



## **EXPORTACIÓN A CHINA**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS APÍCOLAS**

**La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,<sup>1</sup>**

#### **Introducción:**

De acuerdo con artículo 7 del *Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (orden nº 248)* de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (AGA), es obligatorio que las industrias elaboradoras de productos apícolas estén incluidos en el Registro de Empresas Productoras para así poder exportar a China.

De acuerdo con la definición proporcionada por las autoridades chinas los Productos Apícolas (Bee products) son *sustancias dulces naturales elaboradas a partir de néctar, secreciones o melaza de plantas recogidas por las abejas y mezcladas con sus propias secreciones, así como sustancias comestibles formadas de forma natural o elaboradas mediante técnicas especiales durante la reproducción y la multiplicación, entre las que se encuentran la jalea real, la jalea real en polvo, el polen de miel, la jalea real en polvo liofilizada, etc.*

Conforme a lo anterior, y de acuerdo a lo establecido en el RD 993/2014, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta nota informativa.

#### **Ámbito de aplicación**

- Este registro es para la exportación de miel y productos de la apicultura (polen, jalea real, propóleos, etc.) que se destinan a China.
- Este Registro afecta a:
  - o Establecimientos de producción que manipulan el producto, es decir, los establecimientos fabricantes/elaboradores (PP)
  - o Almacenistas de productos que requieren conservación en frío (CS)
  - o Re-ensambladores que manipulen el producto (RW) (deberán disponer de un sistema de trazabilidad que garantice que se proveen de establecimientos elaboradores autorizados/registrados para exportar a China).

---

<sup>1</sup> [http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos\\_autorizados.aspx](http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-exterior-ganadero-import-export-/establecimientos_autorizados.aspx)



### **No es de aplicación**

- Los comercializadores que únicamente ejerzan el papel de exportadores, no deben aparecer en este listado, pero todos los productos que exporten deben proceder de establecimientos que si aparezcan en el Registro y por tanto estén autorizados para exportar a China.
- Los exportadores/importadores que almacenen los productos a temperatura ambiente.

### **Criterios aplicables para la autorización**

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y sanidad animal.
- 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 (acorde con lo establecido en el Anexo II).
- Presentar a los Servicios Oficiales de Salud Pública de la CA la documentación requerida.

### **Tramitación de la solicitud**

La solicitud de autorización se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Al realizar la solicitud en CEXGAN se deberá especificar en el apartado "OBSERVACIONES U OTRAS INDICACIONES" los productos concretos y códigos HS y CIQ que se corresponden a los productos para los que solicita la autorización.

En el Anexo IV de este procedimiento hay disponible una tabla de códigos HS y CIQ para productos de apicultura, extraído de CIFER que no obstante puede quedar desactualizado.

Por tanto, se recomienda que la correcta asignación de estos códigos, al ser específicos de la normativa china, sean confirmados con los importadores de ese país.

Previamente a la tramitación de la solicitud los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida por las autoridades chinas conforme a lo indicado en este documento. Tras la validación de la solicitud, la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) del Ministerio de Sanidad solicitará a los operadores la remisión de la documentación requerida para una revisión preliminar de los contenidos previa al envío de los Servicios Oficiales de Inspección de las CCAA. El objetivo de esta revisión preliminar será verificar que la empresa ha proporcionado la información requerida con inclusión de los requisitos adicionales para cumplir la normativa china. En el caso que haya aspectos que corregir se dará a la empresa un plazo de corrección, en el caso que el expediente sea completo será enviado a la Comunidad Autónoma al objeto que se verifique que se cumplen los aspectos detallados en el cuestionario.



La empresa solicitante podrá hacer seguimiento del estado en que se encuentra su solicitud a través de CEXGAN.

### **Documentación requerida para solicitar autorización para exportar a China:**

Se cumplimentará el **04 - Cuestionario de registro** (Anexo III, y disponible también en formato Word en CEXGAN), por parte de las empresas teniendo en cuenta las indicaciones establecidas por las autoridades chinas para cada punto en la **04 - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I) y las indicaciones recogidas en el **04 - Documento de apoyo para la cumplimentación y evaluación del cuestionario de registro** (Anexo II).

Además, para cumplimentar el mencionado **04 - Cuestionario de registro** se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Se cumplimentará en su totalidad en inglés. Tanto todos los textos, como las indicaciones de los planos, los diagramas de flujo, las fichas técnicas de los productos, las analíticas, etc.
- Las preguntas se contestarán en orden y en un único archivo de pdf, separando cada apartado con carátulas indicando el título correspondiente del punto que se va a contestar.
- El contenido debe ajustarse a lo solicitado, con respuestas claras y concisas.
- Los documentos que deben aportarse en cada apartado vienen indicados en la columna "**Filling requirements and supporting materials**" de la **04 - Guía de cuestionario de registro** (Anexo I), así como en las indicaciones adicionales que aporta el **04 - Documento de apoyo de registro** (Anexo II).
- Las fotografías que se adjunten llevarán pie de foto explicativo (en inglés).
- El nombre y dirección del establecimiento que se indique en el "punto 1. Enterprise Overview" debe coincidir exactamente con el que aparece en el RGSEAA de la AESAN ([https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp)) (No incluir el código postal)
- La aplicación CIFER no permite cargar archivos superiores a 4 MB. En caso de que el tamaño sea superior a esa capacidad, deberá enviar la documentación dividida en un máximo de 3 documentos de 4 MB cada uno de ellos indicando el orden de lectura.
- El cuestionario de registro deberá ser firmado únicamente por el representante legal del establecimiento. Dejando en blanco el hueco correspondiente a la autoridad competente, que será firmado y sellado por el Servicio Oficial de la Comunidad Autónoma.

### **Otra información de interés**

#### Visita in situ

Los establecimientos registrados se comprometen a permitir cualquier inspección que sea requerida realizar a sus instalaciones en el marco de dichas exportaciones, así como abonar los gastos generados como consecuencia de las actuaciones derivadas de los procesos de autorización y de supervisión posteriores que tuvieran lugar en el caso de la autorización que se solicita.



### Tramitación CIFER

Una vez realizada la solicitud en CEXGAN y ésta haya recibido un Dictamen Favorable por el Ministerio de Sanidad, se procederá a la tramitación ante las autoridades chinas.

Esta tramitación implicará el registro de una solicitud en el sistema informático chino CIFER, para el cual se enviará información en el momento oportuno por parte del Área de Exportación Animal de la S.G. de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera.

### Difusión de Listas de autorizados:

La lista de establecimientos autorizados para la exportación de esta categoría de productos estará disponible en CEXGAN.

