

Categoría: Productos de Origen Vegetal

Clasificación: Estudio de las Normativas y Requisitos para importación de frutas secas a Brasil

En relación con los protocolos para-arancelarios y requisitos de importación exigidos para el ingreso frutos secos a Brasil, detallamos a continuación consideraciones relevantes a tener en cuenta en la exportación de este tipo de productos al mercado brasileño.

- El primer punto importante es que hay requisitos específicos para los frutos secos y “in natura”, y para los productos de frutos, es decir, frutos secos procesados. Además de esto, hay requisitos comunes a los dos grupos, ya que los frutos secos están sujetos a contaminación por micotoxinas.
- Los frutos secos “in natura” serán analizados por el Ministerio de Agricultura –(MAPA), que verificará el cumplimiento de los requisitos de sanidad y calidad establecidos en legislaciones específicas, las que dependen del tipo de fruto, y serán descriptas a continuación de la consulta.

1) Exigencias para frutos secos “in natura”

Los frutos secos “in natura” serán fiscalizados por MAPA. Básicamente hay 3 tipos distintos de exigencias: las exigencias de sanidad, que verifican cuestiones de inocuidad vegetal; las exigencias de calidad, que verifican cuestiones de clasificación y presentación del producto; y las exigencias de inocuidad, que verifican materias relacionadas a cuestiones de inocuidad de salud humana.

A continuación siguen las exigencias por producto:

✓ *Almendras*

Exigencias de sanidad: Están divididas entre:

Almendras con cáscara: Deben observar lo que está en las normativas de MAPA IN 39 y 60 del año 2008 y la IN 15 del año 2010. Estas normativas indican la obligatoriedad de que los envíos estén acompañados de Certificado Fitosanitario – (CF), emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria – (ONPF) de Chile con las siguientes Declaraciones

Adicionales – DE: no presentan riesgo cuarentenario con respecto a *Brevipalpus chilensis*, considerando la aplicación de Medidas Integradas en un Enfoque de Sistema para Manejo de Riesgo de Plagas, oficialmente supervisado y de acuerdo con el país importador. Además, el ingreso en Brasil de los envíos de frutas chilenas, solamente podrá ser realizado por el punto fronterizo de Foz del Iguaçu -PR, Dionisio Cerqueira SC, Son Borja - RS, Uruguaiana - RS, Porto Alegre - RS, Puerto de Río Grande - RS y Guarulhos, Santos – SP.

Almendras sin cáscara:

Deben estar acompañados de Certificado de Origen – CF y observar el artículo 5º de la normativa IN 06 del año 2005, que indica que productos de origen vegetal importados entre 12/08/1997 y el 16/05/2005 sin haber sido interceptada plaga, podrán aplicar a la inclusión en la PVIA (productos vegetales de importación autorizada) de Brasil sin la realización de ARP.

Exigencias de calidad: no hay

Exigencias de inocuidad: Este producto presenta riesgo de contaminación por aflotoxinas y deberá ser analizado cuando llegue a Brasil para verificar si los límites de contaminación están siendo respetados. Esto es lo que determina la Normativa IN 09 del año 2002 de MAPA. Los límites permitidos de aflotoxinas están establecidos en la normativa RDC 7 del año 2011 de ANVISA.

✓ **Nueces**

Exigencias de sanidad: Están divididas entre:

Nueces con cáscara: Deben observar lo que está en las normativas de MAPA Portaria 129 del año 1997, que divulga y pone como obligatoria las exigencias cuarentenarias para este producto y la IN 39 y 60 del año 2008 y la IN 15 del año 2010. Estas normativas indican la obligatoriedad de que los envíos estén acompañados de Certificado Fitosanitario - CF, emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria - ONPF de Chile con las siguientes Declaraciones Adicionales – DE: no presentan riesgo cuarentenario con respecto a *Brevipalpus chilensis*, considerando la aplicación de Medidas Integradas en un Enfoque de Sistema para Manejo de Riesgo de Plagas, oficialmente supervisado y de acuerdo con el país importador. Además, el ingreso en Brasil de los envíos de frutas chilenas, solamente podrá ser realizado por el punto fronterizo de Foz del Iguaçu -

PR, Dionisio Cerqueira SC, Son Borja - RS, Uruguaiana - RS, Porto Alegre - RS, Puerto de Río Grande - RS y Guarulhos, Santos – SP.

Nueces sin cáscara: Deben observar lo que está en las normativas de MAPA Portaria 129 del año 1997, que divulga y pone como obligatoria las exigencias cuarentenarias para este producto.

Exigencias de calidad: No hay

Exigencias de inocuidad: Este producto presenta riesgo de contaminación por aflotoxinas y deberá ser analizado cuando llegue a Brasil para verificar los límites de contaminación están siendo respetados. Esto es lo que determina la Normativa IN 09 del año 2002 de MAPA. Los límites permitidos de aflotoxinas están establecidos en la normativa RDC 7 del año 2011 de ANVISA.

✓ ***Ciruela seca:***

Exigencias de sanidad: Deben estar acompañados de Certificado de Origen – CF y observar el artículo 5º de la normativa IN 06 del año 2005, que indica que productos de origen vegetal importados entre 12/08/1997 y el 16/05/2005 sin haber sido interceptada plaga, podrán aplicar a la inclusión en la PVIA (productos vegetales de importación autorizada) de Brasil sin la realización de ARP.

