

INTRODUCCIÓN

En este documento se señalan los requisitos que deben cumplir los packing y frigoríficos para la exportación de frutas congeladas a China.

La exportación de este tipo de productos 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. Todos los establecimientos (CSP) deben contar con un Acuerdo Operacional vigente con el SAG, el cual debe ser firmado por el representante legal de la empresa.
- 1.2. 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 1.
- 1.3. Sin perjuicio de lo indicado en el protocolo vigente, la autoridad de China ha indicado que se encuentran autorizadas todas las especies de frutas en estado congelado.

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	---	-------------------------

1.4. Las especies de frutas congeladas deberán cumplir con los siguientes requisitos.

- Todas las especies que el establecimiento desee exportar, deberán encontrarse registradas y autorizadas mediante el sistema CIFER (plataforma China) bajo la categoría Frozen fruit. Solo las especies ahí indicadas podrán optar a su exportación.
- Una vez enviada la información a China, a través del sistema, las autoridades del GACC podrá definir la modalidad de auditoría que el establecimiento deberá realizar.
- Una vez que el sistema CIFER de China autorice o rechace a algún Establecimiento, éste debe contactarse al Nivel Central del SAG para su revisión.
- La lista de establecimientos autorizados se encuentra en la página WEB del SAG y se actualizará en la medida que los establecimientos sean autorizados.

Es importante señalar que todos los establecimientos participantes de esta actividad son susceptibles de ser seleccionados por la autoridad de China para la realización de una auditoría.

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. Los códigos otorgados por el sistema de Registro Agrícola para las emparadoras (CSP) deben utilizarse en el etiquetado del producto.

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	-------------------------

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 la 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 (ANEXO 2).
- 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).

El Establecimiento deberá encontrarse registrado previamente en el SRA, con su código CSP activo, para esto debe asociarse a la categoría "PLANTA DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CONGELADOS".

- 4.3. Cada Establecimiento es responsable de verificar que los huertos de origen de la fruta, cumplan con lo establecido en el numeral 3.
- 4.4. Para la realización de los despachos de estos productos, el Establecimiento y el despachador/a autorizado/a o una Contraparte (en caso de Plantas que además de productos

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	---	-------------------------

congelados realicen proceso de productos frescos), deben ser registrados en el sistema Multipuerto. Este personal debe ser enrolado (huella digital) por el SAG.

- 4.5. A medida que se presente interés en exportar productos congelados a China, los Supervisores de Exportación deben verificar que a la brevedad se cumplan los pasos anteriores.
- 4.6. 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.
- 4.7. Las frutas congeladas deben cumplir con el marco regulatorio nacional del sistema de control oficial de inocuidad de productos hortofrutícolas primarios de exportación, establecido mediante la Resolución exenta N° 7550/2021.
- 4.8. Las frutas congeladas deben cumplir las leyes y normas de seguridad e higiene de China (GB14881). Esto incluye, entre otros, los siguientes aspectos:
 - 4.8.1. Para los alrededores del establecimiento se debe considerar el potencial riesgo de contaminación. Se deberán tomar las medidas necesarias para los terrenos vacíos, por ejemplo, cemento, baldosas o pasto, deberán ser pavimentados para mantener los alrededores limpios y prevenir que se levante polvo y se acumule el agua.
 - 4.8.2. Los establecimientos deben contar con análisis de agua, el cual debe cumplir con la norma la norma GB5749 de China.
 - 4.8.3. Para cada Establecimiento, el personal involucrado en el procesamiento del alimento debe contar anualmente con un certificado de salud. Este personal, antes de iniciar sus funciones, debe contar con una capacitación en higiene.
- 4.9. Será responsabilidad de cada establecimiento, mantener un control de producto terminado, a través de análisis de multiresiduos para pesticidas y metales pesados, y también de análisis microbiológico. Estos análisis deben ser realizados sobre el producto terminado, lo cual significa que cada envío

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	-------------------------

destinado a China debe contar con al menos un análisis de cada tipo que lo respalde.

- 4.10. Los análisis indicados en el numeral 4.8 deben ser realizados por laboratorios autorizados por el SAG. El listado de estos laboratorios se encuentra disponible en <https://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/laboratorios-de-analisis-y-ensayos/registros>
- 4.11. Los resultados de estos análisis no se deberán adjuntar a la planilla de despacho, previo a su exportación, sin embargo, deberán indicar en dicha planilla el número correlativo de los certificados de análisis (CoA), para los 3 ámbitos analizados, como antecedentes de trazabilidad para futuras supervisiones. Las copias de los análisis deberán estar disponibles para el SAG o la autoridad de China en caso de ser requeridos.
- Sobre procesamiento, embalaje y congelado de la fruta.**
- 4.12. El responsable técnico autorizado por el SAG, verificará que el proceso de congelación se lleve a cabo de acuerdo con los "Procedimientos del proceso de congelación previa a la exportación" (detallados en el ANEXO 2).
- 4.13. Las frutas congeladas 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 N° 15 (NIMF 15).
- 4.14. 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), el número de registro otorgado por GACC, la región, nombre de la empresa exportadora y la fecha del proceso.
- 4.15. Cuando el envío sea de consumo directo o su envío no es a granel, sino más bien, distribuido en bolsas u otro tipo de embalaje que pueda venderse por separado, este deberá llevar una etiqueta en cada una de las unidades al interior de la caja, con la información correspondiente al código de registro otorgado por China (siguiendo las disposiciones de la Norma

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	---	-------------------------

Nacional de Seguridad Alimentaria de dicho país), además de la etiqueta caja a caja.

