



**DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN
EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A
EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA**

Temporada 2016-2017

**DIRECTRICES PARA EL MUESTREO,
ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA
DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA
A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA**

Temporada 2016-2017



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

1. OBJETIVO Y ALCANCE.

El objetivo de este documento es entregar las directrices para que los laboratorios de Chile registrados ante la autoridad de Indonesia realicen el muestreo y los análisis en fruta a exportar a Indonesia, de las especies uva de mesa, manzana, pera, kiwi, arándano y cereza, de manera de dar cumplimiento a los requerimientos de inocuidad alimentaria establecidos por ese país.

Así también, se describen las acciones que los productores y exportadores deben cumplir como parte del proceso para poder exportar fruta fresca de las especies antes mencionadas, al mercado de Indonesia.

2. ABREVIATURAS.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

CF: Certificado fitosanitario.

CoA: Certificado de análisis.

CSG: Código SAG Productor (del inglés Grower).

CSP: Código SAG Planta.

FFPO: Alimentos frescos de origen vegetal (del inglés Fresh food of plant origin).

IAQA: Agencia de Cuarentena Agropecuaria de Indonesia.

Pb: plomo.

PN: Notificación previa (del inglés Prior Notice).

SAG: Servicio Agrícola y Ganadero.

3. MARCO NORMATIVO.

- Reglamento N° 55 de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, sobre Control de la inocuidad alimentaria en la importación y exportación de alimentos frescos de origen vegetal¹.
- Decreto N° 967 del 29 de junio de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, sobre el Registro de Laboratorios de inocuidad de alimentos de Chile².

¹ El Reglamento N° 55 de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, entró en vigor el 18 de noviembre de 2016, reemplazando al Reglamento N° 04 de 2015. El Reglamento N° 55 de 2016 se encuentra disponible en la siguiente dirección:

http://karantina.pertanian.go.id/hukum/index.php?lnk=view_uu&jenis=peraturan%20menteri%20pertanian

² El Decreto N° 967 del 29 de junio de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, sobre el Registro de Laboratorios de inocuidad de alimentos de Chile, reemplazó al Decreto N° 101 de 2016, y tiene vigencia por tres años hasta el 29 de junio de 2019.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

4. ANTECEDENTES GENERALES.

De acuerdo a los requerimientos de control de inocuidad para la importación de alimentos frescos de origen vegetal (FFPO, por su sigla en inglés) establecidos mediante el Reglamento N° 55 de 2016 y el Decreto N° 967 del 29 de junio de 2016, ambos del Ministerio de Agricultura de Indonesia, para poder exportar fruta fresca producida en Chile al mercado de Indonesia, correspondiente a las especies uva de mesa, manzana, pera, kiwi, arándano y cereza, se debe contar con un certificado de análisis denominado CoA que respalde que dicha fruta cuenta con resultados de análisis de laboratorio que determinan que cumple con los límites establecidos para los siguientes tipos de parámetros de inocuidad:

- Residuos de plaguicidas.
- Metales pesados (plomo).
- Contaminantes biológicos (*Salmonella sp.* y *Escherichia coli*).

Para estos efectos, los muestreos y análisis requeridos deben ser realizados por laboratorios registrados ante el Ministerio de Agricultura de Indonesia y que cuenten con autorización SAG vigente en los casos que corresponda (ver Anexo 1), siguiendo los procedimientos establecidos por el SAG en el presente documento.

El productor/exportador que exporte fruta con destino a Indonesia, deberá comunicarse con la debida anticipación con el laboratorio registrado para coordinar la realización de los muestreos y análisis de laboratorio. Lo anterior considerando que, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento N° 55 de 2016, la fruta a exportar debe ir acompañada, además del CF, por:

- la notificación previa (PN), emitida en Chile y antes que la carga llegue a Indonesia, y
- el o los respectivos CoA, emitidos por un Laboratorio de Chile registrado.

En el caso que un laboratorio no cuente con registro ante Indonesia para la totalidad de los tipos de análisis requeridos, está permitido que dicho laboratorio pueda tomar las muestras y subcontratar el o los análisis que no tiene en su alcance, con un laboratorio que esté registrado para tales tipos análisis, teniendo en consideración aplicar las directrices establecidas en la norma ISO 17.025 sobre la subcontratación (comunicación hacia el cliente acerca de la subcontratación, identificación de los resultados cuyos ensayos han sido subcontratados, comunicación de los resultados por parte del laboratorio subcontratista, entre otros).

De darse la situación descrita en el punto anterior, el laboratorio registrado que subcontrate algunos de los análisis requeridos, deberá entregar al productor/exportador, copia de los informes de resultados de los análisis subcontratados, a objeto estén



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

disponibles y se puedan remitir al importador en Indonesia, ante un eventual requerimiento de estos documentos por parte de los oficiales de IAQA en los puntos de ingreso.

5. MUESTREO.

5.1. Criterios técnicos para el muestreo.

5.1.1. Unidad de muestreo.

La unidad de muestreo dependerá del tipo de análisis a realizar. De este modo y con el fin de que cada embarque de fruta dé cumplimiento a los requerimientos de inocuidad establecidos por Indonesia, se deberá considerar lo siguiente:

a) En el muestreo para el análisis de residuos de plaguicidas y para el análisis de metales pesados:

a.1) Para las especies **manzana, pera, arándano, kiwi y cereza**, el muestreo se deberá realizar sobre el producto terminado (embalado en su envase definitivo de exportación), y en forma previa a la inspección fitosanitaria SAG.

