



ESTABLECE EL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL DE INOCUIDAD EN LA CADENA AGROALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS FRUTÍCOLAS FRESCOS Y CONGELADOS DE EXPORTACIÓN Y DEROGA RESOLUCIÓN N° 3.410/2002

SANTIAGO,

N° _____/ VISTOS: La Ley N° 18.755 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el decreto ley N° 3.557, de 1980, sobre Protección Agrícola; la ley 18.575, Orgánica Constitucional de bases generales de la administración del Estado; la ley N°19.880, que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; el decreto supremo N° 112, de 2018, que designa al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; la Resolución N° 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, y las facultades que invisto como Director Nacional.

CONSIDERANDO:

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante, el Servicio, tiene por objeto contribuir al desarrollo agropecuario del país, para lo cual tiene entre sus funciones y atribuciones, el establecimiento de los requisitos necesarios para emitir certificados fitosanitarios de los productos vegetales que se exportan, según los requerimientos de las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países de destino, además de establecer los requisitos para certificar la aptitud para el consumo humano de productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.
2. Que, los países y bloques económicos a los cuales Chile exporta frutas, en estado fresco y congelado, asignan una alta relevancia a la inocuidad de los alimentos y a la protección de la salud de los consumidores de esos países, tales como los Estados Unidos, Unión Europea, Canadá, Rusia, Indonesia y China, entre otros, para lo cual establecen medidas para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos, ETAs.
3. Que, los organismos oficiales en materia de inocuidad de los mercados importadores llevan a cabo auditorías para evaluar en terreno los sistemas oficiales establecidos en Chile para controlar la contaminación química y microbiológica en los alimentos destinados a la exportación, para verificar el nivel de cumplimiento de las exigencias establecidas en sus regulaciones y realizan seguimiento a las acciones comprometidas.
4. Que, existe evidencia de que los productores y establecimientos nacionales que manipulan y procesan frutas frescas y congeladas destinadas a la exportación cuentan con programas de inocuidad implementados de acuerdo a estándares privados, y en algunos casos certificados por organismos de certificación de tercera parte. Sin embargo, en los reportes oficiales de las auditorías realizadas por las

autoridades competentes en materia de inocuidad de los mercados importadores, se señala que es necesario establecer acciones y medidas oficiales que permitan probar la eficacia de estos programas.

5. Que, en el caso de detectar incumplimientos o producirse retiros de productos desde los mercados, algunos organismos oficiales en materia de inocuidad de los países importadores de frutas frescas y congeladas de origen chileno notifican al Servicio, solicitando el desarrollo de gestiones oficiales para determinar las causas de tales incumplimientos, y establecer acciones correctivas y de seguimiento en relación a los operadores involucrados en la notificación.
6. Que, para dar cumplimiento a la certificación de la aptitud para el consumo humano de productos frutícolas primarios destinados a la exportación, el Servicio requiere establecer los requisitos y obligaciones que deben cumplir los participantes de la cadena agroalimentaria de exportación, así como los mecanismos que permitan prevenir la exportación de productos que no cumplan con los requerimientos oficiales o que presenten un riesgo para el consumo humano.

RESUELVO:

1. Establézcase el Sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos frutícolas frescos y congelados destinados a la exportación, en adelante el Sistema, y cada uno de sus componentes.

Título I Disposiciones generales

2. Establézcase el Sistema de Registro Agrícola como el sistema informático oficial a través del cual cada participante deberá realizar su inscripción y declarar la información asociada a la actividad que desarrolla en la cadena agroalimentaria de exportación.
3. El Sistema abarcará los productos frutícolas frescos y congelados que sean producidos, procesados, empacados y almacenados con fines de exportación, incluyendo los productos frutícolas importados que se procesan para la exportación.
4. La coordinación del Sistema estará a cargo de la División de Protección Agrícola y Forestal del Servicio Agrícola y Ganadero, a través del Subdepartamento de Plaguicidas y Fertilizantes del Departamento de Regulación y Control de Insumos y Productos Silvoagrícolas.
5. La responsabilidad de asegurar la inocuidad en la producción de estos alimentos radica en los actores privados que los producen, procesan, empacan, almacenan y exportan, en adelante los participantes, introduciéndolos en la cadena agroalimentaria para fines de exportación,



sin perjuicio de las acciones de control oficial que el Servicio ejerza en esta materia.

