



## **EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA**

### **INFORMACIÓN ESPECÍFICA - PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS**

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

#### **1. Introducción:**

De acuerdo con el art. 7 del *Reglamento Administrativo de Registro de las Empresas de Ultramar Productoras de Alimentos de Importación de la República Popular China (Decreto nº 248)* de la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC), es obligatorio que los establecimientos exportadores de aceites y grasas vegetales y semillas oleaginosas sean avalados por parte de las autoridades sanitarias españolas para poder ser incluidos en el Registro y poder exportar a China. Por requerimiento de la GACC, dicho registro deberá tramitarse a través de la plataforma informática CIFER creada por las autoridades chinas.

Conforme lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados deberán cursar una solicitud de registro 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 registro aplica a los establecimientos que soliciten exportar los productos siguientes:

- Aceites vegetales (vírgenes y refinados): aceites de oliva, orujo, girasol, soja, maíz... y sus mezclas.
- Preparados grasos: margarina, shortening, grasas y aceites microbianos, manteca de karité, oleína, estearina...
- Semillas oleaginosas: semillas de soja, girasol, sésamo, cacahuete, lino, borraja, onagra, cardo mariano, chía... y harinas de soja y de otras semillas y frutos oleaginosos

En relación a los productos, sólo precisan registro de aquellos cuyo código HS/CIQ aparezca en el buscador de códigos de CIFER, y el presente procedimiento se aplica exclusivamente a aquellos que requieran recomendación por parte de la autoridad competente. Para facilitar el acceso a estos códigos, que siempre deberán ser cotejados con los importadores del tercer país, se facilita un listado en documento aparte publicado en la Web de Sanidad Exterior

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod\\_HS-CIQ\\_aceites\\_nov-24.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod_HS-CIQ_aceites_nov-24.pdf)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>

<sup>2</sup> Dado que a partir de la 7ª cifra del código arancelario la nomenclatura china es distinta a la europea, para evitar problemas con el registro en la Aduana china, antes de hacer la solicitud la empresa debe asegurarse a través de su importador en este país que el código HS/CIQ del producto es el correcto.



Este Registro afecta a las siguientes actividades:

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

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

No es de aplicación:

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

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

- Cumplir la normativa de la Unión Europea vigente en materia de salud pública.
- Disponer de un Sistema de Autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, cuya implementación haya sido auditada y validada por las autoridades de control oficial.
- Disponer, en el marco de su autocontrol, de un programa de verificación del cumplimiento de la normativa china en los productos exportados (ver Anexo 2, en el que se detallan los parámetros de la normativa china que presentan diferencias con la normativa europea y que determinan la necesidad de implementar un procedimiento específico de verificación).
- Presentar el Cuestionario de registro previsto en el procedimiento para empresas productoras de aceites y grasas vegetales y semillas oleaginosas (Anexo 1), firmado y sellado por la empresa.

En el cuestionario de registro deberá insertar la información y documentación correspondiente en cada apartado, y que se explica con más detalle en *Guía para la cumplimentación y evaluación* (Anexo 2), para su verificación por el Servicio Oficial. Además del cuestionario, la empresa debe tener preparados los documentos traducidos al inglés que se indican en el siguiente apartado, dado que posteriormente deberá subirlos a la aplicación CIFER.

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

Se puede descargar una nota informativa 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.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/China_NotaInformativa_ProcedimientoSolicitud_SIA.pdf)



#### **4. Otra información de interés**

##### **Tramitación en 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 a través de la plataforma CIFER (<https://ciferquery.singlewindow.cn/>). La empresa recibirá una clave de acceso a su cuenta en esta aplicación y deberá subir la siguiente documentación traducida al inglés, en el apartado reservado de CIFER para ello:

- 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 ante superación del límite crítico
- Registros de verificación de los PCC o PC
- Declaración que acredite que el establecimiento utiliza materias primas modificadas o no modificadas genéticamente, en su caso. Este documento deberá firmarse manualmente y sellarse por el representante del establecimiento o por el proveedor de materia prima

Todos los documentos deberán subirse en formato pdf o jpeg, con un tamaño máximo de 4 Mb cada uno. Se dispone de un Manual del usuario para el registro de empresas en CIFER, en el enlace: <https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>

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](mailto: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.



## **ANEXO 1: CUESTIONARIO DE REGISTRO PARA EMPRESAS PRODUCTORAS DE ULTRAMAR – ACEITES Y GRASAS VEGETALES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS**

### **1. Información básica**

#### 1.1. Visión general de la empresa:

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

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

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

Nº	Producto	Código HS/CIQ	Nombre científico	Capacidad de producción (TM)	Producción actual (TM)

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

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

<sup>4</sup> Completar tantas filas como productos (código HS/CIQ) deseen registrar, evitando referencias comerciales/formatos específicos/etc.



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

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

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

Nº	Producto	Año	País	Cantidad exportada (TM)

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

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

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

Compañías asociadas<sup>9</sup>:

Nº	Producto	Nombre de la compañía asociada	Nº de registro

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

Recursos humanos:

<sup>5</sup> Completar tantas filas como productos haya exportado a China

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

<sup>7</sup> Completar tantas filas como productos a registrar

<sup>8</sup> Indicar OMG o No OMG, según el caso.