La unidad de muestreo corresponde a las cajas de cada productor con código CSG/especie/variedad que conformen el embarque. Se deben extraer al menos 5 cajas, desde las cuales se deberán obtener la muestra para análisis de laboratorio.

Si el packing dispone de Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o equivalente, vigente, podrá realizarse un solo muestreo para cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad, que se procese en ese establecimiento, y el resultado del análisis respectivo podrá amparar la totalidad de los embarques en que se exporte esta relación a Indonesia durante la temporada.

Para que se pueda realizar el muestreo de la forma señalada en el párrafo anterior, es requisito que el packing cuente con un certificado vigente en BPM o equivalente, siendo responsabilidad del productor/exportador demostrar documentalmente ante el laboratorio registrado y el SAG, la vigencia y alcance correspondiente del certificado. En el caso del SAG, esta condición deberá ser informada a través del Sistema de Registro Agrícola (<http://sra.sag.gob.cl/>).

En la eventualidad que los análisis arrojen un resultado positivo, no se podrá continuar con la modalidad de muestreo reducida, y se requerirá de un análisis



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

específico para cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad, presente en cada embarque.

- a.2) En la **uva de mesa**, el muestreo se deberá realizar en el predio de cada productor con código CSG que exporte fruta hacia Indonesia, debido a que la muestra está definida por cada especie/variedad. En estos casos, bastará con extraer la muestra una vez en la temporada, durante la cosecha.

b) En el muestreo para análisis microbiológico:

- b.1) Si el packing dispone de certificación en BPM o equivalente, vigente, podrá realizarse un solo muestreo para cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad, que se procese en ese establecimiento, y el resultado del análisis respectivo podrá amparar la totalidad de los embarques en que se exporte esta relación a Indonesia.

Para que se pueda realizar el muestreo de la forma señalada precedentemente, es requisito que el packing cuente con un certificado vigente en BPM o equivalente, responsabilidad del productor/exportador demostrar documentalmente ante el laboratorio registrado y el SAG, la vigencia y alcance correspondiente del certificado. En el caso del SAG, esta condición deberá ser informada a través del Sistema de Registro Agrícola (<http://sra.sag.gob.cl/>).

En la eventualidad que los análisis arrojen un resultado positivo, no se podrá continuar con esta modalidad de muestreo reducida, y se requerirá que los muestreos se realicen de acuerdo al esquema señalado en el literal b.2), para los packing que no cuentan con BPM o equivalente.

- b.2) Si el packing no cuenta con certificación en BPM o equivalente, el muestreo se deberá realizar sobre el producto terminado (embalado en su envase definitivo de exportación) y previa inspección fitosanitaria SAG, por cada productor/especie/variedad que conforme el embarque. De este modo, si un productor con código CSG/especie/variedad, exporta en distintos embarques, el producto terminado deberá ser muestreado cada vez que exporte en un nuevo embarque.

La tabla 1 resume el lugar y momento en que se deben tomar las muestras, dependiendo de la especie a exportar y tipo de análisis requerido.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

Tabla N° 1. Lugar y momento en que se deben tomar las muestras según especie y análisis requerido.

Especie a exportar	Análisis de residuos de plaguicidas	Análisis de metales pesados (Pb)	Análisis microbiológico
1. Uva de mesa	Lugar: En campo. Momento: Durante cosecha.	Lugar: En campo. Momento: Durante cosecha.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.
2. Arándano	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.
3. Kiwi	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	No requerido.
4. Manzana	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.
5. Pera	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.	Lugar: En packing, planta de proceso. Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

Especie a exportar	Análisis de residuos de plaguicidas	Análisis de metales pesados (Pb)	Análisis microbiológico
6. Cereza	<p>Lugar: En packing, planta de proceso.</p> <p>Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.</p>	<p>Lugar: En packing, planta de proceso.</p> <p>Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.</p>	<p>Lugar: En packing, planta de proceso.</p> <p>Momento: Producto terminado, en su envase definitivo de exportación.</p>

Se requiere de una muestra independiente por cada tipo de análisis de laboratorio requerido. Es decir, se deberá obtener una muestra para análisis de residuos, otra muestra para metales pesados y una tercera para análisis microbiológico. Esta última está compuesta por un n=5, según lo descrito en la tabla 3 del presente documento.

5.1.2. Cantidad de muestras.

Para análisis de residuos de plaguicidas y de metales pesados: La cantidad de fruta a obtener de cada predio o embarque, según corresponda, por cada productor código CSG y variedad, dependerá de la especie a evaluar. La cantidad de fruta a tomar y los pesos mínimos a enviar para análisis de laboratorios se indican en la Tabla N° 1. Se deberá tomar una muestra para cada tipo de análisis (residuos de plaguicidas y metales pesados).

Tabla N° 2. Cantidad de la muestra y peso mínimo para análisis de laboratorio de residuos de plaguicidas y de metales pesados.

Especie	Cantidad de muestra y peso mínimo para laboratorio
Arándano	1 kg.
Uva de mesa	7-8 racimos enteros; 2 Kg.
Cereza	1 kg.
Kiwi	15 unidades enteras; 2 Kg.
Manzana	10 unidades enteras; 2 Kg.
Pera	10 unidades enteras; 2 Kg.

Fuente: Codex, CAC/GL 33-1999.

Para análisis microbiológico: La cantidad de fruta a obtener de cada embarque, por cada productor código CSG y variedad, dependerá de la especie a evaluar. La cantidad de

DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

fruta a tomar, pesos mínimos y números de muestras a enviar para análisis de laboratorios se indican en la Tabla N° 2.

Tabla N° 3. Número de unidades por muestras y cantidad de muestras para análisis de laboratorio microbiológico.

