



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 .

SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA

JMM

SANTIAGO, 31 DIC. 2021

RESOLUCIÓN EXENTA N°

604

VISTOS: el D.F.L. N°294, de 1960 del Ministerio de Hacienda, Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura; la Ley N°18.755, Establece Normas Sobre El Servicio Agrícola y Ganadero; el D.F.L. N°1/19.653, de 2000, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575 y la resolución N°7, de 2019, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Ministerio de Agricultura es la secretaría de Estado encargada de fomentar, orientar y coordinar las industrias agropecuarias del país, estando su acción encaminada, fundamentalmente, en avanzar hacia un sector agroalimentario y forestal competitivo, sustentable, innovador y moderno, comprometido socialmente con el desarrollo regional y rural. Uno de sus objetivos estratégicos es mejorar el sistema de información, gestión y transparencia de mercados, frenando la competencia desleal y promoviendo una imagen país que potencie la integración de Chile al mundo, protegiendo y valorando el patrimonio fitosanitario y zoonosanitario.
2. Que, conforme lo consignado en la Ley N°18.755, el Servicio Agrícola y Ganadero tiene entre sus funciones y atribuciones, el mantener relaciones y celebrar convenios de cooperación con organismos nacionales e internacionales en aquellas materias a que se refiere la presente ley, sin perjuicio de las facultades y atribuciones del Ministerio de Relaciones Exteriores, y además, velará por el cumplimiento de las convenciones internacionales suscritas por Chile en materias de competencia del Servicio, y ejercerá la calidad de autoridad administrativa, científica o de contraparte técnica de tales convenciones.
3. Que, mediando la asesoría técnica de los Departamentos de Asuntos Internacionales, tanto del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), como de ODEPA, se ha gestado un Protocolo de Requisitos de Inspección y Cuarentena Para La Exportación de Frutas Congeladas Chilenas a China, con la Administración General de Aduanas de la República Popular China, para la exportación segura de frutas chilenas congeladas a dicha República, sobre la base de la evaluación de riesgos.
4. Que, en concordancia con lo anterior, el Ministerio de Agricultura suscribió el señalado Protocolo de Requisitos de Inspección y Cuarentena Para La Exportación de Frutas Congeladas Chilenas a China, con la Administración General de Aduanas de la República Popular China, el 5 de noviembre de 2021,

RESUELVO:

1°. **APRUÉBASE** el Protocolo de Requisitos de Inspección y Cuarentena Para La Exportación de Frutas Congeladas Chilenas a China, suscrito con fecha 5 de noviembre de 2021, entre el Ministerio de Agricultura de la República de Chile y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, cuyo texto es el siguiente:

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 05/11/2021, en Santiago/Beijing, 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.

HAY FIRMAS.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o menos.

2°. **REMÍTASE** el Protocolo que antecede y copia del presente acto administrativo a la Dirección Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, a objeto que dicha autoridad disponga los actos y medidas administrativas que corresponda para asumir los compromisos y obligaciones expresadas en el primero.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE.




M. EMILIA UNDURRAGA M.
MINISTRA DE AGRICULTURA

**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.

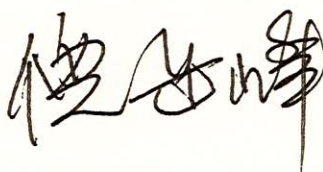
Artículo 8. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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 *05/11/2021*, en *Santiago/Beijing*, 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 $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ o más frío durante al menos 30 minutos (método tradicional), para garantizar que la temperatura térmica de la fruta alcance al menos $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o menos.

智利共和国农业部 与中华人民共和国海关总署 关于智利冷冻水果输华检验检疫要求的议定书

为使智利冷冻水果安全输往中华人民共和国，根据有害生物风险评估结果，以智利农牧局（以下简称“SAG”）为代表的智利共和国农业部与中华人民共和国海关总署（以下简称“GACC”）经友好协商，达成一致意见如下：

第一条 总则

本议定书所指的冷冻水果是指去除不可食用果皮、果核后（樱桃除外），经过速冻处理，并在整个冷链环节中保持果肉核心达到-18°C 或以下的水果，且符合《国际食品标准》“速冻食品加工和处理操作规范”（CAC/RCP 8-1976）要求。

