



EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE FRUTAS DESECADAS

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 frutas desecadas 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, se entiende por **frutas desecadas** aquellos productos de frutas secas fabricados a partir de frutas frescas mediante secado al sol, secado y otros procedimientos de deshidratación.

El procedimiento se aplica a los establecimientos que soliciten exportar las siguientes frutas desecadas: **cítricos, fruta de hueso** (melocotón, ciruela y nectarina), **uvas, caquis y cerezas**.

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 los productos solicitados y las actividades incluidas en el procedimiento.



El registro no es aplicable a:

- Almacenes a temperatura ambiente que no realicen labores de manipulación, 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.
- 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 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 Anexo 1, en el que se detallan los parámetros de la normativa china que presentan diferencias con la normativa europea y que determinan la necesidad de implementar un procedimiento específico de verificación).
- Presentar, firmado y sellado, el Cuestionario de registro para empresas productoras de frutas desecadas, 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_cuestionarioRegistroFrutaDesecada_es_2026.docx.

En el cuestionario se deberá insertar la información y documentación correspondiente en cada apartado, y que se explica con más detalle en *Guía para la cumplimentación y evaluación* (Anexo 1), para su verificación por el Servicio Oficial.

La solicitud, incluyendo el cuestionario de registro, deberá presentarse en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad <https://sede.mscbs.gob.es/registroElectronico/formularios.htm>.

Se puede descargar una nota informativa sobre cómo hacer la solicitud en la sede electrónica, 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, la empresa recibirá una clave de acceso a la aplicación y deberá subir a la aplicación una versión traducida al inglés 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).
- Diagrama de flujo de producción.
- Declaración de cumplimiento de la normativa de China y España (el modelo debe descargarse de la propia aplicación CIFER).

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_Nota_Informativa_ProcedimientoRegistroModif_CIFER_PONA_rev9_enero2026.pdf

El sistema no genera ninguna confirmación de envío de manera automática, aunque la información que se haya enviado haya sido la correcta y no haya errores. Por tanto, cuando haya terminado de subir la documentación y 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 subirá una carta de recomendación, y procederá a su tramitación ante las autoridades chinas.

Actualizado 11 de marzo de 2026



ANEXO 1: GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO DE REGISTRO DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE FRUTAS DESECADAS 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 debe 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 FRUTAS DESECADAS A LA REPÚBLICA POPULAR 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, 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.jp

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 es para que las empresas 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 añadir: [Completar tantas filas como productos \(código HS/CIQ\) deseen registrar, evitando referencias comerciales, formatos específicos, etc. Los códigos se pueden consultar en:](#) ²

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod_HS-CIQ_frutaDesecada30052025.pdf

² 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.



GOBIERNO DE
ESPAÑA

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Nombre científico	Capacidad de producción (TM)	Producción actual (TM)
	Productos genéricos (melocotones secos, cáscara de naranja...)	Indicar el código HS/CIQ completo (13 cifras)	<i>Prunus persica, Citrus sinensis ...</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.		

Historial de exportación en los últimos 2 años: [A otros países, no a China.](#)

Nº	Producto	Año	País	Cantidad exportada (TM)
	Solo referido a los productos solicitados			

Información sobre las materias primas³:

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

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

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: 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.

³ Completar tantas filas como productos a registrar

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)”.



NOTA: Los puntos que se indican a continuación deben ser contestados insertando la información y documentos que sean necesarios en el propio cuestionario, sin remitir a anexos sueltos.

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. Así mismo, la empresa deberá establecer y aplicar de manera efectiva dichos documentos, los cuales se desarrollan en el presente anexo.

Aportar una lista de documentos del Sistema de Gestión (solo la lista, no los documentos en sí).

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 experiencia profesional.

- Aportar organigrama en el que conste la información sobre el personal directivo y los departamentos o puestos relacionados con la gestión de seguridad alimentaria y fitosanitaria (no es necesario indicar los nombres del personal, únicamente el departamento correspondiente y el cargo de la persona responsable).

2. Ubicación de la empresa y diseño del taller

2.1 Emplazamiento y entorno de la planta

1. El diseño de la planta debe responder a las necesidades de producción y transformación.
2. No debe haber ninguna fuente de contaminación en torno a la planta.

Insertar:

- Vista aérea o imágenes de la zona (ej. de Google Maps) indicando la localización de la empresa y en las que pueda verse el entorno.
- Indicar si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc. dejando claro que no existen fuentes de contaminación química o biológica alrededor de la industria.
- Plano de las instalaciones en el que se indiquen los nombres de las distintas áreas.



2.2 Plano de la industria:

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.

Insertar planos separados:

- Plano de las áreas con distintos requerimientos de limpieza mediante diferentes colores. Por ejemplo: zona sucia (recepción de fruta), zona intermedia (selección, calibrado, almacén producto envasado), zona limpia (pelado, corte, desecado, enfriamiento, envasado).
- Procesado, indicando con flechas el flujo del proceso de producción, desde la entrada de materia prima hasta la salida de producto final. El flujo debe ser completo, con entrada y salida en el mismo plano.