Especie	Unidades por muestra	Cantidad muestras para laboratorio
Arándano	500 gramos	5
Uva de mesa	5-10 unidades	5
Cereza	500 gramos	5
Kiwi	10 unidades	5
Manzana	5-10 unidades	5
Pera	5-10 unidades	5

Fuente: SAG.

5.2 Infraestructura y equipos.

Se debe contar con infraestructura necesaria para la mantención de muestras y resguardo de su de éstas y para la mantención de registros.

Asimismo, para las labores de muestreo se debe contar con lo siguiente:

- Vehículo adecuado para las labores relacionadas al muestreo.
- Computador.
- Equipo e instalaciones de refrigeración de uso exclusivo.
- Conservadora de muestras o similar que permita mantener la cadena de frío entre 2 y 8°C.

5.3. Materiales de muestreo.

La adquisición y preparación de materiales a utilizar en los muestreos dependerá del tipo de análisis a realizar.

Para análisis microbiológico, los materiales de muestreo utilizados en la obtención, manejo y almacenamiento de muestras, deberán estar limpios, secos, estériles y libres de sustancias que pudieran afectar la viabilidad de los microorganismos.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

El laboratorio deberá contar con al menos lo siguiente:

- Bolsas estériles con cierre hermético de tamaño proporcional con la fruta a muestrear.
- Etiquetas autoadhesivas.
- Marcadores indelebles.
- Icepack activados.

Para el análisis de residuos de plaguicidas, las herramientas deberán estar limpias y los materiales deberán estar nuevos, sin uso, siendo responsabilidad del laboratorio contar con los siguientes materiales, como mínimo:

- Bolsas de papel.
- Bolsas plásticas.
- Icepack activados.
- Cinta selladora o de embalaje.

5.4. Captación de las muestras.

De acuerdo a lo descrito en el numeral 5.1.1 de este documento, la captación de muestras podrá realizarse en:

- Packing, planta procesadora u otro lugar donde se encuentre el producto terminado que va a conformar cada embarque (manzana, pera, kiwi, cereza, arándano).
- En campo, durante la cosecha de la fruta (sólo en uva de mesa).

5.4.1 Para análisis de residuos de plaguicidas y análisis de metales pesados.

Considerar las siguientes indicaciones:

- Verificar que las herramientas y bolsas estén nuevas y limpias. Las bolsas no se deben reutilizar.
- Lavar las manos con agua previo inicio del muestreo y entre cada muestreo.
- Depositar la fruta muestreada en bolsas de papel recubiertas con bolsas plásticas.
- Evitar contaminar bolsas con las manos y ropa que puedan haber estado en contacto con plaguicidas.

Muestreo en el predio, durante cosecha (sólo en uva de mesa): Las muestras para análisis de residuos de plaguicidas y para análisis de metales pesados se deberán extraer en los predios en los que se esté cosechando uva de mesa para destinar a la exportación a Indonesia.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

El muestreo en el huerto, se realizará recorriendo sistemáticamente el huerto, en forma definida (Z o X por ejemplo), avanzando en diagonal entre las hileras, colectando muestras al azar de distintas plantas, de acuerdo a la cantidad de racimos indicada en el Tabla N° 1, y considerando distintas exposiciones (sin exposición directa del sol) y distintas alturas (cultivos de mayor tamaño).

El muestreo debe estar dirigido sobre plantas en buen estado, sin daños por enfermedades ni por estrés.

Se debe evitar el muestreo en los bordes de cuarteles y/o huertos (contaminación por deriva).

Muestreo en packing o planta de proceso (para otras especies), cuando el producto está embalado en su envase de exportación: Para cada variedad de un productor con código CSG se deberá extraer la muestra según lo indicado en la Tabla N° 1 de este documento, de forma aleatoria y representativa, desde los envases del productor embalado en un packing con certificación BPM o de los pallets que conforman el embarque de cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad presente, según corresponda.

5.4.2. Para análisis microbiológico.

Las muestras se extraerán desde los envases de producto terminado del productor conductor con Código CSG que conformen el embarque.

Se deberán adoptar todas las medidas de profilaxis y seguir las siguientes indicaciones para evitar la contaminación y asegurar la integridad de la muestra:

1. Lavar y desinfectar las manos previo inicio del muestreo de la fruta de un productor y entre cada muestreo.
2. Usar guantes (estériles), mascarilla, cofia, batas durante todo el desarrollo del muestreo.
3. Colocar la muestra en una bolsa o recipiente estéril y cerrarla.

Antes de extraer las muestras de debe verificar la trazabilidad de la fruta, tomando en cuenta los códigos CSG de los productores. Para cada productor y variedad, se deberá extraer la muestra según lo indicado en el Tabla N° 2 de este documento, de forma aleatoria y representativa, desde los envases del productor que conformen el embarque.

Para evitar contaminaciones o exceso de manipulación de la muestra, no se pesa en el proceso de toma de muestras.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

Una vez tomada la muestra se debe almacenar a 2 a 8°C, manteniéndose de tal manera que se garantice su integridad, evitando exponer el producto a la luz solar directa y enviándola lo más pronto posible al Laboratorio, manteniéndose la cadena de frío hasta su recepción.

5.5. Identificación de la muestra que se envía a análisis de laboratorio.

Se deberá generar un formulario de muestreo y una etiqueta de identificación de las muestras, la que debe contener al menos los siguientes antecedentes:

- Código de la muestra.
- Lugar del muestreo.
- Fecha de muestreo.
- Hora de recolección de la muestra.
- Especie.
- Variedad.
- Código SAG productor (CSG).

