



## EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

### INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE ALMENDRAS

*La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento general para la recomendación de empresas elaboradoras de productos de origen no animal para la República Popular de China”<sup>1</sup>*

#### 1. Introducción:

De acuerdo con el art. 7 del *Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (Decreto nº 248)* de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC), es obligatorio que los establecimientos exportadores de determinados frutos secos y semillas sean avalados por parte de las autoridades sanitarias españolas para poder ser incluidos en el Registro y exportar a China.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “*Procedimiento general para la recomendación de empresas elaboradoras de productos de origen no animal para la República Popular de China*”, teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

#### 2. Ámbito de aplicación

El Protocolo firmado entre España y la República Popular de China recoge los requisitos fitosanitarios para la exportación de almendra sin cáscara, de acuerdo a la definición incluida en su Art. I. En el Protocolo, “almendra” se refiere a fruto de *Prunus dulcis* cultivado en el territorio de España como almendra cruda, procesada en frutos secos, peladas o sin pelar, para consumo humano, a través de procesos como el descascarillado, el secado y la selección, en el territorio de España.

Los códigos HS/CIQ de la nomenclatura china incluidos en el procedimiento son los siguientes:

Código HS	Código CIQ	Productos incluidos
0802120000	101	Almendras frescas o secas sin cáscara, otros procesos
0802120000	103	Almendras frescas o secas sin cáscara, procesadas por extracción (excepto secado al sol), tostado, fritura, prensado, cocción, horneado, liofilizado, deshidratado, cobertura, fermentación, congelación, encurtido, decapado)

El procedimiento de autorización de establecimientos sólo se aplica a los establecimientos que soliciten exportar almendras. El Protocolo no incluye ningún otro producto, por lo que no se podrá autorizar la exportación de otras categorías de frutos secos a China.

No obstante, esta limitación no afecta a otros frutos secos procesados, como son las almendras tostadas o la crema de almendras, incluidos dentro del código arancelario que comienza por 200819. Estos productos pueden registrarse en CIFER por la vía del autorregistro, por lo que este

<sup>1</sup>[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China\\_RecomendDecret o248\\_03062022.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_RecomendDecret o248_03062022.pdf)



procedimiento no les es de aplicación, pero, al igual que las almendras, deberán exportarse acompañados de un Certificado Fitosanitario.

NOTA: Para la determinación del código HS/CIQ aplicable al producto, deberá consultarse al importador, dado que a partir de la 7ª cifra el TARIC europeo y el código HS/CIQ chino son distintos).

Este Registro afecta a las siguientes actividades:

- Establecimientos elaboradores, transformadores<sup>2</sup> y envasadores
- Reenvasadores que manipulen el producto

Respecto a los almacenes de almendras, tenemos 3 situaciones en cuanto al registro en CIFER:

- 1) El almacén a pie de campo no precisa registrarse en CIFER si no va a exportar directamente (si va a exportar, sí), pero debe estar inscrito en la campaña del MAPA.
- 2) Los almacenistas del producto terminado y los distribuidores no requieren estar registrados en CIFER, pero deben abastecerse de establecimientos autorizados.
- 3) Si se trata de un almacén que reenvasa el producto, u otra empresa que termina el proceso de elaboración (ej. laminando las almendras) debe estar registrado en CIFER (pues su nº de autorización debe figurar en la etiqueta) y además debe abastecerse de campos/establecimientos autorizados.

Los establecimientos deberán estar incluidos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para los productos y las actividades solicitados.

No es de aplicación:

- El registro no es aplicable a aquellos almacenes a temperatura ambiente que no realicen labores de manipulación.
- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores no precisan estar registrados conforme el Decreto 248, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos que sí aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a China.

### **3. Requisitos que deberá cumplir la empresa solicitante:**

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública y sanidad vegetal.
- Disponer de un Sistema de Autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, en el marco de su autocontrol, de un programa de verificación del cumplimiento de la normativa china en los productos exportados (ver la Web de Sanidad Exterior

---

<sup>2</sup> Entre las operaciones de transformación, el protocolo sólo contempla el descascarillado y pelado.



<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm> , en la que se detalla la normativa china aplicable).

- La almendra debe provenir de huertos registrados y aprobados por el MAPA para la campaña.
- Presentar el Cuestionario de registro para empresas productoras de almendras (ver Anexo 1), en dos versiones, español e inglés, firmado y sellado por la empresa.

Así mismo, deberá insertar en el cuestionario de registro la documentación complementaria correspondiente a los apartados que se indican en la misma y que se detallan en el documento de apoyo (Anexo 2), para su verificación por el Servicio Oficial. Esta información deberá presentarse unificada en un documento en formato pdf, de un máximo de 4 Mb de tamaño (si supera ese tamaño, puede dividirlo en varias partes que no superen el límite de 4 Mb cada una).

Toda la documentación debe presentarse en español y traducida al inglés. Las versiones en castellano e inglés de la documentación deberán presentarse en documentos separados, dado que, si bien la versión en español sirve para referencia de la empresa y del inspector, la que ha de remitirse a las autoridades chinas para su revisión es la versión en inglés.

La solicitud, incluyendo el cuestionario de registro, en sus versiones en español e inglés, deberá presentarse mediante el enlace que le detallamos a continuación. Al pulsar el enlace tendrá que emplear certificado digital para acceder al formulario de sede electrónica, en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad:

[https://sede.mscbs.gob.es/SIGEM\\_AutenticacionWeb/validacionCertificado.do?REDIRECCION=RegistroTelematico&tramiteId=TRAM\\_BIOREGISEXPORTANIMALES&ENTIDAD\\_ID=000&LANG=es&COUNTRY=EShttps://sede.mscbs.gob.es/registroElectronico/formularios.htm](https://sede.mscbs.gob.es/SIGEM_AutenticacionWeb/validacionCertificado.do?REDIRECCION=RegistroTelematico&tramiteId=TRAM_BIOREGISEXPORTANIMALES&ENTIDAD_ID=000&LANG=es&COUNTRY=EShttps://sede.mscbs.gob.es/registroElectronico/formularios.htm).

Previamente a la tramitación de la solicitud, los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida conforme a lo indicado en este procedimiento.

### **Otra información de interés**

#### **Tramitación CIFER**

Recibida la solicitud en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad, se realizará la verificación oficial de la documentación, tal como se detalla en el apartado 3 del Procedimiento general pudiendo, en su caso, establecerse plazos para la corrección de deficiencias en la documentación.

Una vez que la solicitud haya recibido un dictamen favorable, se iniciará la tramitación ante las autoridades chinas en la plataforma CIFER, la empresa recibirá una clave de acceso a la aplicación y deberá completar la información de los productos y subir a la aplicación la siguiente documentación (únicamente la versión traducida al inglés):

- Autorización de funcionamiento otorgada por la autoridad sanitaria (inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, RGSEAA).
- Declaración de cumplimiento de la normativa de China y España (el modelo se descarga de la propia aplicación CIFER)
- Imágenes de los productos en que se aprecien las etiquetas destinadas al mercado chino
- Diagrama de flujo del proceso
- Análisis de peligros en las diferentes etapas del proceso



- Cuadro de gestión de los PCC
- Registros de monitoreo de los PCC o de los PC
- Registros de acciones correctoras
- Registros de verificación de los PCC o PC
- Declaración que acredite que el establecimiento utiliza materias primas modificadas o no modificadas genéticamente, en su caso

Todos los documentos deberán subirse en formato pdf o jpeg, con un tamaño máximo de 4 Mb cada uno. En la web de este Ministerio hay un Manual del usuario para el registro de empresas en la plataforma CIFER, disponible en el enlace

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China\\_NotaInformativa\\_ProcedimientoRegistro\\_CIFER\\_Rev4\\_mayo23.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_NotaInformativa_ProcedimientoRegistro_CIFER_Rev4_mayo23.pdf)

El sistema no genera ninguna confirmación de envío de manera automática, aunque la información que se haya subido sea correcta y no haya errores. Por tanto, cuando haya terminado de subir la documentación y subido la declaración de cumplimiento firmada, la empresa deberá contactar con la SGSE en el mismo buzón [cuestionariosexportacion@sanidad.gob.es](mailto:cuestionariosexportacion@sanidad.gob.es) para la continuación del proceso por parte del Ministerio de Sanidad y la subida del Cuestionario de Registro validado.

