



COMUNICADO

ASOEX, Fedefruta, Río Duero y Subsole se refieren a reciente retiro preventivo de un lote de fruta chilena en el mercado de Estados Unidos



Santiago, 29 de enero de 2018.- Hoy, el Presidente de la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG (ASOEX), Ronald Bown; el Gerente General de la Federación de Productores de Chile (FEDEFruta), Juan Carlos Sepúlveda, y el Secretario Ejecutivo del Comité de Inocuidad de ASOEX, y Gerente de Desarrollo de la Fundación para el Desarrollo Frutícola, Ricardo Adonis, llevaron a cabo una conferencia de prensa, en la cual entregaron una declaración pública, respecto al reciente retiro preventivo de un lote de fruta chilena en el mercado de Estados Unidos.

La declaración, que a continuación se reproduce de manera íntegra, está firmada por Ronald Bown, Presidente de ASOEX; Juan Carlos Sepúlveda, Gerente General de Fedefruta; Diego Ruiz-Tagle Jara, Gerente General de Comercial RD Spa (Río Duero), y Juan Colombo López, Gerente General de Exportadora Subsole S.A.



DECLARACIÓN PÚBLICA

En consideración a lo aparecido en los últimos días en medios de comunicación, en relación al retiro preventivo de un lote de fruta proveniente de nuestro país en el mercado de EEUU de América, debemos señalar lo siguiente:

1.- La listeria es una bacteria que se encuentra en la naturaleza y que puede llegar a la fruta, ya sea transportada desde los campos, por el agua, superficies de elementos de transportes u otros factores, existiendo para su control y detección normativas de carácter internacional que son aplicadas en todas las instalaciones del sector productor y exportador de frutas, siendo chequeadas estas en forma regular, a través de los organismos privados y públicos encargados de su vigilancia

2.- Como parte de los protocolos de inocuidad y de certificación existentes en los procesos de recepción y procesamiento de nuestra fruta, la empresa subsole, en su planta ubicada en isla de maipo, desarrolla un programa rutinario de monitoreo microbiológico, acorde a los más avanzados protocolos internacionales. en el ejercicio de dicha actividad, hubo una detección de una eventual presencia de listeria en un proceso de fruta de carozos, perteneciente a la empresa exportadora río duero.

3.- Como consecuencia de lo anterior, y cumpliendo con los procedimientos internacionales vigentes y ante una eventualidad de que pudiese haberse producido una posible contaminación, la empresa Subsole informó a Río Duero, quien en forma voluntaria, procedió a comunicar a las autoridades del Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos de América, respecto de dicha situación, con el objeto de advertir la existencia de tal eventualidad, con el propósito de que se efectuasen aquellos procedimientos destinados a evitar cualquier contingencia derivada que pudiese afectar a los consumidores. ello corresponde a parte de las muchas acciones de autocontrol que se efectúan para mantener la inocuidad de nuestra fruta y la confianza de los consumidores.

4.- Junto con informar y como forma preventiva hacia el consumidor, la empresa ordenó el retiro del mercado de una cantidad de fruta totalmente conocida y acotada, procediendo a ello el importador y notificando al food and drug administration, no habiéndose a la fecha reportado consumidores afectados ni detecciones de la bacteria en destino.

5.- Tanto Subsole como Río Duero, al notificar oportunamente y en forma voluntaria esta situación, han actuado en forma transparente y acorde a las políticas de protección y resguardo de los consumidores.



6.- Muestréos de autocontrol de rutina efectuados en forma anterior y posterior a la eventual detección inicial arrojaron resultados sin presencia de listeria, lo cual nos permite colegir que se ha tratado de un caso puntual y aislado, que no reviste problema alguno para los consumidores, tanto extranjeros como nacionales, continuando ambas empresas trabajando con una permanente vigilancia los niveles de inocuidad que requiere una actividad tan relevante como la fruticultura de exportación.

7.- En virtud de lo sucedido y de los resultados de los procedimientos adoptados, confiamos plenamente que existirá conformidad absoluta respecto de la inocuidad de nuestros productos, comprobándose la seriedad y responsabilidad con que nuestros productores y exportadores actúan en todo momento, velando por la salud de nuestros consumidores, tanto en Chile, como en el extranjero, por lo que hacemos un llamado a la tranquilidad y a no exagerar hechos que si bien son importantes, han sido detectados e informados de una manera oportuna, velando así por el cumplimiento de las normativas internacionales y la salud de los consumidores.

PUBLIC STATEMENT

We would like to clarify the following regarding the preventive recall on January 24 of one lot of Chilean stone fruit sent to the U.S. market.

1. Listeria is a bacterium that is present in nature and that can reach the fruit at different stages, including when it is transported from the fields, through water and surfaces of units that are used to store and deliver fruit, etc. International regulations exist for the control and detection of listeria and these controls are implemented throughout the Chilean fruit industry in all of our facilities at grower and exporter levels. Both private and public organizations undertake periodic monitoring of these facilities and their operations.
2. Based on the food safety and certification protocols for the reception and packing of fruit, Subsole's Isla de Maipo packing facility implements a microbiological monitoring program that includes the most advanced international protocols. During the implementation of this program, Subsole detected a possible presence of listeria during the packing of stone fruit from the export company Rio Duero.
3. As a result of this detection, in compliance with international procedures and in order to prevent a potential contamination, Subsole informed Rio Duero, who voluntarily informed the U.S. Food and Drug Administration (FDA) about this situation. The primary objective was to prevent any food safety issues with consumers. This course of action is one of



many measures that are being implemented in Chile to maintain food safety and consumer trust in our fruit.

4. A small and defined amount of fruit was identified as having a *potential* risk, and Rio Duero, in conjunction with their U.S. importer, initiated the recall of the fruit. There have not been any reports of consumer issues or any detection of the bacteria in the U.S.
5. Both Subsole and Rio Duero voluntarily notified the authorities in a timely and transparent manner, in adherence with consumer protection laws.
6. Additional sampling was implemented before and after the detection, with everything testing negative for listeria. We have therefore concluded that the detection was a focused and isolated case, with no anticipated future issues for consumers. Both companies will continue to implement the vigorous food safety measures and policies that are a key part of Chile's fresh fruit export industry.

After reviewing this incident and the measures that were undertaken, we feel confident in guaranteeing the food safety of our fresh fruit exports. Chilean growers and exporters regard food safety as a top priority, and the proactive, expedient and transparent way that the involved companies responded to this potential food safety issue is a demonstration of that commitment. The health and safety of our consumers is of the utmost importance to the Chilean fresh fruit industry, and we will continue to undertake the most rigorous quality control procedures to ensure this is protected.