Actualizado 1 de febrero de 2023



## ANEXO I

### 04 – GUÍA DE CUESTIONARIO DE REGISTRO

#### Conditions and Key Points of Control Inspection for Registration of Overseas Production Enterprises of Imported **Bee products**

1. According to the Regulations on the Administration of the Registration of Overseas Production Enterprises of Imported Food (according to Decree No. 248 of the General Administration of Customs), the sanitary conditions of overseas bee production enterprises applying for registration with China shall comply with the relevant provisions of Chinese laws, regulations and standards.

2. The overseas competent authorities of imported bee production enterprises shall conduct official inspections of bee products manufacturers according to this table and make compliance judgments based on the actual situation of the inspection. Submit this form and the certification materials provided by overseas bee products manufacturers in accordance with the relevant requirements of the Import and Export Food Safety Bureau of the General Administration of Customs of China.

3. According to this form, overseas manufacturers of bee products should conduct self-assessment and self-inspection before applying for registration. Provide the supporting material according to the content in the column of "Filling Requirements and Certification Materials" in this form. The certification materials should have a catalog, and the number and content should correspond to the number and content in the column "Filling Requirements and Certification Materials", and should be filled out in Chinese and English, and the content is true and complete.

4. The content in English is for reference only, and the content in Chinese shall prevail.

项目 Item	主要条件及依据 Sanitation Conditions/Leagl basis	填报要求及证明材料 Filling-in Requirements and Supporting Information	审查要点 Key points of Review and Audit
<b>1. 企业基本情况 Basic Information of Establishment</b>			
1.基本情况 Basic information	1.《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》(海	1.填写《进口蜂产品境外生产企业注册申	1.企业应如实填报信息, 基本信息应与出口国主管部门提交的信息一致、应与实际生产加工情况一致。 Bee Products establishmets shall fill the true information



	<p>关总署令第248号) 第五条、第六条、第七条、第八条。 <i>Articles 5、6 、7and 8 of the Administration of Registration of Foreign Food Establishments intended to be imported into the P.R.China (Decree 248) .</i></p> <p>2. 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》(海关总署令第249号)。 <i>Administrative Measures on the Inspection and Quarantine of Import and Export Food Safty (Decree 249 )</i></p> <p>3. 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)。 <i>National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</i></p> <p>4. 申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。 <i>Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be</i></p>	<p>请书》。 <i>Fill in the form of Application For Export of Beet Products to P.R.China.</i></p>	<p>in the application form, which shall be in line with the actual production of the establishment and the information provided by the competent authority.</p> <p>2.企业的人力资源应能满足企业生产加工和质量安全控制的要求。 <i>Human resources (establishments and official veterinarians) shall be able to meet the needs of establishment production and official inspection control.</i></p> <p>3.拟输华蜂产品应符合议定书规定的产品范围。 <i>Bee products to be exported to China must fall within the scope of products specified in the Protocol.</i></p>
--	--	--	---



	Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the General Administration of Customs of China(GACC)		
2.1 企业选址 Site selection	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 3.1。 Article 3.1 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	2.1 提供厂区所处地区环境的图片，图片中应标明周围环境信息（市区、郊区、工业、农业和居民区等）。 Provide pictures of the establishment location and environment, indicating clearly the surrounding environment information (urban, suburban, industrial, agricultural, residential areas, etc.).	厂区周围不应有污染源。 No pollution sources shall be found around the plant area.
2.2 厂区环境与布局 Bee Products establishment environment and layout	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 3.2。 Article 3.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	2.2 提供厂区平面图，平面图应标明生产加工、原料/成品储存、化学品存放间、实验室（如适用）等不同	厂区布局满足生产加工需要，功能区划分合理，防止产品被污染的风险。 The layout of the factory shall meet the needs of production, and the functional areas are reasonably divided to be prevented from cross contamination.



		<p>功能区。 Provide the factory floor plan , which shall indicate different functional areas such as production and processing, raw material / finished product storage, chemical storage room, laboratory (if applicable).</p>	
<p>2.3 车间设计和布局 Design and layout of workshop</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 4.1。 Article 4.1 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>2.3 提供生产车间平面图，车间平面图应明确标出清洁区和非清洁区的范围；标明人员更衣间、生产加工、工器具清洗消毒间等功能区；标明车间内人员及产品流动方向。 Provide the workshop floor plan, which shall clearly mark the scope of clean area and non clean area; Indicate functional areas such as</p>	<p>车间布局应合理，满足生产加工需要，避免交叉污染。 The layout of the workshop shall be reasonable to meet the needs of production and avoid cross contamination.</p>



		personnel dressing room, production and processing room, tool and instrument cleaning and disinfection room; Indicate the flow direction of personnel and products in the workshop.	
2.4 车间建筑结构与材料 building structure and materials of workshop	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 4.2。 Article 4.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	2.4 提供车间顶棚、墙壁、地面、门窗的照片，能够说明其材质。 Provide pictures of workshop ceiling, wall, floor, doors and windows, which can explain their materials.	车间的建筑结构和材质符合食品生产加工卫生要求，易于清洗，防止对食品造成污染。 The building structure and material of the workshop meet the hygienic requirements for food production and processing, easy to clean and prevent food pollution.
2.5 生产设施设备 Production facilities and equipment	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5、6.2。 Articles 5 and 6.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	2.5.1 提供生产加工的主要设备设施清单。 Provide a list of major equipments and facilities. 2.5.2 提供主要生产加工以及供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、照	企业应配备与生产能力相适应的生产设备，并且能够保证生产加工过程的卫生条件符合要求。 Establishment shall be equipped with equipments in line with its production capacity.and And it can ensure that the sanitary conditions in the production and processing process meet the requirements



		<p>明、温控（如适用） 等设备设施的照片。 Provide pictures of main production and processing, water supply, drainage, cleaning and disinfection, waste storage, personal hygiene, lighting, temperature control (if applicable) and other equipment and facilities.</p>	
<p>2.6 仓储设施 Storage facilities</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产 通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.1.8、10。 Articles 5.1.8 and 10 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>2.6 简述原料和成品储 存库管理要求，提供 能够体现仓储情况的 储存库内相关图片。 Describe the sanitation management requirements of the storage and provide relevant pictures that can reflect the storage conditions.</p>	<p>应保证输华产品的原料、半成品、成品标识明确清 晰、专区存放，贮存和运输环境清洁卫生，有温度要 求的仓库应有符合要求的温控设施。 Ensure that the raw materials, semi-finished products and finished products of products exported to China are clearly marked, stored in a special area, and the storage and transportation environment is clean and sanitary. Warehouses with temperature requirements shall have temperature control facilities that meet the requirements.</p>
<p>3.1 加工用水的水质处 理（如适用） The treatment of water</p>	<p>1.《食品安全国家标准 食品生 产通用卫生规范》(GB 14881) 中 5.1.1、5.1.2。</p>	<p>3.1 如果是企业自有水 源，请说明水质控制 的相关措施并提供最</p>	<p>加氯处理加氯量应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求；如果不加氯，企业应确保水质符合《生 活饮用水卫生标准》(GB 5749) 要求。</p>