26 de octubre de 2023



**ANEXO 1: CUESTIONARIO DE REGISTRO PARA EMPRESAS PRODUCTORAS DE ULTRAMAR  
– ALMENDRAS.**

**1. Información básica**

1.1. Visión general de la empresa:

Solicitud para<sup>3</sup>:  Registro  Verificación  Modificación  Renovación

Razón social:	Nº RGSEAA:
Autoridad competente de aprobación del registro: MINISTERIO DE SANIDAD	
Autoridad competente del país (región): ESPMAPA0	
Dirección de la industria:	
Nombre del representante legal:	Cargo:
Persona de contacto:	
Teléfono de contacto:	Email:
Nº de registro en China (aplicable a establecimientos autorizados):	
Fecha de construcción o última reforma: Descripción de la reforma o ampliación:	

Productos a registrar o añadir<sup>4</sup>:

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Marca comercial	Nombre científico	Capacidad de producción	Producción actual

¿Ha exportado a China en los últimos 2 años?  Sí  No

En caso afirmativo<sup>5</sup>:

<sup>3</sup> Registro: empresas nuevas que solicitan ser registradas en la aplicación CIFER; Verificación: empresas ya registradas provisionalmente que precisan completar el registro; Modificación: empresas ya registradas que desean añadir nuevos productos o cambiar datos del registro; Renovación: empresas cuyo registro ha caducado.

<sup>4</sup> Completar tantas filas como productos a registrar (por códigos HS/CIQ, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc)

<sup>5</sup> Completar tantas filas como productos.



Nº	Producto	Fecha de la última exportación	Cantidad exportada (TM)

Historial de exportación en los últimos 2 años<sup>6</sup>:

Nº	Producto	Año	País	Cantidad exportada (TM)

Información sobre las materias primas<sup>7</sup>:

Nº	Producto	Materia prima	Tipo <sup>8</sup>	País de origen <sup>9</sup>	Proporción (%)
				España	

¿Se emplean plaguicidas en el proceso de producción?:  Sí  No

Compañías asociadas<sup>10</sup>:

Nº	Producto	Nombre de la compañía asociada	Nº de registro

¿Se emplea agua en el proceso de producción?:  Sí  No

Recursos humanos:

Nº total de empleados: Nº de empleados Depto. de Gestión y personal técnico:
Nº de inspectores oficiales: Autoridad competente <sup>11</sup> :

<sup>6</sup> Indicar los países (no China) a los que exporta los productos genéricos, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc.

<sup>7</sup> En relación con los productos que se solicita registrar.

<sup>8</sup> Indicar OMG/No OMG.

<sup>9</sup> Conforme el Protocolo firmado con China, la almendra sólo puede proceder de España.

<sup>10</sup> Completar tantas filas como compañías asociadas se disponga, si procede

<sup>11</sup> Indicar: Consejería de la Comunidad Autónoma competente



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

*NOTA: Los puntos que se indican a continuación deben ser contestados por la empresa insertando la información y documentos necesarios, tal como se indica en el DOCUMENTO DE APOYO PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO.*

---

1.2 Sistema de Gestión:

1.3 Organización de Gestión:

## **2. Ubicación de la empresa y planos de la industria**

2.1 Emplazamiento y entorno de la planta:

2.2 Plano de la industria:

## **3. Instalaciones y equipos**

3.1 Equipos de producción y transformación:

3.2 Instalación de almacenamiento:

## **4. Agua/Hielo/vapor**

4.1 Agua/hielo/vapor para producción y transformación (si procede):

## **5. Materias primas y auxiliares y materiales de envasado**

5.1 Aceptación y control de las materias primas y auxiliares:

5.2 Origen de materias primas:



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

5.3 Aditivos alimentarios (en caso necesario):

5.4 Materiales de embalaje:

## **6. Control de producción y transformación**

6.1 Implantación y funcionamiento del Sistema APPCC:

6.2 Control de micotoxinas:

6.3 Uso de aditivos alimentarios y sustancias de enriquecimiento nutricional (si procede):

## **7. Limpieza y desinfección**

7.1 Limpieza y desinfección:

## **8. Control de sustancias químicas, residuos y vectores**

8.1 Control de químicos:

8.2 Gestión de la contaminación física:

8.3 Control de vectores:

8.4 Gestión de residuos:

## **9. Trazabilidad del producto**

9.1 Trazabilidad y retirada:



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

9.2 Gestión de entrada y salida de almacén:

## **10. Gestión y formación del personal**

10.1 Gestión de la salud e higiene del personal:

10.2 Formación del personal:

10.3 Requisitos para el personal de gestión:

## **11. Autoinspección y autocontrol**

11. Inspección de productos:

## **12. Control de plagas cuarentenables**

12.1 Prevención y control de plagas cuarentenarias objeto de control por las autoridades chinas:

12.2 Identificación de las plagas:

12.3 Control de plagas:

12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario):



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

### **13. Declaración**

#### 13.1 Declaración del establecimiento:

**POR LA PRESENTE DECLARO QUE LA INFORMACIÓN ANTERIOR ES VERDADERA Y CORRECTA.**

\_\_\_\_\_  
Nombre y cargo del firmante

\_\_\_\_\_  
Fecha

\_\_\_\_\_  
Firma y sello de la empresa

#### 13.2 Verificación por la Autoridad Sanitaria<sup>12</sup>:

**MEDIANTE INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN, SE CERTIFICA QUE LA INFORMACIÓN ANTERIOR PRESENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO ES CORRECTA Y VERAZ. EL ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LOS REQUISITOS SANITARIOS DE CHINA Y ESPAÑA.**

\_\_\_\_\_  
Nombre y cargo del inspector que ha verificado la información anterior

\_\_\_\_\_  
Fecha

\_\_\_\_\_  
Firma y sello de la Autoridad Competente

<sup>12</sup> Esta parte deberá dejarse en blanco al realizar la solicitud, dado que únicamente será remitida a la Autoridad Sanitaria para su validación cuando haya sido previamente revisada en la Subdirección general de Sanidad con resultado favorable.