<sup>9</sup> Compañías que participan en el proceso de elaboración, en su caso. Este apartado deberá responderse obligatoriamente en caso de no ser un establecimiento elaborador, transformador o envasador



Nº total de empleados:  
Nº de empleados Depto. de Gestión y personal técnico:

Nº de inspectores oficiales<sup>10</sup>:  
Autoridad competente<sup>11</sup>:

*NOTA: Los puntos que se indican a continuación deben ser contestados insertando la información y documentos necesarios en el propio documento, tal como se indica en el ANEXO 2, GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE ACEITES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA.*

---

1.2 Sistema de Gestión:

1.3 Organización de Gestión:

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

2.1 Emplazamiento y entorno de la planta

2.2 Plano de la industria

## **3. Instalaciones y equipos**

3.1 Equipos de producción y transformación:

3.2 Instalación de almacenamiento:

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

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

---

<sup>10</sup> Indicar el nº de inspectores oficiales, de la provincia, distrito o zona de salud, que realizan el control sanitario del establecimiento (al menos, 1)

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



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

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

5.1 Aceptación de materias primas y auxiliares

5.2 Origen de materias primas

5.3 Materiales de embalaje

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

6.1 Funcionamiento del sistema de control de la seguridad alimentaria y la higiene

6.2 Control de temperatura

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

## **7. Limpieza y desinfección**

7.1 Limpieza y desinfección

## **8. Control del riesgo**

8.1 Control de la contaminación química

8.2 Control de la contaminación física

8.3 Control de la contaminación biológica



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

8.4 Control de vectores

8.5 Gestión de residuos

### **9. Trazabilidad del producto**

9.1 Trazabilidad y recuperación

9.2 Gestión de entrada y salida de almacén

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

10.1 Gestión de la salud e higiene del personal

10.2 formación del personal

10.3 requisitos para el personal de gestión

### **11. Autoinspección y autocontrol**

11. Inspección de productos

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

12.1 Prevención y control de plagas cuarentenables preocupantes para China

12.2 Identificación de las plagas





GOBIERNO DE  
ESPAÑA

12.3 Control de plagas

12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)

**13. Declaración:**

13.1 Declaración del establecimiento:

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

---

Nombre y cargo del firmante

---

Fecha

---

Firma y sello de la empresa

13.2 Verificación por la Autoridad Sanitaria:

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

---

Nombre y cargo del inspector que ha verificado la información anterior

---

Fecha

---

Firma y sello de la Autoridad Competente



## **ANEXO 2: GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DEL REGISTRO: EMPRESAS EXPORTADORAS DE ACEITES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS 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.

Este documento desarrolla las indicaciones de la Guía de Registro elaborada 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 e insertando la documentación complementaria (planos, boletines analíticos, registros etc.) que se solicitan en cada apartado, conforme se indica a continuación.

Así mismo, en esta guía se señalan los aspectos que deberán ser revisados por los Servicios Oficiales de Salud Pública para la emisión del informe, así como los aspectos que pueden motivar no conformidades y un dictamen desfavorable.

Finalmente, se informa que el cuestionario de registro va a tener una revisión preliminar por la SGSE del Ministerio de Sanidad y únicamente se enviará a los Servicios Oficiales de Inspección cuando se compruebe que aporta las garantías exigidas por las autoridades chinas.

Estructura del documento:

**Información para el operador:** se detallan los requisitos que deben cumplirse, establecidos en la normativa china, así como la documentación que debe insertarse en el cuestionario, indicando los procedimientos y registros de su sistema de autocontrol que desarrollan estos requisitos y permiten evidenciar que están implementados.

**Información para los Servicios Oficiales:** se indican los aspectos que deben ser revisados para la emisión del informe. Los Servicios Oficiales verificarán que se cumplen los criterios y comprobarán que la información aportada se aplica en la práctica. Hay varios aspectos que son chequeados con regularidad en el marco de los controles oficiales: por ello, los inspectores tendrán en cuenta los resultados de los controles regulares para la evaluación de cada uno de los apartados.

**No conformidades:** se indican los aspectos que suponen no conformidades y que pueden motivar que el resultado de la evaluación sea desfavorable.



## **CUESTIONARIO DE REGISTRO PARA EMPRESAS PRODUCTORAS DE ULTRAMAR – ACEITES Y GRASAS VEGETALES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS**

### **1. Información básica**

#### 1.1 Visión general de la empresa:

- **Completar la información requerida** (nombre de la empresa, dirección, nº de registro sanitario, organismo de autorización de la producción / exportación de aceites, etc) en el formulario.

Los datos de identificación de la empresa 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).

Así mismo, el establecimiento debe encontrarse inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos solicitados.

