

CIRCULAR N° 018 / 2017

Santiago, 10 de mayo de 2017

A : SEÑORES ASOCIADOS Y EXPORTADORES
 DE : ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE, A.G.
 REF. : **NORMAS FSMA**

Como es de conocimiento de la industria la Food and Drug Administration de los Estados Unidos de América (FDA), se encuentra en proceso de implementación de un conjunto de normas asociadas a materias de inocuidad, conocidas como FSMA, las cuales entrarán en vigencia de acuerdo a un cronograma definido por parte de la FDA, en función del tamaño de las instalaciones.

Estas normas se aplicarán a los productos e instalaciones de embalaje que tienen como destino el mercado de los Estados Unidos de América y contienen regulaciones vinculadas con los predios, centrales frutícolas, importadores y adulteración de productos.

1.- Predios: Estándar para el cultivo, cosecha, embalaje y mantención de frutas y hortalizas frescas (Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption)

1.1. Aplica:

- A todos los campos.
- Al embalaje de fruta propia que se procesa en un packing en el mismo campo.
- A sitios de embalaje de fruta que sean del mismo propietario del campo ya sea que el sitio se encuentre en el predio o fuera de él, siendo la fruta propia más de un 50% del volumen total de la fruta embalada en esa instalación.

1.2. Plazos

Para el plazo de cumplimiento, se clasifican los sitios de producción por tamaño según los siguientes criterios:

Definición	Descripción	Fechas de cumplimiento	Fechas de cumplimiento para requisitos de calidad de agua, análisis de agua y sus registros.
Muy pequeños	Los que tienen un nivel de ventas superior a 25,000 dólares pero no mayor a \$250,000 dólares calculados como promedio de ventas de productos frescos durante los tres años previos.	27 enero 2020	26 enero 2022
Pequeños	Los que tienen un nivel de ventas superior a \$250,000 dólares pero no mayor a \$500,000 dólares, calculados como promedio de ventas de productos frescos durante los tres años previos.	28 enero 2019	26 enero 2021
Todos los otros predios		26 enero 2018	26 enero 2020

1.3. Recomendaciones para la implementación:

Los predios que deben cumplir a partir del 2018 con esta norma, son aquellos que tienen un nivel de venta superior a USD 500.000 promedio anual de los últimos tres años.

Son puntos relevantes para los predios que se encuentren en esa categoría, los siguientes:

- Un supervisor o persona responsable del predio debe haber realizado un curso de capacitación en la norma FSMA, el cual solo puede ser impartido por parte de un relator reconocido y autorizado por la Produce Safety Alliance.(PSA)
- Estos cursos se comenzarán a dictar una vez que FSMA haya liberado los materiales en idioma español y se disponga de relatores capacitados, lo que se informará oportunamente.

En caso de ser necesario, ASOEX contará con profesionales extranjeros adicionales autorizados, que puedan reforzar a los dos profesionales chilenos, que se encuentran en proceso de acreditación por parte de la PSA.

2.- Centrales frutícolas: Programas de análisis, prevención y control de riesgo en alimentos de consumo humano (Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food)

2.1. Aplica a:

- Centrales de embalaje y Packings de fruta de los siguientes tipos:
 - Los que embalen fruta de uno o varios productores, donde el dueño de la instalación de embalaje no es propietario de un campo que embale fruta en esta instalación.
 - Instalaciones de embalaje cuyo dueño posee fruta de producción propia embalada allí y que también embale fruta de otros productores cuyo volumen de fruta sobrepasa el 50% del volumen total embalado en dicha instalación.
- A cualquier instalación, independiente si tiene o no campos propios, que procese fruta con transformación, por ejemplo frutas trozadas.

2.2. Plazos

Para el plazo de cumplimiento, se clasifican las instalaciones por tamaño según los siguientes criterios:

Definición	Descripción	Fechas de cumplimiento
Muy pequeños	Los que tienen un nivel de ventas promedio inferior a 1 millón de dólares por año (ajustado por inflación), considerando tanto las ventas anuales de alimentos para consumo humano mas el valor de mercado de los alimentos procesados o embalados no vendidos.	27 enero 2020
Pequeños	Una instalación donde trabajan menos de 500 empleados equivalentes a tiempo completo en el año	28 enero 2019
Todas las otras instalaciones		26 enero 2018

Nota: FDA define el cálculo de "empleados equivalentes a tiempo completo" de la siguiente forma:

Se divide el total de horas pagadas en el año por el número de horas de trabajo en un año, esto es 45 *52. Si el resultado es un número decimal, redondear al entero inferior.