La etiqueta de identificación deberá colocarse, en el exterior de la bolsa, en el nudo o cierre, de forma tal que evite la alteración y contaminación de la muestra, y perfectamente adherida a ésta.

Se debe dejar copia del formulario de muestreo al encargado del lugar donde se tomó la muestra.

6. ENVÍO DE LA MUESTRA A ANÁLISIS DE LABORATORIO.

Es sumamente importante que las muestras se entreguen al laboratorio lo más rápido posible para evitar su deterioro o contaminación. El tiempo máximo que debe transcurrir entre el muestreo y recepción de muestras en el laboratorio es de 36 horas (lo ideal es que no supere las 24 horas).

Las muestras deberán transportarse a temperatura de refrigeración, entre 2° y 8°C, para lo cual es aconsejable que se trasladen al interior de bolsas en contenedores con al menos cuatro icepack activados (dispuestos en las cajas, dos en la parte inferior y dos sobre las muestras).

No se permite que las muestras se transporten en contacto con contenedores o equipos (incluidos vehículos) que hayan sido usados para transportar o almacenar plaguicidas.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

7. ANÁLISIS DE LABORATORIO.

7.1. Condiciones de infraestructura, equipos, instrumentos, materiales y reactivos.

El laboratorio debe contar con la infraestructura y equipamiento básico requerido para llevar a cabo las actividades de análisis descritas en este documento, debe dar cumplimiento a lo señalado en los puntos correspondientes de la NCh-ISO 17025, versión vigente.

Asimismo, debe contar con los equipos, instrumentos, materiales, reactivos, soluciones y medios de cultivos necesarios, acordes al volumen de muestras, que garanticen el correcto desarrollo de las metodologías de análisis a realizar.

7.2. Recepción y manejo de la muestra.

Una vez recepcionada la muestra, el responsable técnico del laboratorio deberá evaluar la aptitud de la muestra para el análisis, considerándose como muestra apta, aquella que presenta temperatura de recepción en un rango entre 2-8°C y que se considera representativa en cantidad y tamaño.

Si la muestra presenta condiciones de embalaje inadecuadas, no está separada por especie/variedad/productor, no viene en la cantidad indicada en el presente documento, o no viene con la información adecuada, ésta debe ser rechazada y registrada como NO APTA, indicando el motivo de rechazo de la muestra.

7.3. Preparación de la muestra.

7.3.1. Para análisis de residuos de plaguicidas y análisis de metales pesados.

La preparación de las muestras que serán sometidas a análisis de residuos de plaguicidas y de metales pesados deberá ser realizada de acuerdo a los procedimientos analíticos validados y acreditados según ISO 17.025.

7.3.2. Para análisis microbiológico.

La preparación de las muestras que serán sometidas a análisis microbiológico deberá ser realizada de acuerdo a los procedimientos que cada laboratorio tiene aprobados (acreditados) según norma ISO 17.025.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

7.4. Metodologías de análisis y confirmatorias.

Las metodologías de los análisis y las metodologías confirmatorias, en caso de ser necesario, a utilizar, deben corresponder estrictamente a técnicas que el laboratorio tenga acreditadas según la norma ISO 17.025.

En el caso que un resultado de análisis microbiológico arroje *Salmonella* spp. positiva, una vez que se haya seroagrupado la cepa, el laboratorio registrado debe enviar dicha cepa al Instituto de Salud Pública (ISP) para realizar la confirmación del aislamiento, adjuntando la información de los resultados de las pruebas bioquímicas e identificándola con el número de muestra. Este envío debe ser efectuado en un plazo no mayor a 10 días corridos, desde la fecha de obtención de la cepa, y debe ser comunicado al SAG.

Los informes con muestras positivas a *Salmonella* spp. deben ser informados al SAG, en un plazo máximo de 1 día hábil desde la fecha de emisión del informe, mediante correo electrónico dirigido a roberto.mir@sag.gob.cl, alejandra.aburto@sag.gob.cl y valentina.caro@sag.gob.cl.

Por otra parte, debe existir un registro de las fechas de los análisis, responsables y estándares utilizados.

7.5. Parámetros a analizar.

Para dar cumplimiento a los requerimientos de la normativa de inocuidad de Indonesia, se deben analizar los parámetros definidos para Chile en el Decreto N° 967 del 29 de junio de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, de acuerdo a la lista de contaminantes especificada para las especies de fruta fresca exportar desde Chile a ese país, cuyo detalle se transcribe en el Anexo 2 del presente documento.

7.6. Comparación de resultados con la normativa de Indonesia y emisión del certificado de análisis (CoA).

Para la emisión de los certificados de análisis (CoA), la cual deberá ser realizada antes que la fruta sea exportada a Indonesia, el personal del laboratorio que tenga firma habilitada para firmar los certificados, debe comparar los resultados de los análisis, con la normativa de Indonesia y determinar si el producto cumple con límites máximos establecidos en el Anexo I del Reglamento N° 55 de 2016 del Ministerio de Agricultura de Indonesia o aquél que lo reemplace, para todos parámetros analizados.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

En el caso que el Anexo I del Reglamento N° 55 de 2016 de Ministerio de Indonesia no tenga definido un límite máximo de residuo para una determinada especie de fruta, se deberá considerar el valor Codex como límite.

- **Si cumple:** el laboratorio registrado emite el CoA de acuerdo al formato definido por Indonesia, declarando en el campo correspondiente que la fruta cumple con los requerimientos de inocuidad alimentaria de Indonesia.
- **Si no cumple:** El laboratorio registrado emitirá el CoA de acuerdo al formato definido por Indonesia, declarando en el campo correspondiente que la fruta **NO cumple**.

