



EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE ESPECIAS Y CONDIMENTOS

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"¹

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 (AGA), es obligatorio que los establecimientos exportadores de especias y condimentos de origen vegetal 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

Según la normativa china, las especias se consideran como *condimentos*, los cuales se definen como ***Condimentos: se refieren a productos vegetales naturales como frutas, semillas, flores, raíces, tallos, hojas, pieles o plantas enteras, que se pueden usar directamente con las funciones de fragancia, sabor y condimento.***

Para las **especias molidas** no hay restricciones en cuanto al origen geográfico de las mismas.

Respecto a las especias **sin moler**, para la exportación a China se requiere que el país de origen haya establecido previamente un Acuerdo Fitosanitario, que en el caso de España se ha establecido para las siguientes especias²:

- Alcaravea
- Chile y pimentón
- Comino
- Orégano
- Tomillo
- Vainilla

1

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_RecomendDecreto_248_8_septiembre_2025.pdf

² Además, las empresas productoras de especias en grano deben registrarse en la web del Departamento de Cuarentena de Animales y Vegetales (<https://scintl.chinaport.gov.cn/aprwebserver/pages/apr/public/html/companyList.html>). La solicitud de registro la realiza en este caso el MAPA a través de los servicios de inspección fitopatológica (para más información, deben contactar a través de inspfito@mapa.es).



En caso de que las especias sin moler hayan sido importadas de otro país, el establecimiento debe asegurarse de que esté autorizado para la exportación de estas especias. En la siguiente página web de la AGA se puede encontrar la lista de países autorizados para exportar no solo especias, sino también otros productos vegetales:

http://dzs.customs.gov.cn/dzs/2020-05/19/article_2025123119301257348.html

El Registro afecta a las siguientes actividades:

- Establecimientos elaboradores, transformadores y envasadores.
- Reenvasadores que manipulen el producto.

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

El registro no es aplicable a:

- Almacenes a temperatura ambiente que no realicen labores de manipulación. No obstante, todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos que sí aparezcan en el Registro y, por tanto, estén autorizados para exportar a China.
- Comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores. No obstante, 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 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 <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>, en la que se detalla la normativa china aplicable).
- Presentar, firmado y sellado, el cuestionario de registro para empresas productoras de especias vegetales, firmado y sellado por la empresa. El cuestionario en formato editable está disponible en la Web de Sanidad Exterior y puede descargarse en el siguiente enlace: https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_cuestionarioRegistroEspecias_es_2026.docx

En el cuestionario deberá insertar la documentación correspondiente a los apartados que se indican en la misma y que se detallan en la *Guía para la cumplimentación del cuestionario de registro de empresas exportadoras de especias y condimentos a la República Popular de China* (Anexo 1), para su posterior verificación por el Servicio Oficial. Esta información deberá presentarse unificada en formato pdf.

La solicitud, incluyendo el cuestionario de registro, deberá presentarse en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad a través del siguiente enlace:

<https://sede.mscbs.gob.es/registroElectronico/formularios.htm>.



Se puede descargar una nota informativa sobre cómo hacer la solicitud en la sede electrónica en la propia Web de Sanidad Exterior, en el enlace

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_NotaInformativa_ProcedimientoSolicitud_SIA_07022025.pdf

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. Para ello, la empresa recibirá una clave de acceso a la aplicación y deberá subir a la misma una versión traducida al inglés de la siguiente documentación:

- Autorización de funcionamiento otorgada por la autoridad sanitaria (documento de 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)
- Diagrama de flujo de producción
- 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
- Imágenes de los productos en que se aprecien las etiquetas destinadas al mercado chino
- 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_ProcedimientoRegistroModif_CIFER_PONA_rev9_enero2026.pdf

Cuando haya terminado de subir la documentación y subido la declaración de cumplimiento firmada, la empresa deberá contactar con la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) en el mismo buzón exportacionsanidad@sanidad.gob.es para la continuación del proceso.

Tras la revisión de la información en la cuenta de la empresa, en caso de encontrarse correcta la SGSE procederá a su recomendación ante las autoridades chinas.



