

 <p>SAG Ministerio de Agricultura  Gobierno de Chile</p>	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

## INTRODUCCIÓN

En este documento se señalan los requisitos que deben cumplir los packing y frigoríficos para la exportación de frutas congelados a China.

La exportación de este producto debe ser realizada de acuerdo a lo indicado en el documento "PROTOCOLO DE REQUISITOS DE INSPECCIÓN Y CUARENTENA PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS CHILENAS A CHINA, ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA".

Se recuerda que es responsabilidad del sector Productor-Exportador la correcta realización de las actividades aquí mencionadas, a fin de mantener disponible el mercado de China sin restricciones para el ingreso de frutas congeladas.

## 1. ANTECEDENTES GENERALES

- 1.1. Todos los establecimientos (CSP) deben contar con un Acuerdo Operacional vigente con el SAG, el cual debe ser firmado por el representante legal de la empresa.
- 1.2. La fruta congelada debe ser sometida a un proceso de congelación rápida y mantenerse a una temperatura de pulpa de -18 °C o más fría en todos los puntos de la cadena de frío después de la eliminación de las cáscaras y carozos no comestibles (excepto cerezas), de acuerdo con los requisitos del "Código de prácticas para el procesamiento y manejo de alimentos congelados rápidamente" en el *Codex Alimentarius* (CAC / RCP 8-1976). La definición de congelación rápida se encuentra en el ANEXO 2.
- 1.3. Los 17 tipos de frutas congeladas que pueden ser exportadas a China se incluyen en este Protocolo ANEXO 1, sin embargo su envío dependerá de los siguientes requisitos.

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

- Las establecimientos deberán ser autorizados por SAG, previo a cualquier envío a China, de acuerdo a la pauta de verificación adjunta (anexo 3).
- Todas las especies que el establecimiento desee exportar, deberán encontrarse registradas y autorizadas mediante sistema CIFER (plataforma china). Solo las especies ahí indicadas podrán optar a su exportación.
- Una vez enviada la información a China, a través del sistema, las autoridades del GACC podrá definir la modalidad de auditoría que el establecimiento deberá realizar.
- Una vez que el sistema CIFER de China autorice o rechace a algún Establecimiento, éste debe contactarse al Nivel Central del SAG para su revisión.
- La lista de establecimientos autorizados y las especies autorizadas para cada uno de ellos se encuentra en la página WEB del SAG y se actualizará en la medida que los establecimientos sean autorizados.

Es importante señalar que todos los establecimientos participantes de esta actividad son susceptibles de ser seleccionados por la autoridad de China para la realización de una auditoría.

## **2. INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES**

- 2.1. Todo Establecimiento que desee exportar frutas congeladas a China, debe inscribirse en el Sistema de Registro Agrícola del SAG (SRA), disponible en el siguiente enlace <http://sra.sag.gob.cl/>.
- 2.2. La información obtenida del SRA será utilizada para la publicación del listado de participantes inscritos para exportar frutas congeladas China.
- 2.3. Los códigos otorgados por el sistema para las emparadoras (CSP) deben utilizarse en el etiquetado del producto.

- 2.4. El SAG proporcionará la lista de registro con los CSP inscritos a la autoridad de China (GACC) una vez al año y se publicará en el sitio web del GACC después de la aprobación del listado.

### **3. MEDIDAS A NIVEL DE HUERTO**

#### **Medidas generales.**

- 3.1. Todos los huertos que exportan a China deben tener implementado un programa de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Manejo Integrado de Plagas (MIP), incluidas medidas de manejo adecuadas a las condiciones fitosanitarias en los huertos, para minimizar la ocurrencia de plagas.
- 3.2. Una copia de los registros debe estar disponible en la instalación donde se llevará a cabo la congelación de las frutas, antes de comenzar el proceso de congelación.

### **4. MEDIDAS A NIVEL DE ESTABLECIMIENTO**

- 4.1. Previo al inicio de las actividades para la exportación de productos congelados a China, el SAG debe verificar que el Establecimiento cumpla con las medidas requeridas por China para procesar este tipo de producto, lo que será realizado de acuerdo a la pauta de verificación adjunta (ANEXO 3).
- 4.2. Cada establecimiento deberá mantener un listado con los productores que congelan fruta en sus instalaciones. Este registro debe tener al menos la siguiente información: nombre del proveedor, región, comuna, código de huerto (CSG) y el nombre del cultivo (especie).

