

**PROTOCOLO ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR  
CHINA Y EL MINISTERIO DE ECONOMÍA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA SOBRE INSPECCIÓN,  
CUARENTENA, REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS EN MATERIA DE IMPORTACIÓN Y  
EXPORTACIÓN DE CARNE PORCINA ENTRE CHINA Y ARGENTINA**

La Administración General de Aduanas de la República Popular China y el Ministerio de Economía de la República Argentina, a través de negociaciones amistosas, han alcanzado un acuerdo en materia de inspección, cuarentena y requisitos sanitarios veterinarios relativos a la importación y exportación de carne porcina congelada, carne porcina refrigerada, carne porcina procesada por tratamiento térmico y carne porcina curada (en adelante, “carne porcina”) entre la República Popular China (en adelante, “China”) y la República Argentina (en adelante, “Argentina”).

**Artículo 1**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, organismo descentralizado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía de la República Argentina, (en adelante, “SENASA”) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante, “GACC”) serán igualmente responsables de la inspección y cuarentena de la carne porcina para importación y exportación, y de la emisión de los certificados sanitarios veterinarios.

**Artículo 2**

SENASA y GACC se proporcionarán mutuamente información sobre las leyes y reglamentaciones que rigen los establecimientos que realizan la faena, el desposte, el procesamiento y el almacenamiento de carne porcina destinada a exportación; información sobre programas de inspección y cuarentena; métodos, estándares y procedimientos de pruebas de laboratorio, así como información sobre el veterinario firmante, y los sellos o marcas de cuarentena de la inspección.

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

1. Sus planes e informes anuales en el marco del Programa Nacional de Vigilancia de Residuos (medicamentos veterinarios y sustancias tóxicas y nocivas, etc.),
2. La situación epizootica de cada país con las respectivas medidas profilácticas.

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

### **Artículo 3**

Ambos países tomarán medidas profilácticas y de control contra la fiebre aftosa (FA), la peste porcina africana (PPA), la peste porcina clásica (PPC), la enfermedad vesicular porcina (EVP) y la encefalitis por virus Nipah de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) contenidas en el *Código Terrestre*, que serán reconocidas por ambas partes.

### **Artículo 4**

Los establecimientos de elaboración (incluidos los de faena, desposte, procesamiento y almacenamiento) que pretendan exportar carne porcina deberán cumplir con las leyes y reglamentaciones sobre sanidad animal y salud pública de China y Argentina o demostrar que cumplen con requisitos equivalentes a las disposiciones de dicha normativa.

Los establecimientos recomendados por SENASA y GACC serán registrados por las autoridades competentes de ambas Partes para el cumplimiento de las leyes y reglamentaciones pertinentes.

Los productos de establecimientos que no estén registrados ante las autoridades competentes no serán elegibles para la exportación a Argentina y China. Solo se podrá exportar carne porcina elaborada por los establecimientos habilitados después de la fecha de registro.

### **Artículo 5**

Además de los requisitos ya mencionados, la carne porcina destinada a exportación deberá proceder de ganado porcino en pie:

1. Nacido, criado, faenado y procesado en países / zonas / compartimentos libres de fiebre aftosa (FA), peste

porcina africana (PPA), peste porcina clásica (PPC), enfermedad vesicular porcina (EVP) y encefalitis por virus Nipah, y en explotaciones libres de la enfermedad de Aujeszky, según las recomendaciones de la OMSA contenidas en el *Código Terrestre*. La situación del país/las zonas y de las explotaciones será reconocida por ambas Partes;

2. Que proceda de explotaciones sobre las que no se hayan impuesto restricciones de cuarentena o de movimiento debido a enfermedades infecciosas y parasitarias que probablemente puedan propagarse a través de la carne y se encuentren especificadas en el *Código Terrestre* de la OMSA y en las leyes y reglamentaciones de Argentina y China;
3. cuyas canales, antes del desposte, hayan sido enfriadas y enviadas a maduración a una temperatura superior a 2 °C durante, por lo menos, 24 horas posteriores a la faena, y la temperatura en el núcleo deberá haberse mantenido entre 2 °C y 4 °C. El nivel de pH en el centro del músculo longissimus dorsi deberá haber sido inferior a 6.0 al momento de analizar la canal.