Tratándose de los análisis microbiológicos, el laboratorio registrado debe generar y registrar los resultados por cada muestra de laboratorio (n=5), tanto para *Salmonella* como para *E.coli*, respectivamente. Posteriormente, el laboratorio debe calificar cada uno de los resultados de las 5 muestras (para *Salmonella* sp. y *E.coli* por separado), para determinar si el producto a exportar cumple o no cumple con la normativa de Indonesia. Para estos efectos el criterio de cumplimiento debe considerar lo siguiente:

***Salmonella* sp.:**

Resultado del análisis	Criterio y límites	Parámetros establecidos
Cumple	No se han detectado muestras con presencia de <i>Salmonella</i> .	c=0 m=0
No cumple	Se detectó 1 o más muestras con presencia de <i>Salmonella</i> .	c=0 m=0

***E. coli*:**

Resultado del análisis	Criterios y límites	Parámetros establecidos
Cumple	Máximo en 2 muestras se obtuvieron resultados de análisis marginalmente aceptables, de acuerdo a los parámetros establecidos ($m < X < M$).	c=2 m= 10 ufc/g M= 20 ufc/g
No cumple	Se detectaron más de 2 muestras con resultados de análisis marginalmente aceptables, de acuerdo a los parámetros establecidos ($m < X < M$). Se detectó 1 o más muestras con resultado de análisis inaceptable ($X \geq M$).	c=2 m= 10 ufc/g M= 20 ufc/g

Si bien el nuevo Reglamento N° 55 de 2016 ya no hace exigible el uso de un formato único de CoA, el SAG ha determinado que para efectos de uniformar el proceso y asegurar que en la emisión de este documento se cumpla siempre con los campos mínimos de información requeridos por la autoridad de Indonesia, se continuará utilizando el formato de CoA que se presenta en el Anexo 3 del presente documento.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

8. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS POR EL LABORATORIO.

Los resultados obtenidos de las muestras para los análisis de inocuidad requeridos por Indonesia, deberán ser comunicados al productor/exportador, en un plazo no superior a 10 días hábiles, desde la fecha de recepción de la(s) muestra(s) en el laboratorio.

Cualquier atraso en el tiempo de respuesta, deberá ser informado tanto al productor/exportador como al SAG, por el responsable técnico del laboratorio registrado, con 2 días hábiles de anticipación a la fecha límite de respuesta, vía correo electrónico u otro medio escrito.

Cada laboratorio registrado ante Indonesia deberá informar al SAG los antecedentes sobre el muestreo, análisis y cumplimiento o no de los productos analizados, respecto de cada tipo de parámetro exigido por la normativa de Indonesia, como también de los CoA emitidos. Esta información deberá ser remitida a los siguientes puntos de contacto definidos por el SAG para estos efectos, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes, en planilla Excel, de acuerdo al formato se presenta en el Anexo 5 del presente documento:

- Gonzalo Yévenes, correo electrónico gonzalo.yevenes@sag.gob.cl.
- Roberto Tapia Soto, correo electrónico roberto.tapia@sag.gob.cl.

En el caso, que algunos de los análisis hayan sido subcontratados con otro de los laboratorios registrados ante Indonesia, esta situación también se deberá informar en la planilla Excel.

Junto con lo anterior, el laboratorio registrado deberá remitir a los puntos de contacto SAG, copia digital, debidamente firmado, de los informes de resultados y CoA emitidos e informados en la planilla Excel mencionada en el párrafo anterior.

Adicionalmente, y para aquellos casos en que se haya optado por la modalidad de muestreo reducido, realizando un solo muestreo para cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad, según lo descrito en el numeral 5.1.1 del presente documento, el laboratorio registrado deberá remitir a los puntos de contacto del SAG, la información requerida de acuerdo a formato establecido en el Anexo 6 del presente documento, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

9. ALMACENAMIENTO Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.

La información generada en el proceso será manejada y archivada bajo condiciones de confidencialidad. La información generada no puede ser divulgada sin la autorización del SAG y de los productores/exportadores a quienes corresponde la información.

10. NOTIFICACIÓN PREVIA DE LOS EMBARQUES Y EMISIÓN DE LOS CoA.

Cada exportador debe notificar su embarque a la autoridad de Indonesia, en forma previa a que la fruta llegue a ese país, mediante la emisión de un documento en forma manual o electrónica que se denomina PN. Esta PN debe ser enviada electrónicamente a través del sitio Web oficial de la Agencia de Cuarentena Agropecuaria de Indonesia (IAQA), <https://notice.karantina.pertanian.go.id/>

El formato del documento a utilizar es el Prior Notice-formato 2, que corresponde a países que cuentan con laboratorios registrados por Indonesia, el cual se presenta en el Anexo 4 del presente documento.

De este modo, cada embarque de fruta chilena con destino a Indonesia debe estar respaldado por al menos una PN y ésta estar relacionada con un único receptor en Indonesia (importador), no siendo obligatorio identificar el CF en la PN. Se hace presente que no se puede modificar una PN una vez emitida.

En la PN el exportador debe indicar el o los números y fecha de los Certificados de Análisis (CoA) emitidos por los laboratorios registrados, los cuales deben evidenciar que la fruta de **cada productor** que conforma el embarque **cumple** con los requerimientos de inocuidad alimentaria de Indonesia para la totalidad de los parámetros de análisis establecidos por Indonesia para Chile y que se especifican en el Anexo 2 del presente documento.