El Establecimiento deberá encontrarse registrado previamente en el SRA, con su código CSP activo, para esto debe asociarse a la categoría "PLANTA DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CONGELADOS". Adicionalmente deberá contar una contraparte, la cual debe ser registrada en el SISTEMA REGISTRO ESTABLECIMIENTOS Y FIRMAS AUTORIZADA.

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

- 4.3. Cada Establecimiento es responsable de verificar que los huertos de origen de la fruta, cumplan con lo establecido en el numeral 3.
- 4.4. Para la realización de los despachos de estos productos, el Establecimiento y el despachador/a autorizado/a o a una Contraparte (en caso de Plantas que además de productos congelados realicen proceso de productos frescos), deben ser registrados en el sistema Multipuerto. Este personal debe ser enrolado (huella digital) por el SAG.
- 4.5. A medida que se presente interés en exportar productos congelados a China, los Supervisores de Exportación deben verificar que a la brevedad se cumplan los pasos anteriores.
- 4.6. Los establecimientos donde se están procesando las frutas congeladas deben tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y seguir las pautas del *Codex Alimentarius* (CAC / RCP 8-1976) para la Preparación y Manejo de Alimentos Congelados Rápidamente.
- 4.7. Cada Establecimiento donde se procesan frutas congeladas, deberá realizar un análisis multiresiduos para pesticidas y metales pesados solicitados por China y también un análisis microbiológico. Estos análisis deben ser realizados sobre el producto terminado, lo cual significa que cada envío destinado a China debe contar con al menos un análisis de cada tipo que lo respalde.
- 4.8. Estos análisis deben ser realizados por laboratorios autorizados por el SAG de acuerdo con los procedimientos definidos por el SAG para este propósito. Estos laboratorios emitirán los resultados de estos análisis en un documento conocido como "Certificado de Análisis" (CoA). El certificado con el resultado de los análisis realizados (CoA) debe acompañar cada envío de frutas congeladas a China. Estos certificados (CoA) también deben indicar si las frutas congeladas que se exportarán a China, cumplen con los límites establecidos por la regulación china para los residuos de pesticidas, metales pesados y contaminantes microbiológicos en los productos.

Para lo anterior, los CoA deben incluir la siguiente frase "*The analyzed frozen fruits comply with the limits, established by the Chinese regulation, for the residues of contaminants in the produces*". Este Certificado debe estar disponible al momento del despacho del producto.

Los laboratorios autorizados en la actualidad corresponden a:

- AGQ CHILE S.A
- COMERCIAL ANALAB CHILE S.A
- Laboratorio de Análisis y Servicios Avanzados Labser S.p.A (Labser Merieux)
- Eurofins Testing Chile S.A. (GCL)
- CEIMIC
- QUALIFIED SPA
- QUALITY LABS SPA
- CORTHORN QUALITY CHILE SA.

Sin perjuicio de lo anterior, la lista actualizada de laboratorios autorizados se encuentra disponible en la web del Servicio.

- 4.9. De acuerdo con las directrices para la prevención de COVID-19 emitidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), el SAG deberá supervisar a los establecimientos de empaque / congelación que exportan frutas congeladas a China para que implementen estrictamente los lineamientos para la prevención de los empleados y prevenir la contaminación de productos y empaques por COVID-19.

### **Sobre procesamiento, embalaje y congelado de la fruta.**

- 4.10. El responsable técnico autorizado por el SAG, verificará que el proceso de congelación se lleve a cabo de acuerdo con los "Procedimientos del proceso de congelación previa a la exportación" (detallados en el ANEXO 2).
- 4.11. Las frutas congeladas exportadas a China deben utilizar envases completamente nuevos y limpios. Si se utiliza material de embalaje de madera, debe cumplir con las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias N° 15 (NIMF 15).