#### **Artículo 6**

Los veterinarios autorizados de GACC y SENASA desempeñarán las siguientes funciones:

1. certificar que el ganado porcino en pie del que proviene la carne con destino a exportación:
  - 1) haya sido faenado, despostado, procesado y almacenado en mataderos, establecimientos procesadores y frigoríficos habilitados por las Partes;
  - 2) no haya sido tratado con medicamentos veterinarios o aditivos alimentarios prohibidos y nocivos;
  - 3) haya sido producido de acuerdo con el artículo 3 del presente Protocolo y haya sido sometido a inspecciones ante y post mortem de acuerdo con las leyes y reglamentaciones vigentes de China y Argentina, con el fin de demostrar que la totalidad del ganado porcino en pie con destino a faena se encontraba sano y no presentaba signos de enfermedades infecciosas ni lesiones en la canal ni en los órganos internos asociadas a la enfermedad observada, y que se hayan retirado de la canal los principales ganglios linfáticos y el tejido glandular;
2. certificar que:

- 1) los productos con destino a exportación cumplen con los requisitos del artículo 5 del presente Protocolo;
- 2) la carne haya arrojado resultado negativo a la prueba de detección de triquinosis realizada mediante digestión artificial u otro método reconocido por Argentina y China;
- 3) se haya implementado el Programa Nacional de Control de Residuos, y que los niveles de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes ambientales no superan los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por Argentina y China;
- 4) la carne porcina con destino a exportación cumple con las normas de higiene e inocuidad y es apta para consumo humano.

#### **Artículo 7**

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

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

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

- 1) productos de origen animal que no cumplan con el artículo 3 y los puntos 1 y 2 del artículo 5 del presente Protocolo;
- 2) productos no destinados a la exportación y producidos por un establecimiento no habilitado;
- 3) otros productos de origen animal de otras especies.

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

La carne porcina para exportación se almacenará en una cámara o lugar separado y adecuadamente identificado dentro del frigorífico.

### **Artículo 8**

La carne porcina para exportación deberá envasarse con materiales nuevos de acuerdo con las leyes, reglamentaciones y normas nacionales de Argentina y China o las disposiciones del *Codex Alimentarius*.

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

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

Las etiquetas de la carne preenvasada cumplirán con las normas y los requisitos del país importador sobre el etiquetado de alimentos preenvasados.

### **Artículo 9**

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

### **Artículo 10**

La carne porcina enfriada y envasada al vacío (con o sin atmósfera controlada) para exportación o importación se envasará de acuerdo con las normas sanitarias de China y Argentina. El exportador de la carne porcina enfriada y envasada al vacío confirmará la fecha de vencimiento de sus productos y la indicará de manera clara en su envase. La vida útil de la carne porcina enfriada y envasada al vacío para exportación a China no será mayor a 45 días. La vida útil de la carne porcina enfriada para exportación a China que no esté envasada al vacío no será mayor a 14 días.

### **Artículo 11**

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

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

Con el fin de llevar registros oficiales, las Partes le suministrarán a su contraparte los siguientes elementos: un modelo del sello veterinario oficial y de la marca de inspección oficial, un modelo del certificado veterinario internacional, un listado de los veterinarios oficiales autorizados, instrucciones relativas al etiquetado protegido contra el fraude, y las direcciones de correo electrónico para el envío de certificados electrónicos en caso de ser necesario. Los datos de los certificados electrónicos se enviarán a GACC por la vía que se designe. Si hubiera modificaciones o cambios a lo que precede, las Partes lo notificarán a su contraparte, como mínimo, un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

### **Artículo 12**

Si se produce un caso de fiebre aftosa (FA), peste porcina africana (PPA), peste porcina clásica (PPC), enfermedad vesicular porcina (EVP) o encefalitis por virus Nipah en el país / las zonas / los compartimentos libres o en explotaciones libres de la enfermedad de Aujeszky, o se produce un incidente de contaminación grave asociado con la carne porcina en el establecimiento elaborador exportador (incluidos los establecimientos de faena, desposte, procesamiento y almacenamiento) que plantee un problema serio de salud pública y que pueda afectar a la carne porcina para exportación, el país exportador deberá suspender inmediatamente la exportación de carne porcina producida en el país/la zona, el compartimento o la explotación pertinente, retirar los productos pertinentes que presenten un riesgo potencial, informar al país importador, proporcionar la información sobre los detalles del incidente y las medidas de control adoptadas, y describir cómo se aplicaron las disposiciones del artículo 3 y los puntos 1 y 2 del artículo 5 de este Protocolo.

Una vez subsanado el incidente, GACC y SENASA iniciarán negociaciones para reanudar el comercio de

conformidad con las prácticas internacionales.