本议定书包括的 17 种冷冻水果详见附件 1。

输华冷冻水果应符合中国植物检疫法规和安全卫生标准。

第二条 注册登记

输华冷冻水果加工厂须在 SAG 审核备案，并经 GACC 批准注册。

在本项目开始的第一年，GACC 将派检疫官员赴智利对输华冷冻水果加工厂进行实地评估审核。此后，如增加输华冷冻水果加工厂，SAG 需向 GACC 提供验证材料以便后者开展评估。如有必要，GACC 将考虑安排实地评估审核。以上实地评估审核所涉及的费用（包括交通、食宿等）由智方承担。

每年 SAG 向 GACC 提供注册名单，由 GACC 评估批准后再在 GACC 官网上发布。

第三条 供应商管理

SAG 要求每个输华冷冻水果加工厂保留有水果供应商清单。清单中应至少包括如下信息：供应商名称、大区、市、果园编号和水果名称。

所有供应水果的果园应实施良好农业操作 (GAP) 和有害生物综合管理 (IPM), 包括适合于果园植物检疫条件的管理措施, 以降低有害生物的发生。输华冷冻水果加工厂应保存相关管理措施的副本。

第四条 质量保证系统

输华冷冻水果加工厂必须执行危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系, 并按照《国际食品标准》“速冻食品加工和处理操作规范” (CAC/RCP 8-1976) 要求进行冷冻水果的准备、加工、储藏和运输, 以保证冷冻水果的质量和卫生。

输华冷冻水果加工厂必须对最终产品进行包括农药、重金属和微生物在内的多种残留检测。这些检测应在 SAG 授权的实验室进行。授权实验室将出具正式的检测报告, 检测报告将随每船冷冻水果抵达中国。检测报告中将明确注明当批冷冻水果能否达到中国对农残、重金属和微生物等污染物的限量要求。

SAG 须按照联合国粮食及农业组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 发布的新冠病毒防护相关指南要求, 指导和监督输华冷冻加工企业严格落实 FAO 和 WHO 发布的对企业指南, 加强员工防护, 防范产品和包装受到新冠病毒污染。

第五条 速冻处理、包装和装运

输华冷冻水果速冻处理程序需在 SAG 或 SAG 授权人员监管下进行, 具体程序见附件 2。

输华冷冻水果须使用新的、干净卫生的材料包装，符合相关安全卫生国际食品标准，以减少污染。若使用了木质包装，其须符合国际植物检疫措施标准第 15 号 (ISPM 15)。

每个包装箱上必须以英文标注水果名称、出口国、果园或其注册号、产地、加工厂、出口商和加工日期。

每个托盘上用中文或英文注明“输往中华人民共和国” (“Exported to the People’s Republic of China”)。如没有采用托盘，则每个包装箱上应用同样的标记。

第六条 离境前检验检疫

出口前，SAG 必须确认该批冷冻水果在-18°C 或以下温度进行冷藏和运输。

经 SAG 培训的长期工作人员，应在冷冻水果的不同加工阶段 (从产品预包装到最终成品)，按 0.5%的比例对每批货物进行抽样并检验检疫，确保不携带检疫性有害生物，且致病微生物和农药残留不超过最大限量标准。如发现或检测到任何不符合项，该批货物不得向中国出口。

每批检验检疫合格的冷冻水果，SAG 将附上检测证书，并出具植物检疫证书，并在植物检疫证书附加声明中用英文注明：“This consignment is in compliance with the requirements specified in the Protocol of Inspection and Quarantine Requirements for Export of Chilean Frozen Fruits to China.” (该批货物符合智利冷冻水果输华检验检疫要求的议定书)。

SAG 将会 GACC 提供植物检疫证书和检测证书样本，以便中方备案核查。

第七条 进境检验检疫

智利冷冻水果可以从所有 GACC 允许的港口和机场进口。

当冷冻水果到达中国入境口岸时，中国海关将查验相关单证、标签，并实施相应的检验检疫。GACC 将保证在冷链温度下进行查验。

如发现检疫性有害生物，该批货物作退回或销毁处理。

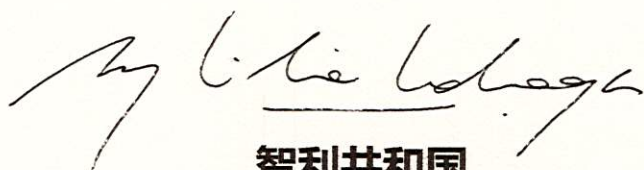
如发现农残或致病微生物等安全卫生项目检测不合格，经对结果分析验证后，该批货物作退回或销毁处理。