- **Descripción de la reforma o ampliación::** indicar las remodelaciones más relevantes. Este apartado está destinado a que las empresas que son de construcción antigua puedan garantizar que han sido renovadas. Es decir, no es para que las autoridades chinas conozcan al detalle la evolución de la empresa, sino para que se hagan una idea de la antigüedad de las instalaciones y si están puestas al día.
- **Productos a registrar o añadir:** Indicar los códigos HS/CIQ completos (13 cifras, incluyendo el CIQ). Se pueden consultar en:

[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod\\_HS-CIQ\\_aceites\\_nov24.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/docs/Cod_HS-CIQ_aceites_nov24.pdf)

La empresa facilitará información sobre la producción y la explotación en los últimos 2 años (o información desde su creación en caso de establecimiento de menos de 2 años), incluida la capacidad de producción, la producción real anual (por variedad), el volumen de exportación (en su caso, por variedad y país), etc.

- **Historial de exportación en los últimos 2 años:** exportación a otros países, no China.
- **Compañías asociadas:** Establecimientos sujetos a registro que participan en la elaboración y exportación (ej. mezcladores, adición de aditivos), pero no la propia empresa ni sector primario (almazaras). No es obligatorio contestarlo, si no hay empresas asociadas.

- Los servicios oficiales verificarán que el establecimiento se encuentra inscrito en el RGSEAA para la actividad y productos indicados en el Cuestionario de registro
- Los servicios oficiales verificarán que los datos indicados en 1.1 son veraces
- Los apartados relativos a datos aportados por las autoridades competentes de China pueden verificarse en el portal de las autoridades chinas <https://ciferquery.singlewindow.cn>

Si la empresa incluye datos no coincidentes con las actividades registradas en AESAN o incluye información de productos que no esté amparada por las actividades registradas podrán ser motivo de una evaluación desfavorable.

Igualmente, se emitirá dictamen desfavorable si la información aportada en estos apartados no es veraz.

#### 1.2 Sistema de Gestión:

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

- Aportar un listado de documentos del sistema de gestión (no los documentos completos, sino sólo una lista).  
Por ejemplo:

- Plan de Control de Plagas: P003/2017-DDD
- Protocolo de desinfección de palets de madera: P003/2015-PS
- Instrucción de Limpieza y Desinfección: IT021/2019-LD
- Programa Normalizado de Control de Higiene: P007/2019-PNCH
- Instrucción de Buenas Prácticas de fabricación: IT022/2019-GMP



<ul style="list-style-type: none"><li>○ APPCC: P001/2017-HACCP</li><li>○ Instrucción para la verificación de los PCC: ITO001/2017-HACCP</li><li>○ Programa de control de alérgenos: P023/2020-AC</li><li>○ Plan de Salud del Personal: P006/2017-SHC</li><li>○ Plan de Formación: P011/2019-ST</li><li>○ ...</li></ul>	
Los Servicios Oficiales comprobarán que la empresa dispone y aplica los procedimientos mencionados en los documentos mencionados.	
Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no se dispone de los documentos indicados, o los procedimientos no se aplican conforme ha descrito la empresa.	

### 1.3 Organización de Gestión:

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

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

### 2.1 Emplazamiento y entorno de la planta:

<p><i>El diseño de la planta debe responder a las necesidades de producción y transformación. No se podrá pavimentar asfalto en el suelo para el apilamiento y el secado de las semillas oleaginosas, de manera que no será fuente de contaminación.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insertar una pequeña explicación indicando si el entorno es urbano, agrícola, industrial, etc quedando claro que no hay fuentes de contaminación química o biológica alrededor de la industria.</li><li>• 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.</li><li>• Aportar un plano de las instalaciones en el que se indiquen los nombres de las distintas áreas de operaciones.</li></ul>
El Servicio Oficial de inspección efectuará inspecciones de control perimetral para comprobar que la información aportada es coincidente con la condición de orden e higiene del perímetro de su empresa. Además verificará que el diseño de la planta responde a las necesidades de producción y transformación.
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 Plano de la industria:

<p><i>La distribución interior de las plantas debe ser acorde a las necesidades de producción y las diferentes áreas de trabajo deben separarse por dentro tomando medidas apropiadas para prevenir cualquier contaminación cruzada:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La zona de llenado de aceite se separará de otras zonas de operación</li><li>- Las salas de inspección, control o cata del producto, deberán estar separadas del área de producción.</li><li>- Se instalarán drenajes en el suelo en el taller de extracción y refinación, para evitar el estancamiento de agua.</li></ul>
---



- Insertar plano diferenciando las áreas con distintos requerimientos de limpieza mediante diferentes colores (por ejemplo, zonas sucias/limpias, zona de riesgo alto/medio/oficinas, etc.).
- Insertar plano de la industria indicando el flujo de personal mediante flechas de color.
- Insertar plano de la industria indicando el flujo de procesado, mediante flechas de colores que permitan distinguir entre flujo de materia prima, producto intermedio y producto terminado.

Los Servicios Oficiales revisarán que las dependencias estén ajustadas al volumen de producción y que los flujos no sean susceptibles de crear situaciones de contaminación cruzada.

