**Protocolo Elevará la Calidad e Inocuidad de los Jugos concentrados**

Conocer el status en cuanto a la gestión de los residuos de plaguicidas en sus productos; disminuir la incertidumbre en la toma de decisiones en relación a la materia prima y al destino de la producción, y evitar reclamos del exterior debido al incumplimiento de los Límites Máximos de Residuos, son algunos de los beneficios que traerá a las empresas elaboradoras de jugos concentrados de uva y manzana la adopción del “Protocolo de Monitoreo y Evaluación de Residuos de Plaguicidas (Promer)”

Este Protocolo es una herramienta de aplicación voluntaria, elaborado por Fundación Chile y la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile (Chilealimentos A.G), cofinanciado por CORFO y consensuado con la industria productora de jugo concentrado de manzana y de uva, en respuesta a la creciente preocupación frente a las cada vez más estrictas normas relacionadas con la presencia de residuos de plaguicidas que se están generando, a nivel global, tanto a nivel gubernamental como privado.

Este protocolo, que permita a la industria nacional de jugos concentrados minimizar el riesgo de aparición de residuos de plaguicidas en sus productos y cumplir así con los requerimientos definidos en los Límites Máximos de Residuos (LMR´s) de los mercados internacionales, está compuesto por 4 elementos:

1. **Marco conceptual:** Esta secciónexplica las consideraciones que deben conocer y tener presente las empresas elaboradoras de jugos concentrados que deseen aplicar el protocolo.
2. **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCCs) para la producción de jugos concentrados en plantas de proceso**: Este documento contiene las recomendaciones a ser progresivamente implementadas por las plantas elaboradoras de jugos, las cuales incluyen 8 ámbitos de verificación, cada uno con sus respectivos puntos de control sumando en total 28.

En este componente se especifican los puntos de control, los criterios y el nivel de cumplimiento requerido para cada punto. Cada punto de control junto con sus criterios de cumplimiento fue ponderado siguiendo tres niveles de prioridad: mayor, menor y recomendado. De esta forma, se establece una guía para que las plantas de jugos prioricen la implementación de aquellos puntos de control que se encuentran sin desarrollo o con débil nivel de implementación.

1. **Lista de verificación (Checklist) para la producción de jugos concentrados en planta de proceso:** Es un documento de referencia para conocer el nivel de cumplimiento del protocolo, donde se reiteran los puntos de control de la sección anterior y sirve de guía para que las plantas de jugos realicen sus propias verificaciones internas y se preparen para una auditoria externa o una eventual certificación. Asimismo la aplicación de esta herramienta permite hacer la revisión del sistema completo para "mejoramiento continuo".
2. **Guía de recomendaciones técnicas para la prevención y reducción de la contaminación por residuos de plaguicidas de los jugos concentrados de frutas**: Son un conjunto de manejos y prácticas recomendadas que tienen como objetivo minimizar la presencia de residuos de plaguicidas en los jugos concentrados, que sirven para guiar a los usuarios en la correcta implementación del protocolo. En esta guía se abordan los 7 ámbitos de verificación de los puntos de control y se explica las consideraciones que deben conocer y tener presente las plantas que deseen producir sus jugos concentrados bajo este protocolo.

A la fecha la industria ya dispone de la primera versión este Protocolo, de aplicación voluntaria, que fija los procedimientos que permiten minimizar el riesgo de presencia de plaguicidas en los jugos concentrados, constituyendo una herramienta de autoevaluación y mejoramiento continuo de sus procesos. Y que puede ser aplicado y verificado internamente en las plantas a través de una Lista de Chequeo.