



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”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 (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 mediante cocción, horneado, liofilización, recubrimiento, congelación, [blanqueo y fijación, y congelación por debajo de -18°C], selección)

El procedimiento de autorización no afecta a otros productos procesados derivados de las almendras, como son las almendras tostadas o la crema de almendras, con otros códigos arancelarios tales como los incluidos en los capítulos 20 (preparados vegetales) y 21 (preparaciones diversas). Estos productos pueden registrarse en CIFER por la vía del autorregistro, sin requerir la recomendación de las autoridades sanitarias españolas.

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).

¹https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_RecomendDecreto248_8_septiembre_2025.pdf



Este Registro afecta a las siguientes actividades:

- Establecimientos elaboradores, transformadores² 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 y establecimientos autorizados.

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

No precisan estar registrados conforme el Decreto 248):

- Almacenes a temperatura ambiente que no realicen labores de manipulación.
- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, 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 <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.

² Entre las operaciones de transformación, el protocolo sólo contempla el descascarillado y pelado.



- Presentar el Cuestionario de registro para empresas productoras de almendras, en español, 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_CuestionarioRegistroAlmendras_es.docx
Así mismo, deberá insertar en el cuestionario la documentación complementaria correspondiente a los apartados que se indican en la misma y que se detallan en el documento de apoyo (Anexo 1), para su verificación por el Servicio Oficial. Esta información deberá presentarse unificada en un documento en formato pdf.

La solicitud, incluyendo el cuestionario de registro, deberá presentarse en la sede electrónica del Ministerio de Sanidad mediante el enlace que se indica a continuación. Al pulsar el enlace tendrá que emplearse certificado digital para acceder al formulario de sede electrónica:

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

Se puede descargar una nota informativa 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

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 una versión traducida al inglés de la siguiente documentación:

- 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 no utiliza materias primas modificadas genéticamente



GOBIERNO DE
ESPAÑA

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

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 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 el cuestionario de registro, validado por los Servicios Oficiales de Salud Pública, y procederá a su recomendación ante las autoridades chinas.

22 de abril de 2026



ANEXO 1: GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL CUESTIONARIO DE REGISTRO DE EMPRESAS EXPORTADORAS DE ALMENDRAS A LA REPÚBLICA POPULAR 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. Además, en algunos apartados se incluyen en un texto **en color rojo** indicaciones adicionales establecidas en el protocolo Hispano-Chino para la exportación de almendra.

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 ALMENDRAS 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 de la fecha de caducidad, se debe realizar una solicitud de renovación de la cuenta en CIFER.

En el siguiente apartado, 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 sólo las remodelaciones más relevantes. Este apartado es para 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 añadir: [Completar tantas filas como productos \(código HS/CIQ\) deseen registrar, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc.](#)

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Nombre científico	Capacidad de producción (TM)	Producción actual (TM)
	Productos genéricos (almendras enteras, almendra laminada, granillo de almendra...)	Indicar el código HS/CIQ completo (13 cifras)	<i>Prunus dulcis</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		

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 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 y exportación \(ej. proveedores, envasadores...\), pero no la propia empresa ni sector primario \(campos de cultivo, almacén en campo\). Solo es obligatorio contestarlo en el caso de solicitudes de empresas cuya actividad sea de almacenamiento.](#)

Nº	Producto	Nombre de la compañía asociada	Nº de registro

¿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:
Nº de inspectores oficiales: Indicar el nº de inspectores oficiales, de la provincia, distrito o zona de salud, que realizan el control sanitario del establecimiento (al menos, 1) Autoridad competente: Indicar la Consejería de la Comunidad Autónoma competente³.

³ 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 necesarios en el propio documento, sin remitir a anexos sueltos.

1.2 Sistema de Gestión:

La empresa establecerá y aplicará de manera efectiva los procedimientos de gestión que abarquen, entre otras cosas, la prevención y el control fitosanitarios, la gestión de la seguridad alimentaria, la gestión del personal, el uso de productos químicos, la aceptación de materias primas, la gestión de almacenes, la inspección del producto acabado con fines de exportación, la recuperación de productos no conformes y la gestión de la trazabilidad.

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 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 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

- 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)

2. Ubicación de la empresa y diseño del taller.

2.1. Selección del sitio y entorno de la planta.

*- El diseño de la planta debe responder a las necesidades de producción y transformación.
- No debe haber ninguna fuente de contaminación entorno a la planta.*

- 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



- Aportar imágenes de la zona donde está ubicado el establecimiento (por ejemplo, una vista aérea de Google Maps).
- Aportar planos de la industria, señalando las distintas áreas de proceso (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).

2.2. Disposición del taller.

La industria debe estar adaptada a la capacidad de producción y la disposición del equipo en términos de superficie y peso se ajustan al proceso tecnológico y a los requisitos de seguridad e higiene de los productos procesados y previene la contaminación cruzada.

Las puertas y ventanas de la industria que se puedan abrir y den acceso al exterior deberán estar provistas de instalaciones para prevenir insectos, ratas, aves y murciélagos.

- Aportar plano 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 y del proceso de elaboración. Se recomienda aportar por separado los planos con los flujos de producción (desde la entrada de materia prima hasta la salida del producto final), y personal (desde su entrada, paso por vestuarios, sistemas de acceso sanitario, lavabotas, etc.).

3. Instalaciones y equipos.

3.1. Equipos de producción y procesamiento.

La empresa debe estar equipada con equipos de producción y transformación adecuados para la capacidad de producción.