Los Servicios Oficiales emitirán dictamen desfavorable si en el interior de la industria existen situaciones de contaminación cruzada, la capacidad de los locales es insuficiente para mantener las condiciones de higiene, o si la información aportada no es veraz

### **3. Instalaciones y equipos.**

#### **3.1 Equipos de producción y transformación:**

*Las empresas deben estar equipadas con equipos de producción adecuados a su capacidad de producción y poder garantizar las condiciones sanitarias en el proceso de producción, productos, agua, así como el flujo del proceso:*

- *Los equipos de producción estarán ubicados siguiendo el orden lógico del diagrama de flujo, para evitar contaminaciones cruzadas.*
  - *Los equipos e instrumentos deberán de estar hechos de materiales que no incorporen peligros (físicos, químicos y microbiológicos) al proceso y faciliten la limpieza y el mantenimiento.*
  - *Las superficies de los equipos que entren en contacto con los alimentos, deberán estar hechas de materiales lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar y que no tengan reacciones con el alimento, el detergente o el desinfectante, durante el proceso de producción normal.*
  - *Los equipos deben de estar fijos al muro o piso sin dejar ranuras donde se acumule la suciedad y dificulten la limpieza.*
- Aportar un listado con los equipos, máquinas e instalaciones relacionados con el proceso de producción (que entren en contacto con los aceites) y almacenamiento. En el listado se detallarán las características de cada uno de los elementos del mismo, uso, capacidades, etc. Recomendable indicar el material de construcción, y que los datos de producción sean coherentes entre sí.

Por ejemplo:

Tipo	Nº unidades	Capacidad
Tanques de almacenamiento de materia prima	5	20 TM
Prensa	3	3 x 100 TM/Año
Decantadora		20 TM
Envasadora	2	2 x 1000 botellas/día
Taponadora	2	2 x 1000 botellas/día
Etiquetadora	1	2000 botellas/día
Etc.		

Los Servicios Oficiales verificarán que los equipos e instalaciones coinciden con los documentos aportados y que su capacidad y condiciones de higiene y mantenimiento son adecuadas.

El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente y si se observara que la condición de los equipos no es adecuada o están en mal estado de mantenimiento.

#### **3.2 Instalación de almacenamiento:**

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

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



- El producto no debe almacenarse con artículos tóxicos, nocivos, olorosos, volátiles y corrosivos.
- 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...).
- Se debe realizar un mantenimiento y servicio integral del equipo al menos una vez al año.
- Finalmente, se debe garantizar que las materias primas, los productos semielaborados y los productos terminados destinados a ser exportados a China estén claramente marcados y almacenados en áreas especiales.

- Aportar listado de depósitos indicando nº y capacidad.
- Aportar imágenes del almacenamiento de materias primas, tanques y depósitos, y de productos terminados.
- Si se requiere control de la temperatura, indicar los parámetros de control y los métodos de seguimiento. En tal caso, en las imágenes se deben ver claramente los dispositivos de control.

Los Servicios Oficiales verificarán las condiciones de las dependencias destinadas al almacenamiento de materias primas y productos terminados y, si procede, los registros de control de temperatura durante el almacenamiento, y comprobarán que se cumplen las condiciones de higiene y los parámetros de temperatura establecidos.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la información aportada no es coincidente o bien no se garantizan las condiciones de higiene en el almacenamiento.

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

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

*La empresa se asegurará de que el agua empleada en la producción y transformación cumple los requisitos de potabilidad establecidos en la norma GB 5749.*

*Si se emplea vapor de agua en contacto directo con el producto en la elaboración del aceite, este vapor de agua deberá cumplir la norma GB 5749.*

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

- Si se emplea agua o vapor de agua en contacto directo con el producto en la elaboración del aceite, aportar un breve resumen del procedimiento de control del agua o insertar una tabla en la que se indiquen los controles (cloro, análisis químico, microbiológico, completo...) y su frecuencia.

Los Servicios Oficiales comprobarán que el programa de control del agua empleada en la producción de alimentos se ejecuta tal como está planeado.

El Servicio Oficial podrá documentar no conformidades si la información proporcionada no es coincidente o si se observara que las condiciones del agua no son adecuadas.

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

##### 5.1 Aceptación de materias primas y auxiliares:

*Antes del procesado debe realizarse una inspección sensorial y de control de plagas y, cuando sea necesario, análisis de laboratorio. Si los resultados son anormales, las materias primas deberán rechazarse y solo se utilizarán los que hayan podido ser verificados de acuerdo a la conformidad.*

*Las materias primas defectuosas o que hayan excedido el período de garantía de calidad se segregarán de las aprobadas, en áreas designadas e inequívocamente identificadas, a espera de recibir su tratamiento o devolución.*

*La empresa debe mantener registros de aceptación de materias primas y control de plagas, que se conservarán durante al menos 2 años.*



- Proporcionar en forma de tabla las medidas de aceptación, criterios de aceptación, registros de aceptación y registros de eliminación de daños de las materias primas y aditivos, incluidos los criterios y métodos utilizados.