**ANNEX 1: REGISTRATION QUESTIONNAIRE FOR OVERSEAS MANUFACTURERS OF  
ALMONDS**

**Application for Registration of Overseas Manufacturers of Nuts and Seeds Food.**

**1. Basic information**

1.1 Enterprise Overview:

Application for:  Register  Verification  Modification  Renovation

Enterprise name:	Approval No. <sup>13</sup> :
Name of the national approval competent authority: MINISTRY OF HEALTH	
Name of regional competent authority of the country (region): ESPMAPA0	
Address of manufacturing facility:	
Name of legal representative:	Position:
Contact person (name):	
Contact phone number:	Email:
Registration number in China (only for those already authorized):	
Date of reconstruction and expansion: Description of reconstruction and expansion:	

Products to be registered/added:

Nº	Product	HS/CIQ code	Product brand	Latin name	Design capacity (MT)	Process capacity (MT)

Whether exported to China in recent 2 years:  Yes  No

In case of "Yes":

Nº	Product name	Date of last export to China	Export quantity (MT)

<sup>13</sup> Registration number approved by Spanish food safety competent authority



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

Export trade history in recent 2 years:

Nº	Product name	Year	Country	Export quantity (MT)

Raw material/ingredient information:

Nº	Product name	Raw material	Material type	Country	Proportion
				Spain	

Use of pesticides:  Yes  No

Production correspondence:

Nº	Specific products	Name of affiliated company	Registration number

Whether water is used:  Yes  No

Human resources:

Total number of employees: Number of management and technical personnel:
Number of official inspection and quarantine personnel in the factory: Accredited agency: Health Council of the Autonomous Community of

1.2 Management system:

1.3 Management organization:

## **2. Enterprise Location and Workshop Layout**

2.1 Site Selection and Plant Environment:



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

2.2 Workshop Layout:

### **3. Facility and Equipment**

3.1 Production and Processing Equipment:

3.2 Storage Facility:

### **4. Water/Ice/Steam**

4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable):

### **5. Raw and Auxiliary Materials and Packaging Materials**

5.1 Acceptance and control of Raw materials and Excipients:

5.2 Source of Raw Materials:

5.3 Food additives (If applicable):

5.4. Packaging Materials:

### **6. Production and Processing Control**

6.1 Establishment and Operation of HACCP System:

6.2 Mycotoxins control:



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

6.3 Use of food additives and nutritional fortification substances (if applicable):

## **7. Cleaning and Disinfection**

7.1. Cleaning and Disinfection:

## **8. Control of Chemicals, Waste and Damage by Insects and Rats**

8.1 Control of Chemicals:

8.2 Management of Physical Contamination:

8.3 Control of Damage by Insects and Rats:

8.4 Waste Management:

## **9. Product Traceability**

9.1 Traceability and Recall:

9.2 Warehouse - in and out Management:

## **10. Personnel Management and Training**

10.1 Personnel Health and Hygiene Management:

10.2 Personnel Training:.

10.3 Requirements for management personnel:



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

## **11. Self-inspection and Self-control**

11 Finished Product Inspection:

## **12 Pest Control**

12.1 Prevention and control of quarantine pests of concern to China:

12.2 Identification of Pests:

12.3 Pest control:

12.4 Fumigation treatment (if necessary):

## **13. Statement**

13.1 Declaration by Establishment

**I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN ABOVE IS TRUE AND CORRECT.**

\_\_\_\_\_  
Name and designation of person who submitted above information

\_\_\_\_\_  
Date

\_\_\_\_\_  
Signature of the owner and Company Stamp



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

### 13.2 Verification by Sanitary Authority

**THROUGH INSPECTION AND VERIFICATION, IT IS CERTIFIED THAT THE ABOVE INFORMATION PRESENTED BY THE ESTABLISHMENT ARE IDENTICAL AND CORRECT. THE ESTABLISHMENT HAS COMPLIED WITH THE SANITARY REQUIREMENTS OF CHINA AND SPAIN.**

---

Name and designation of inspector who verified above information

---

Date

---

Signature and official stamp of Competent Authority



## ANEXO II

### DOCUMENTO DE APOYO PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE ALMENDRAS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación del cuestionario de registro por parte de los operadores y para trasladar a los Servicios Oficiales los criterios necesarios para su revisión y validación.

Este documento desarrolla las indicaciones de la Guía de Registro elaborada por las autoridades chinas (Anexo I), señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos. En este sentido, recoge para cada apartado indicaciones para que los operadores incluyan la información de los procedimientos y los contenidos esenciales que los Servicios Oficiales de Inspección deberán revisar. Así mismo, en esta guía se señalan los aspectos que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para comprobar que la información proporcionada es veraz y está implementada con el objeto de validar el cuestionario, así como los aspectos que pueden motivar no conformidades y la no validación del cuestionario.

La empresa debe rellenar el *Cuestionario de registro de frutos secos y semillas* conforme se indica a continuación, aportando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado, completamente traducida al inglés. La gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones, una en inglés y otra en castellano para la facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales.

Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente se enviará a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se compruebe que aporta las garantías exigidas por las autoridades chinas. La SGSE en esta revisión preliminar comprobará además que la versión inglesa no presenta errores de traducción que motiven la devolución de la documentación, ya que para la tramitación a las autoridades chinas se empleará exclusivamente la versión inglesa.

Estructura del documento:

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Información para el operador:</b> se indica en primer lugar, <i>en cursiva</i>, los requisitos de la normativa china que deben quedar evidenciados con la documentación que se aporte y, a continuación, la documentación que se ha de aportar.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Información para los Servicios Oficiales:</b> aspectos que deberán ser revisados para la validación oficial del cuestionario. Los Servicios Oficiales verificarán que se cumplen los criterios y comprobarán que la información aportada se aplica en la práctica. Hay varios aspectos que son chequeados con regularidad en el marco de los controles oficiales: por ello, los inspectores tendrán en cuenta los resultados de los controles regulares para la evaluación de cada uno de los apartados.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>No conformidades:</b> aspectos que suponen no conformidades y pueden motivar que el resultado de la evaluación sea desfavorable.</li></ul>   |



## Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises – Nuts and Seeds Food

Requisitos generales de la presentación de la documentación:

- ✓ Toda la documentación se debe presentar en archivos pdf de no más de 4 Mb, por lo que en caso de que superar el límite podrá dividirse en varios documentos correctamente etiquetados de forma consecutiva (ejemplo: “*NOMBRE EMPRESA – RGSEAA\_1.pdf*”, “*NOMBRE EMPRESA – RGSEAA\_2.pdf*”, etc.).
- ✓ Toda la documentación que se solicita en cada apartado debe aportarse en el cuerpo del cuestionario en la medida de lo posible, no por separado. Si se presenta algún documento puntualmente como anexo al final, debe referenciarse como tal en el texto.
- ✓ Se deben presentar dos versiones, una en inglés y otra en el idioma que entienda el Servicio Oficial.  
Traducciones:
  - En caso de traducir texto encima del original, en un color destacado.
  - En el caso de traducir todo el documento (ej. un certificado), es interesante que venga por este orden:
    - 1º una breve introducción, del tipo “*a continuación se adjunta traducción de un certificado X, y seguidamente el original en español*”.
    - 2º Plantilla traducida elaborada por la empresa (es deseable que tenga el mismo aspecto que el original, para que los chinos localicen rápidamente el dato que quieren comprobar)
    - 3º Finalmente, el original en español.
  - Las fotografías llevarán pie de foto explicativo.
- ✓ No dejar en blanco apartados no aplicables, indicar “Not applicable” y aclarar por qué no aplica
- ✓ La información no solicitada o reiterativa es contraproducente. Ej. no hay que presentar todo el APPCC con su lista de revisiones, introducción, objetivos, equipo, árbol de decisiones etc., sino un breve resumen, diagramas de flujo, cuadro de gestión de los PCC/PC y registros. Tampoco hay que aportar todo el plan de limpiezas, sino un breve resumen en forma de tabla.
- ✓ Las imágenes, gráficos, boletines analíticos, diagramas... tendrán la suficiente claridad de escaneado y serán perfectamente legibles. La presentación de textos e imágenes ilegibles implicará la no validación del cuestionario.