6. El Servicio, a través de las acciones de control oficial de inocuidad comprobará la eficacia de la implementación y mantención de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad que cada participante ha definido, en base al riesgo de su propio proceso.
7. Para los efectos de la aplicación de la presente Resolución se establecen las siguientes definiciones:
 - a. Agricultura Familiar Campesina (AFC): Forma de producción agrícola gestionada y dirigida por una familia y que en su mayor parte depende de mano de obra familiar, tanto de mujeres como de hombres.
 - b. Control de Proveedores: actividades que desarrolla la empresa para garantizar el origen y la inocuidad de las frutas adquiridas.
 - c. CSG: Código SAG Productor (del inglés Grower), asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.
 - d. CSP: Código SAG de Planta/Packing, asignado por el Sistema Registro Agrícola del SAG.
 - e. Envase: Recipiente que contendrá el producto frutícola primario destinado a la exportación, y contar con rótulo según las especificaciones que establezca el Servicio.
 - f. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
 - g. Lista de participantes: Nómina nacional, inscrita en el Sistema de Registro Agrícola (SRA), donde se encuentran listados todos los participantes inscritos ante el Servicio para exportar productos frutícolas primarios destinados a la exportación para consumo humano.
 - h. Establecimiento exportador de productos frutícolas: Instalaciones nacionales donde se emban, procesan, almacenan, refrigeran o congelan productos frutícolas primarios destinados al consumo humano, que cumplen las normativas del Servicio para exportar.
 - i. Parámetros de inocuidad: parámetros establecidos en la normativa nacional en primer término y en la normativa de los países importadores, en materia de residuos de plaguicidas, metales pesados y/o contaminantes microbiológicos, según corresponda, debiendo ser monitoreados a través de análisis realizados por laboratorios autorizados por el Servicio, según los criterios y procedimientos definidos en los protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tenga implementado cada participante.

- j. Participante: todo operador privado que realice al menos una de las siguientes actividades: producción, importación, procesamiento, empaque, almacenamiento y exportación de productos frutícolas primarios destinados a la exportación.
- k. Producto frutícola primario para exportación: Frutas que tienen como uso previsto el consumo humano en el extranjero, en estado fresco o congelado, sobre las cuales se han establecido exigencias y requisitos oficiales de inocuidad de los alimentos por parte de algún país importador.
- l. Producto terminado: Aquel producto frutícola primario para exportación que se encuentra empacado en su envase definitivo de exportación.
- m. Proveedor: Corresponde a una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, que abastece o suministra frutas a un participante de la cadena agroalimentaria de exportación, para su procesamiento o comercialización.
- n. Protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria: esquemas o estándares privados de certificación de buenas prácticas agrícolas o buenas prácticas de manufactura, según corresponda, con reconocimiento internacional, tales como GLOBAL GAP, Primus GFS, CANADA GAP (Canadian Horticultural Council On-Farm Food Safety Program), BRC (British Retail Consortium), FSSC 22000 (Food Safety System Certification), entre otros.

Título II

Inscripción de los participantes y suscripción del acuerdo operativo de inocuidad

- 8. Todo participante de la cadena agroalimentaria de exportación que realice una o más de las siguientes actividades: producción, importación, procesamiento, empaque, almacenamiento y exportación de productos frutícolas destinados a la exportación, deberá inscribirse ante el SAG de acuerdo al procedimiento definido por el Servicio.
- 9. Paralelamente, cada participante deberá presentar en la oficina sectorial respectiva, la documentación legal requerida para suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, documento a través del cual cada participante acepta y se compromete a dar cumplimiento a los requisitos y disposiciones de la presente Resolución, a los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca y al referido Acuerdo.
- 10. Los participantes que a la fecha de entrada en vigor de la presente Resolución se encuentren inscritos en el Sistema de Registro Agrícola, solo suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad.



Título III

Requisitos de los participantes

11. Se deberá cumplir con los siguientes requisitos generales y específicos según tipo de participante:

11.1. Requisitos generales.

a. Cada participante deberá identificar y controlar los peligros en los procesos que ejecuta y que pueda afectar la inocuidad del producto frutícola destinado a la exportación. Servirán para estos efectos los sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que tengan implementados los participantes que producen, procesan, empacan y almacenan productos frutícolas destinados a la exportación, de acuerdo a lo definido en el punto 7 letra n. de la presente Resolución.