Por ejemplo:

Item	Nivel aceptable	Método	Frecuencia
Insectos	Ausencia en 10 Kg	Control visual	Cada lote
Mohos	0-10 ufc/g	Recuento en placa	Cada proveedor, una vez/año
Impurezas	1%	Control visual	Cada lote
Aflatoxina B <sub>1</sub>	5 µg /Kg	Test HPLC	Cada proveedor, una vez/año

- Aportar registros de control de las materias primas recibidas y, en su caso, registros de rechazo.

Los Servicios Oficiales deberán verificar los registros de control a la materia prima aportados por la empresa para comprobar que el control se corresponde con lo indicado.

El Servicio Oficial documentará no conformidades si la empresa no realiza control a la materia prima recibida, no mantiene registros o si no lleva a cabo acciones correctoras en caso de incidencia.

## 5.2 Origen de materias primas

*Las materias primas utilizadas deberán estar libres de plagas y cumplir los criterios de calidad y pureza.*

*Las materias primas se someterán a los ensayos oportunos, según los riesgos identificados.*

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

- Insertar una breve descripción del procedimiento para garantizar que las materias primas provendrán de áreas sin notificación de plagas cuarentenarias (ej. un resumen del procedimiento de control y evaluación de proveedores).
- Insertar una declaración de que las materias primas no son modificadas genéticamente o no (vale una declaración del proveedor o de la propia empresa).

Los Servicios Oficiales verificarán si la empresa ha establecido una evaluación de la conformidad de la materia prima, si el procedimiento de trazabilidad permite identificar a los proveedores, y si garantiza que la materia prima procede de parcelas sometidas a control fitosanitario.

El Servicio Oficial documentará no conformidades si la empresa no realiza control a los proveedores, si el procedimiento de trazabilidad no permite identificar a los proveedores, si se abastece de proveedores no incluidos en su procedimiento, si no se garantiza que la materia prima procede de áreas libres de plagas o si no lleva a cabo acciones correctoras en caso de incidencia.

## 5.3 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. Los envases deben de ser suministrados por proveedores, que hayan facilitado una declaración de conformidad de acuerdo a reglamento Reg (UE) 10/2011.*

*Se deberá verificar la identificación del material de envasado para evitar el uso inadecuado, además se deberá registrar con veracidad la condición de uso del material de embalaje.*

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

- Aportar imágenes de los productos a exportar a China, en su envase.
- Insertar modelos de etiquetas de muestra de los productos que se van a exportar a China.



- Se verificará que los materiales de envasado son aptos para el uso alimentario, y que no afectan a la seguridad y características de los productos bajo las condiciones de almacenamiento y uso indicadas.
- Se comprobará que los materiales de envase se almacenan en condiciones de higiene y protegidos de cualquier fuente de contaminación.

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

Igualmente se considerará no conformidad si los materiales se almacenan en malas condiciones, sin protección o si para su empleo en la sala de envasado se tiene que atravesar zonas en las que puedan contaminarse (exterior de la industria, zona de residuos...)

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

### 6.1 Funcionamiento del sistema de control de la seguridad alimentaria y la higiene

Insertar:

- Diagrama de flujo detallado del proceso de elaboración, para cada producto solicitado, con los parámetros de control aplicados en cada punto del proceso para todos los productos que solicitan exportar a China. Si se exportan productos distintos, los diagramas de flujo deben ser distintos.
  - Tabla de análisis de los peligros.
  - Cuadro de gestión de los PCC (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 registros de monitorización, de acciones correctoras ante incidencia, y registros de verificación.
  - Certificado del sistema de gestión de seguridad alimentaria (ISO22000, BRC, IFS u otro sistema de gestión de calidad sanitaria equivalente), si se dispone de ellos.
- Los Servicios Oficiales comprobarán que el proceso de producción se ajusta a la definición del producto, y que el diagrama de flujo incluye todas las fases del proceso.
  - También comprobarán que el APPCC se aplica a todos los productos para los que se solicita el registro.

Se emitirá dictamen desfavorable si:

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

### 6.2 Control de temperatura

*Los silos y tanques para el almacenamiento de materias primas diferenciarán los distintos tipos y niveles de calidad (deberán ser los indicados en el punto 3.1).*

*Durante el período de almacenamiento del aceite vegetal comestible, se deberá verificar y registrar la temperatura, la humedad y los daños por plagas; y tomar las medidas para eliminar los daños si se detectan hongos o plagas, etc.*

- Proporcionar registros de temperatura y humedad durante el almacenamiento. En caso de no ser necesario, indicar por qué.

Los Servicios Oficiales deberán verificar que la empresa controla los parámetros de temperatura y humedad establecidos en su APPCC

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades en caso de ausencia de registros o de que no aplique las medidas correctoras establecidas en su APPCC ante desviaciones del mismo.