## 1. Basic information

### 1.1 Enterprise Overview.

- Los datos de identificación de la empresa (nombre de la empresa, dirección, nº de registro sanitario) deberán coincidir exactamente con los que constan en el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos [https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp).
- China registration number (establishments already authorized): Indicar el nº CESP, si ya están registrados.
- Remodeling date, item and description of remodeling projects: indicar las remodelaciones más relevantes. Este apartado está destinado a que las autoridades chinas se hagan una idea de la antigüedad de las instalaciones y si están puestas al día.
- Products registered/to be registered to China: indicar el código HS/CIQ completo (13 cifras). Debe estar incluido en el ámbito del procedimiento. En caso de dudas a la hora de determinar el nº CIQ, se debe contactar con el importador chino.
- Raw material/ingredient information (Material type): Indicar si se trata de OMG o No OMG.
- Production correspondence: Establecimientos sujetos a registro que participan en la elaboración y exportación (ej. mezcladores, envasadores, laminadores...), pero no la propia empresa ni sector primario (cultivares).
- Accredited agency: indicar la Consejería competente en Salud Pública de la Comunidad Autónoma.
- Los servicios oficiales verificarán los datos indicados en 1.1 son veraces
- Los apartados relativos a la autorización en China pueden verificarse en el portal de las autoridades chinas <https://ciferquery.singlewindow.cn>
- Si la empresa incluye datos no coincidentes con las actividades registradas en AESAN o incluye información de productos que no esté amparada por las actividades registradas podrán ser motivo de una evaluación desfavorable.
- Igualmente, se emitirá dictamen desfavorable si la información aportada en estos apartados no es veraz.

### 1.2 Management system.

*En este apartado, la empresa enumerará los documentos de gestión para cubrir los aspectos de prevención y control fitosanitario, gestión de sanidad alimentaria, gestión del personal, uso de productos químicos, aceptación de materias primas, gestión del almacén, inspección de productos para exportación, gestión de productos no cualificados, gestión de la trazabilidad... etc. Este listado debe correlacionarse con cada uno de los soportes presentados en los apartados del 1 hasta el 12*

- Aportar un listado de documentos del sistema de gestión (no es necesario insertar los documentos, sólo la lista de programas de la empresa, de forma que se entiendan por las autoridades chinas.  
Por ejemplo:

List of the main relevant written procedures:

- Pest Control Plan: P003/2017-DDD
- Cleaning and Disinfection Instruction: IT021/2019-LD
- Standard Sanitary Operative Procedures (SSOPs): P007/2019-PNCH
- Good Manufacturing Practices Instruction: IT022/2019-GMP
- Hazard Analysis and Critical Control Points Plan: P001/2017-HACCP
- CCP verification Instruction: ITO001/2017-HACCP
- Allergens Control Program: P023/2020-AC
- Food Defense Program: P034/2021-FD
- Staff Health Control Program: P006/2017-SHC
- Staff training Plan: P011/2019-ST



	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Record Keeping Instruction: IT025/2019-RK</li><li>○ ...</li></ul>	
<p>Para obtener un dictamen favorable, la empresa deberá demostrar que:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Establece e implementa procedimientos de gestión, prevención y control fitosanitario,</li><li>2. Gestiona la inocuidad de los alimentos,</li><li>3. Gestiona el personal,</li><li>4. Gestiona el uso de productos químicos,</li><li>5. Gestiona la aceptación de las materias primas,</li><li>6. Gestiona el almacén,</li><li>7. Inspecciona el producto terminado para fines de exportación,</li><li>8. Retira los productos no conformes y</li><li>9. Gestiona la trazabilidad de la mercancía a exportar.</li></ol>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se dispone de los documentos indicados.</li></ul>		

### 1.3 Management organization.

<p><i>La empresa tendrá un departamento o puesto responsable de la gestión de la fitosanidad y la seguridad alimentaria y deberá contar con personal cualificado y con experiencia, en temas de gestión de sanidad fitosanitaria</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aportar organigrama sencillo en el que conste la información sobre el personal directivo y los departamentos o puestos relacionados con la gestión fitosanitaria y de seguridad alimentaria (no es necesario indicar los nombres del personal, únicamente el departamento correspondiente y el cargo de la persona responsable)</li></ul>
<p>Los Servicios Oficiales comprobarán que la empresa cuenta con un departamento o cargos responsables (con experiencia), en gestión de sanidad vegetal y sanidad alimentaria).</p>
<p>Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la información no es veraz o no se cuenta con personal cualificado.</p>

## **2. Enterprise Location and Workshop Layout.**

**Los planos aportados deberán ser perfectamente legibles y con los locales de proceso traducidos al inglés.**

### 2.1. Site Selection and Plant Environment.

<ul style="list-style-type: none"><li>• Aportar una breve explicación indicando si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc. dejando claro que no existen fuentes de contaminación química o biológica alrededor de la industria</li><li>• Aportar imágenes de la zona donde está ubicado el establecimiento (por ejemplo, una vista aérea obtenida de Google Maps), adjuntando información ambiental de las zonas periféricas (tales como zona urbana, zona rural, área industrial, área agrícola, área residencial etc.). Es conveniente añadir un mapa de España donde se indique la localización de la empresa.</li><li>• Aportar planos de la industria, señalando las distintas áreas de proceso en inglés (deberán indicar, en su caso, las zonas de recepción de materia prima, selección, procesado, envasado, almacén de producto final, almacén de productos de limpieza, zonas del personal y zonas de residuos.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Los Servicios Oficiales valorarán el plano de la industria, y comprobarán que la información aportada coincide con las condiciones de orden e higiene reales del perímetro de la empresa.</li><li>- En la zona periférica del establecimiento no deben existir fuentes de contaminación.</li></ul>



- Los Servicios Oficiales emitirán dictamen desfavorable si en el entorno de la industria existen fuentes de contaminación o si la información aportada no es veraz

## 2.2. Workshop Layout.

*La distribución de plantas debe ser acorde a las necesidades de producción y evitar la contaminación cruzada. Las diferentes áreas de trabajo deben separarse por dentro tomando medidas apropiadas para prevenir cualquier contaminación cruzada.*

*Se deberá demostrar que los accesos al almacén (puertas, ventanas, rejillas) estarán equipados para prevenir entrada de insectos, roedores, pájaros u otros animales.*

- Aportar planos de la industria, diferenciando las áreas con distintos requerimientos de limpieza mediante colores (por ejemplo, diferenciar zonas sucias y limpias, zona de riesgo alto/medio/oficinas, etc.)
- Aportar planos de la industria, indicando el flujo de personal, del proceso de elaboración y de agua. Se recomienda aportar por separado los planos con los flujos de producción (desde la entrada de materia prima hasta la salida del producto final), personal (desde su entrada, paso por vestuarios, sistemas de acceso sanitario, lavabotas, etc.) y red de distribución de aguas (incluyendo residuales).

→ Los planos deben ser perfectamente legibles, los locales del proceso deben estar traducido al inglés y las flechas deben ser continuas (desde la entrada a la salida, en el mismo plano).

- Los Servicios Oficiales revisarán que las dependencias estén ajustadas al volumen de producción y que los flujos no sean susceptibles de crear situaciones de contaminación cruzada.
- Los Servicios Oficiales emitirán dictamen desfavorable si en el interior de la industria existen situaciones de contaminación cruzada, la capacidad de los locales es insuficiente para mantener las condiciones de higiene, o si la información aportada no es veraz

## 3. Facility and Equipment.

### 3.1. Production and Processing Equipment.

*Todo el equipo de producción y procesamiento deberá permitir en lo relativo al diseño y la estructura evitar cuerpos extraños, virutas de metal, aceite lubricante u otros factores de contaminación que se mezclen con los alimentos. Además, deberán ser adecuados para la limpieza, desinfección, inspección y mantenimiento.*

*Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados para la capacidad de producción y poder garantizar que las condiciones sanitarias en el proceso de producción cumplan con los requisitos*

→ En el Protocolo acordado se hace énfasis en el secado de la almendra

- Aportar una lista de los principales equipos e instalaciones para la producción, así como información sobre la capacidad de producción de cada uno.