ANEXO 1: GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO DE REGISTRO DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE ESPECIAS Y CONDIMENTOS 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.

El documento desarrolla las indicaciones trasladadas por las autoridades chinas, señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos de China. En este sentido, la empresa debe rellenar el cuestionario, aportando la información requerida que se indica **en el texto de color azul**, e insertando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado. Debe redactarse un único documento, insertando los planos, boletines, etc. en cada apartado, evitando remitir a Anexos o a documentos sueltos.

Así mismo, en esta guía se señalan **en un cuadro destacado en color gris** los aspectos de la normativa china que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para la emisión del informe, cuyo incumplimiento puede motivar no conformidades y un dictamen desfavorable.

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.



INFORMACIÓN QUE SE DEBE INCLUIR EN EL CUESTIONARIO DE REGISTRO PARA EMPRESAS EXPORTADORAS DE ESPECIAS A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

La ayuda para cumplimentar el cuestionario se indica en el [texto en color azul](#).

1. Información básica

1.1. Visión general de la empresa:

Solicitud para: ☐ Registro ☐ Modificación ☐ Renovación

Registro: los nuevos solicitantes que no tengan cuenta en CIFER deben seleccionar esta opción

Modificación: debe señalarse en los casos en que la empresa registrada desee modificar algún dato de la cuenta de CIFER o añadir nuevos productos.

Renovación: la autorización para exportar a China caduca a los 5 años. Por tanto, entre 6 y 3 meses antes de la fecha de caducidad, la empresa deberá realizar una solicitud de renovación de la cuenta en CIFER.

En el siguiente cuadro, los datos de identificación de la empresa deben coincidir con los que constan en la Web del RGSEAA https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

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): Nº CESP		
Fecha de construcción o última reforma: Descripción de la reforma o ampliación: indicar las remodelaciones más relevantes, no todas. Este apartado está destinado a que las empresas que son de construcción antigua puedan garantizar que han sido renovadas. Es decir, no es para que las autoridades chinas conozcan al detalle la evolución de la empresa, sino para que se hagan una idea de la antigüedad de las instalaciones y si están puestas al día.		



Productos a registrar o añadir³:

Completar tantas filas como productos (código HS/CIQ) deseen registrar, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc. Indicar los productos con los códigos HS/CIQ completos. Los códigos se pueden consultar en:

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod_HS-CIQ_especies_30052025.pdf

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Nombre científico	Capacidad de producción	Producción actual
	Productos genéricos (pimentón, comino ...)	Debe estar incluido en el procedimiento.	<i>Capsicum annuum, Cuminum cyminum...</i>	Capacidad teórica	Producción real

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

En caso afirmativo: Completar tantas filas como productos haya exportado a China

Nº	Producto	Fecha de la última exportación	Cantidad exportada (TM)
	Solo referido a los productos solicitados, no a otros productos de la empresa que quedan fuera de la solicitud		

Historial de exportación en los últimos 2 años: Indicar los países a los que exporta los productos genéricos, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc.

Nº	Producto	Año	País	Cantidad exportada (TM)
	Solo referido a los productos solicitados		A otros países, no a China.	

Información sobre las materias primas:

Nº	Producto	Materia prima	Tipo	País de origen	Proporción (%)
	Completar una fila por cada producto solicitado		Indicar OMG/No OMG		

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

No dejar sin cumplimentar

Compañías asociadas: Establecimientos sujetos a registro (no sector primario) que participan en la elaboración (ej. proveedores, envasadores...). Solo es obligatorio contestarlo en el caso de solicitudes de empresas cuya actividad sea de almacenamiento, debiendo indicar los datos de los establecimientos proveedores, que deben estar registrados o en trámite de registro ante el GACC.

Nº	Producto	Nombre de la compañía asociada	Nº de registro

³ Dado que a partir de la 7ª cifra del código arancelario la nomenclatura china es distinta a la europea, para evitar problemas con el registro en la Aduana china, antes de hacer la solicitud la empresa debe asegurarse a través de su importador en este país que el código HS/CIQ del producto es el correcto.