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

*El empleo de aditivos y sustancias enriquecedoras deberá ser conforme con los requisitos establecidos en las normas GB 2760-2014 (aditivos) y GB 14880 (sustancias enriquecedoras), disponibles en la Web de Sanidad Exterior.*

- Si se emplean aditivos, aportar una lista de los aditivos usados en la elaboración, indicando sus nombres, aplicaciones, dosis etc.
- En caso de añadirse sustancias enriquecedoras a los productos, deberá aportarse una lista de las sustancias añadidas, indicando el nombre, función y cantidad añadida.
- En caso de no usarse, indicar **No Aplicable**.

Se comprobará que los documentos aportados relativos a las cantidades usadas de aditivos y otras sustancias añadidas (como vitaminas o minerales) se ajustan con lo observado en la inspección de los Servicios Oficiales.

Los Servicios Oficiales podrán documentar no conformidades si detectan que la información aportada por los operadores, no es acorde con lo empleado en la práctica o si los aditivos y otras sustancias utilizadas o su uso no cumplen con las normativas que les son de aplicación.

## **7. Limpieza y desinfección**

### 7.1 Limpieza y desinfección

*La empresa debe disponer de plan de limpieza, especificando riesgo por zonas de producción (ej. zona limpia, zona de alto riesgo...), productos, equipos, métodos de limpieza y responsables, así como la descripción de las actividades de vigilancia y verificación del plan.*

*Se dispondrá de listado de productos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y de las fichas técnicas de los mismos.*

- 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 (no es necesario explicar el procedimiento de limpieza en cada área). T

Por ejemplo:

Area	Responsable	Producto	Método	Frecuencia	Verificación
Área de alto riesgo (envasado)	CLECE, SL	Vapor 100°C	Vaporización	Diaria	Diaria
Área de riesgo medio (prensa)	CLECE, SL	Hipoclorito 20%	Frotado	Diaria	Semanal
Area de bajo riesgo (recepción)	CLECE, SL	SANIFY PLUS	Frotado	Diaria	Semanal

Los Servicios Oficiales verificarán que el sistema de limpieza y desinfección se implementa tal como se ha descrito y se registra verazmente.

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

## **8. Control del riesgo**

### 8.1 Control de la contaminación química



*Durante el ciclo de cultivo, la aplicación de productos fitosanitarios se realiza cumpliendo la legislación española y europea, lo que asegura un uso sostenible de los plaguicidas. Además, los aceites y grasas deberán cumplir los LMR de contaminantes y plaguicidas establecidos en la normativa china (ver punto 11-Autoinspección y Autocontrol).*

*El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación química en todas las fases de proceso. Se dispondrá de toda la documentación necesaria para apoyar la evaluación del riesgo realizada (Ejemplo: fichas técnicas y de seguridad de los aceites y grasas de mantenimiento)*

- Proporcionar una breve descripción de las medidas de control de los riesgos químicos (metales, contaminantes, plaguicidas, productos L&D...).

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el sistema de gestión de los peligros químicos se aplica tal como está descrito, y que la empresa lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida en su APPCC.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir la contaminación química de los alimentos, si las posibles fuentes de contaminación no se encuentran adecuadamente identificadas y previstas, si no lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida o si ante registros desfavorables no ejecuta las medidas correctoras previstas.

## 8.2 Control de la contaminación física

*El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación física en todas las fases de proceso, identificando el riesgo y las medidas tomadas para su eliminación o control, tales como el mantenimiento de los equipos, su verificación in situ, la gestión de los migrantes y la supervisión del tratamiento para reducir el riesgo de contaminación por materias extrañas como el vidrio, el metal y el plástico.*

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

- Proporcionar una breve descripción del sistema de gestión aplicado para evitar la contaminación física (ej. detector de cuerpos extraños, soplado de envases...).

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el sistema de gestión de peligros físicos se aplica tal como está descrito, y que la empresa lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida en su APPCC.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir la contaminación física de los alimentos, si las posibles fuentes de contaminación no se encuentran adecuadamente identificadas y previstas, si no lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida o si ante registros desfavorables no ejecuta las medidas correctoras previstas.

## 8.3 Control de la contaminación biológica

*El APPCC deberá contemplar el riesgo de contaminación microbiológica, incluyendo la formación de micotoxinas, en todas las fases de proceso, identificando el riesgo y las medidas tomadas para su eliminación o control.*

- Aportar una breve descripción de las medidas de control de los riesgos microbianos en el producto, en forma de tabla, indicando qué microorganismos y micotoxinas se controlan, qué método de control se emplea, con qué frecuencia y qué límites se aplican.

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el sistema de gestión de peligros microbiológicos se aplica tal como está descrito, y que la empresa lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida en su APPCC.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir los riesgos microbianos, si las posibles fuentes de contaminación no se encuentran adecuadamente identificadas y previstas, si no lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida o si ante registros desfavorables no ejecuta las medidas correctoras previstas.