<p>used in production (if applicable)</p>	<p>Articles 5.1.1 and 5.1.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p> <p>2. 《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)。 <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749)</p>	<p>近一次生产用水水质检测报告 (如适用)。 In the case that the water source is owned by the establishment, please describe the relevant measures for water quality control and provide the latest test report on the water used in production (if applicable)</p>	<p>Chlorine dosage for chlorination treatment must meet the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749); in case of no chlorination treatment, the establishment must ensure that the water quality meets the requirements of <i>Standards for Drinking Water Quality</i> (GB 5749).</p>
<p>4.1 养蜂环节 Beekeeping</p>	<p>1. 申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>4.1.1 为本企业提供原料的养蜂场/摇蜜间的清单 (清单中应包括养蜂场/摇蜜间的位置信息) 及其被本国主管机关批准的证明材料。 The list of apiaries or the extract honey rooms that provide raw materials for the enterprise(the list should include the information of the</p>	<p>为输华蜂产品提供原料的养蜂场或摇蜜间应经所在国家主管当局批准并有效监管, 符合双边议定书相关要求。Apiaries or extract honey rooms that provide raw materials for bee products exported to China shall be approved and effectively supervised by the competent authority of the country where they are located, and comply with the relevant requirements of the bilateral protocol.</p>



		<p>location of the apiary or the extract room. ) and the supporting materials approved by the competent authorities of the country.</p> <p>4.1.2 来自第三国的蜂产品原料，提供来源于符合输华蜂产品检验检疫议定书的证明材料（如适用）。</p> <p>For the raw materials of bee products from a third country, provide the certification materials from compliance with the protocol on inspection and Quarantine of bee products exported to China (if applicable).</p> <p>4.1.3 蜂产品原料符合双边议定书规定要求的证明材料。</p> <p>Certification that the raw materials of bee</p>	
--	--	---	--



		products meet the requirements of bilateral protocols.	
4.2 原料验收 Raw material acceptance	<p>1.申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p> <p>2.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.1、7.2。 Articles 7.1 and 7.2 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>4.2.1 简述企业对蜂产品原料供应方（包括养蜂场和提供原料的摇蜜间等）的管理要求。 Briefly describe the management requirements of the enterprise for the raw material suppliers of bee products (including apiaries and the extract honey rooms providing raw materials).</p> <p>4.2.2 提供原料验收制度（包括指标、限量、验收要求等，包括如何防止有毒有害蜜源进入工厂）。 Provide raw material acceptance system (including indicators, limits, acceptance requirements etc.,</p>	<p>1.生产输华蜂产品的原料应是安全卫生，适合人类食用。 The raw materials for the production of bee products to be exported to China should be safe, hygienic and suitable for human consumption</p> <p>2.根据双边议定书的规定采取有效措施防止通过输华蜂产品传播相关蜜蜂疫病。 In accordance with the provisions of the bilateral protocol, effective measures shall be taken to prevent the bee products to be exported to China spreading related bee diseases</p>



		<p>including how to prevent toxic and harmful honey sources purchased)</p> <p>4.2.3 提供防范蜂产品被蜜蜂疫病病原体感染风险管理制度。</p> <p>Provide the risk management system to prevent bee products from being infected by bee infectious diseases</p>	
<p>4.3 食品相关产品 Food-related products</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 中 7.4。 Article 7.4 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>4.3.1.简述食品包装材料、洗涤剂、消毒剂等采购的要求。 Briefly describe the procurement requirements of food packaging materials, detergents and disinfectants</p> <p>4.3.2.简述直接与蜂产品接触的包装材料的消毒要求。 briefly describes the disinfection requirements of packaging materials in</p>	<p>食品相关产品应符合食品安全的要求，避免对食品造成污染。 The food-related productions should meet the food safety agreements to avoid food contamination.</p>



		direct contact with bee products.	
5.1 加工过程 Processing process	<p>1.《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB14963)。 National Food Safety Standard Honey (GB14963)</p> <p>2.申请国主管当局与海关总署签订的输华蜂产品检验检疫议定书。 Protocol on Inspection and Quarantine of Bee products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>5.1.1 (蜂蜜企业适用) 简述蜂蜜加工工艺(包括蜂蜜是否加热及加热的最高温度和压力、过滤筛网的目数、是否使用脱水浓缩工艺、是否添加食品添加剂等其他原料等)。 (for honey enterprises) Briefly describe the honey processing technology (including whether honey is heated and the maximum temperature and pressure of heating, the mesh number of filter screen, whether dehydration and concentration technology is used, whether food additives and other raw and</p>	<p>1.输华蜂蜜应符合蜂蜜的基本定义要求, 蜂产品应保持其天然属性, 不得添加其他食品添加剂、食品原料。 Honey exported to China shall meet the basic definition requirements of honey. Bee products shall maintain their natural attributions and shall not add other food additives and food raw materials.</p> <p>2.确保输华蜂产品不具有传带双边议定书规定的相关蜜蜂疫病。 Ensure that bee products exported to China do not Spread, and contain relevant bee diseases stipulated in the bilateral protocol.</p>



		<p>auxiliary materials are added, etc).</p> <p>5.1.2 (蜂王浆企业适用) 简述生产加工工艺。</p> <p>(for royal jelly enterprises )Briefly describe the production and processing technology</p> <p>5.1.3 按照双边议定书规定，采取有效措施排除蜜蜂疫病风险。</p> <p>In accordance with the provisions of the bilateral protocol, take effective measures to eliminate the risk of honeybee epidemic.</p> <p>5.1.4 提供主要加工设备的图片。</p> <p>Provide pictures of main processing equipment</p>	
5.2 卫生控制情况 hygiene control	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.1、6.6、8。	5.2.1 简述生产加工过程中卫生控制的基本要求、管理制度。	生产加工过程应实施有效的卫生控制措施，保证输华蜂产品的安全卫生。 Effective hygiene control measures shall be implemented



	Articles 6.1、 6.6 and 8 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	Brief description of the basic requirements and management system of health control in the process of production and processing 5.2.2 提供加工车间实施卫生控制措施的图片。 Provide pictures of hygiene control measures implemented in the processing workshop.	in the production and processing process to ensure the safety and hygiene of Bee products to be exported to China
5.3 自检自控情况 self-control	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 9 Article 9 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	5.3.1 企业有自属实验室的, 提交企业实验室能力与资质证明; 企业委托第三方委托实验室的, 提供委托实验室资质证明材料。 In case of laboratory owned by the establishment, submit certificates for its laboratory capability and qualification; in	企业应建立自检自控计划, 原料和产品检测的采样、检测和判定标准应符合中国要求, 确保产品安全卫生。 The establishment shall establish a self-control plan. The sampling, testing and limit criteria for raw materials and final products shall meet the requirements of competent authorities and China to ensure the safety and wholesome of products.