### **Artículo 13**

Si ambas Partes detectaran que la carne porcina exportada a China o a Argentina no cumple con los requisitos del presente Protocolo, el país importador deberá informarlo oportunamente al país exportador y tomar las medidas apropiadas para devolver, destruir o disponer de algún otro modo de dicho producto. Tanto el país importador como el exportador colaborarán en la investigación de las causas y en la implementación de medidas correctivas para evitar cualquier incumplimiento futuro e implementar las disposiciones del artículo 2 del presente Protocolo.

### **Artículo 14**

A los efectos de este Protocolo, el término “carne porcina” se refiere a

- a) músculo esquelético porcino congelado o enfriado (con o sin hueso) con tejidos grasos adheridos, partes de canales, medias canales y despojos/subproductos comestibles. La carne porcina molida, picada, los restos (desperdicios, grasa residual, huesos de desechos) y la carne separada mecánicamente no son elegibles para la exportación. La carne porcina y despojos comestibles/subproductos elegibles destinados a la importación y exportación entre Argentina y China que se especifican en el Anexo I
- b) músculo esquelético porcino procesado térmicamente y/o curado (con y sin hueso), partes de canales y subproductos. Únicamente previa evaluación y aprobación del flujo de procesamiento específico presentado por ambas Partes, se autorizará la exportación de los correspondientes productos porcinos curados y sometidos a procesamiento térmicos.

### **Artículo 15**

En lo referente a los despojos y subproductos comestibles congelados de carne porcina autorizados para la importación y exportación, deberán cumplirse los requisitos sanitarios de procesamiento que se adjuntan (Anexo II).

### **Artículo 16**

El presente Protocolo entrará en vigor en la fecha de su firma y tendrá una validez de 5 años, susceptible de

modificación de mutuo acuerdo entre las Partes. En caso de que ninguna de las Partes notifique a la otra su intención de modificar o rescindir el presente Protocolo con un mínimo de 6 meses de antelación a la fecha de vencimiento del mismo, el presente Protocolo se renovará automáticamente por nuevos periodos de 5 años; y si una de las Partes pudiera rescindir el presente Protocolo mediante notificación por escrito a la otra Parte, el presente Protocolo dejará de tener validez 6 meses con posterioridad a la fecha en que la otra Parte reciba la notificación por escrito.

**Artículo 17**

El Protocolo se firmó en \_\_\_\_ el (la fecha) \_\_\_\_\_ por duplicado en tres idiomas (chino, español e inglés), siendo todos los textos igualmente auténticos. Toda diferencia que surja en virtud del presente Protocolo se resolverá mediante consultas entre las Partes.

Por la

Administración General de Aduanas de  
la República Popular China

Por el

Ministerio de Economía de la  
República Argentina



Anexo I

**Lista de carne porcina y despojos comestibles/subproductos elegibles destinados a importación y exportación entre Argentina y China**

- (1) Músculo esquelético porcino congelado o enfriado (con y sin hueso) con tejidos grasos adherentes.
- (2) Despojos de cerdo congelados: corazón, riñón, hígado, estómago, tubo cardíaco, tráquea, bronquios, esófago, cabeza, patas, lengua, oídos sin oído interno.
- (3) Otros subproductos de la carne porcina congelados: piel, colas, cartílagos, manteca de cerdo sin refinar congelada (solo grasa corporal, excluida la grasa de las vísceras), huesos.

## Anexo II

**Requisitos de procesamiento sanitario para despojos/subproductos comestibles de cerdo****1. Ámbito de aplicación**

Los productos de la lista de despojos/subproductos comestibles de cerdo permitidos para la importación y exportación (Anexo I) deberán cumplir con los siguientes requisitos de procesamiento sanitario.

**2. Requisitos generales**

2.1.1 De acuerdo con las leyes argentinas y chinas actualmente vigentes, los despojos/subproductos comestibles de cerdo mencionados en estos requisitos sanitarios entran en la categoría de carne comestible.

2.1.2 El sistema existente de control sanitario y epidemiológico y de seguridad alimentaria es aplicable a los despojos/subproductos comestibles de cerdo.

2.1.3 Con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos, los despojos/subproductos comestibles de cerdo deberán proceder de explotaciones, mataderos y establecimientos de procesamiento y cámaras frigoríficas en los que se implemente un sistema de trazabilidad efectivo.

2.1.4 Únicamente los establecimientos autorizados por China, así como los registrados en los organismos autorizados de Argentina, deberán ser elegibles para la exportación de productos porcinos. Las áreas de procesamiento también están sujetas a una evaluación especial realizada por la Contraparte.