2.3. Recomendaciones para la implementación:

Las Centrales frutícolas que deben cumplir con esta norma a partir del próximo año son aquellas que emplean a más de 500 personas equivalentes a tiempo completo, calculadas según se indicó en el párrafo anterior.

Son puntos relevantes a considerar, los siguientes

- Es obligatorio que cada Central frutícola disponga de una persona capacitada en un curso oficial dictado por un relator reconocido y autorizado por la Produce Safety Alliance. Se acepta que sea una persona por empresa, (interna o externa) la cual preste servicio como experto a varias Centrales frutícolas.
- Es obligatorio desarrollar un Plan de inocuidad, siguiendo una pauta establecida en la norma, donde se determinen los peligros de inocuidad, las medidas preventivas y su monitoreo entre otros aspectos.

3.- Importadores: Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)

3.1. Aplica a: Todos los importadores o consignatarios de alimentos importados a Estados Unidos de América.

Los importadores deben implementar un Programa (FSVP), para verificar que los productos cumplan los estándares de inocuidad de Estados Unidos de América.

3.2. Plazos

a) Para importadores cuyo proveedor extranjero debe cumplir con la norma de "farms" (produce safety rule):

Definición según las clasificaciones señaladas en el punto 1.2	Fechas de cumplimiento
Muy pequeños (ver punto 1.2)	27 de Julio 2020
Pequeños (ver punto 1.2)	29 Julio 2019
Todos los otros predios (ver punto 1.2)	26 Julio 2018

b) Para importadores cuyo proveedor extranjero debe cumplir con la norma aplicable a instalaciones tipo centrales frutícolas (Preventive Controls rule for human food).

Definición según las clasificaciones señaladas en el punto 2.2	Fechas de cumplimiento
Muy pequeños (ver punto 2.2)	18 marzo 2019
Pequeños (ver punto 2.2)	19 marzo 2018
Todos los otros. (ver punto 2.2)	30 mayo 2017

3.3. Recomendaciones para la implementación:

Hemos observado que los importadores ya han comenzado a implementar sus programas FSVP, para lo cual están solicitando distintos tipos de información a los exportadores chilenos.

No hay una sola forma de cumplir con el FSVP. Por el contrario, FDA entrega varias alternativas, señalando que los importadores tienen flexibilidad para adecuar las actividades de verificación requeridas.

Las opciones de verificación incluyen:

- Auditorías anuales de las instalaciones del proveedor, (requerido para el caso de alimentos de mayor riesgo.)
- El importador puede escoger otros medios de verificación, debiendo documentar su decisión:
 - Muestreo y análisis
 - Certificación de BPA o BPM de los huertos y/o instalaciones.
 - Revisión de los registros del proveedor
 - Una verificación efectuada por una entidad independiente

4.- Norma de Adulteración de los Productos:

4.1. Aplica a:

- Instalaciones tipo Centrales frutícolas (ver 2.1)
- No aplica a campos ni a aquellos packings que se consideran en la definición de campo.(farm). Ver 1.1. Esta norma requiere que las instalaciones preparen e implementen un plan de "Food defense".

4.2. Plazos:

Definición	Descripción	Fechas de cumplimiento
Muy pequeños	Los que tienen un nivel de ventas promedio de los últimos tres años, inferior a 10 millones de dólares por año (ajustado por inflación anual), considerando tanto las ventas anuales de alimentos para consumo humano procesados o embalados o mantenidos mas el valor de mercado de los alimentos procesados o embalados no vendidos.	27 mayo 2021
Pequeños	Una instalación donde trabajan menos de 500 personas	27 de mayo 2010
Todas las otras instalaciones	Las instalaciones que no caen en las categorías de pequeñas ni muy pequeñas	27 de mayo 2019

Cualquier información adicional sobre esta materia, agradeceríamos tomar contacto con el Coordinador del Comité de Inocuidad de Asoex, señor Ricardo Adonis (email: radonis@fdf.cl).

Saludamos atte. a ustedes,

ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE, A.G.



MIGUEL CANALA- ECHEVERRÍA.
GERENTE GENERAL

RA/MCE/vap