El exportador no podrá incluir en un embarque fruta de productores que no dé cumplimiento a la totalidad de los parámetros que en materia de inocuidad Indonesia ha establecido para Chile. En consecuencia, es responsabilidad del exportador cumplir con la norma de Indonesia para cada uno de los embarques que exporte a dicho país.

Es posible que el laboratorio registrado pueda emitir un único CoA asociado a un embarque, pudiendo incluir la información de los resultados de los análisis realizados a la fruta proveniente de uno o más productores con código CSG, siempre que corresponda a la misma especie. No obstante, un CoA es específico por cada embarque o envío, no pudiendo ser este documento ni su numeración en nuevos envíos.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

Sin perjuicio de lo anterior, en la eventualidad que la autoridad de Indonesia tenga alguna observación u objeción a esta forma de presentar la información, tanto la empresa exportadora como el laboratorio registrado deberán ajustar inmediatamente la manera de emitir la PN y el certificado CoA, respectivamente.

Es de suma importancia que los datos que los exportadores registren en la PN correspondan a lo que efectivamente se embarcará o embarcó y se está exportando con destino a Indonesia; como también la exactitud en la información que los productores/exportadores deben aportar a los laboratorios registrados para el correcto llenado y emisión de los CoA. Entre estos datos se encuentran: nombre del exportador; cantidad de fruta a exportar en el embarque; puerto y fecha de embarque; número y fecha de CoA, entre otros.

11. SUPERVISIÓN SAG

El Servicio podrá supervisar cualquier etapa del proceso descrito en este documento.

12. INSPECCIÓN/SUPERVISIÓN DE LAS IMPORTACIONES EN DESTINO (INDONESIA)

A la llegada de la fruta a Indonesia, a más tardar, el propietario o su representante debe presentar al oficial de cuarentena fitosanitaria del punto de entrada, la documentación para la inspección/supervisión de inocuidad, debiendo la fruta ir acompañada de la PN y el CoA.

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 37 de la Reglamento N° 55 de 2016 del Ministerio de Agricultura de Indonesia, se pueden dar las siguientes situaciones como resultado del proceso de inspección/supervisión realizado por IAQA:

- Si la importación de la fruta no va acompañada de la PN, será rechazada.
- Si la importación de fruta no va acompañada del CoA, quedará retenida y se otorgará un plazo de 14 días para presentarlo. Si no presentan el CoA dentro de este plazo, la importación se rechazará.
- Si se verifica que la importación de la fruta está acompañada de la PN y el CoA, se procederá a examinar la validez del CoA y de la información que contiene. Si se detecta que el CoA fue emitido por un laboratorio que no está registrado y/o los resultados de los análisis superan los límites máximos de residuos o contaminantes, la importación será rechazada.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

- En el caso que se corrobore la validez del CoA y que está de acuerdo con las disposiciones contempladas en el artículo 13 del Reglamento 55 de 2016, se llevarán a cabo controles de identidad para determinar la consistencia de la información de la PN y del CoA con la identificación del embalaje y fruta física. Si de estos controles se observa que el PN, y/o CoA no están de acuerdo con la identificación en el embalaje y/o la fruta física, la importación será rechazada.

Por otra parte y sin perjuicio de lo anterior, se revocará el registro del laboratorio si IAQA detecta 4 (cuatro) incumplimientos, en base a:

- la revisión de los documentos.
- los resultados del programa de monitoreo de Indonesia.

13. REFERENCIAS Y DOCUMENTOS RELACIONADOS.

- MINSAL, 1996. Reglamento sanitario de los alimentos (D.S. N° 977/1996).
- Ministerio de Agricultura de Indonesia, 2016. Reglamento N° 55 de 2016 del Ministerio de Agricultura de Indonesia (N°55/KR.040/11/2016).
- Codex Alimentarius, 2004. Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004).
- Codex Alimentarius, 1997. Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).
- Codex Alimentarius, 1999. Método de muestreo recomendado para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR (CAC/G 33-1999).
- FAO. Guía FAO para el muestreo de los alimentos.
- ICMSF, 2002. Microorganismos en los alimentos 2. Métodos de muestreo para análisis microbiológico.
- INN, 2002. NCh 2715 Of. 2002. Directrices para la aplicación de NCh-ISO 17025 en los laboratorios que realizan ensayos y análisis químicos.
- INN, 93 NCh 2401 Of. 93. Criterios generales concernientes al funcionamiento de los laboratorios.
- Food Safety and Inspection Service (FSIS). Analytical chemistry laboratory guidebook. Residues Chemistry.
- AOAC. Métodos oficiales de análisis de la Association of Official Analytical Chemist.
- EPA. Métodos oficiales de la Environmental Protection Agency, de Estados Unidos de Norteamérica.
- INN, 1999. NCh 2446 Of.1999. Guía para la validación de métodos de ensayo - principios y conceptos generales.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

ANEXO 1:

Lista de laboratorios registrados ante Indonesia para análisis en materia de inocuidad en frutas frescas de exportación a ese mercado y con autorización SAG vigente.