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

Se refiere a agua en contacto con el producto.

Recursos humanos:

Nº total de empleados:

Nº de empleados Depto. de Gestión y personal técnico: Se refiere a personal de la empresa, técnicos de calidad, etc.

Nº de inspectores oficiales: No dejar en blanco, mínimo 1.

Autoridad competente: Indicar la Consejería de la Comunidad Autónoma competente⁴.

NOTA: Los puntos que se indican a continuación deben ser contestados insertando la información y documentos necesarios en el propio documento.

1.2 Sistema de Gestión:

Las empresas deben disponer de procedimientos escritos relacionados con la gestión de la prevención y control fitosanitarios, gestión de la seguridad alimentaria, gestión del personal, uso de productos químicos, aceptación de materias primas, gestión del almacenamiento, inspección de la exportación de productos acabados, recuperación de productos no conformes ante incidencias, gestión de la trazabilidad, etc.

- Aportar un listado de documentos del sistema de gestión (solo la lista, no los documentos en sí).

Por ejemplo:

- APPCC (Rev. 04)
- Plan de Limpieza y Desinfección (PLD Rev 2023)
- Plan de Control de Plagas (DDD CVLV/2005)
- Plan de Mantenimiento (PM 07)
- Programa de Formación Empleados (PFE 2025)
- Etc.

1.3 Organización de Gestión:

La empresa creará un departamento o puesto responsable de la gestión de la sanidad vegetal y la seguridad alimentaria y contará con personal directivo con formación adecuada.

- Aportar organigrama 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 y formación de la persona responsable)

⁴ No obstante, cuando se graben los datos en CIFER deben indicarse en inglés, y se ha acordado que, independientemente del nombre en cada Comunidad Autónoma, en CIFER debe escribirse “Public Health Service of the Autonomous Community of ____ (nombre de la CA)”.



2. Ubicación de la empresa y planos de la industria

2.1 Emplazamiento y entorno de la planta

En la zona periférica del establecimiento no deben existir fuentes de contaminación

- 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.).

2.2 Plano de la industria

La distribución de la planta 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.

Los huecos al exterior y los accesos estarán protegidos contra animales indeseables.

- Insertar plano diferenciando las áreas con distintos requerimientos de limpieza mediante diferentes colores (por ejemplo, zonas sucias/limpias, zona de riesgo alto/medio/oficinas, etc.).
- Insertar plano de la industria indicando el flujo de procesado, mediante flechas de colores que permitan distinguir entre flujo de materia prima, producto intermedio y producto terminado.
- Así mismo, es recomendable indicar en los planos la zona destinada al almacenamiento de los productos exportables a China.

3. Instalaciones y equipos

3.1 Equipos de producción y transformación

- 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.

- Los equipos e instrumentos en contacto con alimentos, elaborados o semielaborados, deben estar hechos de materiales no tóxicos, inodoros y resistentes a la corrosión y deben ser aptos para la limpieza y el 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 y productos, agua, así como el flujo del proceso de producción y las zonas limpias y sucias cuando sea procesamiento cumplan con los requisitos

- 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:

Equipo	Nº de unidades	Capacidad
Molino	2	2 x 1000 Ton/Año
Filtro y tamiz neumático	4	4 x 500 Ton/Año
Etc.		



3.2 Instalación de almacenamiento

- 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 de control de temperatura, lo que incluye dispositivos de lectura (termómetros, registros termográficos...).

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

- Describir los requisitos de control de la temperatura y los métodos de seguimiento en caso de temperatura regulada (Si procede).
- 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 caso de requerirse almacenamiento a temperatura regulada, en las imágenes debe verse claramente los dispositivos de control.

4. Agua/Hielo/vapor

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

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.

- Si se emplea agua o vapor de agua en contacto directo con el producto, aportar un breve resumen del plan de control analítico del agua, y el último boletín de análisis. Si no, indicar "No aplicable".

