

1 INTRODUCCIÓ

Per poder exportar carn i productes de **porcí i aviram** els establiments han d'estar específicament autoritzats per les autoritats espanyoles.

Per poder exportar carn i despulles de **boví, oví i/o caprí** han d'estar autoritzats pel MAFF (Ministeri d'Agricultura, Pesca i Boscos) del Japó, però, prèviament, pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA).

2 ÀMBIT D'APLICACIÓ

La taula següent presenta les espècies i els productes inclosos en l'àmbit d'aplicació del procediment específic del Japó per a [carn i productes carnis de porc](#), carn de boví, oví i caprí i carn i [productes carnis d'au](#):

ABAST	Espècie	Producte
	Porcí	Carn
		Despulles
		Productes carnis
	Boví/Oví/Caprí ¹	Carn
		Despulles, incloses estómacs i intestins frescos.
	Au	Carn
		Productes carnis
		Productes compostos que continguin carn o producte carni d'au

¹Només es podrà exportar després de la data d'autorització de l'establiment (data de sacrifici i desfet).

L'autorització per a l'exportació es realitza mitjançant una **llista prèvia**.

Les activitats subjectes a inclusió a la llista de país tercer són les següents:

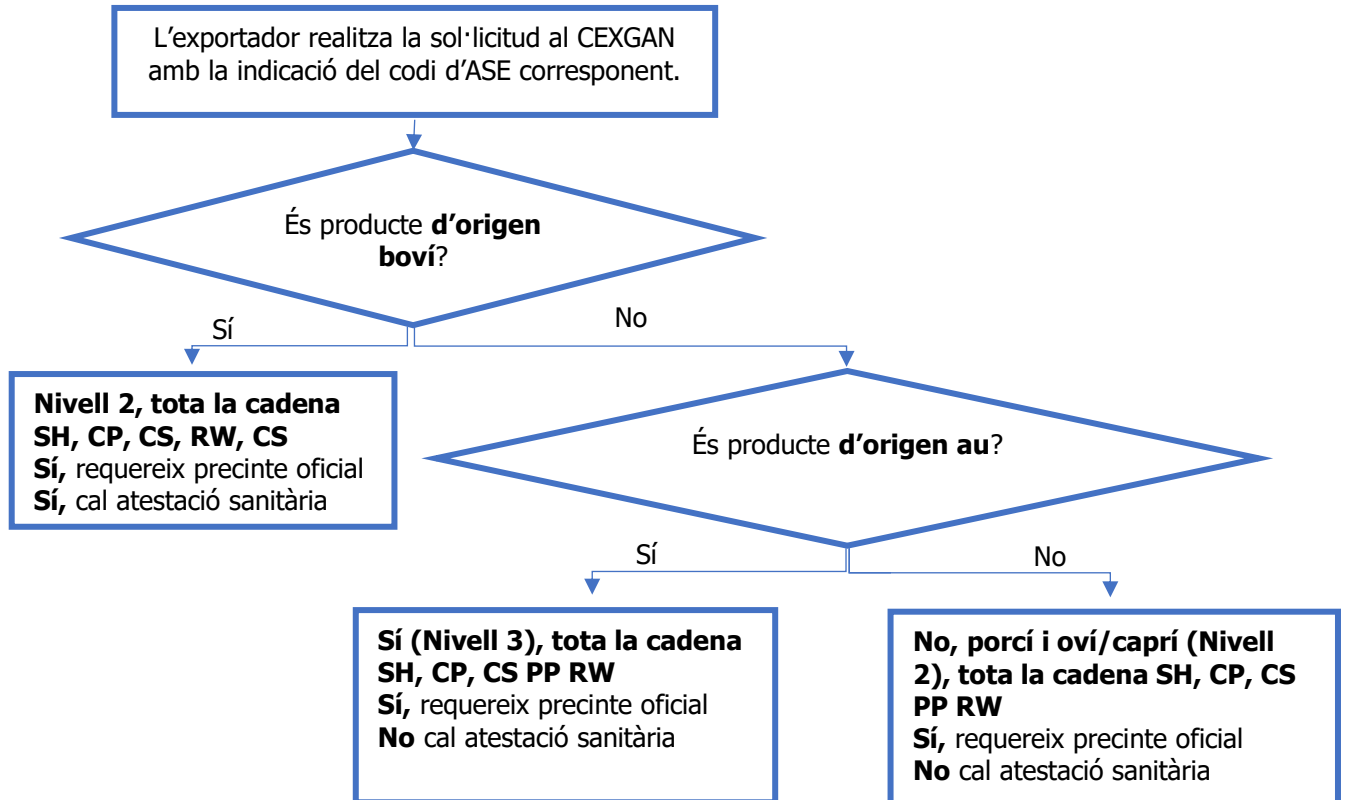
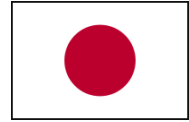
ESTABLIMENTS EN LLISTA				
ACTIVITAT	Escorxador (SH)	X	Indústria (PP) ¹	X
	Sala d'especejament (CP)	X	Centre reenvasador	X
	Magatzem frigorífic (CS)	X		