- 4.12. Cada envase de frutas congeladas para exportación debe tener una etiqueta en inglés que indique el tipo de frutas (especies), el país exportador, el código SAG de la planta procesadora (CSP), la región, nombre de la empresa exportadora y la fecha del proceso.
- 4.13. Cada pallet debe estar marcado con la siguiente leyenda en chino o inglés: “输往中华人民共和国” (Exportado a la República Popular China). Se debe estampar la misma leyenda en cada caja si el producto no está paletizado.

## **5. INSPECCIÓN, DESPACHO Y CERTIFICACIÓN**

- 5.1. Para cada envío que se exportará a China, el SAG debe verificar que las frutas desde su proceso de congelación hasta su envío se mantuvieron a -18 °C o menos y que están de acuerdo con lo establecido en este protocolo.
- 5.2. El responsable técnico autorizado por el SAG, y que estará permanentemente en el Establecimiento, realizará la inspección fitosanitaria.
- 5.3. La inspección se realizará al 0.5% de la fruta durante las etapas del proceso de congelación, desde el producto pre-envasado hasta el producto terminado, tomando muestras en cada una de las etapas, para garantizar la ausencia de plagas cuarentenarias para China y verificar que los análisis de microorganismos patógenos y residuos de pesticidas no excedan los LMR. Si se detecta alguna anomalía, el envío no se puede exportar a China.
- 5.4. Deberá existir un registro de las inspecciones realizadas por cada establecimiento, el que debe contener al menos la siguiente información:
- Nombre de empresa.
  - Especie.
  - Cantidad (kg).
  - Fecha inspección.
  - País de destino.
  - Nombre y firma de quien realiza inspección.

- Resultado (aprobado/rechazado).
- 5.5. Para cada envío a ser exportado a China, que cumpla con los requisitos de este protocolo, el responsable técnico de la Planta debe disponer de los certificados de análisis (CoA) correspondiente.
- 5.6. Al momento del despacho, el despachador/a autorizado/a de la Planta deberá emitir una planilla de despacho, a través del sistema Multipuerto, donde deberá adjuntar el certificado mencionado en el punto anterior. Se recuerda que los responsables de los despachos deben encontrarse registrados en el sistema Multipuerto y en el Sistema Registro de Establecimientos y Firmas Autorizadas, y asociados a los Establecimientos respectivos. Adicionalmente, los responsables de los despachos deben tener enrolada su huella digital para realizar los despachos delegados.
- 5.7. Una vez que el Establecimiento está en condiciones de iniciar la emisión de sus Planillas de Despacho, la contraparte deberá tener presente lo siguiente:
- Al momento de confeccionar en Multipuerto las planillas de despacho, deben cargar los certificados de análisis correspondientes (CoA), de forma digital (usando formato PDF). La planilla de despacho no debe llevar tratamiento.
  - Como son despachos delegados, las planillas de despacho se aprueban en los puertos de embarque.
  - Los medios de transporte de productos congelados no tendrán verificación física en puerto.
  - la fecha de emisión de la planilla debe corresponder a la fecha de consolidación de la carga en el Establecimiento y su envío al puerto.
- 5.8. En la planilla de despacho se debe incluir el código CSP del Establecimiento que embaló el producto.
- 5.9. En la planilla de despacho se deberá colocar en el campo de observaciones que el producto se encuentra a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Esta

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

declaración en la Planilla de Despacho es equivalente a un certificado de frío de parte del establecimiento.

5.10. Junto con la planilla de despacho, cada establecimiento debe incluir el detalle del lote (packing list) a ser exportado, incluyendo al menos la siguiente información:

- Especie
- Cantidad de envases, por especie.
- CSG involucrados en el despacho o número de proceso.
- Fecha de proceso.

5.11. En caso de tener un productos de origen extranjero, indicar en el campo de observaciones, el país de origen del producto. Se recuerda que en caso de ocurrir esta situación, podría ser necesario verificar con China si es posible el ingreso de dichos productos.