		<p>case of laboratory entrusted by a third party, provide the qualification of the laboratory entrusted.</p> <p>5.3.2 提供企业监控计划，包括监控项目、频率、判定标准、不合格处理措施等。</p> <p>Provide enterprise monitoring plan, including monitoring items, frequency, judgment standards, nonconforming treatment measures, etc</p>	
<p>8.1 化学品管理储存 Management and storage of chemicals</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 7.4、8.3。 Articles 7.4 and 8.3 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>8.1.1 简述化学品领用与储存要求。 Brief description of chemical use and storage requirements.</p> <p>8.1.2 提供化学品存放间的图片。 Provision of pictures of chemical storage rooms.</p>	<p>1. 化学品（包括消毒剂和其它清洁剂）应符合当地主管当局和中国要求。 The chemicals (including disinfectants and other detergents) shall meet the requirements of local competent authorities and China.</p> <p>2. 化学品应专区贮存、严格管理、明确标识。 The chemicals shall be stored in dedicated areas, strictly managed and clearly marked.</p>



<p>8.2 内外包装材料管理 储存 Management and storage of exterior and interior packing materials</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 7.5、8.5。 Articles 7.5 and 8.5 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>8.2 提供内外包装材料适合进行蜂产品包装的证明材料。 Provision of supporting materials indicating the internal and external packing materials are suitable for bee products packaging.</p>	<p>包装材料不应含有有毒有害物质,不应改变蜂产品的感官特性。 Packing materials shall be free of any toxic and harmful substances and shall not change the characteristics of bee products.</p>
<p>9.1 废弃物处 Waste disposal</p>	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.5。 Article 6.5 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>9.1.1 提供车间内可食用产品容器、废弃物存放容器的区分标识图片。 Provide the pictures of identification distinguished for edible product containers and waste storage containers in the room.  9.1.2 简述废弃物处理程序要求; 如采用第三方进行无害化处理, 请提供第三方企业的相应资质。 Brief description of</p>	<p>1.可食用产品容器、废弃物存放容器应明显标识并加以区分。 Edible product containers and waste storage containers shall be clearly marked and distinguished.  2.废弃物应区分存放、及时处理, 避免对生产造成污染。 Waste shall be stored separately and treated in time to avoid contamination of production.</p>



		waste disposal procedure and requirements; If a third party is contracted for biosafety disposal, please provide the corresponding qualification of the third party.	
9.2 虫鼠害控制 Pest control	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.4。 Article 6.4 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	9.2 提供虫害控制布点平面图, 如第三方承担, 提供第三方资质。 Provision of the layout plan for pest control. If a third party undertakes, please provide the qualification of the third party.	应避免虫害、鼠害对生产安全卫生造成影响。 Pests shall be avoided from influencing the safety and sanitation of production.
10.产品追溯和召回体系 Product traceability and recall system	1.《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 11、14。 Articles 11 and 14 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881) 2.申请国主管当局与海关总署签	10.1 简述产品追溯程序, 以一批次成品批号为例, 说明如何自成品追溯至相应养蜂场或前一步骤的来源企业。 Briefly describe the	1.应通过批次号构成识别养蜂场或产品来源, 通过批次管理和接收销售记录实现向前一步和向后一步的可追溯管理。 The apiaries or product sources shall be identified through the composition of batch numbers, and the backward and forward traceability shall be realized through batch number, the records of acceptance and sales.



	<p>订的输华蜂产品检验检疫议定书中规定的追溯与召回要求。</p> <p>Traceability and recall requirements as stipulated in the Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be Exported to China signed between the competent authority of the applicant state and the GACC.</p>	<p>product traceability procedure, and take the batch number of a finished products as an example to explain how to trace the finished products to the apiaries or establishment where the raw material come from.</p> <p>10.2 提供蜂产品加工原料、成品、半成品在存储、加工过程中进行批次标识的图片。</p> <p>Provide pictures of batch identification of raw materials, finished products and semi-finished products of bee products in storage and processing.</p>	<p>2.应保证产品在加工、储存各环节均得到有效标识。</p> <p>It should ensure that products are effectively identified in all aspects of processing, storage and so on.</p>
11.1 员工资格及健康管理	<p>《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 6.3。</p> <p>Article 6.3 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)</p>	<p>11.1 提供员工雇佣前健康管理以及员工体检要求。</p> <p>Provide pre-employment health</p>	<p>1.雇用前员工应进行体检并证明适合在食品加工企业工作。</p> <p>The employees must be medically examined and certified to be fit for the work in food processing establishments prior to employment.</p>



		management and medical examination requirements for employees.	2.员工应定期体检并保存记录。 Employees shall take regular medical examinations and the records shall be kept.
11.2 人员培训 Personnel training	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881) 中 12。 Article 12 of National Food Safety Standard General Hygienic Regulation for Food Production(GB14881)	11.2 提供员工年度培训计划、内容、考核、记录。 Provide employee annual training plan, including training content, assessment and records.	培训内容应涵盖输华蜂产品检验检疫议定书、中国法规标准控制等内容。 The training content shall cover the Protocol on Inspection and Quarantine of Bee Products to Be Exported to China, Chinese laws and regulations and standard, etc..
12.1 企业声明 Declared by establishment		12.1 填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。 Fill in the <i>Application For Export of Honey to P.R.China.</i>	应有法人签名和公司盖章。 The form shall be signed by responsible person and stamped with seal of the establishment.
12.2 兽医主管当局确认		12.2 填写《进口蜂产品境外生产企业注册申请书》。 Fill in the <i>Application For Export of Honey Products to P.R.China.</i>	应有主管兽医签名和主管当局盖章。 The form shall be signed by official veterinarian in charge and stamped with official seal of the Authority.



## ANEXO II

### 04 – DOCUMENTO DE APOYO DE REGISTRO

El documento desarrolla las indicaciones de la Guía de Registro elaborada por las autoridades chinas (Anexo I) señalando los apartados en los que el operador deberá evidenciar que ha adaptado su sistema de autocontrol para cumplir con los requerimientos de la normativa china. Asimismo, recoge para cada apartado indicaciones para que los operadores incluyan la información de los procedimientos y los contenidos esenciales que los Servicios Oficiales de Inspección deberán revisar para comprobar que la información proporcionada por el operador es veraz y está implementada.