¹ Només per a espècie porcina i au.

En tots els casos, per a la inclusió a les llistes específiques, cal seguir el [procediment establert a l'article 11 del Reial decret 993/2014](#).

	SÍ	NO
Es requereix autorització de tots els establiments/activitats que intervenen en la cadena?	X ¹	

¹Per a la tripa d'embotits porcs, no cal estar en llista.



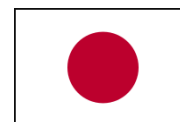
3 DOCUMENTACIÓ MÍNIMA REQUERIDA

En la taula següent es presenta la documentació mínima requerida per tramitar la sol·licitud:

APPCC
PNCH

4 ALTRES ASPECTES RELLEVANTS

Legislació	Normes i regulacions publicades per l'Organització de Comerç Exterior del Japó (Japan Export Trade Organization - JETRO)
Boví	S'han de seguir els requisits específics per a carn de boví, disponible a: https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/JaponNormassacrificiovacuno.pdf Tots els productes seran d'animals més petits de trenta mesos. A les llengües, s'hi han de realitzar uns talls específics per eliminar les amígdals palatines i linguals. Els productes no poden contenir material específic de risc (MER¹): - Les amígdals dels animals de totes les edats

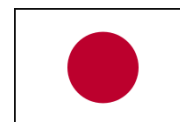


	- L'íleum distal (dos metres des de la connexió del cec) dels animals de totes les edats. - La medulla espinal dels animals més grans de dotze mesos. - El cap (excepte la llengua, la pell y els masseters extrets higiènicament) dels animals més grans de dotze mesos. - La columna vertebral (excloses les vèrtebres caudals, les apòfisis espinoses i transverses de les vèrtebres cervicals, toràciques i lumbars, la cresta mitjana i les ales del sacre) dels animals més grans de trenta mesos.
Oví i caprí	S'han de seguir els requisits específics per a carn d'oví i caprí, disponible a https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/JaponSacrificioOviCap.pdf Els productes no poden contenir material específic de risc (MER¹): - El cap (inclòs el cervell, els ulls, les amígdals, però excloent-ne la llengua, la pell i els masseters extrets higiènicament) dels animals més grans de dotze mesos o en la geniva hi hagi una erupció o incisió definitiva. - La melsa i l'ili dels animals de totes les edats.
Sagí	Sagí amb restes de carn o refinat perfectament: es tracta com un producte de porcí. Sagí per a consum humà, totalment refinat sense restes de carn i presentat en petits envasos: no es necessita cap tipus de certificat, ni ha de venir d'establiments autoritzats.
Productes carnis	No han de contenir radicals de nitrit que sobrepassin 0,07g / 1kg de producte carni. Si s'hi afegeix sal, es pot fer afegint mínim 200 ppm de nitrit sòdic.
Additius	S'han de seguir els requisits sanitaris d'additius de la normativa japonesa: https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/specifications_standard_additives.pdf
Aus	S'han de seguir els requisits específics per a carn d'au, disponible a: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/JaponProcedEspAves.pdf