GACC 将立即通知 SAG，暂停相关加工厂的冷冻水果输华，直至不合格情况得到整改。如果其他加工厂也连续发生不合格情况，中方将对每批冷冻水果扣留送实验室检测，并视情况暂停冷冻水果输华，直至有关要求得到满足。

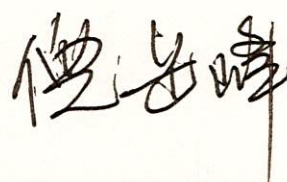
第八条 争议解决

双方因歧义、执行或修改议定书产生的任何争议，将通过友好协商或谈判予以解决。

本议定书于 05/11/2021 在 Santiago/Beijing 签署，一式两份，以中文、英文和西班牙文三种文字写成，三种文本同等作准。如有异议，英文文本为准。本议定书在签字后生效，有效期两年。如果期满前 2 个月，双方均未书面提出修改或终止要求，则本议定书自动顺延 2 年。



智利共和国
农业部
代表



中华人民共和国
海关总署
代表

冷冻水果清单

- 1 冷冻木莓 (Frozen Raspberries) *Rubus idaeus*
- 2 冷冻博伊森莓 (Frozen Boysenberry) *Rubus ursinus* var.
Longanobaccus
- 3 冷冻蔓越莓 (Frozen Cranberry) *Vaccinium macrocarpon*
- 4 冷冻苹果 (Frozen Apple) *Malus domestica*
- 5 冷冻鳄梨 (Frozen Avocado) *Persea americana*
- 6 冷冻欧洲甜樱桃 (Frozen Cherry) *Prunus avium*
- 7 冷冻番荔枝 (Frozen Cherimoya) *Annona cherimola*
- 8 冷冻葡萄 (Frozen Grape) *Vitis vinifera*
- 9 冷冻猕猴桃 (Frozen Kiwi) *Actinidia chinensis/A. deliciosa*
- 10 冷冻桃 (Frozen Peach) *Prunus persica*
- 11 冷冻芒果 (Frozen Mango) *Mangifera indica*
- 12 冷冻番木瓜 (Frozen Papaya) *Carica papaya*
- 13 冷冻菠萝 (Frozen Pineapple) *Ananas comosus*
- 14 冷冻石榴 (Frozen Pomegranate) *Punica granatum*
- 15 冷冻蓝莓 (Frozen blueberry) *Vaccinium spp.*
- 16 冷冻黑莓 (Frozen blackberry) *Rubus ulmifo-lius*
- 17 冷冻草莓 (Frozen Strawberry) *Fragaria ananassa*

出口前速冻处理及冷藏运输操作程序

1. 速冻处理设施/设备

1.1 装运前的速冻处理只能在 SAG 批准的设施/设备中进行。

1.2 SAG 或 SAG 授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使水果达到和维持所需温度的制冷设备。

1.3 SAG 将保留批准用于输华冷冻水果装运前处理的设施/设备的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

(a) 所有设施/设备的位置及构建计划，包括所有者/操作者的详细联系方式；

(b) 设施的尺寸和容量；

(c) 墙壁、天花板和底板的隔热类型；

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的品牌、样式、类型和容量等；

(e) 设备的温度范围，除霜温度控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等。

(f) 使用的速冻处理设施

2. 记录仪的类型

SAG 或 SAG 授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 对于其目的是适当的。探针应在 -35°C 到 $+30^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，并经过有资质的第三方机构校准；