Por ejemplo:

Function	Brand	No. units	Capacity
Almond cracker	VIMAR CRAK	2	2 x 3000 Ton/Year
Dryer machine	AGROTEC Mega 15	1	3000 Ton/Year
Packaging machine	Zchone Pack	2	2 x 50 Bag/min
Etc.			



- Los Servicios Oficiales verificarán que los equipos e instalaciones coinciden con los documentos aportados y que su capacidad y condiciones sanitarias son adecuadas.
- El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente y si se observara que la condición de los equipos no es adecuada o están en mal estado de mantenimiento.

### 3.2. Storage facility.

*Las instalaciones de almacenamiento cumplirán los requisitos básicos para el almacenamiento de los productos, así como los requisitos de prevención de plagas, control de temperatura y control de la humedad.*

*El entorno de almacenamiento y transporte deberá ser higiénico y ofrecer protección contra condiciones atmosféricas desfavorables: temperaturas inadecuadas, lluvia, sol...*

*Además, los almacenes para productos que requieren almacenamiento frigorífico deben tener dispositivos adecuados de control de temperatura, lo que incluye dispositivos de lectura.*

*Finalmente, se debe garantizar que las materias primas, los productos destinados a ser exportados a China estén claramente marcados y almacenados en áreas especiales.*

- Describir los requisitos de control de la temperatura y humedad, y los métodos de seguimiento (si no procede, indicar por qué).
- Describir los requisitos del almacén relacionados a la prevención/control de insectos.
- Aportar imágenes del almacén de materias primas y productos terminados en las que pueda observarse la identificación de las zonas destinadas al almacenamiento de productos para la exportación a China.

→ En las imágenes debe verse claramente los medios para evitar el acceso de plagas y, en caso de almacenamiento a temperatura regulada, deben verse los dispositivos de control.

- Los Servicios Oficiales verificarán las condiciones de las dependencias destinadas al almacenamiento de materias primas y productos terminados y, si procede, los registros de control de temperatura durante el almacenamiento, y comprobarán que se cumplen las condiciones de higiene y los parámetros de temperatura establecidos.
- Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la información aportada no es coincidente o bien no se garantizan las condiciones de higiene en el almacenamiento.

## **4. Water/Ice/Steam.**

### 4.1 Water/ice/steam for production and processing (if applicable).

*La empresa se asegurará de que la calidad del agua cumple los requisitos de potabilidad para la producción y transformación. Las instalaciones de suministro de agua deberán garantizar que la calidad del agua, la presión del agua y la cantidad de agua se adecúen a los requisitos de producción.*

*El agua destinada a la transformación de alimentos y las otras aguas que no estén en contacto con alimentos (por ejemplo, condensados indirectos o aguas residuales) se transportarán en conducciones completamente separadas para evitar la contaminación cruzada.*



- Proporcionar imágenes de las fuentes de autoabastecimiento si se dispone de pozo o depósito intermedio, y explicar si existen medidas de protección como por ejemplo la asignación de personal específico para la gestión y el cierre (si procede)
  - Aportar un resumen del Plan de control del agua (puede ser en forma de tabla, incluyendo los límites admisibles de indicadores microbiológicos, control de cloro, métodos y frecuencia de análisis).
  - Indicar, en su caso, los aditivos utilizados en la producción de vapor en contacto directo con los alimentos.
- Los Servicios Oficiales comprobarán que el programa de control del agua empleada en la producción de alimentos se ejecuta tal como está planeado y abarca todas las tomas de entrada y salida de agua de la industria.
- El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente o si se observara que las condiciones del agua no son adecuadas.

## **5. Raw and Auxiliary Materials and Packaging Materials**

### 5.1 Acceptance and control of Raw materials and Excipients.

*Conforme el protocolo acordado entre España y China, las materias primas deberán estar libres de plagas. Por ello, antes de permitir la entrada de las materias primas, la empresa debe comprobar el cumplimiento de los requisitos de sanidad vegetal (ausencia de plagas), y de seguridad alimentaria (ausencia de contaminantes), o adoptará las medidas de control de plagas necesarias, y establecerá los registros de aceptación y control de plagas, que conservará durante al menos 2 años.*

*→ Se debe demostrar que el material que proviene del campo (almendra y/o aditivos) cumple con estándares de aceptación, tanto sanitarios como fitosanitarios fijados, antes de entrar al almacén.*

- Proporcionar en forma de tabla los estándares de aceptación aplicados para las materias primas y aditivos, incluidos los criterios y métodos utilizados.

Por ejemplo:

<b>Item</b>	<b>Acceptable level</b>	<b>Method</b>	<b>Frequency</b>
Insects	Absence in 100 g.	Visual control	Every batch received
Mold	0-10 cfu/g	Microbial	Every provider once/year
Impurities	1%	Visual control	Every batch received
Aflatoxin B <sub>1</sub>	5 µg /kg	HPLC test	Every provider once/year

- Los Servicios Oficiales deberán verificar los registros de control a la materia prima aportados por la empresa para comprobar que se corresponden con lo indicado.
- El Servicio Oficial documentará no conformidades si la empresa no realiza control a la materia prima recibida, no mantiene registros o si no lleva a cabo acciones correctoras en caso de incidencia.

### 5.2 Source of Raw Materials.

*Conforme la normativa china, la empresa debe establecer procedimientos de evaluación de la conformidad de las materias primas, y aplicar procedimientos de gestión de la trazabilidad de las materias primas adquiridas.*

*A este respecto, la almendra debe proceder de parcelas y almacenes inscritos en la campaña, que tendrán que pasar los preceptivos controles fitosanitarios para poder quedar registrados como autorizados para exportar.*



→ *Es necesario demostrar que la almendra proviene huertos registrados y aprobados por España, y que estos cumplen con el protocolo.*

- Proporcionar una breve descripción del procedimiento aplicado por la empresa para garantizar que las materias primas adquiridas están libres de plagas
  - Aportar datos de los proveedores (parcelas o almacenes autorizados), o certificados que acrediten su cualificación.
  - Aportar el último informe de análisis o registro de control realizado a la materia prima.
- Los Servicios Oficiales verificarán si la empresa ha establecido una evaluación de la conformidad de la materia prima, si el procedimiento de trazabilidad permite identificar a los proveedores, y si estos están autorizados en la campaña.
- El Servicio Oficial documentará no conformidades si la empresa no realiza control a los proveedores, si el procedimiento de trazabilidad no permite identificar a los proveedores, si se abastece de proveedores no incluidos en la campaña, o si no lleva a cabo acciones correctoras en caso de incidencia.

### 5.3 Food additives (if applicable)

- Si se emplean aditivos, aportar una lista de los aditivos usados en la elaboración, indicando sus nombres, aplicaciones, dosis etc.
- Los Servicios Oficiales comprobarán que los aditivos empleados se corresponden con lo declarado, y que se manipulan en condiciones de higiene.
- El Servicio Oficial documentará no conformidades si la empresa emplea aditivos no declarados o en cantidad distinta a la declarada, no realiza control de aditivos en la materia prima (si procede) o si estos se manipulan en condiciones de higiene deficientes.