¹La definició de MER del Japó no coincideix amb la definició europea, aquests no es podran exportar al Japó, però no tenen per què tractar-se com a MER a Espanya, no s'hauran de categoritzar com a categoria 1.

5 REQUISITS DE CONSERVACIÓ

REFRIGERACIÓ	$t \leq 4^{\circ}\text{C}$ La carn ha d'estar per sota 4°C després de 24 hores de sacrifici.
---------------------	--



CONGELACIÓ	$t \leq -15^{\circ}\text{C}$ En cas de descongelar producte per a elaboració de producte no pot excedir de 10°C
PRODUCTE CURAT	Mantenir un cop acabat a $\leq 20^{\circ}\text{C}$ Durant l'elaboració, la massa ha d'estar a 5°C o per sota
PRODUCTE CARNI CUIT	$t \leq 4^{\circ}\text{C}$ ($A_w > 0,95$) o $t \leq 10^{\circ}\text{C}$ ($A_w < 0,95$)
PRODUCTES CARNIS TRACTATS PER LA CALOR (CUIT AMB PLÀSTIC)	$t \leq 10^{\circ}\text{C}$ Aquest requisit no és aplicable als productes que hagin estat sotmesos a un procés d'esterilització en recipients hermèticament tancats de 120°C durant quatre minuts el centre de peça o bé hagin estat sotmesos a un tractament tèrmic alternatiu equivalent o de millors efectes.
PRODUCTES CARNIS NO TRACTATS PER LA CALOR	S'han d'emmagatzemar a temperatures $< 10^{\circ}\text{C}$, si la seva activitat de l'aigua (A_w) es igual o superior a 0,95. Nota: aquesta temperatura $< 10^{\circ}\text{C}$ no s'ha d'aplicar als productes carnis curats en etapa de bodega, quan aquesta fase constitueix una etapa dins del procés d'elaboració. El requisit de conservació a 10°C s'aplicarà a l'expedició i trànsit dels productes al Japó.

6 DEFINICIÓ DEL PRODUCTE

PRODUCTES CARNIS NO TRACTATS PER LA CALOR	S'han cuït i la temperatura interna es $< 63^{\circ}\text{C}$ durant $t = 30$ minuts o mètode equivalent; o la seva activitat de l'aigua és $> 0,87$. Pot ser un producte fumat o assecat, després de salar.
PRODUCTE CURAT	$A_w < 0,87$
PRODUCTE CARNI TRACTAT PER LA CALOR	$> 63^{\circ}\text{C}$ durant $t = 30$ minuts o mètode equivalent Es desglossa també en: - Esterilitzats després de l'envasament. - Envasats després del tractament tèrmic.

7 CONDICIONS D'ETIQUETATGE

Les mencions obligatòries addicionals que ha de dur l'etiqueta d'acord amb els requisits del país tercer són:

Idioma	Japonès
1	Denominació del producte



2	Llista de tots els ingredients, incloent els additius, si n'hi ha
3	Origen: país d'origen
4	Pes net del contingut expressat en grams
5	Data de caducitat o data de consum preferent
6	Especificació de com s'ha de conservar (refrigerat, congelat, etc.)
7	Nom i adreça del fabricant
8	Informació nutricional
9	Declaracions específiques de contingut (<i>claims</i>)

8 REQUISITS MICROBIOLÒGICS

La normativa específica del país de destinació estableix els criteris microbiològics següents:

Complir la nota informativa de criteris microbiològics per a l'exportació al Japó (vegeu l'annex I del procediment específic):