(b) 能够容纳所需的探针数；

(c) 能够记录并储存处理过程的数据，直到该数据信息由 SAG 或 SAG 授权人员查验；

(d) 能够至少每 5 min 记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度。

3. 速冻处理

3.1 在 SAG 或 SAG 授权人员的监管下，开展输华水果的速冻处理。

3.2 速冻处理将满足以下条件：

(a) 应在 -30°C 及以下处理至少 30 min，确保水果热中心温度达到 -18°C 以下（传统速冻处理技术）；

(b) 或采用新的工业速冻处理技术，使果肉核心温度迅速降至 -18°C 或以下。

3.3 果温探针记录须显示从开始到结束的整个速冻过程期间的果肉核心温度（适用于上述两种速冻处理技术），只有所有的果温探针值都达到 -18°C 时，速冻处理才可以结束。

4. 处理结果的确认

4.1 处理完毕后，应保留温度记录供 SAG 核查。

4.2 上述温度记录应在有需要时提供中国海关核查。

4.3 如果处理未能达到所需的速冻处理要求，需重新处理。

5. 冷藏和运输

水果速冻处理后，在冷藏和运输期间，水果温度需维持在 -18°C 或以下。

**PROTOCOL OF INSPECTION AND QUARANTINE REQUIREMENTS
FOR EXPORT OF CHILEAN FROZEN FRUITS TO CHINA
BETWEEN THE MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE REPUBLIC
OF CHILE AND GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF
THE PEOPLE’S REPUBLIC OF CHINA**

For the safe export of Chilean frozen fruits to the People’s Republic of China, on the basis of the risk assessment, the Ministry of Agriculture of the Republic of Chile, represented by its Agricultural and Livestock Service, hereinafter referred to as “SAG”, and General Administration of Customs of the People’s Republic of China, hereinafter referred to as “GACC”, have exchanged views and reached consensus as follows:

Article 1 GENERAL INFORMATION

The frozen fruit referred in this Protocol is the fruit which has been subjected to a quick freezing process, and maintained at a pulp temperature of -18°C or colder at all points of the cold chain after the removal of non-edible peels and stones (except cherries), according to requirements of “Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods” in the *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 8-1976).

The 17 kinds of frozen fruits that included in this Protocol are listed in Appendix 1.

Frozen fruits exported to China must be in accordance with China’s relevant plant quarantine laws and regulations, and China’s safety and hygiene standards.

Article 2 REGISTRATION

All packing/freezing establishments that participate in the production of the frozen fruits to be exported to China must be registered in the SAG, evaluated and approved by the GACC.

At the first year of implementing this Protocol, the GACC will send Chinese officials to Chile for an on-site evaluation and approval for the registration of all packing/freezing establishments. After then, the SAG will submit the technical

materials of the new registration to the GACC for the evaluation and approval by the GACC. If necessary, the GACC shall consider an on-site audit. The costs related to the mentioned on-site audit by the GACC to Chile, including transportation, stay and per diem, will be financed by Chile.

The registration list will be provided by the SAG to the GACC once a year and will be published on the GACC's website after the approval.

Article 3 SUPPLIER MANAGEMENT

The SAG will require that each establishment where the fruits to be frozen will be processed to maintain a list with the growers of the fruits. This registry must have at least the following information: supplier name, region, commune, orchard code (CSG) of the property and the crop name (species).

All orchards exporting to China must have programs of Good Agricultural Practices (GAP) and Integrated Pest Management (IPM) in place, including management measures suited to the phytosanitary conditions in orchards, to minimize the occurrence of pests. And a copy of these managements must be available in the facility where the freezing of the fruits will take place, in order to be able to begin the freezing process.

Article 4 QUALITY ASSURANCE SYSTEM

The establishments where frozen fruits are being processed must have a Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system in place and follow the guidelines of the *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 8-1976) for the Preparation and Handling of Quick Frozen Foods, referred to the safety, quality, packing, storage and transport of the products, among other relevant aspects of the process for the quick freezing of fruits.

Each establishment where frozen fruits are processed must have for the final product a multiresidue analysis of those pesticides and heavy metals requested by China and a microbiological analysis as well. These analyzes must be carried out by laboratories authorized by the SAG according to the procedures defined by the SAG for this purposes. These laboratories will issue the results of these analyzes

in a document known as “Certificate of Analysis” (CoA). The certificate with the result of the analyses carried out (CoA) must accompany each shipment of frozen fruits to China. These certificates (CoA) must also indicate if the frozen fruits to be exported to China comply with the limits, established by the actual Chinese regulation, for the residues of pesticides, heavy metals and microbiological contaminants in the products.