### 5.4 Packaging Materials.

*Los materiales de embalaje deben estar limpios, no ser tóxicos y no afectar a las características del alimento en las condiciones de almacenamiento requeridas.*

*Cada paquete deberá estar marcado con "Este producto se exporta a la República Popular China", así como el lugar de origen, el nombre de la empresa de producción y procesamiento y el número de registro en China (CIFER), el nombre y dirección del exportador y otra información rastreadable en chino o inglés. La información anterior se puede colocar en forma de etiqueta.*

- Aportar certificados o declaraciones de conformidad que acrediten que los envases y embalajes internos y externos son aptos para el envasado del producto.
  - Aportar modelos de etiquetas de muestra de los productos que se van a exportar a China.
- Se verificará que los certificados de conformidad aportados se corresponden con los materiales de envasado y embalado empleados en la industria, y que los envases no afectan a la seguridad y características de los productos bajo las condiciones de almacenamiento y uso indicadas.
- Se comprobará que los materiales de envase se almacenan en condiciones de higiene y protegidos de cualquier fuente de contaminación.
- Se emitirá dictamen desfavorable si no se cumple alguno de los requisitos anteriores



## **6. Production and Processing Control**

### 6.1 Establishment and Operation of HACCP System

→ *Todos los productos solicitados para la exportación a China se incluirán en el sistema HACCP.*

- Aportar un diagrama de flujo detallado del proceso de elaboración, indicando sobre el mismo los parámetros de control (PCC o PC) aplicados durante el proceso.
- Aportar el cuadro de gestión de los PCC para todos los productos que solicitan exportar a China (indicando: PCC, límite crítico, método de monitorización y su frecuencia, y método de verificación y su frecuencia). Si en el análisis de peligros no se han determinado PCCs, sino puntos de control del proceso (PC), se debe aportar la documentación y registros de control de estos PC.
- Adjuntar modelos traducidos de los registros de monitorización, de acciones correctoras ante incidencia, y registros de los muestreos de verificación.
- Certificado del sistema de gestión de seguridad alimentaria (ISO22000, BRC, IFS u otro sistema de gestión de calidad sanitaria equivalente), si se dispone de ellos.

- Los Servicios Oficiales comprobarán que el proceso de producción se ajusta a la definición del producto, y que el diagrama de flujo incluye todas las fases del proceso.

- También comprobarán que el APPCC se aplica a todos los productos para los que se solicita el registro.

Se emitirá dictamen desfavorable si:

- En el proceso de producción existen fases no reflejadas en el diagrama de flujo o en el análisis de peligros,
- El establecimiento no cumple las frecuencias de monitorización indicadas,
- No mantiene registros,
- Ante incidencias, no realiza las acciones correctoras correspondientes, o
- Alguno de los productos solicitados no está incluido en el APPCC.

### 6.2 Mycotoxins control.

- Proporcionar los resultados del análisis de micotoxinas a todos los productos solicitados.

• Se deberá verificar que la empresa aplica un sistema de control de micotoxinas en los productos tras el proceso de producción y transformación y que los resultados no superan los niveles establecidos en el procedimiento.

• Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si el control de micotoxinas no está correctamente desarrollado o existen desviaciones en su aplicación práctica.

### 6.3 Use of food additives and nutritional fortification substances (if applicable).

*El uso de sustancias enriquecedoras deberá ser conforme con los requisitos establecidos en el Anexo A de la Norma GB 14880, Estándar para el uso de sustancias enriquecedoras.*

• En caso de añadirse sustancias enriquecedoras a los productos, deberá aportarse una lista de las sustancias añadidas, indicando el nombre, función y cantidad añadida.

• Los Servicios Oficiales comprobarán que las sustancias enriquecedoras empleadas se corresponden con lo declarado, y que se manipulan en condiciones de higiene.

• Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa emplea sustancias enriquecedoras no declaradas o en cantidad distinta a la declarada, no realiza control de estas sustancias en el producto final o si éstas se manipulan en condiciones de higiene deficientes.

## **7. Cleaning and Disinfection.**



## 7.1 Cleaning and Disinfection.

*El sistema de limpieza y desinfección debe incluir la clasificación de las áreas en función de su requerimiento en cuanto a limpieza y desinfección (ej. zona limpia, zona de alto riesgo...), el nombre del equipo o instrumentos utilizados, responsabilidades, detergentes y desinfectantes empleados, métodos y frecuencia, verificación del efecto de limpieza y desinfección para cumplir con los requisitos, así como los registros.*

- Proporcionar un resumen de las medidas de limpieza y desinfección efectuadas, incluidos métodos y frecuencia de limpieza y desinfección, y verificación de su eficacia. Esta información también se puede adjuntar en forma de tabla indicando la clasificación de las áreas, el nombre del equipo o instrumentos utilizados, responsabilidades, detergentes y desinfectantes empleados, métodos y frecuencia, verificación. Por ejemplo:

Area	Equipment	Responsibility	Product	Method	Frequency	Verification
High risk area (peeling)	Industrial brush	Peeling hall manager	Hypochlorite 20%	Scrubbing	Daily	Daily
Clean area (packing)	Industrial Scrubber	Packing hall manager	Steam	Steam cleaner	Daily	Weekly

- Los Servicios Oficiales verificarán que el sistema de limpieza y desinfección se implementa tal como se ha descrito y se registra verazmente.
- Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no existe un programa de limpieza y desinfección adecuado para prevenir la contaminación o si este no se aplica tal como se ha descrito, no se mantienen registros o no se llevan a cabo acciones correctoras en caso de incidencia.

## **8. Control of Chemicals, Waste and Damage by Insects and Rats.**

### 8.1 Control of Chemicals.

*El manejo de químicos, en campo y almacén, debe ser adecuado y prevenir la contaminación de las almendras con cualquier producto químico.*

*Los productos químicos se almacenarán en áreas específicas, claramente identificadas y de acceso restringido. Debe prevenirse la contaminación de los productos por los agentes químicos.*

- Aportar una descripción breve de los productos químicos empleados y sus requisitos de almacenamiento. Pueden aportarse imágenes del almacén que muestren que los productos están identificados, ordenados y en local cerrado.
- Los Servicios Oficiales comprobarán que el uso de los productos químicos es conforme a lo indicado en las fichas técnicas, y que durante su almacenamiento se encuentran almacenados en lugar separado de los alimentos y cerrado con llave.
- El Servicio Oficial podrá determinar no conformidades si se emplean productos de L&D no incluidos en el plan de la empresa, si los productos no se aplican como se indica en la ficha técnica, el almacén no está cerrado con llave o los envases de productos L&D no están identificados.

### 8.2 Management of Physical Contamination.



*Se establecerá un sistema de gestión para prevenir la contaminación de materias extrañas y para analizar las posibles fuentes de contaminación. Se elaborarán los correspondientes procedimientos de control, tales como el mantenimiento de los equipos, la gestión de la higiene, la gestión in situ, la gestión de los migrantes y la supervisión del tratamiento para reducir el riesgo de contaminación por materias extrañas como el vidrio, el metal y el plástico.*

*Se adoptarán medidas eficaces, como pantallas, colectores, imanes y detectores de metales, para reducir el riesgo de contaminación por metales u otras materias extrañas.*

*→ El Protocolo indica que la almendra debe ir sin cuerpos extraños. Por tanto, se debe describir el sistema de manejo de materiales como vidrio, metal o plástico, que puedan contaminar al producto. Y suministrar los registros de los tratamientos pertinentes.*

- Aportar una breve descripción del sistema de gestión aplicado para evitar la contaminación física.
- Aportar registros o evidencias del control.