La empresa debe cumplimentar las versiones en inglés y español del documento *Conditions and Key Points of Control Inspection for Registration of Overseas Production Enterprises of Imported Bee products*. Además, en documento aparte cumplimentará el cuestionario de registro indicado en el procedimiento específico conforme se indica a continuación y aportará, en forma de anexos numerados, los documentos que se indican en cada apartado.

*Debajo del cuadro que indica la documentación a aportar, se indican los criterios que deben cumplirse, establecidos en la normativa china. Para la evaluación de la lista de chequeo la empresa deberá mencionar los procedimientos y registros del sistema de autocontrol donde se encuentran desarrollados estos criterios y se puede evidenciar que se ha iniciado la implementación. Los Servicios Oficiales verificarán que se cumplen los criterios y comprobarán que la información aportada se aplica en la práctica. Hay varios aspectos que son chequeados con regularidad en los controles oficiales: por ello, los Servicios Oficiales tendrán en cuenta los resultados de los controles regulares para la evaluación de cada uno de las apartadas (no es necesario aportar las listas de chequeo o los registros oficiales para evidenciar el cumplimiento).*

*Así mismo, en esta guía se señalan aspectos que pueden motivar no conformidades.*

*Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente será enviada a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se haya comprobado cumple los requisitos.*

*La gestión del expediente requiere que los operadores presenten 2 versiones, una en inglés y otra en castellano, para la facilitar la evaluación de los Servicios Oficiales. La SGSE en la revisión preliminar comprobará que la versión inglesa no dispone de errores de traducción que motiven la devolución de la documentación. Para la tramitación a las autoridades chinas se empleará exclusivamente la versión inglesa.*

*Esta guía se elabora para facilitar la cumplimentación por parte de los operadores y para trasladar criterios a los Servicios Oficiales para validar la lista de chequeo,*



## Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises - Bee products

### **1. Enterprise Overview - Application For Export of Beet Products to P.R.China.**

Nota: Los datos de identificación de las empresas que se indiquen en este apartado deberán coincidir exactamente con los que constan en la Web de AESAN de establecimientos registrados [https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario\\_principal\\_js.jsp](https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp). **Si la empresa incluye datos no coincidentes con las actividades registradas en AESAN o incluye información de productos que no esté amparada por las actividades registradas podrán ser motivo de una evaluación desfavorable.**

1.19: Testing capability. Complete the information for each test item.

Laboratory:  Own laboratory     Third party or public laboratory  
Qualification of the laboratory  
Test item  
Testing frequency (times/week)

Aportar una tabla resumen del plan de muestreo de contaminantes y microbiología, indicando los parámetros que se analizan, la frecuencia de análisis, y los límites de aceptación.

*Las empresas adicionalmente a los análisis que realizan en su sistema de autocontrol (programa analítico general) deben adaptar el mismo para evidenciar que se cumple con los criterios adicionales establecidos en la norma GB14963, tal como se indica en el apartado 5.3.*

*Asimismo, con carácter general aportarán información sobre el alcance de acreditación del laboratorio al que se remiten las muestras. Este laboratorio debe tener incluido en el alcance de acreditación alguno de los parámetros incluidos en el programa analítico*

### **2. Enterprise Location, Workshop Layout and Facilities and Equipment**

2.1. Enterprise site selection.

Aportar 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. Se debe indicar si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc. quedando claro que no hay fuentes de contaminación química o biológica.

*No debe haber fuentes de contaminación alrededor de la industria. El Servicio Oficial de inspección efectuara inspecciones de control perimetral para comprobar que la información aportada es coincidente con la condición de orden e higiene del perímetro de su empresa. Si el entorno del establecimiento tiene unas condiciones inadecuadas albergando materiales de desecho u otras condiciones no higiénicas y la información aportada no es coincidente con la real este apartado será evaluado desfavorablemente*



## 2.2. Factory environment and layout.

Aportar planos con buena definición, en los que estén etiquetados (en inglés) los locales de proceso. Deben quedar claras las áreas de producción, almacenamiento de materia prima/producto terminado, sala de almacenamiento de productos químicos y de limpieza, y laboratorio (si procede).

*El diseño del área de la fábrica debe cumplir con las necesidades de producción y procesamiento, y las áreas funcionales se dividen razonablemente para evitar el riesgo de contaminación del producto. Los planos aportados deben ser coincidentes con la evaluación en planta que vayan a efectuar los Servicios Oficiales. Es importante que la información esté actualizada, la no coincidencia de los planos con el uso de las dependencias motivará no conformidades.*

## 2.3. Workshop design and layout.

Aportar planos en los que estén señaladas en diferente color las zonas sucia y limpia, los vestuarios y áreas del personal, y las zonas de limpieza de útiles. Sobre el plano se debe indicar el flujo de entrada de materias primas, proceso de producción y expedición de producto final con flechas de colores distintos. Así mismo, indicar con flechas de color distinto el flujo de personal, desde la entrada, paso por vestuarios, hasta la sala de producción.

*El diseño de la industria debe ser razonable para satisfacer las necesidades de producción y procesamiento y evitar la contaminación cruzada. Las dimensiones de las salas de proceso deben ser acordes con el volumen de producción de manera que permitan el mantenimiento de higiene durante la producción y faciliten la inspección de los equipos y de los productos.*

*La información de los flujos de materias primas, productos y personal debe estar actualizada. Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si detectan que las dependencias no están ajustadas al volumen de producción y si los flujos crean situaciones de contaminación cruzada o no se corresponden con los aportados*

## 2.4. Workshop building structure and materials.

Aportar fotos del techo, paredes, pisos, puertas y ventanas del taller, y explicación de los materiales empleados en la construcción (puertas y ventanas con cierre, pintura de paredes lavable, superficies de trabajo limpias y en buen estado de mantenimiento, suelos de material de fácil limpieza...)

*La estructura de construcción y los materiales deben cumplir los requisitos de higiene de la producción y el procesamiento de alimentos, y ser fáciles de limpiar para evitar la contaminación de los alimentos.*

*Para el mantenimiento de las instalaciones referencie los documentos de su sistema en relación al chequeo de las instalaciones. El Servicio Oficial podrá determinar incumplimiento si no se cumplen las condiciones de higiene y mantenimiento, o si las fotografías aportadas no se corresponden con la condición general del establecimiento y se han omitido dependencias que se encuentran en un estado que requiere corrección. Podrá emitirse no conformidades si en la evaluación global el Servicio Oficial apreciara que la información aportada no es el reflejo de la condición del establecimiento.*

## 2.5. Production facilities and equipment.

2.5.1 Aportar listado de equipos, indicando su nº, función y capacidad de producción. Ejemplo:

1 honey centrifuge machine - 1 Ton/day

1 semi-automatic filler – 150 l/h ...