Si el sistema está certificado por un organismo de certificación nacional o extranjero de acuerdo a esquemas o estándares privados de reconocimiento internacional, el participante deberá presentar en el Sistema de Registro Agrícola asociado al código del productor (CSG) o de la planta (CSP), según corresponda, los certificados e informes vigentes que dicho organismo le ha emitido como antecedente, para que el Servicio lo tenga en consideración, entre otros aspectos, para definir el riesgo de cada participante. Este requisito también aplica a productos importados, en los que, si cuenta con certificaciones BPA, BPM, HACCP u otra, deberá agregarse al Sistema de Registro Agrícola, asociado al código del importador (CSI).

El proceso de presentación de estos certificados e informes de predios y plantas debe realizarse todos los años, dada la vigencia de tales documentos.

b. Demostrar la implementación de un programa de prerrequisitos acorde al tipo de participante y actividad que realiza en la cadena agroalimentaria de exportación, según lo establecido en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente Resolución.

Tratándose de productores que pertenezcan al segmento de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), sean o no usuarios de INDAP, dicha implementación deberá ser controlada por la planta que empaqua o procesa su producción o materia prima.

11.2 Requisitos específicos para el exportador e importador de productos frutícolas primarios importados que se procesan para exportación.

a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia.

b. Verificar periódicamente que las plantas que empaquan, procesan y almacenan los productos frutícolas primarios importados, cumplen los mismos requisitos establecidos en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente Resolución. Servirán para estos efectos requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas

Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan.

- c. Contar con un mecanismo o sistema de trazabilidad permanente de las partidas y su relación con el origen del producto, y lugares donde se ha procesado y/o almacenado. Los registros o bases de datos de las partidas y su trazabilidad deberán estar disponibles para las inspecciones de inocuidad o investigaciones que efectúe el Servicio por un período de al menos dos años para productos frutícolas frescos y tres años para productos frutícolas congelados, sin perjuicio de las disposiciones o requerimientos que establezca la Autoridad Sanitaria correspondiente.
- d. Deberá contar con un sistema de control de proveedores, respecto de los cuales, deberá exigir la implementación de medidas para controlar los peligros inherentes a los productos frutícolas que introduce a la cadena agroalimentaria de exportación. Servirá para estos efectos, requerir de sus proveedores la implementación de sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), según corresponda, u otros protocolos de sistemas de gestión o aseguramiento de inocuidad alimentaria que dispongan.
- e. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

11.3 Requisitos específicos para la planta empacadora, planta de proceso y centro de acopio del producto frutícola primario destinado a la exportación.

- a. Deberán contar con una contraparte técnica de inocuidad, con experiencia y capacitación demostrable en la materia.
- b. Deberá tener implementado un programa de prerrequisitos que considere al menos los siguientes elementos:
 - i. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
 - ii. Mantenimiento de equipos, utensilios, estructuras e instalaciones.
 - iii. Control de plagas.
 - iv. Control y eliminación de desechos y residuos como prevención de contaminación cruzada.
 - v. Control de proveedores.
 - vi. Control de producto terminado respecto del cumplimiento de los parámetros de inocuidad, según se establece en la definición del punto 7 letra i.
 - vii. Salud e higiene del personal.
 - viii. Capacitación del personal, en especial de aquél que manipula el producto.
 - ix. Trazabilidad de materias primas y productos terminados, según lo que corresponda.