3. Instalaciones y equipamiento.

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 un listado con los equipos, máquinas e instalaciones relacionados con el proceso de producción (que entren en contacto con las frutas) y almacenamiento. Solo debe insertarse un listado en forma de tabla, no es necesario aportar información detallada ni hojas de características de los equipos. En la tabla se detallarán las características de cada equipo, uso, capacidades, etc.

Por ejemplo:

Tipo	Nº unidades	Capacidad
Depósitos de almacenamiento de materia prima	2	2 x 20 TM
Básculas	3	-
Mesas de selección	3	-
Clasificadora	1	2 TM/día
Lavadora y desinfectadora	2	2 x 1 TM/día
Cortadora y peladora	2	2 x 1 TM/día
Túnel de secado	4	4 x 0'5 TM/día
Cámara de enfriamiento	2	2 x 1 TM/día
Envasadora y etiquetadora	1	2000 cajas/día
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... El producto no debe almacenarse con artículos tóxicos, nocivos, olorosos, volátiles y corrosivos.

Además, los almacenes para productos que requieren almacenamiento frigorífico deben tener dispositivos adecuados de control de temperatura, lo que incluye dispositivos de lectura (termómetros, registros termográficos...).

- 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 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 la producción y el procesamiento (si corresponde)

- 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 adecuen 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 embalaje

5.1 Aceptación y control de materias primas y excipientes

Antes de permitir la entrada de las materias primas, la empresa debe comprobar el cumplimiento de los requisitos de 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:

Ítem	Nivel aceptable	Método	Frecuencia
Insectos	Ausencia/100 g	Control visual	Cada lote recibido
Mohos	0-10 ufc/g	Recuento en placa	Cada proveedor 1 vez/año
Impurezas	1%	Control visual	Cada lote recibido



5.2. Origen de las 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.
- Aportar un resumen del procedimiento de control y evaluación a los proveedores.
- Aportar certificados que acrediten la cualificación de los proveedores.

5.3. Aditivos alimentarios (si procede)

*Normativa de aditivos de la R.P. China: **Norma GB 2760-2024**. Los aspectos más 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 (no es necesario insertar las fichas técnicas).
- 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 procesamiento

6.1. Establecimiento y funcionamiento del sistema HACCP

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 fortificación 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, incluidos métodos y frecuencia de L&D, y verificación de su eficacia. Esta información se puede aportar 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:

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

8. Control de productos químicos, desechos y daños por insectos y ratas

8.1. Control de productos 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 y aditivos 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 (metales, cuerpos extraños, trozos de hueso...)
- Aportar los registros pertinentes de control.



8.3. Control de daños por insectos y ratas.

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

- 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...).
- 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 recuperación.

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 entradas y salidas 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 de personal y formación

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 del producto terminado.

*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.*

Nota 1: Dado que los parámetros de seguridad alimentaria de la normativa china en cuanto a contaminantes y gérmenes 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 norma china, incluyendo los aspectos diferenciales.

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 elementos, 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 2: Estos límites hacen referencia a la normativa de la República Popular China. En caso de ser más restrictivos que los existentes en la normativa de la Unión Europea, se sombrea la casilla en **amarillo**.



CONTAMINANTES (GB 2762-2022)	PLOMO	ESTAÑO
Productos de fruta	1 mg/kg (Hay límite para fruta pero no para fruta desecada)	250 mg/kg (Solo alimentos enlatados)

MICOTOXINAS (GB 2761-2017)	PATULINA
Productos de fruta	50 µg/kg (No hay límite en la UE)

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (GB 29921-2021)	Salmonella	Staphylococcus aureus
Productos de frutas listos para el consumo	n=5 c=0 ausencia en 25g (No hay límite en la UE)	n=5 c=1 m=100 UFC/g M=1000 UFC/g (No hay límite en la UE)

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

12. Control de plagas

Nota 3: La documentación que deben aportar en este punto es la relativa a plagas cuarentenables de la materia prima y a los palets 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 cuarentenarias de interés para 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.

- Proporcionar la lista de plagas cuarentenarias objeto de control y una breve descripción del sistema de supervisión.

12.2. Identificación de plagas.

La empresa deberá ser capaz de identificar las plagas encontradas durante 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.

- 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.

- Proporcionar los registros de implementación de medidas de control de plagas en las áreas de producción y almacenamiento.



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 por Establecimiento.

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

13.2. Verificación por parte de la autoridad competente.

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 (FRUTA DESECADA)

La normativa sanitaria de la República Popular de China aplicable 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>)

Respecto a las normas específicas aplicables al sector de las frutas desecadas, los establecimientos deberán tener en cuenta los requerimientos de la Norma **GB 16325-2005**, *Hygienic standard for dried fruits*.