5.12. Para cada envío que se exportará a China que cumpla con los requisitos de este protocolo, el SAG emitirá un Certificado Fitosanitario con la siguiente declaración adicional en inglés:

**“The consignment is in compliance with the requirements specified in the Protocol of Inspection and Quarantine Requirements for Export of Chilean Frozen Fruits to China”.**

Por lo anterior, el/la Oficial Autorizado/a debe verificar que los CoA sean emitidos por laboratorio autorizado y que tengan la leyenda requerida por China ("The analyzed frozen fruits comply with the limits, established by the Chinese regulation, for the residues of contaminants in the products"). El CoA puede servir para más de un embarque, por lo cual no necesariamente tienen que cuadrar las cajas o kilos.

El Certificado Fitosanitario tiene cobro previo. Los Oficiales Autorizados deben verificar que se pagó la tarifa para aprobar y entregar el Certificado Fitosanitario.



## **ANEXO 1**

### **LISTA DE FRUTAS CONGELADAS**

1. Frambuesas congeladas (*Rubus idaeus*)
2. Boysenberry congelado (*Rubus ursinus* var. *Longanobaccus*)
3. Cranberry congelado (*Vaccinium macrocarpon*)
4. Manzana congelada (*Malus domestica*)
5. Palta Congelado (*Persea americana*)
6. Cereza congelada (*Prunus avium*)
7. Chirimoya congelada (*Annona cherimola*)
8. Uva congelada (*Vitis vinifera*)
9. Kiwi congelado (*Actinidia chinensis*, *A. deliciosa*)
10. Durazno congelado (*Prunus persica*)
11. Mango congelado (*Mangifera indica*)
12. Papaya congelada (*Carica papaya*)
13. Piña congelada (*Ananas comosus*)
14. Granada congelada (*Punica granatum*)
15. Arándano congelado (*Vaccinium* spp.)
16. Mora congelada (*Rubus ulmifolius*)
17. Frutilla congelada (*Fragaria ananassa*)

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

## ANEXO 2

### PROCEDIMIENTOS DEL PROCESO DE CONGELACIÓN PREVIA A LA EXPORTACIÓN

#### 1. INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO DE CONGELACIÓN

- 1.1. El proceso de congelación antes de la exportación sólo puede llevarse a cabo en instalaciones de congelación registradas y aprobadas por el SAG.
- 1.2. Es responsable técnico autorizado por el SAG es responsable de garantizar que las instalaciones cumplan con los estándares adecuados y que el equipo sea capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.
- 1.3. El SAG verificará que cada establecimiento de congelación de frutas mantenga la siguiente documentación:
  - a. Plano de todas las instalaciones, incluidos los datos de contacto de los propietarios u operadores.
  - b. Dimensiones de las instalaciones y capacidad de las salas de procesamiento.
  - c. Tipos de aislamientos utilizados en paredes, en el piso y en el techo.
  - d. Marca, modelo, tipo y capacidad de los compresores de refrigeración, condensadores y evaporadores / equipos de circulación de aire.
  - e. Rango de temperatura del equipo, control del ciclo de descongelación y especificaciones y detalles de cualquier equipo de registro de temperatura integrado.
  - f. Sistema de congelación utilizado.

#### 2. TIPO DE REGISTROS

El SAG o el responsable técnico autorizado por el SAG deben asegurarse de que la combinación de sensores de temperatura y registros de temperatura sean:

- a. Adecuados para el propósito. Los sensores deben ser calibrados por un tercero calificado para garantizar que la precisión de  $\pm 0.5$  °C se mantenga en una escala de medición de al menos -35 °C a + 30 °C;
- b. Capaces de registrar todas las temperaturas de los sensores,

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

- c. Capaces de registrar y almacenar datos durante el período del tratamiento y luego hasta que los datos puedan ser examinados por el SAG o el personal autorizado de SAG,
- d. Capaces de registrar todos los sensores de temperatura al menos una vez cada 5 min, y con el mismo grado de precisión que requieren los sensores.

### **3. PROCESO DE CONGELACIÓN**

- 3.1 El registro de las temperaturas del proceso de congelación estará bajo la supervisión del personal del SAG o del responsable técnico autorizado por el SAG.
- 3.2 Las frutas deben ser tratadas de la siguiente manera: Tener un tratamiento de congelación a -30 °C o más frío durante al menos 30 minutos (método tradicional), para garantizar que la temperatura térmica de la fruta alcance al menos -18 °C, o utilizar los diferentes métodos de congelación disponibles en la industria, pero se considerarán completos cuando la temperatura de la pulpa de la fruta haya alcanzado al menos -18 °C.
- 3.3 Los registros de temperatura del proceso de congelación deben mostrar la temperatura de la pulpa al principio, a la mitad y al final del proceso de congelación (independientemente del método de congelación utilizado) y el proceso de congelación se considerará completado cuando la temperatura de pulpa de la fruta alcance al menos -18 °C.