- x. Investigación y retroalimentación de reclamos y denuncias de consumidores o clientes, sólo aplicable a planta empacadora y planta de proceso.
 - xi. Plan de retiro y recuperación del producto, sólo aplicable a planta empacadora y planta de proceso.
 - xii. Etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos.
- c. Otros requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.
- 11.4 Requisitos específicos para el productor, incluidos aquellos que empacan el producto frutícola en el mismo predio.
- a. Deberán contar con una contraparte con experiencia y capacitación demostrable en materias de inocuidad.
 - b. Contar con un programa de prerrequisitos que considere al menos lo siguiente:
 - i. Existencia servicios higiénicos que cuente con suficiente disponibilidad de agua, jabón, y limpieza, mantención e higiene en forma periódica.
 - ii. Disponer de agua para el uso en lavado de manos.
 - iii. Mantención y calibración de equipos de aplicación de plaguicidas y otros insumos agrícolas.
 - iv. Identificación de las fuentes de agua utilizadas para la producción y de agua que entre en contacto directo con el producto frutícola, y monitoreo de ésta, cuando corresponda.
 - v. Salud e higiene del personal.
 - vi. Capacitación del personal que manipula y aplica plaguicidas.
 - vii. Capacitación del personal de cosecha, en materia de manipulación de alimentos.
 - viii. Control del producto, respecto de parámetros de inocuidad, según se establece en la definición del punto 7 letra i., según corresponda a producto cosechado o producto embalado.
 - ix. Medidas de prevención para que animales domésticos y silvestres no ingresen al huerto.
 - x. Limpieza de herramientas, materiales de cosecha e instalaciones utilizadas durante la cosecha.
 - c. Otros requisitos que establezcan los mercados con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos o instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

Título IV

Obligaciones de los participantes

12. Cada participante deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- a. Suscribir el Acuerdo Operacional de Inocuidad, documento a través del cual cada participante acepta y se compromete a dar cumplimiento a los requisitos y disposiciones de la presente Resolución, a los instructivos

y/o documentos específicos que el Servicio establezca y al referido Acuerdo.

- b. Cumplir con los requisitos que establezcan los países con los cuales el Servicio suscriba protocolos específicos.
- c. En el caso de los establecimientos que empaqueta no procesan y de los predios, incluidos aquellos que también empaquetan el producto frutícola, los códigos de identificación asignados a través del Sistema de Registro Agrícola, CSP y CSG, deberán ser utilizados en el etiquetado de los envases definitivos de exportación del producto frutícola, de acuerdo a los procedimientos establecidos para estos efectos y en el caso de los predios, el código CSG deberá consignarse en la Guía de Despacho del Servicio de Impuestos Internos, que respalda el traslado del producto desde el predio al establecimiento.
- d. Los exportadores y establecimientos que embalan o procesan deberán verificar que la materia prima provenga de predios que se encuentren inscritos ante el SAG.
- e. Notificar inmediatamente al Servicio todo evento o circunstancia que involucre la sospecha o contaminación confirmada de que alguno de los alimentos que ha manipulado o introducido en la cadena alimentaria de exportación no cumple con las condiciones en materia de inocuidad.
- f. Implementar las medidas que el Servicio le exija para corregir y controlar de manera eficaz un peligro identificado, en especial si se ha producido un evento que ha sido objeto de una notificación oficial emitida por las autoridades de los países de destino, como también de clientes o importadores.
- g. Ante la necesidad de realizar modificación en el Sistema de Registro Agrícola del nombre de la contraparte técnica de inocuidad, la planta empaquetadora o planta de proceso deberá informar al SAG, respecto de la incorporación del nuevo personal.
- h. La planta empaquetadora o de proceso deberá enviar a su contraparte técnica a las reuniones, cursos o jornadas de actualización en materia de inocuidad de los alimentos o procedimientos del Sistema, que podrá realizar el SAG o alguna entidad aprobada por el Servicio.
- i. Facilitar y cooperar en las actividades que realice el Servicio en el marco del funcionamiento del Sistema, colocando a disposición toda la información del proceso, la cual podrá ser requerida en cualquier instancia de control o inspección que efectúe el SAG.

Título V

Acciones de control oficial del Servicio

13. Inspecciones de inocuidad.

El Servicio, como parte de los controles oficiales del Sistema establecido por la presente Resolución, podrá realizar inspecciones de inocuidad a nivel de predio (producción primaria) y de plantas empaquetadoras, plantas de proceso y centros de acopio, para constatar el cumplimiento de los

requisitos establecidos en la presente Resolución y en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.

Para las inspecciones de inocuidad, el Servicio utilizará pautas estándares definidas por tipo de participante. Cada pauta estará disponible y publicada en forma permanente en el sitio web de SAG y sus actualizaciones serán comunicadas a los participantes estableciendo un período para su entrada en vigor.