#### 8.4 Control de vectores

*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.*

- Aportar una breve descripción del programa de control de plagas, incluyendo un plano de distribución de los dispositivos (cebos rodenticidas/testigo, insectocutores, pantallas antiinsectos...).
- Aportar registros de inspección de plagas como por ejemplo el último parte de control de plagas

Los Servicios Oficiales verificarán que el plan de control de plagas se aplica tal como está diseñado, verificarán la ausencia de plagas en las instalaciones, así como los puntos de colocación de los dispositivos y las medidas de barrera.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si la empresa no ha establecido medidas adecuadas para prevenir la infestación por plagas o animales indeseables, si no lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida o si ante registros desfavorables no ejecuta las medidas correctoras previstas.

#### 8.5 Gestión de residuos

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

- Proporcionar un breve resumen del sistema de gestión de residuos.

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el sistema de gestión de desechos es eficaz y evita que se contaminen los aceites y semillas oleaginosas.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidad si la gestión no es adecuada o la información no es veraz

### **9. Trazabilidad del producto**

#### 9.1 Trazabilidad y recuperación

*Deben establecerse procedimientos de trazabilidad para lograr la trazabilidad bidireccional de toda la cadena, desde las materias primas, la producción y los procesos de elaboración hasta los productos acabados. La empresa dispondrá de un plan de gestión de crisis, que contemple la retirada de los productos en el mercado.*

- Describir brevemente el procedimiento de trazabilidad y loteado, que permita seguir la trazabilidad hacia atrás partiendo de una etiqueta de producto terminado.

Los Servicios Oficiales verificarán que los procedimientos de trazabilidad están implantados, y que las materias primas, productos intermedios y productos finales son identificables a lo largo de todas las etapas de la cadena de producción.

Se emitirá dictamen desfavorable si el procedimiento de trazabilidad no permite identificar las materias primas recibidas a partir de un lote de producto final y si las materias primas, productos intermedios y productos finales no son identificables en todas las fases de la producción.

#### 9.2 Gestión de entrada y salida de almacén

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

- Proporcionar un breve resumen de la gestión de los productos que entran y salen del establecimiento.



Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa documenta el control de entradas y salidas de productos tal como tiene descrito y que los registros se mantienen durante al menos 2 años.

Los Servicios Oficiales documentarán no conformidades si no existen sistemas adecuados de gestión de los flujos de productos en almacenes o si la información aportada no es veraz.

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

### 10.1 Gestión de la salud e higiene del personal

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

*En el marco europeo, 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.*

- Aportar una breve explicación del plan de control médico (puede ser en forma de tabla resumen del plan anual), y algún registro como ejemplo.

Los Servicios Oficiales verificarán que la empresa lleva a cabo el programa de gestión de la salud de los trabajadores tal como ha indicado.

Se emitirá dictamen desfavorable si el plan de control de la salud de los empleados no se lleva a cabo según lo descrito.

### 10.2 Formación del personal

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

Los Servicios Oficiales revisarán los registros del plan de formación de los trabajadores, verificando que, salvo causa justificada, este se lleva a cabo según lo planificado.

Se emitirá dictamen desfavorable si el plan de formación de los empleados no se lleva a cabo según lo descrito.

### 10.3 Requisitos para el personal de gestión

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

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

Los Servicios Oficiales verificarán que la formación del personal de gestión se corresponde con lo indicado.

Se emitirá dictamen desfavorable si la formación del personal de gestión no se lleva a cabo según lo descrito.



## 11. Autoinspección y autocontrol

### 11. Inspección de productos

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

La periodicidad del muestreo será por lote de aceite envasado, entendiéndose por lote la definición que se indica en el punto 2, del artículo 1º, del R.D. 1808/1991; El tamaño del lote lo determinará la empresa en función del proceso de producción, riesgo evaluado y de la capacidad de respuesta ante posibles eventualidades.

- Proporcionar el plan analítico y de inspección del producto final, indicando el parámetro, indicadores, métodos y frecuencia de la inspección y análisis de los productos acabados (puede ser en forma de tabla).
- Presentar el certificado de acreditación del laboratorio, ya sea externo o propio.
- Aportar registros de inspección en el producto acabado y/o boletines analíticos.

NOTA: Dado que los parámetros de seguridad alimentaria establecidos en la normativa china son, salvo ciertos aspectos diferenciales, similares a los de la normativa europea, la empresa puede disponer de los análisis que realice en el marco de sus autocontroles, siempre y cuando muestren el cumplimiento de las normas chinas. No obstante, para información del operador se muestran a continuación unas tablas con los requisitos de la normativa china: en caso de ser más restrictivos que la normativa europea, se sombrea la casilla en amarillo.

Los parámetros a cumplir son:

CONTAMINANTES (GB 2762-2017)	Plomo	Arsénico	Cadmio	Níquel (sólo en aceite vegetal hidrogenado y productos derivados)	Estaño	Benzopireno
Aceites vegetales y sus productos	0,08 mg/kg	0,1 mg/kg (No hay límite en la UE)		1 mg/kg	250 mg/kg (Solo enlatados)	10 µg/kg
Semillas oleaginosas	0,2 mg/kg (No hay límite en la UE)		0,5 mg/kg (Solo cacahuetes)			

MICOTOXINAS (GB 2761-2017)	Aflatoxina B1
Aceites vegetales y sus productos	10 µg/kg (20 µg/kg aceite de cacahuete y maíz)
Semillas oleaginosas	20 µg/kg cacahuetes (5 µg/kg otras semillas)

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (GB 15196-2015)	Coliformes (No hay límite en la UE)	Mohos (No hay límite en la UE)
Margarina	n=5 c=2 m=10 UFC/g M=100 UFC/g	50 UFC/g

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

Los Servicios Oficiales deberán verificar que el plan de control analítico en producto final se aplica tal como está descrito, y que la empresa lleva a cabo los controles con la frecuencia establecida.