2.1.5 Los despojos/subproductos comestibles de cerdo deberán proceder de cerdos que hayan sido sometidos a control veterinario y sanitario y monitoreo para los residuos de medicamentos, contaminantes y microorganismos en Argentina o China.

2.1.6 Los subproductos comestibles de carne porcina deberán procesarse conforme a las normas establecidas para el procesamiento de productos cárnicos comestibles, así como con los requisitos sanitarios generales para el procesamiento de productos alimenticios y los requisitos del sistema de control de calidad y protección de la salud pertinente (por ejemplo, HACCP).

**3. Requisitos para el procesamiento de despojos/subproductos comestibles de cerdo**

### **3.1 Requisitos para áreas y equipos de procesamiento**

3.1.1 El establecimiento exportador de subproductos porcinos comestibles deberá tener su propia área para el procesamiento de la materia prima. Esta área deberá aislarse del área de procesamiento de despojos/subproductos no comestibles. Esta área deberá cumplir con los requisitos sanitarios y epidemiológicos de Argentina y China para las instalaciones de procesamiento de productos cárnicos comestibles.

3.1.2 El tamaño del área de procesamiento de despojos/subproductos comestibles deberá ser compatible con la capacidad de la línea de faena de carne porcina.

Los equipos de producción deberán cumplir con los requisitos sanitarios y epidemiológicos. En caso de contaminación de las líneas de producción, deberá realizarse un control de saneamiento. No deberá haber contaminación cruzada durante el proceso de producción.

3.1.3 El establecimiento exportador deberá disponer de equipos de refrigeración y salas empacadoras especiales para el pre-enfriamiento de subproductos comestibles porcinos.

3.1.4 La máquina de escaldado, depilado y limpieza deberá instalarse dentro del área de procesamiento para pies y colas.

3.1.5 Las operaciones de procesamiento de los intestinos evitarán la contaminación de los productos finales de manera eficaz. Se instalará un sistema de ventilación de presión positiva dentro del área de procesamiento de limpieza del estómago en caso de que se produzcan olores o niebla excesivos. El contenido de los intestinos y las aguas residuales se descargará en los sistemas de eliminación de residuos de manera cerrada.

3.1.6 Cuando el vaciado y la limpieza de los intestinos se realicen en la misma sala, la zona de vaciado y la zona de limpieza contarán con una protección física que garantice una prevención eficaz de las salpicaduras y la niebla.

3.1.7 Cualquier producto químico utilizado en el procesamiento de los intestinos comestibles refinados debe ser de calidad alimentaria y su uso directo para el tratamiento de productos cárnicos deberá estar permitido conforme a las normas chinas pertinentes y las normas alimentarias argentinas, quedando cualquier residuo por debajo del nivel prescrito.

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

3.2.1 Los establecimientos de producción y procesamiento deberán disponer de un número suficiente de empleados con la formación y las cualificaciones adecuadas.

3.2.2 El personal no debe acceder a las salas de procesamiento a través de salas o zonas en las que el estado de limpieza de los productos sea diferente al de su propia sala de procesamiento. No deben desplazarse directamente entre salas de trabajo de diferente estado sin pasar por una instalación de higiene, usar ropa de protección y cambiarse de ropa visiblemente contaminada.

### **3.3 Requisitos de temperatura**

3.3.1 La temperatura del aire en las salas de procesamiento deberá ser inferior a 12 grados centígrados, a excepción de la sala o área dedicada al escaldado de pies, orejas y colas; la temperatura del aire en las cámaras de congelación no deberá ser superior a 28 grados centígrados, la temperatura del aire en las cámaras de refrigeración no será superior a -18 °C.

3.3.2 Los requisitos relativos a la duración de la congelación de los subproductos porcinos comestibles deberán estar en correlación con los requisitos de Argentina, China o los especificados en este requisito relativo a la congelación de los productos porcinos.

3.3.3 Para higienizar las superficies de los equipos deberá utilizarse agua caliente a una temperatura no inferior a 40 grados centígrados. Para desinfectar las superficies de los equipos deberá utilizarse agua caliente a una temperatura no inferior a 82 grados centígrados.

3.3.4 Durante el enfriamiento previo de los subproductos porcinos comestibles, la temperatura central del producto refrigerado no deberá exceder los 3 grados centígrados.

3.3.5 Los equipos de transporte frigorífico para el transporte de despojos y subproductos comestibles deberán cumplir los requisitos sanitarios y epidemiológicos.