2.5.2 Aportar fotografías de las principales instalaciones de producción y procesamiento, así como del suministro de agua, drenaje, limpieza y desinfección, almacenamiento de desechos, higiene personal, iluminación, control de temperatura (si corresponde) y otros equipos e instalaciones.

*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 procesamiento cumplan con los requisitos. El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si*



*la información proporcionada no es coincidente y si se observara que la condición de los equipos no es adecuada o están deteriorados.*

## 2.6. Storage facility.

Describir brevemente los requisitos de gestión del almacén de almacenamiento de materia prima y producto terminado, y proporcione imágenes relevantes en el almacén de almacenamiento que puedan reflejar la situación de almacenamiento.  
Se sugiere destinar una zona del almacén a los productos exportables a China, que esté separada o claramente identificada.

*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.*

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

*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...).*

*Los Servicios Oficiales inspeccionarán las dependencias destinadas al almacenamiento de materias primas y productos terminados y documentarán no conformidades si la información aportada no es la real o bien no se garantiza las condiciones de higiene en el almacenamiento.*

## **3. Supply of water for processing (if applicable)**

### 3.1. Water quality treatment of processing water.

Si la empresa se abastece de una fuente de agua propia, explique las medidas de control de la calidad del agua incluyendo el nivel de cloro aplicado, y proporcione un boletín analítico reciente (si la empresa se suministra de la red pública, indíquelo así y aporte el análisis completo anual proporcionado por el suministrador).

*El agua empleada en la industria debe cumplir las condiciones de potabilidad. Y, en concreto, respecto al cloro, cumplir el nivel mínimo de 0.05 ppm en la red de distribución.*

*Indique los procedimientos y registros en los que se va a evidenciar el cumplimiento de los requisitos. Los Servicios Oficiales revisarán los resultados de su sistema de autocontrol y podrán determinar no conformidades si se detectan desviaciones.*

## **4. The source of raw materials for bee products**

### 4.1. Beekeeping.

4.1.1 Lista de apiarios y/o zonas de extracción que suministran materia prima (se debe incluir la localización en un mapa, y la documentación de autorización del organismo competente).  
4.1.2 Para materias primas de productos apícolas importados de un tercer país, aporte el certificado sanitario de importación.

*Las granjas apícolas deben estar aprobadas por la autoridad competente, estar controladas oficialmente y cumplir los protocolos acordados bilateralmente.*

*Detalle las partes de su sistema donde se recoja esta información. Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la información no está actualizada*

### 4.2 Acceptance of raw materials.



- 4.2.1 Describa brevemente los requisitos de gestión de proveedores de materias primas de productos apícolas (incluidas las granjas de abejas y las salas de batido de miel)
- 4.2.2 Aportar el plan de aceptación de materias primas (incluidos indicadores, límites, requisitos de aceptación, etc., incluyendo medidas para evitar que fuentes de néctar tóxicas o nocivas ingresen a la fábrica).
- 4.2.3 Aportar el plan de gestión de riesgos para evitar que los productos apícolas se infecten con patógenos de las abejas.

*1. Las materias primas para la producción de productos apícolas exportados a China deben ser seguras e higiénicas y aptas para el consumo humano.*

*2. Se deben tomar medidas efectivas para prevenir la propagación de enfermedades de las abejas a través de los productos apícolas exportados a China.*

*Los Servicios Oficiales revisarán los aspectos que la empresa haya establecido para los proveedores.*

#### 4.3 Food related products.

- 4.3.1. Breve descripción de los requerimientos que se aplican a los proveedores de productos relacionados con los alimentos: detergentes, desinfectantes, embalajes (puede aportarse alguna ficha técnica, en inglés)
- 4.3.2. Breve descripción de los requerimientos de higiene que se aplican a los materiales en contacto directo con el producto (puede aportarse alguna ficha técnica, en inglés).

*Los productos relacionados con los alimentos deben cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria para evitar la contaminación de los alimentos.*

*Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si detectan que la información aportada por los operadores, fichas técnicas de producto, o la información de los materiales en contacto, no es acorde con los empleados en la práctica.*

### **5. Process Control**

#### 5.1 Processing process.

- 5.1.1 (Para los exportadores de miel) Describir brevemente la tecnología de procesamiento de miel (incluido si la miel se calienta, la temperatura y presión máximas para calentar, el calibre de malla de la pantalla del filtro, si se usa proceso de deshidratación y concentración, o si se agregan otras materias primas o aditivos),
- 5.1.2 (Para los exportadores de jalea real) Describir brevemente la tecnología de procesamiento
- 5.1.3 De conformidad con lo dispuesto en el protocolo bilateral, adoptar medidas eficaces para eliminar el riesgo de enfermedades de las abejas.
- 5.1.4 Aporte imágenes del equipo de producción.

*La miel exportada a China debe cumplir con los requisitos básicos de definición de miel, los productos apícolas deben mantener sus propiedades naturales y no se deben agregar otros aditivos alimentarios ni materias primas alimentarias.*

*Los Servicios Oficiales verificarán la información aportada es acorde con la aplicada en la práctica.*

#### 5.2. Sanitation control situation.

- 5.2.1. Describa brevemente los requisitos básicos y el sistema de control de higiene durante el proceso.
- 5.2.2. Proporcionar imágenes de las medidas de control de higiene implementadas en la industria (vados sanitarios, lavamanos, ropa protectora...).