5. Materias primas y auxiliares y materiales de envasado

5.1 Aceptación y control de las materias primas y auxiliares

Antes de permitir la entrada de las materias primas, la empresa debe comprobar el cumplimiento de los requisitos de sanidad vegetal y la ausencia de plagas, y la seguridad de las materias primas, o adoptará las medidas de control de plagas necesarias para garantizar que las materias primas cumplen los requisitos de seguridad, y establecerá los registros de aceptación y control de plagas, que se conservarán durante al menos 2 años.

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

Por ejemplo:

Item	Nivel aceptable	Método	Frequency
Insectos	Ausencia en 100 g.	Control visual	Cada lote recibido



Mohos	0-10 ufc/g	Recuento en placa	Cada proveedor una vez / año
Impurezas	1%	Control visual	Cada lote recibido
Aflatoxina B ₁	5 µg /kg	Test HPLC	Cada proveedor una vez / año

5.2 Origen de materias primas

- Las materias primas utilizadas deberán proceder de zonas libres de plagas y cumplir los requisitos establecidos en las leyes y reglamentos chinos, las normas nacionales de seguridad alimentaria, y los acuerdos fitosanitarios pertinentes.

- La empresa debe establecer procedimiento de evaluación de la conformidad de los proveedores de materias primas, que deberán tener la calificación requerida por las reglamentaciones locales, y aplicar la gestión de la trazabilidad de las materias primas adquiridas.

- Aportar el último informe de análisis o registro de control realizados a la materia prima.
- Proporcionar una breve descripción del procedimiento aplicado por la empresa para garantizar que las materias primas adquiridas provendrán de áreas sin notificación de plagas cuarentenarias en su caso. Por ejemplo: un resumen del procedimiento de control y evaluación a los proveedores, un informe de auditoría a proveedores, carta de compromiso de éstos, contrato...
- Insertar una declaración de que las materias primas no son modificadas genéticamente (vale una declaración del proveedor o de la propia empresa). **Este documento deberá ser aportado en inglés**

5.3 Aditivos alimentarios

Normativa de aditivos de la R.P. China: **Norma GB 2760-2024**. Los aspectos más relevantes de la Norma son los siguientes:

- * En la Tabla A.1 del Anexo A de la Norma GB 2760-2024 se recogen los aditivos permitidos en ciertas categorías de alimentos, así como el nivel máximo o nivel de residuos permitidos.
- * En el Cuadro A.2 se proporcionan las categorías de alimentos correspondientes a las numeraciones de alimentos con excepciones en el Cuadro A.1.
- * En el Anexo B se establecen disposiciones para el uso de sustancias aromatizantes de alimentos
- * En el Anexo D se establecen las categorías de aditivos recogidas en la Norma (cada aditivo alimentario suele realizar una o varias funciones, pero se clasificarán en base a su función principal en el alimento).

- Si se emplean aditivos, aportar una lista de los aditivos usados en la elaboración, indicando sus nombres, aplicaciones, dosis etc.

5.4 Materiales de embalaje

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

Se debe disponer de fichas técnicas que acreditan la aptitud de los materiales para el contacto con los alimentos.

Las etiquetas de los envases deben cumplir con los requisitos de los acuerdos bilaterales de inspección y cuarentena, los memorandos y los protocolos.



- Describir los materiales y formatos que se emplean para los envases y embalajes en contacto con el producto.
- Describir las medidas de higiene y protección frente a cualquier fuente de contaminación durante el almacenamiento de los materiales de envase y embalaje
- Aportar modelos de etiquetas de muestra de los productos que se van a exportar a China, si se dispone de ellos.

6. Control de producción y transformación

6.1 Implantación y funcionamiento del Sistema APPCC

La tecnología y los flujos de producción y transformación y los principales parámetros pertinentes del proceso de la empresa serán científicos y estarán normalizados para garantizar la seguridad de los productos. Además, se adoptarán medidas especiales de control de riesgos o se establecerán puntos de control crítico (PCC) para todos y cada uno de los procesos cruciales para controlar los riesgos para la seguridad.

Aportar:

- Diagrama de flujo detallado del proceso de elaboración, con los parámetros de control aplicados en cada punto del proceso.
- 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.
- Modelos de los registros de monitorización, de acciones correctoras ante incidencia, y registros 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.