3.3.6 Durante el transporte de los subproductos porcinos comestibles, la temperatura central del producto no deberá exceder 15 grados centígrados.

### **3.4 Requisitos para los productos posteriores al procesamiento**

3.4.1 Los subproductos deberán limpiarse pormenorizadamente tras de la separación de la canal de cerdo, enjuagarse y luego colocarse en una cámara frigorífica o de embalaje, por separado del pus, exudados, tejidos patológicos, líquido humoral, contenido del tracto gastrointestinal, otros objetos extraños (incluidos plástico, metal, restos de drogas). Una vez finalizado el procesamiento, los subproductos porcinos comestibles no deberán entrar en contacto con despojos o subproductos no comestibles.

3.4.2 Los subproductos comestibles del cerdo deberán colocarse en recipientes independientes de acuerdo con la categoría del producto, marcarse adecuadamente y almacenarse por separado.

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

Los establecimientos de producción y procesamiento deberán (conforme a la Tabla I a continuación especificada) desarrollar y aprobar el plan de monitoreo microbiológico del área de producción, y organizar el registro, posterior almacenamiento y análisis sistemático de los datos obtenidos para la creación de bases de datos.

1) Procedimiento de muestreo: Cuando el muestreo se realiza mediante corte (tejidos grasos u otros tejidos no homogéneos), mediante hisopado realizado con tampón (hisopo), esponja (piel y otras superficies), se toman 5 recipientes o unidades separadas de productos para el muestreo. En caso de que el muestreo se realice por corte, el número mínimo de muestras puntuales se recogerá aleatoriamente de tal forma que la masa total de la muestra global sea de al menos 500 g. Cuando el muestreo se realiza mediante hisopado, se toman muestras de los lugares más contaminados del producto utilizando un tampón (hisopo) o una esponja.

2) Almacenamiento y transporte de muestras: Las muestras recolectadas se transportan en un contenedor termoaislante con una bolsa de hielo o en un contenedor refrigerante especial. La muestra no deberá someterse a congelación ni entrar en contacto con una bolsa de hielo. La preparación y el procesamiento de las pruebas en el laboratorio deberán realizarse con la mayor brevedad posible. No está permitido almacenar muestras a una temperatura entre 0 y 4 °C durante más de 24 horas.

#### **5. Procesamiento de los resultados de los estudios sanitarios y epidemiológicos**

Si el producto fue clasificado como insatisfactorio en base a los resultados del estudio sanitario y epidemiológico, deberán adoptarse las siguientes medidas:

- 1) Tomar decisiones sobre el principal motivo de incumplimiento (por ejemplo, exceso de temperatura, infracción de las normas sanitarias, etc.) tras el estudio de los datos de control interno.
- 2) Desarrollar un método adecuado para eliminar el incumplimiento (por ejemplo, mejorar la eficacia del control aumentando el número de muestras).
- 3) Registrar los datos sobre los motivos de los incumplimientos detectados, así como las medidas adoptadas para eliminarlos. El plazo de conservación de estos datos no deberá ser inferior a 2 años.

Tabla 1: Plan de monitoreo microbiológico de los despojos/subproductos porcinos comestibles\*

Microorganismo	Planes de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que se debe recolectar la muestra
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados son satisfactorios	
APC	5	2	5×10 <sup>5</sup> UFC/g	5×10 <sup>6</sup> UFC/g	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 2 semanas	Fin del procesamiento
Enterobacteriaceae	/	/	2,0LOG UFC/g(log medio diario)	3,0LOG UFC/g(log medio diario)	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 2 semanas	Antes de enfriar/congelar
<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	50 ufc/g	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 2 semanas	Fin del procesamiento
<i>Salmonella</i>	50	5	Ausencia en 25 g	/	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 10 semanas consecutivas 30 semanas en total.	Para cada categoría, tome 5 muestras por semana, durante 2 semanas	Antes de enfriar/congelar

\*: n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de la muestra que dan valores comprendidos entre m y M.

**Interpretación de los resultados de la prueba:**

-satisfactorio, si todos los valores observados son  $\leq m$ ,

-aceptable, si un máximo de valores de  $c/n$  están entre  $m$  y  $M$ , y el resto de los valores observados son  $\leq m$ ,

-insatisfactorio, si uno o varios de los valores observados son  $> M$  o la mayoría de los valores  $c/n$  están comprendidos entre  $m$  y  $M$ .





República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2024-112335922- -APN-DGDAGYP#MEC\_ANEXO IV

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.