**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**

Para la exportación segura de frutas chilenas congeladas a la República Popular China, sobre la base de la evaluación de riesgos, el Ministerio de Agricultura de la República de Chile, representado por su Servicio Agrícola y Ganadero, en lo sucesivo denominado “SAG”, y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, en lo sucesivo denominada “GACC”, han intercambiado puntos de vista y alcanzado el consenso de la siguiente manera:

**Artículo 1. INFORMACIÓN GENERAL**

La fruta congelada mencionada en este Protocolo es la fruta que se ha sometido a un proceso de congelación rápida y se mantiene 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).

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

Las frutas congeladas exportadas a China deben estar de acuerdo con las leyes y regulaciones de cuarentena de plantas relevantes de China, y las normas de seguridad e higiene de China.

**Artículo 2. REGISTROS**

Todos los establecimientos de empaque / congelación que participan en la producción de las frutas congeladas que se exportarán a China deben estar registrados en el SAG, evaluados y aprobados por el GACC.

En el primer año de implementación de este Protocolo, el GACC enviará funcionarios chinos a Chile para una evaluación y aprobación in situ para el registro de todos los establecimientos de empaque / congelación. Después de eso, el SAG presentará los materiales técnicos del nuevo registro al GACC para su evaluación y aprobación por el GACC. Si es necesario, el GACC considerará una auditoría in situ. Los costos relacionados con la auditoría in situ mencionada por el GACC a Chile, incluido el transporte, la estadía y los viáticos, serán financiados por Chile.

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.

**Artículo 3. GESTIÓN DE PROVEEDORES**

El SAG requerirá que en cada establecimiento donde se congelen las frutas deberá mantener una lista con los productores de esas frutas. Este registro debe tener al menos la siguiente información: nombre del proveedor, región, comuna, código de huerto (CSG) de la propiedad y el nombre del cultivo (especie).

Todos los huertos que exportan a China deben tener programas 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. Y una copia de estas gestiones debe estar disponible en la instalación donde se llevará a cabo la congelación de las frutas, para poder comenzar el proceso de congelación.

**Artículo 4. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD**

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, referidos a la seguridad, calidad, empaque, almacenamiento y transporte de los productos, entre otros aspectos relevantes del proceso para la congelación rápida de frutas.

Cada establecimiento donde se procesan frutas congeladas, debe tener para el producto final, un análisis multiresiduo de esos pesticidas y metales pesados solicitados por China y también un análisis microbiológico. 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.

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 guiar y supervisar a los establecimientos de empaque / congelación que exportan frutas congeladas a China para que implementen estrictamente los lineamientos para empresas emitidos por la FAO y la OMS, fortalecer la protección de los empleados y prevenir la contaminación de productos y empaques por COVID-19.

**Artículo 5. PROCESAMIENTO, EMBALAJE Y CONGELACIÓN**

Solo bajo la supervisión de los inspectores del SAG o del responsable técnico autorizado por el SAG, el proceso de congelación debe llevarse a cabo de acuerdo con los "Procedimientos del proceso de congelación previa a la exportación" (detallados en el ANEXO 2).

Las frutas exportadas a China deben envasarse en envases completamente nuevos y limpios y de acuerdo con las normas de higiene alimentaria del Codex Alimentarius que brindan protección alimentaria adecuada para minimizar la contaminación. Si se utiliza material de embalaje de madera, debe cumplir con las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias No. 15 (NIMF 15).

Cada envase de frutas congeladas para exportación debe tener una etiqueta en inglés que indique el tipo de frutas (especies), el país de exportación, el código SAG de la planta procesadora, la región chilena de la planta, los establecimientos donde se procesaron las frutas congeladas, el nombre de la empresa exportadora y la fecha del proceso.

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.

**Artículo 6. INSPECCIÓN FITOSANITARIA PREVIA A LA SALIDA**

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.

El personal capacitado por el SAG y que estará permanentemente en la planta, realizará la inspección al 0.5% de la fruta durante las etapas del proceso de congelación, desde el producto preenvasado 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.

Para cada envío que se exportará a China que cumpla con los requisitos de este protocolo, el SAG adjuntará los certificados de análisis (CoA) correspondientes a cada envío.

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: “El envío cumple con los requisitos especificados en el Protocolo de Inspección y Requisitos de Cuarentena para la Exportación de Chile Frutas congeladas a China”.

El SAG proporcionará al GACC muestras del Certificado Fitosanitario y el modelo CoA para la confirmación y el mantenimiento de los registros.

**Artículo 7. INSPECCIÓN DE ENTRADA Y CUARENTENA**

Cuando los envíos de frutas congeladas lleguen al puerto de entrada chino, los funcionarios de aduanas de China examinarán los certificados y documentos, y realizarán inspecciones y cuarentenas. La Aduana de China debe garantizar que durante la inspección de las frutas, se mantendrá la cadena de congelación.

Si se encuentran organismos vivos de plagas cuarentenarias de interés para China, el envío será devuelto o destruido.

Si se detecta el incumplimiento de los límites máximos de residuos, como los requisitos de pesticidas o microorganismos patógenos, el envío podría ser devuelto o destruido, después de analizar el caso particular.

El GACC notificará inmediatamente al SAG que la importación de frutas congeladas del proveedor con problemas se suspenderá temporalmente hasta que se corrija la situación. Si el incumplimiento se produce continuamente por parte de otros proveedores, cada envío que se reciba de Chile será inspeccionado y la aprobación estará pendiente de un resultado exitoso del análisis de laboratorio. Dependiendo de la situación, incluso la importación de fruta congelada de Chile podría suspenderse hasta que se cumplan los requisitos.

**Artículo 8. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Cualquier controversia que surja de la interpretación, implementación o enmiendas a este Protocolo se resolverá cordialmente a través de consultas o negociaciones entre el GACC y el SAG.

Este Protocolo se ha suscrito , en , en dos copias de cada versión de idioma, redactadas respectivamente en chino, inglés y español. Si hubiera alguna discrepancia de interpretación, prevalecerá la versión en inglés. Cada parte ha mantenido un conjunto de textos en los idiomas mencionados, todos los cuales son igualmente válidos. El presente Protocolo tendrá vigencia por dos años, renovable automáticamente por un período igual si ninguna de las partes presenta enmiendas o propuestas de terminación al menos dos meses antes del vencimiento.

|  |  |
| --- | --- |
| **Representante del Ministerio de Agricultura de La República de Chile** | **Representante de**  **La Administración General de Aduanas de la República Popular 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*)

**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

b. 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.