Los Servicios Oficiales deberán verificar que:

- 1) La empresa cuenta con un sistema de manejo para prevenir la contaminación por materias como vidrio, metal y plástico a fin de analizar las posibles fuentes y rutas de contaminación y ha desarrollado los correspondientes planes y procedimientos de control.
- 2) La empresa cuenta con medidas y supervisión del proceso se utilizarán para reducir el riesgo de contaminación por materias extrañas.
- 3) La empresa toma medidas efectivas como el uso de pantallas, colectores, imanes y detectores de metales, para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por metales u otras materias extrañas.

- Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir la contaminación física de los alimentos o si las posibles fuentes de contaminación no se encuentran adecuadamente identificadas y previstas.

### 8.3 Control of Damage by Insects and Rats.

- Aportar una breve descripción del programa de control de plagas.
- Adjuntar un plano de distribución de los dispositivos (cebos rodenticidas/testigo, insectocutores, pantallas antiinsectos...). El tipo de dispositivo debe quedar explicado, de forma que pueda interpretarse sobre el plano.
- Si el control es realizado por una empresa externa, aportar el último parte de control.

- Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa cuenta con métodos de control/prevención de plagas como insectos, roedores o mosquitos para mantener la seguridad y la sanidad del producto a exportar.  
- Así mismo, verificarán la ausencia de plagas en las instalaciones, revisando para ello las infraestructuras, comprobando que no existan grietas o desperfectos que favorezcan su entrada, mosquiteras y otros dispositivos.

Se emitirá dictamen desfavorable si no se cumple alguno de los requisitos anteriores.

### 8.4 Waste Management.



*Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de residuos en la industria deberán estar claramente marcados y diferenciados. Los residuos deben almacenarse por separado, fuera del lugar de trabajo y eliminarse a tiempo para evitar la contaminación de la producción.*

- Proporcionar una breve descripción del sistema de gestión de residuos.
- Aportar registros o evidencias del plan de eliminación de residuos (ej. contrato con empresa externa, parte de retirada, imágenes de los contenedores de residuos...).

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el sistema de gestión de desechos se aplica tal como está descrito y que

- Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de residuos están claramente marcados y diferenciados.
- Los desechos se almacenan por separado y se eliminan a tiempo para evitar la contaminación de la producción).

- Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si la gestión no es adecuada y la información aportada no es veraz

## **9. Product Traceability**

### 9.1 Traceability and Recall.

*Deben establecerse procedimientos de trazabilidad para lograr la trazabilidad bidireccional de toda la cadena, desde las materias primas, la producción y los procesos de elaboración hasta los productos acabados.*

*Conforme el Protocolo, la almendra exportada a China debe proceder de parcelas y almacenes inscritos en la campaña. Las parcelas se identifican con el código SIGPAC y los almacenes con su RGSEAA para asegurar la trazabilidad.*

*Además, conforme el Protocolo, las etiquetas deben tener el código de trazabilidad.*

- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad y loteado.
- Aportar un ejercicio de trazabilidad desde los productos finales hasta las materias primas, incluyendo los documentos que permiten el seguimiento de la trazabilidad hacia atrás.

→ Los documentos del ejercicio de trazabilidad (etiqueta, partes de envasado, entrada en almacén albarán de descarga, factura del proveedor...) deben estar traducidos en sus aspectos relevantes, señalando con un color destacado o un recuadro el dato que permite vincular un documento con otro (ej. n° de lote en etiqueta, n° de lote y fecha en el parte de envasado, n° de lote de entrada y proveedor en el albarán de entrada, etc)

- Los Servicios Oficiales verificarán los procedimientos de trazabilidad implantados, y que éstos abarcan todas las etapas de la cadena, desde las materias primas, la producción y los procesos de elaboración hasta los productos finales.

- Se emitirá dictamen desfavorable si el procedimiento de trazabilidad no permite identificar las materias primas recibidas a partir de un lote de producto final.

### 9.2 Warehouse - in and out Management.



*Los productos se inspeccionarán antes de entrar en el almacén, y los registros de entrada, almacenamiento y entrega se mantendrán correctamente y se conservarán durante al menos 2 años.*

*→ La empresa debe demostrar que se mantiene la trazabilidad del producto en el almacén. Además, conforme el Protocolo, las etiquetas deben tener el código de trazabilidad.*

- Aportar una breve descripción de la gestión de los productos que entran y salen del establecimiento.
- Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa documenta el control de entradas y salidas de productos tal como tiene descrito y que los registros se mantienen durante al menos 2 años.
- Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no existen sistemas adecuados de gestión de los flujos de productos en almacenes o si la información aportada no es veraz.

## **10. Personnel Management and Training.**

### 10.1 Personnel Health and Hygiene Management.

*La normativa china exige la realización de controles de salud periódicos y antes de ser contratados a todos los trabajadores que manipulen productos alimenticios, que demuestren que son aptos para trabajar en la elaboración de alimentos, de los cuales deberán conservar registros.*

*→ La empresa debe demostrar que el personal es apto para trabajar en empresas de procesamiento de alimentos, y que regularmente se realizan exámenes médicos.*

- Describir los requisitos de reconocimiento médico previos a la contratación del personal, y los controles médicos periódicos realizados a los empleados.
- Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa lleva a cabo el programa de gestión de la salud de los trabajadores tal como ha indicado.
- Se emitirá dictamen desfavorable si el plan de control de la salud de los empleados no se lleva a cabo según lo descrito.

### 10.2 Personnel Training.

*La empresa debe demostrar que mantiene un plan de capacitación continua de los trabajadores*

- Aportar el plan anual de formación de los empleados, indicando el contenido de formación y su frecuencia.
- Aportar registros de las actividades de formación (como, por ejemplo, listados de asistentes).
- Los Servicios Oficiales revisarán los registros del plan de formación de los trabajadores, verificando que, salvo causa justificada, este se lleva a cabo según lo planificado.
- Se emitirá dictamen desfavorable si el plan de formación de los empleados no se lleva a cabo según lo descrito.

### 10.3 Requirements for management personnel.



*La competencia del personal de producción y gestión de la empresa se adaptará a los requisitos del puesto, familiarizado con las disposiciones pertinentes de las leyes y reglamentos fitosanitarios y de seguridad alimentaria del país y de China. El personal deberá tener cualificaciones y capacidades adecuadas para su trabajo.*

*→ Se debe demostrar que el personal responsable de sanidad vegetal y sanidad fitosanitaria está capacitado en sus temas específicos y acorde a la legislación China y española.*

- Facilitar los registros de formación del personal de gestión en materia de seguridad alimentaria y específicamente sobre las normas de España y de China si se dispone de ellos.

## **11. Self-inspection and Self-Control**

### 11. Finished Product Inspection

*La empresa realizará pruebas relativas a plagas cuarentenarias, seguridad alimentaria y otras pruebas de los productos terminados, asegurándose de que los resultados cumplen con los requisitos de la normativa china. Los registros de los análisis deberán conservarse durante al menos 2 años.*

*La empresa deberá ser capaz de revisar y comprobar la seguridad fitosanitaria y alimentaria o podrá encomendar dicha revisión y comprobación a un organismo acreditado.*

*Si durante el proceso de inspección y supervisión se detecta que algún envío de almendras no cumple con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China, dicho envío no se exportará a China.*

- Proporcionar elementos, indicadores, métodos y frecuencia de la inspección de los productos acabados (*esta información puede aportarse en forma de tabla, resumiendo el plan analítico*).
- Presentar el certificado de acreditación o de autorización del laboratorio (externo o propio).