*Se deben implementar medidas efectivas de control de higiene en el proceso de producción y procesamiento para garantizar la seguridad e higiene de los productos apícolas exportados a China.*



*Aporte o referencia los procedimientos donde se detallan las BPH y los aspectos de higiene personal. Los Servicios Oficiales de Inspección documentarán no conformidades si se encuentran desviaciones en la aplicación de estos procedimientos*

### 5.3. Self-inspection and self-control.

5.3.1 Si la empresa cuenta con laboratorio propio, presentar el certificado de acreditación de laboratorio y calificación de la empresa;  
5.3.2 Proporcionar el plan analítico de la empresa, incluyendo los parámetros de análisis, la frecuencia, los estándares de evaluación, las medidas ante resultado no conforme, etc.  
(Es conveniente aportar boletines analíticos recientes, si se dispone de ellos)

*Las empresas deben establecer un plan de autoinspección y autocontrol, y estándares de muestreo, análisis y dictamen para los análisis de materias primas y productos, que deben cumplir con los requisitos establecidos en la norma GB14963.*

*Dado que los parámetros de seguridad alimentaria establecidos en la normativa china en cuanto a contaminantes y gérmenes patógenos 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 GB14963 incluyendo los aspectos diferenciales. Estos aspectos diferenciales son:*

	GB14963	Normativa UE
Plomo	0.5 mg/kg (polen)	No hay límite
Zinc	25 mg/kg	No hay límite
Recuento colonias	1000 UFC/g	No hay límite
Coliformes	0.3 NMP/g	No hay límite
Recuento de mohos	200 UFC/g	No hay límite
Recuento levaduras osmófilas	200 UFC/g	No hay límite
Salmonella	0/25 g	No hay límite
Shigella	0/25 g	No hay límite
Staphylococcus aureus	0/25 g	No hay límite

*Las empresas deben referenciar los procedimientos donde se incluyen estos requisitos adicionales con la inclusión de 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 las empresas han referenciado los procedimientos donde se incluye esta información. No remitirá a los Servicios Oficiales ningún expediente de empresa que haya incorporado estos requerimientos.*

*Los Servicios Oficiales de inspección determinarán no conformidad si el programa analítico específico para los requerimientos de China no se ha iniciado la implementación*

## **8. Management of Chemicals and packaging materials**

### 8.1. Chemical management storage.

8.1.1 Describa brevemente los requisitos para el uso y almacenamiento de productos químicos.  
8.1.2 Aportar imágenes de las salas de almacenamiento de productos químicos.



*1. Los productos químicos (incluidos los desinfectantes y otros agentes de limpieza) deben cumplir con las autoridades competentes locales y los requisitos chinos.*

*2. Los productos químicos deben almacenarse en un área especial, estrictamente administrada y claramente identificada.*

*La empresa debe disponer de la información para verificación por los Servicios Oficiales. Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si las áreas no están identificadas y si la información aportada no es correcta*

## 8.2. Management and storage of internal and external packaging materials.

Aportar fichas técnicas o una descripción de los materiales de envasado.

*Los materiales de envase no deben contener sustancias tóxicas y nocivas, y no deben cambiar las propiedades sensoriales de los productos apícolas.*

*La empresa debe disponer de la información para verificación por los Servicios Oficiales. Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si la información no es correcta*

## **9. Waste treatment and pest control**

### 9.1. Waste disposal.

9.1.1 Proporcionar imágenes de la identificación de los contenedores de productos comestibles y de los contenedores de residuos.

9.1.2 Describa brevemente el procedimiento de gestión de desechos; si se utilizan los servicios de un tercero para el tratamiento de los residuos, proporcione documentación de la empresa.

*1. Los contenedores de productos comestibles y los contenedores de almacenamiento de desechos deben estar claramente marcados y diferenciados.*

*2. Los desechos deben almacenarse por separado y eliminarse a tiempo para evitar la contaminación de la producción.*

*Las empresas deben referenciar que programa de su sistema de autocontrol gestiona los residuos. Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si la gestión no es adecuada y la información aportada no es veraz*

### 9.2. Pest control.

Aportar plano de la planta mostrando la localización de los dispositivos de control de plagas (cebos roenticidas, pantallas antiinsectos...) y algún certificado de tratamiento de control de plagas aplicado por empresa externa.

*Se deben evitar plagas y roedores que afecten a la seguridad e higiene de la producción.*

*Referencie el programa de aplicación de control de plagas. Los Servicios Oficiales evaluarán que se aplica como está descrito y que los resultados son satisfactorios*

## **10. Product Traceability and Recall**

### 10.1. Product traceability and recall system.



Describa brevemente el procedimiento de trazabilidad y aporte un ejercicio de trazabilidad sobre un lote de productos acabados para ilustrar cómo rastrear las materias primas desde el producto acabado hasta el apirio de origen o la empresa proveedora de materia prima.  
Aporte imágenes de la etiqueta o identificación de los productos a lo largo del proceso.

*1. El origen del producto debe identificarse mediante la composición del número de lote, y debe mantenerse un procedimiento de gestión de trazabilidad hacia delante y hacia atrás, y el mantenimiento de registros comerciales.*

*2. Se debe garantizar que los productos estén efectivamente marcados en todos los eslabones de la cadena, como el procesamiento y el almacenamiento.*

*Detalle o referencie los procedimientos de su sistema de autocontrol vinculados donde se recoge esta información. Los Servicios Oficiales verificarán que la descripción breve que la empresa aporta se corresponde con lo desarrollado en el sistema de autocontrol. Indique o señale ejercicios de trazabilidad o retirada efectuados. Los Servicios Oficiales podrán realizar ejercicios de trazabilidad si lo estiman oportuno y documentar no conformidades si la información aportada no es veraz o el sistema no permite trazar.*

## **11. Personnel Management and Training**

### **11.1 Employee qualification and health management.**

Proporcionar los requisitos reconocimiento médico previos a la contratación y de gestión de la salud de los empleados: puede aportarse un resumen del programa de control médico del personal, previo al empleo y requisitos de salud.

*1. Los empleados deben tener un reconocimiento médico y demostrar que son aptos para trabajar en empresas alimentarias antes del empleo.*

*2. Los empleados deberán tener exámenes médicos periódicos y mantenerse registros.*

*Referencie en qué procedimientos o cuál es la sistemática para que los Servicios Oficiales verifiquen que este sistema está implementado. Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si comprueba la incorporación de personal al que la empresa no haya realizado estos controles*

### **11.2 Personnel Training.**

Aportar resumen del programa anual de formación: tabla de actividades formativas, contenido y registros de las actividades.