In accordance with the guidelines for the prevention of COVID-19 issued by the food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO), the SAG shall guide and supervise the packing/freezing establishments exporting frozen fruits to China to strictly implement the guidelines for enterprises issued by FAO and WHO, strengthen the protection of employees, and prevent contamination of products and packaging by COVID-19.

Article 5 PROCESSING, PACKING AND FREEZING

Only under the supervision of SAG inspectors or of the technical responsible authorized by the SAG, the freezing process must be carried out in accordance with the “Procedures of the Pre-Export Freezing Process” (detailed in Appendix 2).

Fruits exported to China must be packaged in completely new and clean packaging and in accordance with the food hygiene standards of the *Codex Alimentarius* that provide adequate food protection to minimize contamination. If wood packaging material is used, it must comply with International Standards for Phytosanitary Measures No. 15 (ISPM 15).

Each package of frozen fruits for export must have a label in English indicating the type of fruits (species), the country of export, the SAG code of the processing plant, the Chilean region of the plant, the establishments where frozen fruits are being processed, the exporter company name and the date of process.

Each pallet must be marked with the following legend in Chinese or English: “输往中华人民共和国” (“Exported to the People’s Republic of China”). The same legend must be stamped on each box if the product are not palletized.

Article 6 PRE-EXIT PHYTOSANITARY INSPECTION

For each shipment to be exported to China, the SAG must verify that the fruits from its freezing process until its dispatch was kept at -18°C or less and that it is in accordance with what is established in this protocol.

Personnel trained by the SAG and who will be permanently at the plant, will perform the inspection at 0.5% of the fruit during the stages of the freezing process, from the pre-packaged product to the finished product, taking samples in each of the stages, to verify the absence of quarantine pests concerns for China, and verifying that the analyses for pathogenic microorganisms and pesticide residues do not exceed the MRLs. If any anomaly is detected, the shipment cannot be exported to China.

For each shipment to be exported to China that meets the requirements of this protocol, the SAG will attach the certificate (s) of analysis (CoA) corresponding to each shipment.

For each shipment to be exported to China that meets the requirements of this protocol, the SAG will issue a Phytosanitary Certificate with the following additional declaration in English: “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”.

The SAG shall provide the GACC with samples of the Phytosanitary Certificate and CoA model for confirmation and maintenance of records.

Article 7 ENTRY INSPECTION AND QUARANTINE

When the consignments of frozen fruits arrives at the Chinese port of entry, the China Customs officers will examine the certificates and documents, and conduct inspection and quarantine. China Customs must guarantee that during the inspection of the fruits the freezing chain will be maintained.

If live organisms of quarantine pests of concern to China is found, the consignment will be returned or destroyed.

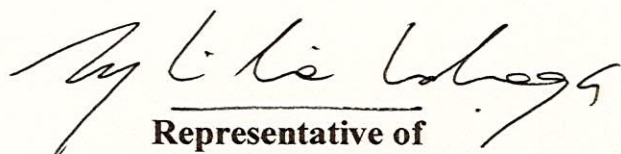
If non-compliance with the maximum residue limits such as pesticides or pathogenic microorganisms requirements are detected, the consignment could be returned or destroyed, after analyzing the particular case.

The GACC will immediately notify the SAG that the import of frozen fruits from the supplier with problems will be temporarily suspended until the situation is rectified. If the non-compliance occurs continuously from other suppliers, each consignment being received from Chile will be inspected and approval will be pending a successful result of laboratory analysis. Depending on the situation, even the import of frozen fruit from Chile could be suspended until the requirements have been met.

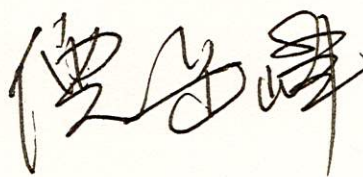
Article 8 DISPUTE SETTLEMENT

Any controversy arising from the interpretation, implementation or amendments to this Protocol will be cordially resolved through consultations or negotiations between the GACC and the SAG.