Nombre laboratorio	Dirección	Registro ante Indonesia		Autorización SAG		
		Número de registro (*)	Tipo de análisis	N° y año resolución SAG	Tipo de análisis	Vigencia
1. AGQ Chile S.A.	Los Industriales 697, Huechuraba, Región Metropolitana	Lab. Reg N° 01/CL/16	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. • Metales pesados. 	7060/2015	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. 	03-06-2018
2. Comercial Analab Chile S.A.	Exequiel Fernández 3592, Macul, Región Metropolitana.	Lab. Reg N° 02/CL/16	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. • Contaminantes microbiológicos. 	7505/2015	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas 	22-09-2018
3. Gestión de Calidad y Laboratorios S.A.	Parque Antonio Rabat 6165, Vitacura, Región Metropolitana.	Lab. Reg N° 04/CL/16	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. 	4906/2015	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas 	13-05-2018
4. Laboratorio de Análisis y Servicios Avanzados Ltda.	Camino Vecinal 950, Sector Santa Julia, Rancagua, Región del General Libertador Bernardo O'Higgins.	Lab. Reg N° 06/CL/16	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. • Contaminantes microbiológicos. 	2608/2016	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas 	17-05-2019
5. Bureau Veritas Chile S.A.	Ramón Freire 50, Parque Industrial Los Libertadores, Comuna de Colina, Región Metropolitana.	Lab. Reg N° 07/CL/16	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas. • Metales pesados. • Contaminantes microbiológicos. 	309/2016	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de plaguicidas 	15-01-2019

(*) La vigencia del registro de laboratorios de inocuidad de alimentos de Chile ante Indonesia es hasta el 29 de junio de 2019.



DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

ANEXO 2:

LISTA DE CONTAMINANTES A SER ANALIZADOS EN LA FRUTA EXPORTADA DESDE CHILE A INDONESIA (*)

(*) Según información contenida en archivo adjunto del Decreto N° 967 de 29 de junio de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia.

N°	Tipo de FFPO	Residuos de plaguicidas (**)	Metales pesados (**)	Contaminantes Biológicos (**)
1.	Arándano	AZINPHOS-METHYL	Plomo (Pb)	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella sp.</i>
		CAPTAN		
		FENBUCONAZOLE		
		FENHEXAMID		
		FLUDIOXONIL		
		MALATHION		
		PYRACLOSTROBIN		
2.	Cereza	ACETAMIPRID	Plomo (Pb)	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella sp.</i>
		BUPROFEZIN		
		CAPTAN		
		CARBENDAZIN		
		CHLOROTHALONIL		
		CYHALOTHRIN (INCLUDES LAMDA-CYHALOTHRIN)		
		DIAZINON		
		DIFENOCONAZOLE		
		DODINE		
		FENBUCONAZOLE		
		FENHEXAMID		
		FLUOPYRAM		
		IPRODIONE		
		METHIDATION		
		PYRACLOSTROBIN		
		PYRIMETHANIL		
		TEBUCONAZOLE		
TRIFORINE				
3.	Kiwi	BOSCALID	Plomo (Pb)	
		FENHEXAMID		
		IPRODIONE		
		PERMITHRIN		
		SPINOSAD		
		TEBUFENOZIDE		
		THIACLOPRID		

DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

N°	Tipo de FFPO	Residuos de plaguicidas (**)	Metales pesados (**)	Contaminantes Biológicos (**)
4.	Manzana	ABAMECTINA	Plomo (Pb)	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella sp.</i>
		AZINPHOS-METHYL		
		CYHEXATIN		
		CYPRODINIL		
		DIPHENYLAMINE		
		ETHEPHON		
		ETOFENPROX		
		FENAMIPHOS		
		FOLPET		
		IMIDACLOPRID		
		INDOXACARB		
		MALATHION		
		METHIDATION		
		METHOMYL		
		PARATHION -METHYL		
		PROPARGITE		
		PYRACLOSTROBIN		
		5.		
AZINPHOS-METHYL				
BUPROFEZIN				
CYHEXATIN				
CYPRODINIL				
DIMETHOATE				
DIPHENYLAMINE				
ETOFENPROX				
IMIDACLOPRID				
INDOXACARB				
METHIDATION				
METHOMYL				
TEBUCONAZOLE				

DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

N°	Tipo de FFPO	Residuos de plaguicidas (**)	Metales pesados (**)	Contaminantes Biológicos (**)
6.	Uva de mesa	AZOXYSTROBIN	Plomo (Pb)	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella sp.</i>
		CAPTAN		
		CARBENDAZIN		
		CHLOROTHALONIL		
		CHLORPYRIFOS		
		CYPRODINIL		
		DIFENOCONAZOLE		
		ETHEPHON		
		FENHEXAMID		
		FLUDIOXONIL		
		FLUTRIAFOL		
		FOLPET		
		IMIDACLOPRID		
		INDOXACARB		
		IPRODIONE		
		KRESOXYM - METHYL		
		MEPTYLDINOCAP		
		METALAXYL		
		PARATHION -METHYL		
		PENCONAZOLE		
		PYRACLOSTROBIN		
		PYRIMETHANIL		
		TEBUCONAZOLE		
		TRIFLOXYSTROBIN		

(**) El límite máximo de contaminantes se encuentra referido en el Anexo 1 del Reglamento N° 55 de 2016, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, o aquél que lo reemplace.

DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

ANEXO 3: Formato Certificado de Análisis CoA.

Format - 4

LABORATORY LETTERHEAD <i>(Laboratory's name and address)</i>					
CERTIFICATE OF ANALYSIS No. :					
DESCRIPTION OF CLIENT / EXPORTER	Name	Company name			
	Address				
	Phone/Fax. Number				
DESCRIPTION OF SAMPLE	Sample Code				
	Sampling Location			Sampling date <i>(dd/mm/yy)</i>	
	Date registered <i>(dd/mm/yy)</i>			Date of analysis <i>(dd/mm/yy)</i>	
DESCRIPTION OF CONSIGNMENT					
Common Name					
Botanical Name					
Quantity (kg)			Packing unit		
Port of Loading			Date of loading <i>(dd/mm/yy)</i>		
RESULT OF ANALYSIS					
No.	Test Parameters	Method of analysis	Indonesia's Food Safety Standards	Result of Analysis	Remarks/Conformity
1.					
2.					
3.					
...					
<i>This certificate guarantees the compliance of the consignment with Indonesia's food safety requirements</i>					
Place: Date: <i>(dd/mm/yy)</i>					
Authorized officer Signature & seal (.....)					