→ Dado que los parámetros de seguridad alimentaria establecidos en la normativa china en cuanto a contaminantes y gérmenes (GB 19300-2014 [estándar frutos secos], GB 2761-2017 [micotoxinas] y GB 2762-2022 [contaminantes]) son, salvo ciertos aspectos diferenciales, similares a los de la normativa europea, puede disponer de los análisis que realice en el marco de sus autocontroles, siempre y cuando muestren el cumplimiento de la normativa china, incluyendo los aspectos diferenciales.

Para ayudar en el proceso de toma de decisiones de las empresas, a continuación se indican los aspectos diferentes a la normativa UE establecidos por la normativa china para los frutos secos, y que son más exigentes que la normativa europea:

<b>Contaminantes (GB 2762-2017)</b>	<b>Límites</b>
Plomo	0,2 mg/kg en frutos secos y semillas (no hay límite en UE)
<b>Criterios microbiológicos (GB 19300-2014)</b>	<b>Límites</b>
Coliformes	n=5 c=2 m=10 UFC/g M=100 UFC/g en frutos secos y semillas (no hay límite en UE)
Salmonella	Ausencia/25 g (para n=5) (no hay límite en UE)

n= número de unidades que componen la muestra; c= número de muestras que dan valores entre m y M

La empresa debe disponer de procedimientos donde se incluyen estos requisitos adicionales, incluyendo la frecuencia con la que requieren ser analizados. Debe aportar alguna evidencia de que el sistema ha sido



iniciado y se está implementando (p.e. boletín analítico). La SGSE revisará preliminarmente que el plan analítico de las empresas cumple con los parámetros requeridos de la normativa china.

Además, la empresa debe tener prevista la retirada de la exportación a China de aquellos productos que no cumplan los requisitos de China.

- Los Servicios oficiales verificarán que el plan analítico se aplica tal como se ha descrito.

- Los Servicios Oficiales determinarán no conformidad si el programa analítico específico para los requerimientos de China no se ha implementado o si no se conservan registros del mismo.

## **12. Pest Control.**

Este apartado se refiere a plagas cuarentenarias, pues las plagas comunes (roedores, insectos...) ya se han explicado en el apartado 8.3

Conforme el Protocolo acordado, La almendra está libre de plagas cuarentenarias, como *Trogoderma granarium* Everts, *Trogoderma versicolor* (Creutzer), *Trogoderma variabile* Ballion, *Trogoderma inclusum* LeConte, *Ectomyelois ceratoniae* (Zeller)".

### 12.1 Prevention and control of quarantine pests of concern to China

*La empresa tomará medidas eficaces durante la producción y el almacenamiento para evitar que los productos estén infectados por organismos nocivos, controlará las plagas cuarentenarias preocupantes para China y conservará los registros de seguimiento durante al menos 2 años.*

→ *La empresa debe demostrar que conoce las plagas de cuarentena para China asociadas a la almendra y que cuenta con un sistema de monitoreo y toma de datos de las mismas (tanto en campo como en almacén).*

→ *Asimismo, la almendra que se exporte de España a China deberá estar deshidratada mediante máquinas secadoras como hornos o secadoras, y libre de insectos vivos y otras impurezas añadidas o mezcladas. Los granos de almendra mohosos y los restos de cáscara se eliminarán durante el procesamiento.*

→ *En casos en los que no se cuenten con plagas de interés para China, asociadas al producto a exportar, se puede indicar "No aplicable", aportando una breve explicación de los motivos.*

- Proporcionar la lista de plagas cuarentenarias objeto de control (incluidas en el Protocolo)
- Describir el sistema de supervisión

Los Servicios Oficiales evaluarán que se aplican correctamente los planes de control de plagas según lo descrito, y que los resultados son satisfactorios

El incumplimiento del plan de control de las plagas aplicables determinará no conformidad

### 12.2 Identification of Pests

→ *En caso de detección de plagas durante la producción, la empresa deberá ingresar los datos en los cuadernos de campo y de empacadora correspondientes.*

→ *El personal estará informado y capacitado en la identificación de plagas. Se proporcionan carteles, información y materiales de capacitación.*

→ *En caso de que sea necesaria una mayor identificación de la plaga, la muestra se enviará a un laboratorio autorizado para su identificación.*

→ *Según la legislación española, los huertos deben contar con un "asesor agrícola", con la cualificación y formación adecuadas, así como una experiencia laboral de al menos 4 años en temas de sanidad vegetal.*



- Facilitar los registros de plagas encontradas durante la producción y el almacenamiento, así como los registros de identificación realizados por las instituciones profesionales encargadas.

Los Servicios Oficiales evaluarán que el plan de identificación de plagas se aplica como está descrito y que los resultados son satisfactorios en caso necesario.

El incumplimiento del plan de identificación de plagas determinará no conformidades por parte de los Servicios Oficiales.

### 12.3 Pest control

*En caso necesario, a la entrada de las zonas de producción y almacenamiento, se instalarán insectocutores y pantallas u otros dispositivos en los huecos al exterior, como ventanas, para evitar o eliminar las plagas dañinas.*

*La empresa debe verificar regularmente si el ambiente de la planta y las áreas de producción tienen algún signo de plagas; en caso de observar alguna plaga, debe averiguar el origen y tomar medidas para evitar que vuelva a ocurrir.*

*Se documentarán las medidas de control pertinentes y los registros se conservarán durante al menos 2 años.*

- Aportar una breve descripción del programa de control de plagas cuarentenarias y registros de la aplicación de medidas de control en las zonas de producción y almacenamiento.

Verificar que los puntos de control de plagas están bien diseñados y que se monitorea tal como está establecido, y se toman medidas ante la existencia de plagas.

El incumplimiento del plan de control determinará no conformidades por parte de los Servicios Oficiales.

### 12.4 Fumigation treatment (if necessary)

**Este apartado se refiere a la aplicación de tratamientos fitosanitarios en el campo y a la fumigación de almacenes, medios de transporte, contenedores y palets. En caso de no realizarlos, se puede indicar “no applicable” y explicar el motivo.**

*El método de fumigación deberá cumplir los requisitos de la normativa China, y la empresa y el personal que realice la fumigación deberán poseer las cualificaciones necesarias.*

*La empresa aportará, en caso de realizar alguna fumigación, los datos pertinentes y la cualificación de la empresa fumigadora.*

*En caso de emplearse palets de madera, estos deberán haber sido sometidos a tratamiento de eliminación de plagas. En caso contrario, deberán ser de material plástico.*

- Indicar el método de tratamiento o fumigación, así como la cualificación de la institución y el personal de fumigación (adicionalmente pueden aportar partes de tratamiento, imágenes de los dispositivos de control, imágenes de los palets fumigados o de material plástico...).

Los Servicios Oficiales evaluarán que el plan de tratamiento se aplica como está descrito y que los resultados son satisfactorios en caso necesario.



Los Servicios Oficiales documentarán incumplimiento si los tratamientos no se realizan tal como se ha descrito.

### **13. Statement.**

#### 13.1 Declaration by Enterprise.

- Debe constar la fecha, firma y sello de la empresa.

#### 13.2 Confirmation by Competent Authority

- En la primera revisión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues el documento será validado por el SO sólo tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad.



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

### **ANEXO 3: NORMATIVA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA (FRUTOS SECOS Y SEMILLAS)**

La normativa sanitaria de la República Popular de China aplicable de forma general a todos los establecimientos alimentarios (condiciones de higiene, APPCC, aguas, contaminantes etc.) se encuentra detallada en el procedimiento general y puede consultarse en la Web del Ministerio de Sanidad

<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>