- 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	Marca	Nº unidades	Capacidad
Partidora de almendras	VIMAR CRAK	2	2 x 3000 Ton/Año
Secadora	AGROTEC Mega 15	1	3000 Ton/Año
Empaquetadora	Zchone Pack	2	2 x 50 bolsas/min
Etc.			

3.2 Instalación de almacenamiento.

Las instalaciones de almacenamiento deben cumplir con los requisitos básicos para el almacenamiento de los productos, así como con los requisitos para la prevención de insectos, el control de la temperatura y el control de la humedad.



- 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 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.

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 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 indicadores, métodos y frecuencia de análisis).
- Indicar, en su caso, los aditivos utilizados en la producción de vapor en contacto directo con los alimentos.

5. Materias primas y auxiliares y materiales de embalaje

5.1 Aceptación y control de materias primas y aditivos.

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:

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



Impurezas	1%	Control visual	Cada lote recibido
Aflatoxina B ₁	5 µg /kg	HPLC	Cada proveedor, 1 vez/año

5.2 Origen de las materias primas.

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.

5.3 Aditivos alimentarios (si procede)

- 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.

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

→ Conforme el Protocolo Hispano-Chino, 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 rastreable en chino o inglés. La información anterior se puede colocar en forma de etiqueta.

- Breve descripción del tipo de envasado o embalado.
- Aportar modelos de etiquetas de muestra de los productos que se van a exportar a China.



6. Control de producción y procesamiento

6.1 Establecimiento e implementación 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 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.

6.2 Control de micotoxinas.

*- El sistema de control de micotoxinas en los productos tras la producción, transformación y almacenamiento es adecuado en la planta de transformación.
- Los resultados de los análisis son conformes con la normativa china de seguridad alimentaria.*

- 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.

Las medidas de limpieza y desinfección deben ser capaces de eliminar la contaminación cruzada y cumplir los requisitos de higiene.

- 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:

Área	Responsabilidad	Producto	Frecuencia	Verificación	Responsable
Área de alto Riesgo (pelado)	SUPERLIM, SL	Hipoclorito 20%	Diaria	Diaria	SUPERLIM, SL
Área limpia (envasado)	SUPERLIM, SL	Vapor	Diaria	Semanal	SUPERLIM, SL
Área sucia (recepción)	EMPRESA	Vapor	Diaria	Semanal	Encargado de zona

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

8.1 Control de productos químicos.

- 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.

- 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.

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.

→ El Protocolo Hispano-Chino 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.

8.3 Control de daños por insectos y roedores.

- Se evitarán las plagas de insectos y roedores, con el objetivo de que no afecten a la seguridad de la producción.



- Las medidas de control de plagas de insectos deben inspeccionarse regularmente.
- Deben aplicarse medidas efectivas para evitar la entrada de roedores o insectos.

- Breve descripción del programa de control de plagas, incluyendo un plano de distribución de los dispositivos.
- 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 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...).

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.

→ 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 modelo de etiqueta en el que se aprecie el código de trazabilidad

9.2 Gestión de almacén: entrada y salida

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.



10. Gestión y formación de personal.

- Los trabajadores deberán de disponer de un programa de revisiones médicas respondiendo a los criterios del departamento de prevención.
- La empresa dispondrá de un plan de buenas prácticas de manipulación, con motivo de asegurar las condiciones higiénicas, asociadas a los riesgos de los puestos de trabajo.

- Breve explicación del plan de control médico (puede ser en forma de tabla)

10.2 Capacitación del personal.

→ *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).

10.3 Requisitos para el personal directivo.

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 la cualificación adecuada 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. Autoinspección y autocontrol

11. Inspección del producto terminado

La empresa realizará pruebas relativas a seguridad alimentaria, plagas cuarentenarias y otras pruebas en 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.

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.

- 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).
- Certificados de acreditación (del laboratorio externo) o autorización de la CA (laboratorio propio). No es necesario aportar todas las páginas con el alcance de la acreditación, basta con la certificación que figura en la primera página.

Nota: 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:

Contaminantes (GB 2762-2022)	
Plomo	0,2 mg/kg en frutos secos y semillas (no hay límite en UE)
Criterios microbiológicos (GB 19300-2014)	
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)
Micotoxinas (GB 2761-2017)	
Frutos secos (salvo cacahuetes)	5 µg /kg (en la UE el límite es 8 µg /kg para consumo directo, y 12 µg /kg para transformación)

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

12. Control de plagas.

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 debe estar libre de plagas cuarentenarias, como *Trogoderma granarium Everts*, *Trogoderma versicolor (Creutzer)*, *Trogoderma variabile Ballion*, *Trogoderma inclusum LeConte*, *Ectomyelois ceratoniae (Zeller)*".

12.1 Prevención y control de plagas cuarentenarias 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.

→ 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

12.2 Identificación de plagas

La empresa deberá ser capaz de identificar las plagas encontradas durante la producción y el almacenamiento o encomendar a una institución profesional su identificación, y establecer registros de trabajo, que deberán conservarse durante no menos de 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).

→ 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.

12.3 Control de plagas

La empresa deberá implementar medidas de prevención y control de plagas en las áreas de producción y almacenamiento de forma regular o cuando sea necesario, y llevar registros de las medidas de prevención y control pertinentes, que deberán conservarse 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.

12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)



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 aplicable" 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...).

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 (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>

Respecto a las normas específicas aplicables al sector de los frutos secos y semillas, en el mismo enlace se encuentra disponible la norma GB 19300-2014 - *National Food Safety Standard—Nuts and Seeds Food*.