

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADOS A CHINA	Versión 17-11-2021
---	---	-----------------------

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. 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.
- 1.2. Los 17 tipos de frutas congeladas que se incluyen en este Protocolo se enumeran en el ANEXO 1.

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 empacadoras (CSP) deben utilizarse en el etiquetado del producto.
- 2.4. El SAG proporcionará la lista de registro al 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 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.
- 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).

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADOS A CHINA	Versión 17-11-2021
---	---	-----------------------

- 4.3. 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.
- 4.4. Cada establecimiento donde se procesan frutas congeladas, deberá realizar un análisis multiresiduo 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 un análisis que respalde su estado.
- 4.5. 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. Este Certificado debe estar disponible al momento del despacho del producto.
- 4.6. 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.

- 4.7. El responsable técnico autorizado por el SAG, verificará que el proceso de congelación se lleve a cabo de acuerdo con los

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADOS A CHINA	Versión 17-11-2021
---	---	-----------------------

"Procedimientos del proceso de congelación previa a la exportación" (detallados en el ANEXO 2).

- 4.8. Las frutas 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 No. 15 (NIMF 15).
- 4.9. 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.
- 4.10. 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 personal capacitado por el SAG, y que estará permanentemente en la planta, 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. Para cada envío a ser exportado a China que cumpla con los requisitos de este protocolo, el personal autorizado de la planta, adjuntará los certificados de análisis (CoA) correspondiente.
- 5.5. El personal autorizado por SAG, deberá emitir una planilla de despacho, a través del sistema multipuerto donde deberá adjuntar el certificado mencionado en el punto anterior.
- 5.6. En la planilla de despacho se deberá colocar en el campo de observaciones que el producto se encuentra a -18°C .
- 5.7. En caso de tener un productos de origen extranjero, indicar en el campo de observaciones, el país de origen del producto.
- 5.8. 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".

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. Aguacate 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. Melocotón 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. Zarzamora congelada (*Rubus ulmifolius*)
17. Fresa congelada (*Fragaria ananassa*)

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADOS A CHINA	Versión 17-11-2021
---	---	-----------------------

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 El personal autorizado de 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 personal 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 ± 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,

- 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 personal autorizado por el SAG.

3.2 Las frutas deben ser tratadas de la siguiente manera:

a. 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

Después del proceso de congelación, las frutas congeladas se almacenarán y transportarán. Durante el almacenamiento y el transporte, las frutas deben mantenerse a -18 °C o menos.