### **4. CONFIRMACIÓN Y PROCESAMIENTO DE LOS RESULTADOS**

- 4.1 Una vez que se haya completado el cronograma de procesamiento, las temperaturas registradas estarán disponibles para que el SAG las apruebe.
- 4.2 Esto debe estar disponible para la auditoría de la Aduana de China cuando sea necesario.
- 4.3 Si no se logró el requisito de congelación, las frutas no se pueden exportar a China.

**5. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Durante el almacenamiento y el transporte, las frutas deben mantenerse a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o menos.

### ANEXO 3

## PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CONGELADOS

<b>1. DATOS GENERALES</b>	
Código del Establecimiento	
Nombre del Establecimiento	
Región	
Comuna	
Nombre Responsable Técnico	

<b>2. REGISTROS</b>	
Cuenta con un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	
Cuenta con Resolución Sanitaria (Si/No). indicar número.	
Cuenta con registros de los huertos (CSG) de origen de la fruta (incluyendo respaldo del programa de Buenas Prácticas Agrícolas y Manejo Integrado de Plagas).	
Realiza análisis de residuos de pesticidas para los productos de exportación.	
Realiza análisis de residuos de metales pesados para los productos de exportación.	



Realiza análisis microbiológicos para los productos de exportación.	
Cuenta con planos de la instalación con sus dimensiones.	
Cuenta con los datos del propietario u operador.	
Cuenta con un detalle que indique, para cada cámara del Establecimiento, su capacidad y el material de aislamiento.	
Cuenta con información sobre marca, modelo, tipo y capacidad de compresores de refrigeración, condensadores, evaporadores o equipos de circulación de aire .	
Cuenta con detalles del equipo de refrigeración, incluyendo rango de Tº, ciclo de descongelación, otros detalles.	
Indicar tipo de sistema de congelación utilizado (ej. tradicional, u otra metodología de congelamiento).	

### 3. MEDIDAS PREVENCIÓN COVID-19

Cuenta con pediluvio para ingreso a instalaciones.	
Cuenta con lavamanos para ingreso a instalaciones.	
Cuenta con alcohol gel dentro de las instalaciones.	
Uso obligatorio de mascarilla en las instalaciones.	



	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA</b>	Versión 21-12-2022
---	---	-----------------------

<b>4. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>	<b>N/A</b>
4.1	El Establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático que permita mantener la temperatura de la fruta durante todo el proceso.			
4.2	El proceso de congelado cuenta con un sistema de registro de las temperaturas de los productos, al menos cada 5 minutos.			
4.3	Los registros de temperatura contemplan todos los sensores de la cámara o método utilizado para congelar el producto.			
4.4	Los registros de temperatura incluyen mediciones al inicio, mitad y al final del proceso de congelado.			
4.5	Se mantienen calibrados los equipos para registrar la temperatura, por un tercero calificado.			
4.6	Los certificados que acreditan la calibración de los equipos se encuentran vigentes.			
4.7	Las cámaras que almacenan el producto congelado mantienen la fruta a una temperatura de -18°C o menos.			
4.8	Las cámaras que almacenan el producto congelado a -18°C o menos, cuentan con un sistema de registro de temperatura.			
4.9	El Establecimiento dispone de áreas de carguío bajo resguardo para el despacho de productos congelados.			

<b>5. RESULTADO DE LA VISITA</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>	<b>N/A</b>
5.1	El establecimiento cumple lo requerido.			



**6. MOTIVO POR EL CUAL NO CUMPLE (SI CORRESPONDE)**

--

Fecha próxima visita:

--

**7. RESULTADO VISITA VERIFICACIÓN PUNTOS PENDIENTES**

--

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma responsable de la  
Planta

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma Supervisor/a de  
Exportaciones Agrícolas