- 4.16. 4.13 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 responsable técnico autorizado por el SAG, y que estará permanentemente en el Establecimiento, 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-ensado hasta el producto terminado, tomando muestras en cada una de las etapas, para garantizar la ausencia de plagas cuarentenarias para China. Si se detecta alguna anomalía, el envío no se puede exportar a China.
- 5.4. Deberá existir un registro de las inspecciones realizadas por cada establecimiento, el que debe contener al menos la siguiente información:
 - Nombre de empresa.
 - Especie.
 - Cantidad (kg).
 - Fecha inspección.
 - País de destino.
 - Nombre y firma de quien realiza la inspección.
 - Resultado (aprobado/rechazado).

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	---	-------------------------

- 5.5. Al momento del despacho, el despachador/a autorizado/a de la Planta deberá emitir una planilla de despacho, a través del sistema Multipuerto. Se recuerda que los responsables de los despachos deben encontrarse registrados en el sistema Multipuerto y en el Sistema Registro de Establecimientos y Firmas Autorizadas, y asociados a los Establecimientos respectivos. Adicionalmente, los responsables de los despachos deben tener enrolada su huella digital para realizar los despachos delegados.
- 5.6. Una vez que el Establecimiento está en condiciones de iniciar la emisión de sus Planillas de Despacho, la contraparte deberá tener presente lo siguiente:
- Al momento de confeccionar en Multipuerto las planillas de despacho, éstas no deberán llevar indicado el tratamiento.
 - Como son despachos delegados, las planillas de despacho se aprueban en los puertos de embarque.
 - Los medios de transporte de productos congelados no tendrán verificación física en puerto.
 - La fecha de emisión de la planilla debe corresponder a la fecha de consolidación de la carga en el Establecimiento y su envío al puerto.
- 5.7. En la planilla de despacho se debe incluir el código CSP del Establecimiento que embaló el producto.
- 5.8. En el campo de observaciones de la planilla de despacho se deberá colocar que el producto se encuentra a -18°C . Esta declaración en la Planilla de Despacho es equivalente a un certificado de frío de parte del establecimiento.
- 5.9. Junto con la planilla de despacho, cada establecimiento debe incluir el detalle del lote (packing list) a ser exportado, incluyendo al menos la siguiente información:
- Especie.
 - Cantidad de envases, por especie.
 - Fecha de proceso.

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	--	---------------------------------

5.10. En caso de tener un producto de origen extranjero, indicar en el campo de observaciones, el país de origen del producto.

5.11. 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”.

5.12. El Certificado Fitosanitario tiene cobro previo. Los Oficiales Autorizados deben verificar que se pagó la tarifa para aprobar y entregar el Certificado Fitosanitario.

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	-------------------------

ANEXO 1

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 responsable técnico autorizado por el 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 responsable técnico 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,

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
---	---	---------------------------------

- 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 responsable técnico autorizado por el SAG.
- 3.2 Las frutas deben ser tratadas de la siguiente manera: 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.

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	---

5. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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



ANEXO 2

PAUTA DE VERIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS CONGELADOS

1. DATOS GENERALES	
Código del Establecimiento (CSP)	
Nombre del Establecimiento	
Región	
Comuna	
Nombre Responsable Técnico	
Fecha de visita	

2. REGISTROS	
Cuenta con un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	
Cuenta con Resolución Sanitaria (Si/No). Indicar número.	
Cuenta con registros de los huertos (CSG) de origen de la fruta (incluyendo respaldo del programa de Buenas Prácticas Agrícolas y Manejo Integrado de Plagas).	
Realiza análisis de residuos de pesticidas para los productos de exportación.	
Realiza análisis de residuos de metales pesados para los productos de exportación.	



	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	-------------------------

Realiza análisis microbiológicos para los productos de exportación.	
Cuenta con planos de la instalación con sus dimensiones.	
Cuenta con los datos del propietario u operador.	
Cuenta con un detalle que indique, para cada cámara del Establecimiento, su capacidad y el material de aislamiento.	
Cuenta con información sobre marca, modelo, tipo y capacidad de compresores de refrigeración, condensadores, evaporadores o equipos de circulación de aire .	
Cuenta con detalles del equipo de refrigeración, incluyendo rango de Tº, ciclo de descongelación, otros detalles.	
Indicar tipo de sistema de congelación utilizado (ej. tradicional, u otra metodología de congelamiento).	

3. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO		Cumple	No Cumple	N/A
4.1	El Establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático que permita mantener la temperatura de la fruta durante todo el proceso.			
4.2	El proceso de congelado cuenta con un sistema de registro de las temperaturas de los productos, al menos cada 5 minutos.			
4.3	Los registros de temperatura contemplan todos los sensores de la cámara o método utilizado para congelar el producto.			

	LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE FRUTAS CONGELADAS A CHINA	Versión 4 16-10-2025
--	---	-------------------------

4.4	Los registros de temperatura incluyen mediciones al inicio, mitad y al final del proceso de congelado.			
4.5	Se mantienen calibrados los equipos para registrar la temperatura, por un tercero calificado.			
4.6	Los certificados que acreditan la calibración de los equipos se encuentran vigentes.			
4.7	Las cámaras que almacenan el producto congelado mantienen la fruta a una temperatura de -18°C o menos.			
4.8	Las cámaras que almacenan el producto congelado a -18°C o menos, cuentan con un sistema de registro de temperatura.			
4.9	El Establecimiento dispone de áreas de carguío bajo resguardo para el despacho de productos congelados.			

4. RESULTADO DE LA VISITA		Cumple	No Cumple	N/A
5.1	El establecimiento cumple lo requerido.			

5. MOTIVO POR EL CUAL NO CUMPLE (SI CORRESPONDE)
Fecha próxima visita:

6. RESULTADO VISITA VERIFICACIÓN PUNTOS PENDIENTES

Nombre y firma responsable de la
Planta

Nombre y firma Supervisor/a de
Exportaciones Agrícolas