6.2 Control de micotoxinas

*- El sistema de control de micotoxinas en los productos tras la producción y transformación y de los productos almacenados en la planta de transformación debe ser adecuado.
- Los resultados de los ensayos se ajustarán a las normas nacionales de seguridad alimentaria de China.*

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

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

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.



7. Limpieza y desinfección

7.1 Limpieza y desinfección

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, responsabilidades, detergentes y desinfectantes empleados, métodos y frecuencias de aplicación y verificación.

Por ejemplo:

Área	Equipo	Responsable	Producto	Método	Frecuencia	Verificación	Responsable
Área sucia (recepción)	Carretillas	Personal de limpieza	Desocal	Chorro a presión	Semanal	Mensual	Encargado de zona
Área sucia (recepción)	Tolva	SUPERLIM, SA	Vapor	Limpiadora a vapor	Diaria	Semanal	Encargado de zona
Área limpia (sala de molienda)	Molino	SUPERLIM, SA	Hipoclorito 20%	Chorro a presión	Diaria	Diaria	Encargado de zona
Área de alto riesgo (sala de envasado)	Envasadora	SUPERLIM, SA	Vapor	Limpiadora a vapor	2 veces al día	Diaria	Encargado de zona

8. Control de sustancias químicas, residuos y vectores

8.1 Control de químicos

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 requisitos de almacenamiento y protección de los productos químicos empleados.

8.2 Gestión de la contaminación física

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.

- Proporcionar una breve descripción del sistema de gestión aplicado para evitar la contaminación física
- Aportar los registros pertinentes de control.

8.3 Control de vectores

Se deben evitar las plagas de insectos y ratas, como mosquitos y moscas, que afectan la seguridad y la salud de la producción.

Este apartado se refiere a plagas comunes: insectos, roedores..., pues las plagas cuarentenarias se explican en el apartado 12

- Aportar una breve descripción del programa de control de plagas.
- Insertar plano de la planta mostrando la localización de los dispositivos de control de plagas (cebos rodenticidas, 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.

8.4 Gestión de residuos

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 un sistema de gestión de residuos.
- Aportar registros del plan de eliminación de residuos (ej. contrato con empresa externa).

9. Trazabilidad del producto

9.1 Trazabilidad y retirada

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.

- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad y loteado.
- Aportar un ejercicio de trazabilidad desde los productos finales hasta las materias primas.



9.2 Gestión de entrada y salida de almacén

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.

- Describir el sistema de gestión de los productos que entran y salen del establecimiento.

10. Gestión y formación del personal

10.1 Gestión de la salud e higiene del personal

- Describir los requisitos de reconocimiento médico previos a la contratación del personal, y los controles médicos periódicos realizados a los empleados. Este plan de Salud Laboral puede esquematizarse en forma de tabla,

10.2 Formación del personal

- Aportar el plan anual de formación de los empleados, indicando el contenido de formación y su frecuencia (puede ser en forma de tabla).
- Aportar evidencias de las actividades de formación (por ejemplo, listados de asistentes).

10.3 Formación del personal de gestión

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.

- Facilitar los registros de formación del personal de gestión en materia de seguridad alimentaria.

11. Autoinspección y autocontrol

11. Inspección de productos

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.

Las empresas deben referenciar los procedimientos donde se incluyen estos requisitos adicionales con la inclusión de la frecuencia con la que requieren ser analizados.

- Proporcionar los indicadores, métodos y frecuencia de la inspección de los productos acabados.
- Aportar alguna evidencia de que el sistema ha sido iniciado y se está implementando (p.e. boletín analítico)



- Presentar el certificado de acreditación del laboratorio, ya sea externo o propio

A continuación se indican los parámetros a cumplir:

- **Nota 1:** Estos límites hacen referencia a la normativa de China. En caso de ser más restrictivos que los existentes en la normativa de la Unión Europea, se sombrea la casilla en **amarillo**.
- **Nota 2:** Dado que los parámetros de seguridad alimentaria de la normativa china en cuanto a contaminantes y gérmenes son, salvo estos aspectos diferenciales, similares a los de la normativa europea, puede disponer de los análisis que realice en el marco de sus autocontroles, siempre que muestren el cumplimiento de la norma china, incluyendo los aspectos diferenciales.

