circ}\text{C}$ 以下。

3. 清洗用热水温度不宜低于 $40^{\circ}\text{C}$ ，消毒用热水温度不应低于

82℃。

4. 运输工具应符合卫生要求，并根据产品特点配置制冷、保温设施。

#### （四）加工后对产品的要求。

1. 羊副产品在冷冻和包装前需经过充分的清洗、修整，并确认其表面清洁，无病变组织、分泌物、伤斑、脓包、淋巴结，无粪污、胆污、其他异物（塑料、金属、残留饲料等）。完成清洗、修整后的羊副产品不得与非食用产品在同一区域内加工。

2. 向中国出口的可食用羊副产品必须按产品种类单独包装，有专门区域贮存并明显标识。

#### （五）生产过程和终产品卫生控制。

生产加工企业应对输华可食用羊副产品制定微生物监测计划，记录、保存并定期分析微生物监测数据。可食用羊副产品生产过程的卫生控制应符合附表所列微生物要求。

1. 取样操作：采取切割法（适用内脏等产品）、海绵擦拭法或拭子擦拭法（适用大表面积产品）等方法任意抽取5个包装箱或散装样品。采用切割法时，从包装的不同部分采取样品，充分混合，合并成总重至少500g的样品；采用擦拭法时，则应从高污染区域采样。

2. 样品贮存和运输：将样品置于装有冰袋的绝缘保温容器或装有冰水的保温容器中进行运送。样品不得冷冻或与冰袋直接接触。取样后1h内在实验室内处理样品，或于0℃至4℃之间贮存，但时间不得超过24h。

3. 结果处理：若样本检测结果符合限量要求，即“满意”，可

按相应的规定降低取样频率；若样本检测结果不符合限量要求，即“不满意”，则应采取以下措施：

（1）通过参考内部加工控制数据找到原因（如温度、卫生、其他异常等）。

（2）采取适当的纠正或整改措施，增加检测样本量以核实纠正或整改措施的有效性。

（3）必要时，企业应对产品实施召回或/和无害化处理。

（4）记录问题产生的原因以及纠正或整改措施，相关记录保存期限不得少于2年。

附表：

微生物过程监控采样计划

微生物项目	采样计划		限量		取样频率		采样节点	采样操作
	n	c	m	M	原始频率	结果满意时可降低的频率		
菌落总数	5	3	5× 10 <sup>5</sup> CFU/g	1× 10 <sup>7</sup> CFU/g	每批次		制作过程 结束	切割法
沙门氏菌	5	0	0/25g	/	每批次	/	制作过程 结束	切割法
出血性大肠杆菌 O157: H7	1	0	0/325g	/	根据生产规模, 每月1-4次	/	制作过程 结束	切割法

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 数量的样品的检测结果介于 m 和 M 之间。