

LINEAMIENTOS DE REQUISITOS DE INSPECCIÓN Y CUARENTENA PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS CHILENAS A INDONESIA

Para la exportación segura de frutas chilenas congeladas a Indonesia, se deberán considerar los siguientes puntos antes de la exportación, para dar cumplimiento a los requisitos establecidos por IAQA.

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 menos en todos los puntos de la cadena de acuerdo con los requisitos del “Código de prácticas para el procesamiento y manejo de alimentos congelados rápidamente” del *Codex Alimentarius* (CAC / RCP 8-1976).

Los 9 tipos de frutas congeladas autorizadas que se incluyen en este Protocolo, deben ser procesados en método IQF y se enumeran en el ANEXO 1.

Artículo 2. REGISTROS

Todos los Establecimientos de empaque / congelación que participan en la producción de las frutas congeladas que se exportarán a Indonesia deben estar registrados en el SAG, mediante el Sistema de Registro Agrícola (SRA). La información debe ser enviada a Indonesia cada inicio de temporada.

Artículo 3. GESTIÓN DE PROVEEDORES

El SAG requerirá que 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 exporten a Indonesia deben cumplir lo dispuesto en el Reglamento del Ministro de Agricultura de Indonesia Número 55/Permentan/KR.040/11/2016 y será responsabilidad del Establecimiento u cumplimiento.

Artículo 4. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Los establecimientos que procesan las frutas congeladas deben tener un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y seguir las pautas del (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 los pesticidas y metales pesados solicitados por Indonesia 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 Indonesia.

Artículo 5. PROCESAMIENTO, EMBALAJE Y CONGELACIÓN

Los productos a ser exportados a Indonesia deben ser congelados mediante la técnica de Congelado Rápido Individual (IQF).

Las frutas a ser exportadas a Indonesia, deben utilizar 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 deberá estar etiquetado para su trazabilidad, con una etiqueta en inglés que indique el tipo de frutas (especies), el país de exportación, el nombre de la planta procesadora, la región chilena de la planta, el nombre de la empresa exportadora, código CSP y la fecha del proceso.

Cada envase debe estar libre de plagas vivas, malezas, metales pesados, residuos de pesticidas y micotoxinas. Además, debe encontrarse libre de tierra, compost, arena, turba, residuos de partes vegetales y otras materias inertes.

Artículo 6. INSPECCIÓN FITOSANITARIA PREVIA A LA SALIDA

Para cada envío que se exportará a Indonesia, la empresa debe verificar que la fruta desde su proceso de congelación hasta su envío se mantuvo 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 Indonesia 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 Indonesia.

Cada establecimiento adscrito que exporte a Indonesia y que cumpla con los requisitos indicados en este lineamientos, deberá adjuntar a la planilla de despacho, los respectivos certificados de análisis (CoA), de lo contrario, si el despacho lo realiza SAG, se le deberá hacer llegarlos

certificados de análisis (CoA) correspondientes a cada envío, antes de la generación de la planilla de despacho.

Para cada envío que se exportará a Indonesia que cumpla con los requisitos de este protocolo, el SAG emitirá un Certificado Fitosanitario con la siguiente declaración adicional en inglés: “The consignment has met Indonesian phytosanitary requirement, processed and free from pests”.

Artículo 7. INSPECCIÓN DE ENTRADA Y CUARENTENA

Cuando los envíos de frutas congeladas lleguen al puerto de entrada en Indonesia, los funcionarios de IAQA, examinarán los certificados y documentos, y realizarán inspecciones y cuarentenas.

Si se encuentran organismos vivos de plagas cuarentenarias de interés para Indonesia, 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 tratado, devuelto o destruido, después de analizar el caso particular.

El IAQA 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.

ANEXO 1

LISTA DE FRUTAS CONGELADAS

1. Espárragos.
2. Cerezas
3. Moras
4. Arándanos
5. Gajos de limón
6. Frambuesas
7. Fresas
8. Uva
9. Dados Kiwi 10 x 10 x 10 mm

Durante el almacenamiento y el transporte, las frutas deben mantenerse a -18°C o menos.