Los Servicios Oficiales determinarán no conformidad si el programa analítico específico para los requerimientos de China no se ha implementado o si no se conservan registros del mismo, o ante resultados desfavorables no se toman medidas correctoras.



## **12 Control de plagas cuarentenables**

La documentación que deben aportar en este punto es la relativa a plagas cuarentenables de la materia prima y a los pallets de madera, en caso de usarlos, pues las plagas comunes (roedores, insectos...) ya se han contemplado en el apartado 8.4.

Por lo tanto, este apartado aplica exclusivamente a las semillas oleaginosas y a los palets de madera que empleen durante la exportación.

- ➔ Las principales plagas presentes en España y de interés para China en el cultivo del olivo son *Lepidosaphes ulmi* y *Verticillium dahliae*.
- ➔ En caso de productos terminados que se suministren con palet de madera, estos tendrán el tratamiento establecido por la norma NIMF 15

**NOTA:** la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC, por sus siglas en inglés) clasifica los aceites como productos procesados que se incluyen en la Categoría 1 de la NIMF 32, que comprende “Productos que han sido procesados hasta el punto en que ya no pueden ser infestados con plagas cuarentenarias”. Por lo tanto, no son exigibles medidas fitosanitarias en el producto final con respecto a las plagas que pueden haber estado presentes en el producto antes del proceso.

### 12.1 Prevención y control de plagas cuarentenables preocupantes para China

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

Ver **NOTA** al inicio de este apartado. Sólo si es aplicable el control de plagas cuarentenables:

- Proporcionar la lista de plagas de las materias primas objeto de control.
- Aportar una breve descripción del sistema de supervisión.
- Aportar registros de la inspección de las materias primas en lo que respecta a plagas cuarentenables.

Los Servicios Oficiales evaluarán que el plan de control de plagas cuarentenarias objeto de control por las autoridades chinas se aplica como está descrito y que los resultados son satisfactorios en caso necesario (si procede)

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

### 12.2 Identificación de las plagas

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

Ver **NOTA** al inicio de este apartado. Sólo si es aplicable el control de plagas cuarentenables:

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

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

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



### 12.3 Control de plagas

*La empresa aplicará medidas de control de plagas en las zonas de producción y almacenamiento de forma periódica o cuando sea necesario. Se documentarán las medidas de control pertinentes y los registros se conservarán durante al menos 2 años.*

Ver **NOTA** al inicio de este apartado. Si es aplicable el control de plagas cuarentenables:

- Facilitar los registros de la aplicación de medidas de control de plagas en las zonas de producción y almacenamiento.

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

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

### 12.4 Tratamiento de fumigación (si es necesario)

**→ Este apartado es aplicable a los palets de madera.**

*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.*

- Indicar el método de tratamiento o fumigación, así como la cualificación de la institución y el personal de fumigación.
- Aportar el último parte de tratamiento o fumigación.
- En caso de no ser necesario realizar tratamiento a los palets (ej. si se emplean palets de plástico, o contratan palets de madera ya tratados), se aportará una breve explicación y las evidencias de que los palets y el medio de transporte no constituyen una fuente de contaminación: imágenes de los palets de material plástico, contrato con la empresa que proporciona los palets y/o contenedores ya tratados, imagen del marcado en el palet tratado etc.

Los Servicios Oficiales evaluarán que el plan de tratamiento antiplagas se aplica como está descrito.

Los Servicios Oficiales determinarán incumplimiento si la empresa no garantiza la fumigación de los palets en los envíos destinados a la exportación a China.

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



GOBIERNO DE  
ESPAÑA

### **ANEXO 3: NORMATIVA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA (GRASAS Y ACEITES)**

La normativa sanitaria de la República Popular de China aplicable a todos los establecimientos alimentarios (condiciones de higiene, APPCC, aguas, contaminantes etc.) se encuentra detallada en el procedimiento general y puede consultarse en la Web del Ministerio de Sanidad (<https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/paisesTerceros/china.htm>)

Respecto a las normas específicas aplicable al sector de grasas y aceites, los establecimientos deberán tener en cuenta las siguientes disposiciones, en lo que les sea aplicable:

- GB 8955/2015 - Production Hygiene of Edible Vegetable Oil
- GB 19641/2015 - Standard for Edible Vegetable Oil Seeds
- GB 2716/2018 – Standard for Vegetable Oil
- GB 15196/2015 – Standard for Edible Oil Products
- GB 23347/2021 Standard para Aceites de Oliva y de Orujo