This Protocol has been executed in *Santiago/Beijing*, on *11/05/2021*, in two counter copies of each language version, respectively drafted in Chinese, English and Spanish. Should there be any interpretation discrepancies, the English version shall prevail. Each party has kept a set of the texts in the aforesaid languages, all of which are equally valid. This Protocol shall be effective for two years, automatically renewable for an equal term if neither party submits any amendments or termination proposals at least two months before expiry.



**Representative of
The Ministry of Agriculture
of the Republic of Chile**



**Representative of
General Administration of Customs
of the People's Republic of China**

APPENDIX 1

FROZEN FRUITS LIST

1. Frozen Raspberries (*Rubus idaeus*)
2. Frozen Boysenberry (*Rubus ursinus* var. *Longanobaccus*)
3. Frozen Cranberry (*Vaccinium macrocarpon*)
4. Frozen Apple (*Malus domestica*)
5. Frozen Avocado (*Persea americana*)
6. Frozen Cherry (*Prunus avium*)
7. Frozen Cherimoya (*Annona cherimola*)
8. Frozen Grape (*Vitis vinifera*)
9. Frozen Kiwi (*Actinidia chinensis*, *A. deliciosa*)
10. Frozen Peach (*Prunus persica*)
11. Frozen Mango (*Mangifera indica*)
12. Frozen Papaya (*Carica papaya*)
13. Frozen Pineapple (*Ananas comosus*)
14. Frozen Pomegranate (*Punica granatum*)
15. Frozen Blueberry (*Vaccinium* spp.)
16. Frozen Blackberry (*Rubus ulmifolius*)
17. Frozen Strawberry (*Fragaria ananassa*)

APPENDIX 2

PROCEDURES OF THE PRE-EXPORT FREEZING PROCESS

1. FREEZING PROCESSING FACILITIES

- 1.1 The freezing process prior to export can only be carried out in freezing facilities registered and approved by the SAG.
- 1.2 The authorized SAG staff is responsible for ensuring that the facilities are in accordance with adequate standards and that the equipment are capable of achieving and maintaining the required temperatures.
- 1.3 The SAG will verify that each freezing fruits establishment, keep the following documentation:
 - a. Map of all the facilities including the contact details of the owners or operators.
 - b. Dimensions of the facilities and capacity of the processing rooms.
 - c. Types of insulation used on walls, on the floor and in the ceiling.
 - d. Brand, model, type and capacity of the refrigeration compressors, condensers and evaporators/air circulation equipment.
 - e. Equipment temperature range, defrosting cycle control and specifications and details of any integrated temperature recording equipment.
 - f. Freezing system used.

2. TYPE OF RECORDS

The SAG or personnel authorized by the SAG must ensure that the combination of temperature sensors and temperature records are:

- a. Suitable for the purpose. The sensors must be calibrated by a qualified third party to ensure that the accuracy of $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ is maintained on a measuring scale of at least -35°C to $+30^{\circ}\text{C}$;
- b. Able to record all temperatures of the sensors,
- c. capable of recording and storing data for the period of the treatment and then until the data can be examined by the SAG or the SAG authorized personnel,
- d. capable of recording all temperature sensors at least once every 5 min, and

to the same degree of accuracy as is required by the sensors.

3. FREEZING PROCESS

- 3.1 The recording of the temperatures of the freezing process will be under the supervision of the SAG staff or of personnel authorized by the SAG.
- 3.2 The fruits must be treated as below:
 - a. taking freezing treatment at -30°C or colder for at least 30 min (traditional method), to ensure that the thermal temperature of the fruit reach at least -18°C , or
 - b. using the different freezing methods available in the industry but will be considered complete when the pulp temperature of the fruit has reached at least -18°C .
- 3.3 The temperature records of the freezing process must show the pulp temperature at the beginning, at the middle and at the end of the freezing process (independent of the freezing method used) and the freezing process will be considered completed when the pulp temperature of fruit reaches at least -18°C .

4. CONFIRMATION AND PROCESSING RESULTS

- 4.1 After the processing schedule has been completed, the recorded temperatures will be available to the SAG for approval.
- 4.2 This must be available for auditing by China Customs when required.
- 4.3 If the freezing requirement was not achieved, fruits cannot be exported to China.

5. STORAGE AND TRANSPORT

After the freezing process, frozen fruits will be stored and transported. During storage and transportation, fruits should be kept at -18°C or lower.