Durante las inspecciones de inocuidad, el Servicio podrá solicitar los registros o documentos relacionados, como también realizar entrevistas y consultas al personal de cada participante.

14. Muestreos oficiales.

El Servicio podrá realizar monitoreos para peligros químicos y microbiológicos, cuyos análisis podrán ser efectuados en laboratorios del Servicio, laboratorios externos autorizados o de instituciones públicas en convenio con el Servicio.

15. Gestión de notificaciones oficiales por incumplimiento.

Toda notificación oficial de incumplimiento en materia de inocuidad, recibida por el Servicio desde los países importadores, que involucre productos frutícolas exportados por Chile será gestionada por el Servicio a través de un proceso de investigación para determinar sus posibles causas y acciones a seguir, sin perjuicio de realizar la comunicación a la Autoridad Sanitaria y a la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

Título VI

De las partidas de productos frutícolas primarios importados que se procesan para exportación

16. El importador deberá mantener un registro o base de datos de todas las partidas de productos frutícolas primarios importados al país como materia prima para su procesamiento con fines de exportación, debiendo incluir los siguientes antecedentes como mínimo, sin perjuicio de las disposiciones o requerimientos que establezca la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- a. El certificado de destinación aduanera.
- b. La autorización de uso y disposición otorgada por la Autoridad Sanitaria.
- c. Las claves de los lotes de producción o fechas de elaboración.
- d. El país de origen.
- e. El tipo de producto.
- f. La marca comercial, si corresponde.
- g. El nombre del proveedor del producto frutícola primario.

17. El importador deberá contar, además, con los documentos que demuestren que el producto fue producido, empacado y procesado por un operador extranjero que cuenta con la implementación de un programa de



prerrequisitos que considere, al menos, los elementos establecidos en los numerales 11.3 y 11.4 de la presente Resolución, según corresponda.

Título VII

Medidas y sanciones a adoptar frente a incumplimientos

18. El Servicio podrá aplicar medidas a los participantes que no cumplan con lo establecido en la presente Resolución, en el Acuerdo Operacional de Inocuidad, o en los instructivos y/o documentos específicos que el Servicio establezca.
19. El Servicio podrá, exigir o recomendarla adopción de medidas para corregir y controlar de manera eficaz un peligro identificado. Las medidas podrán considerar también, según sea el caso, resolver la suspensión de servicios de inspección fitosanitaria, pudiendo llegar a la suspensión o la revocación de la inscripción en el Sistema de Registro Agrícola. Mediante un instructivo se establecerán las causales, criterios, operatoria y canales de comunicación para la aplicación de estas medidas.
20. Las medidas a que se refiere el numeral anterior se aplicarán sin perjuicio de las medidas sanitarias que el Servicio puede adoptar respecto de los productos frutícolas primarios destinados a la exportación, en virtud de las atribuciones y facultades otorgadas por el Decreto Ley N° 3557, de 1980, sobre Protección Agrícola, en su artículo 34, inciso final, y la Ley N° 18.755, en su artículo 14 bis. Igualmente se notificará de los incumplimientos en materia de inocuidad que involucren riesgo grave de contaminación de la producción a la autoridad sanitaria respectiva, y al Servicio Nacional de Aduanas y demás instancias, según corresponda.

Título VIII

Disposiciones transitorias

21. Aquellos participantes que a la fecha de la entrada en vigor de la presente Resolución se encuentren inscritos en el Sistema Registro Agrícola no requerirán realizar una nueva inscripción, manteniendo sus códigos de identificación existentes. Sin embargo, deberá igualmente suscribir el Acuerdo operacional de Inocuidad, aun cuando ya tuviere firmado el acuerdo operacional de exportaciones.

Título IX

Disposiciones finales

22. Deróguese la Resolución SAG N° 3410 del año 2002 junto con la entrada en vigencia de la presente resolución.
23. La presente Resolución entrará en vigor a los 180 días corridos desde su publicación en el Diario Oficial.



ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

**HORACIO BORQUEZ CONTI
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

Distribución:

- *Directores Regionales Todas las Regiones.*
- *División de Protección Agrícola y Forestal.*
- *Unidad de Comunicación y Prensa Nivel Central.*
- *Oficina de Partes.*

RAR/AAP/PRM/RSC/CVB/RSC