Indicar nombre empresa exportadora.

Debe ser exactamente la misma fecha que se indica en el PN.

Testing Parameters:

- ✓ The type of pesticide used in the origin country;
- ✓ Heavy metals;
- ✓ Mycotoxins; and/or
- ✓ Biological contaminants

El resultado del análisis no debe exceder el límite máximo establecido para el parámetro.

Declaración que garantiza que el producto vegetal fresco (FFPO) cumple los requerimientos de inocuidad alimentaria de Indonesia.



**DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN
EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A
EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA**

Temporada 2016-2017

ANEXO 3: Formato Certificado de Análisis CoA (continuación)

LABORATORY LETTERHEAD <i>(Laboratory's name and address)</i>					
CERTIFICATE OF ANALYSIS No. :					
DESCRIPTION OF CLIENT/EXPORTER	Name		Company name		
	Address				
	Phone/Fax. Number				
DESCRIPTION OF SAMPLE	Sample Code				
	Sampling Location		Sampling date <i>(dd/mm/yy)</i>		
	Date registered <i>(dd/mm/yy)</i>		Date of analysis <i>(dd/mm/yy)</i>		
DESCRIPTION OF CONSIGNMENT					
Common Name					
Botanical Name					
Quantity (kg)		Packing unit			
Port of Loading		Date of loading <i>(dd/mm/yy)</i>			
RESULT OF ANALYSIS					
No	Test Parameters	Method of analysis	Indonesia's Food Safety Standards	Result of Analysis	Remarks/Conformity
1.					
2.					
3.					
...					
<i>This certificate guarantees the compliance of the consignment with Indonesia's food safety requirements</i>					
<p align="right">Place: Date: <i>(dd/mm/yy)</i> Authorized officer <i>Signature & seal</i> (.....)</p>					

DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA

Temporada 2016-2017

ANEXO 4: Formato de notificación previa manual (Prior Notice – formato 2).

Format - 2					
<u>BARCODE</u>					
E - PRIOR NOTICE - II <i>(for Registered Laboratory)</i> No.					
COUNTRY OF ORIGIN/EXPORT:					
Description of Exporter/ Representative	Name		Company name		
	Address				
	Phone/Fax Number				
DESCRIPTION OF FFPO/CONSIGNMENT:					
No	Code	Common Name & Variety <i>(in English)</i>	Botanical Name	Quantity (kg)	Packing Unit
1.					
2.					
3.					
...					
Means of conveyance		Voyage/Flight number			
Port of loading		Date of loading <i>(dd/mm/yy)</i>			
Place of destination		Date of estimated arrival <i>(dd/mm/yy)</i>			
EXPORT PURPOSE		<input type="checkbox"/> Consumption <input type="checkbox"/> Raw Material/Industry <input type="checkbox"/> Other <i>(Please describe):</i>			
CERTIFICATE OF ANALYSIS (COA)		Certificate Number			
		Date of Certificate <i>(dd/mm/yy)</i>			
Additional Information:					
<input type="checkbox"/> Container's Identification Number:					
Place: Date: <i>(dd/mm/yy)</i> Applicant <i>Signature & seal</i> (.....)					

Corresponde al tipo de unidad de embalaje: caja, bins, otro.

Se debe indicar el N° del CoA y no el N° de informes de resultados de análisis parciales.



**DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN
EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A
EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA**

Temporada 2016-2017

ANEXO 5: Formato planilla para remitir información al SAG sobre CoA, muestras y resultados de análisis emitidos por los Laboratorios de Chile Registrados por Indonesia

Laboratorio - N° registro	N° certificado (CoA)	Empresa exportadora	Nombre productor	Código SAG Productor (CSG)	Especie	Variedad	Datos del muestreo			Datos del análisis				
							Código o identificación de muestras (*)	Fecha	Lugar	Código o identificación informe de análisis (*) (**)	Tipo de análisis	Parámetro	Metodología	Resultado

(*) Ingresar cada código o identificación en una línea independiente.
(**) Si el análisis fue subcontratado, indicar código del laboratorio registrado que realizó el análisis.



**DIRECTRICES PARA EL MUESTREO, ANÁLISIS Y CERTIFICACIÓN
EN MATERIA DE INOCUIDAD DE FRUTA FRESCA CHILENA A
EXPORTAR CON DESTINO A INDONESIA**

Temporada 2016-2017

**ANEXO 6: Formato planilla para remitir información al SAG en aquellos casos que se haya optado al
muestreo reducido**

(un solo muestreo para cada relación Packing(CSP)/Productor(CSG)/Especie/Variedad)

**PLANILLA CONSOLIDADO DE ANALISIS REALIZADOS
EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA A INDONESIA**

Laboratorio - N° registro	Datos Muestra						Datos del predio y Packing					
	Código o identificación de muestras (*)	Fecha Muestreo	Lugar Muestreo	Especie	Variedad	Tipo parámetro	Código SAG Productor (CSG)	Código SAG Planta (CSP)	N° Certificado BPM o equivalente	Entidad Certificadora	Fecha Inicio Cert. BPM o equiv.	Fecha Término Cert. BPM o equiv.

(*) Ingresar cada código o identificación en una línea independiente.