Contaminantes (GB 2762-2017)	Plomo	Estaño
Espicias	1'5 mg/kg	250 mg/kg (sólo alimentos nlatados)

Criterios microbiológicos (GB 29921-2021)	Salmonella	Staphylococcus aureus
Condimentos listos para el consumo	n=5 c=0 Ausencia en 25g (no hay límite en UE)	n=5 c=1 m=100 UFC/g M=1000 UFC/g (no hay límite en UE)

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

Irradiación (GB 14891.4/2014)
Variable (depende del material de envasado)

12. Control de plagas cuarentenables

Nota 3: La documentación que deben aportar en este punto es la relativa a plagas cuarentenables de la materia prima y a los pallets de madera, en caso de usarlos, pues las plagas comunes (roedores, insectos...) ya se han contemplado en el apartado 8.3.

12.1 Prevención y control de plagas cuarentenables objeto de control por las autoridades chinas

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.

Nota 4: A continuación, se detalla la única plaga cuarentenaria preocupante para China en la actualidad, asociada a las semillas de alcaravea y al comino, y comentarios recogidos en el protocolo fitosanitario.

Plagas cuarentenarias	Medidas preventivas
Orobanche sp. (en <i>Carum carvi</i> y <i>Cuminum cyminum</i> solamente)	Las semillas de <i>Carum carvi</i> y de <i>Cuminum cyminum</i> miden entre 3 y 6 mm, mientras que las de <i>Orobanche sp</i> miden entre 0,3 y 0,2 mm. Por esta razón, es posible separar las semillas de malas hierbas de las semillas comerciales. Además, dado que su uso previsto es el consumo, no existe probabilidad de transferencia a cultivos

- Proporcionar la lista de plagas cuarentenarias objeto de control
- Aportar una breve descripción del sistema de supervisión
- Aportar registros de control



12.2 Identificación de las plagas

La empresa deberá ser capaz de identificar las plagas encontradas durante el tratamiento de la producción y el almacenamiento o confiar la identificación a una organización profesional, y establecer registros de trabajo, que se conservarán durante al menos 2 años.

- Explicar las medidas adoptadas en el caso de detección de plagas cuarentenarias objeto de control por las autoridades chinas, y los registros que lo documentan en campo y en almacén.
- Facilitar los registros de plagas encontradas durante la producción y el almacenamiento, si los han tenido, así como los registros de identificación realizados por las empresas encargadas.

12.3 Control de plagas

La empresa aplicará medidas de control de plagas en las zonas de producción y almacenamiento de forma periódica o cuando sea necesario.

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

- Breve descripción del programa de control de plagas cuarentenarias que incluya datos tales como: si se lleva a cabo por empresa externa, plagas que se controlan, frecuencia de las revisiones, frecuencia de revisión de insectocutores y otras medidas.

12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)

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.

- Indicar el método de tratamiento antiplagas o fumigación, así como la cualificación de la empresa y el personal de fumigación.

En caso de no ser necesario realizar tratamiento a los pallets (ej. si se emplean palets de plástico, o contratan palets de madera ya tratados), se aportará una breve explicación y evidencias: imágenes de los pallets de plástico, imagen del marcado en el pallet ya tratado, certificado del tratamiento, etc.

13. Declaración:

13.1 Declaración del establecimiento:

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

13.2 Verificación por la Autoridad Sanitaria:

En la primera versión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues esta parte del documento será validada por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad.



GOBIERNO DE
ESPAÑA

ANEXO 2: NORMATIVA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA (ESPECIAS).

La normativa sanitaria de la República Popular de China aplicable a todos los establecimientos alimentarios en general (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>

Respecto a las normas específicamente aplicables al sector de las especias, los establecimientos deberán tener en cuenta los requerimientos de la norma *GB 14891.4 Hygiene Specifications for Food Radiation Processing* (el borrador de la norma se encuentra disponible en el mismo enlace).