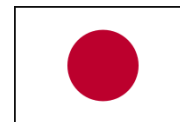
<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/JaponProcedEspAv.es.pdf>

Carn	Límit
Aerobis	< 100.000 UFC/g
Coliformes	Absència in 0,01 g x 2
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Salmonella sp</i>	Absència en 25g

Producte curat	Límit
<i>E. coli</i>	Absència in 0,1 g x 5
<i>Listeria monocytogenes</i>	En producte final recompte <100ug/g
<i>Salmonella sp</i>	Absència en 25g

Producte no tractat per la calor	Límit
<i>E. coli</i>	< 100 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	< 1000 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	ND en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	En producte final recompte <100 UFC/g

Producte carni tractat per la calor	Límit
<i>E. coli</i>	Absència en 25 g



Producte carni tractat per la calor	Límit
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	< 1000 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	ND en 25 g
<i>Clostridium sp</i>	< 1000 UFC/g*

*No cal investigació si s'envasa després d'aplicar el tractament tèrmic.

Producte cuit (un cop cuit es posa en recipients/envasos)	Límit
<i>E. coli</i>	Absència en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	< 1000 UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	ND en 25 g

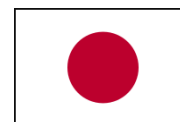
Producte cuit esterilitzat després de ser posat en recipients/envasos	Límit
<i>Clostridium sp</i>	< 1000 UFC/g
<i>Coliformes</i>	ND en 1 g x 3
<i>E. coli</i>	Absència en 25 g

9 REQUISITS CONTAMINANTS

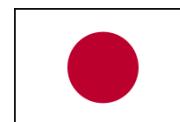
Radionúclids		
	Unitat	Carn
Cesi	Bq/kg	500
Urani		100
NUCLEÒTIDS EMISSORS ALFA DE PLUTONI I ELEMENTS TRANSURÀNICS (concentració radioactiva total de 238Pu, 239Pu, 240Pu, 242Pu, 241Am, 242Cm, 244Cm)		10
Altres contaminants		
Aflatoxina	ppm	No detectable
PCB		0,5

10 REQUISITS FARMACOLÒGICS

SUBSTÀNCIES PERMESES
Zinc
Azadirachtin
Àcid ascòrbic
Astaxantina
Asparagina
Èter etílic de l'àcid β-apo-8'-carotenal
Alanina



SUBSTÀNCIES PERMESES
Al·licina arginina
Amni
Sofre
Inositol
Clor
Àcid oleic
Potassi
Calci
Calciferol
Betacarotè
Àcid cítric
Glicina
Glutamina
Extractes de clorel·la
Silici
Terra de diatomees
Aldehid cinàmic
Cobalamina
Colina
Extractes de miceli xiitake
Bicarbonat de sodi
Àcid tartàric
Serina
Seleni
Àcid sòrbic
Taurina
Tiamina
Tirosina
Ferro
Coure
Coloració de pebre vermell
Tocoferol
Niacina
Oli de nim
Àcid làctic
Urea
Parafina
Bari
Valina
Àcid pantotènic
Biotina
Histidina
Midó hidroxipropilat
Piridoxina
Propilenglicol
Magnesi
Oli de màquina
Coloració de calèndula
Oli mineral
Metionina



SUBSTÀNCIES PERMESES
Menadiona
Àcid fòlic
Iode
Riboflavina
Lectina
Retinol
Leucina
Cera

11 REQUISITS PESTICIDES I ALTRES SUBSTÀNCIES

Estipulats de no detectar-se en els aliments
2,4,5-T
Azociclotín i cihexatín
Amitrol
Captafol
Carbadox
Cumafòs
Cloramfenicol
Clorpromazina
Dietilestilbestrol
Dimetridazole
Daminozide
Nitrofurà
Profam
Malachite green
Metronidazole
Ronidazole