*El contenido de la formación debe cubrir el protocolo de inspección y cuarentena de los productos apícolas exportados a China y las normas y estándares chinos.*

*Referencie los procedimientos vinculados de su sistema de autocontrol y aporte evidencias de las actividades formativas realizadas. Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si comprueban que no existen registros de formación de las actividades realizadas*



### 12.1 Declaration by Establishment

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

### 12.2 Verification by Veterinary Authority

En la primera revisión, la empresa deberá dejar esta parte sin cumplimentar, pues el documento será validado por el SO sólo tras haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad. En el caso que el cuestionario no cumpla los requisitos la SGSE enviará una notificación por el Sistema de Notificaciones Electrónicas por Comparecencia (SNEC) dando a la empresa 10 días para corrección de la documentación. En el caso que la empresa no corrija las deficiencias la SGSE cerrará el expediente y el operador deberá tramitar nueva solicitud

El cuestionario será enviado a los Servicios Oficiales de Inspección de las Comunidades Autónomas con la indicación de haber sido revisado por la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad, y con la indicación de que se verifique y valide que la información aportada por el operador es veraz y se ha iniciado la implementación. En el caso que el Servicio Oficial documente no conformidades que pueden ser corregidas la SGSE dará 10 días de corrección aspecto que será notificado por el Sistema de Notificaciones Electrónicas por Comparecencia (SNEC) y se solicitará la validación del cuestionario de registro corregido



## ANEXO III

### 04 - CUESTIONARIO DE REGISTRO

#### Conditions and Control Inspection Points for Registration of Foreign Enterprises **Bee products**

##### 1. Basic Information of the company - Application For Export of Bee Products to P.R.China

- Registration of new establishments
- Registration of new products (only establishments already registered)
- Registration of new activities (only establishments already registered)
- Plant remodeling
- Renovation of the authorization

1.1 Name of the establishment:

1.2 Address:

1.3 Register number:

1.4 Issuing authority of the Register: ESPMAPAO

1.5 China registration number (establishments already authorized):

1.6 Registration date in China (establishments already authorized):

1.7 Registration expiration date in China (establishments already authorized):

1.8 Date of the start of operations:

1.9 Legal representative – name, contact number and e-mail:

1.10 Contact person – name, e-mail and phone number:

1.11 Remodeling date, item and description of remodeling projects (if applicable)

1.12 Trade in recent 2 years:  YES  NO

In case of YES, complete information for each variety of product:

Country of destination:

Variety of exported product:

1.13 Products registered/to be registered to China:



HS Code / CIQ Code:

Type of product:

- Honey
- Honey raw products (enterprise for honey extraction)
- Royal jelly
- Royal jelly powder
- Bee pollen
- Propolis
- Other bee products

Specific products for export to China:

Other product names:

Specific description of other products:

Daily processing capacity (kg/hour):

Number of working days per year (days):

Number of days for honey collecting/gathering/harvest per year (day):

1.14 Production type:

1.15 Refrigeration and storage capacity. Complete if applicable:

Ice making capacity (tons/day):

Number and capacity (m<sup>3</sup>) of refrigerated storages (0-4°C):

Number and capacity (m<sup>3</sup>) of freezers (-18°C):

Number and capacity (m<sup>3</sup>) of ambient storage facilities:

1.16 Production and processing water

Origin of the water:

- Public water system
- Supplied by the establishment itself

In the event that it is water supplied by the establishment, have you made water disinfection treatment?:  YES  NO

Disinfecting method in the case of YES:

- by means of chlorine
- by ozone
- Other \_\_\_\_\_

1.17 Production correspondence. Complete the information for each enterprise.

Enterprise name:

Registration number in China:

RGSEEA approved by Spanish competent authority:

1.18 Human resources

Number of employees:            people



Number of management and technical personnel:            people  
Number of official inspectors assigned to the establishment:            people  
Public Administration that provide the inspectors: "**Public Health Service of the  
Autonomous Community of**"

1.19 Testing capability. Complete the information for each test item.

Laboratory:  Own laboratory     Third party or public laboratory  
Qualification of the laboratory  
Test item  
Testing frequency (times/week)

## **2. Enterprise Location, Workshop Layout and Facilities and Equipment**

- 2.1. Enterprise site selection.
- 2.2. Factory environment and layout.
- 2.3. Workshop design and layout.
- 2.4. Workshop building structure and materials.
- 2.5. Production facilities and equipment.
- 2.6. Storage facility.

## **3. Supply of water for processing (if applicable)**

- 3.1. Water quality treatment of processing water.

## **4. The source of raw materials for bee products**

- 4.1. Beekeeping.
- 4.2 Acceptance of raw materials.
- 4.3 Food related products.

## **5. Process Control**

- 5.1 Processing process.
- 5.2. Sanitation control situation.
- 5.3. Self-inspection and self-control.

## **8. Management of Chemicals and packaging materials**

- 8.1. Chemical management storage.
- 8.2. Management and storage of internal and external packaging materials.

## **9. Waste treatment and pest control**



9.1. Waste disposal.

9.2. Pest control.

**10. Product Traceability and Recall**

10.1. Product traceability and recall system.

**11. Personnel Management and Training**

11.1 Employee qualification and health management.

11.2 Personnel Training.



### Declaration by Establishment

We hereby declare that the information and related materials submitted by \_\_\_\_\_ (Enterprise Name) are true and complete, and can meet the relevant regulations of China and SPAIN and the Regulations of the People's Republic of China on the Registration and Administration of Overseas Manufacturers of Imported Food.

---

Name and position of the legal representative of the manufacturer

---

Signature and seal of the legal representative

Date



### Verification by Veterinary Authority

Through inspection and verification, it is certified that the above information presented by the establishment are identical and correct. The establishment has complied with the sanitary requirements of China and Spain.

---

Name and designation of veterinarian who verified above information

---

Signature and official stamp of veterinary authority

Date



## ANEXO IV

### CLASIFICACIÓN HS CIQ CODE PARA PRODUCTOS DE APICULTURA

(extraído de CIFER el 14/10/2022)

Category	HS/CIQ CIFER	CHINO	ENGLISH	CASTELLANO
Bee Products	040900000102	天然蜂蜜(食用蜂蜜)	Natural honey (edible honey)	Miel natural (miel comestible)
Bee Products	0410902100999	鲜蜂王浆	Fresh Royal Jelly	Jalea Real Fresca
Bee Products	0410902200999	鲜蜂王浆粉	Fresh Royal Jelly Powder	Polvo de Jalea Real Fresca
Bee Products	0410902300999	蜂花粉	Bee pollen	polen de abeja
Bee Products	0410902900104	其他蜂产品(其他蜂产品)	Other Bee Products (Other Bee Products)	Otros Productos Apícolas (Otros Productos Apícolas)
Bee Products	0410902900105	其他蜂产品(蜂胶乙醇提取物)	Other Bee Products (Propolis Ethanol Extract)	Otros productos de abeja (extracto de propóleo en etanol)
Bee Products	0410902900103	其他蜂产品(蜂胶)	Other bee products (propolis)	Otros productos apícolas (propóleo)
Bee Products	040900000101	天然蜂蜜(药用蜂蜜)	Natural honey (medicinal honey)	Miel natural (miel medicinal)
Bee Products	0410004900101	其他蜂产品(药用蜂房)	Other bee products (medicinal hives)	Otros productos apícolas (colmenas medicinales)
Bee Products	0410004900102	其他蜂产品(药用蜂胶)	Other bee products (medicinal propolis)	Otros productos apícolas (propóleos medicinales)