Exigencia de calidad: No hay

Exigencias de inocuidad: Este producto presenta riesgo de contaminación por aflotoxinas y deberá ser analizado cuando llegue a Brasil para verificar si los límites de contaminación están siendo respetados. Esto es lo que determina la Normativa IN 09 del año 2002 de MAPA. Los límites permitidos de aflotoxinas están establecidos en la normativa RDC 7 del año 2011 de ANVISA.

✓ ***Uva deshidratada:***

Exigencias de sanidad: Deben estar acompañados de Certificado de Origen – CF y observar el artículo 5º de la normativa IN 06 del año 2005, que indica que productos de origen vegetal importados entre 12/08/1997 y el 16/05/2005 sin haber sido interceptada plaga, podrán aplicar a la inclusión en la PVIA (productos vegetales de importación autorizada) de Brasil sin la realización de ARP.

Exigencia de calidad: No hay.

Exigencias de inocuidad: Este producto presenta riesgo de contaminación por aflotoxinas y deberá ser analizado cuando llegue en Brasil para verificar si los límites de contaminación están siendo respetados. Esto es lo que determina la Normativa IN 09 del año 2002 de MAPA. Los límites permitidos de aflotoxinas están establecidos en la normativa RDC 7 del año 2011 de ANVISA.

✓ **Maní**

Exigencias de sanidad: Este producto tiene importación autorizada para Chile.

Exigencias de calidad: El maní con cáscara (y beneficiado) es uno de los productos estandarizados según el Ministerio de Agricultura, pecuaria y Abastecimiento de Brasil (MAPA). De esta manera, estará sujeta a análisis según la normativa Portaria 147 del año 1987, para verificar el cumplimiento de los estándares exigidos. Sugerimos también verificar legislación IN 03/2009 que establece los criterios y procedimientos para control higiénico-sanitario de maní y subproductos.

Exigencias de inocuidad: Exigencias de Inocuidad: Este producto presenta riesgo de contaminación por aflotoxinas y deberá ser analizado cuando llegue a Brasil para verificar si los límites de contaminación están siendo respetados. Esto es lo que determina la Normativa IN 09 del año 2002 de MAPA. Los límites permitidos de aflotoxinas están establecidos en la normativa RDC 7 del año 2011 de ANVISA.

2) Exigencias para frutos secos procesados

Los frutos secos procesados serán analizados por la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), que verificará el cumplimiento de los requisitos de reglamentación técnica y los requisitos formales (tales como embalaje, rotulado e informaciones acerca del producto). Estos requisitos están establecidos en la legislación de ANVISA RDC 272 del año 2005 y 64 del año 2008.

Sin embargo, como los frutos secos procesados son productos posibles de contaminación, los lotes importados de este tipo de producto también deberán ser analizados según lo exigido por las normativas de MAPA IN

9/2003 y RDC 7/2011, para verificar se los límites de contaminantes están siendo respetados para garantizar la comercialización de productos sanos y así garantizar la inocuidad alimentaria.

Adicionalmente, es necesario considerar los procedimientos generales de reglamentación y calidad técnica para frutos secos procesados establecidos en la legislación de ANVISA RDC 272 del año 2005 y los límites de aditivos permitidos para éstos productos establecidos en la legislación RDC 64 del año 2008.

Además, destacamos que hay una exigencia específica para maní industrializado que debe cumplir con lo establecido en la legislación 172 del año 2003. Esta legislación aprueba el Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Productores de Maní, el cual establece exigencias específicas para fábricas brasileñas de maní industrializado, tales como inspección y cumplimiento de algunas disposiciones. Sin embargo, existen principios generales tales como: la forma indicada para producir, tipo de embalaje que deberá utilizar, las cuales pueden servir como base para que las empresas extranjeras conozcan las exigencias hechas para productos nacionales y así busquen cumplir las mismas exigencias.

Finalmente, hay exigencias generales y formales para **rotulado** de alimentos que deberán ser observadas:

- Por tratarse de un producto importado de competencia de la ANVISA, los frutos secos procesados deberán además cumplir con los principios y procedimientos básicos para importación de productos de cuidado de ANVISA, los que están establecidos en la legislación 81 del año 2008 y el decreto 986 del año 1969 que establece las competencias de fiscalización de la ANVISA;
- Por tratarse de un alimento industrializado y envasado, los frutos secos procesados deberán además observar todos los requisitos para rótulos comunes a todos los alimentos tales como idioma, informaciones exigidas, informaciones complementarias, forma de disposición de la lista de ingredientes, informaciones del fabricante e importador, las cuales están descritas en la legislación RDC 259 del año 2002 y RDC 123 de 2004;

- Existen además las exigencias relacionadas con la información nutricional obligatoria. Éstas están establecidas en la RDC 359 y 360 del año de 2003, que especifican las informaciones obligatorias que deberán estar en el rótulo, la forma de escribirlas y otras informaciones generales. Sugerimos considerar también la legislación 27 del año 1998, que trata de las exigencias para presentar información nutricional complementaria;
- Respecto del rótulo, indicamos consultar la normativa 157 del año de 2002 del Instituto Nacional de Metrología, Calidad y Tecnología que informa las condiciones para indicación de la información del contenido del envase. Básicamente, esta normativa especifica el tamaño de los caracteres dependiendo de la cantidad de producto;
- Hay también que verificar las exigencias de Registro y Notificación de ANVISA:
 - Los alimentos en ANVISA están sujetos a dos tipos de procedimientos excluyentes: 1) notificación y 2) registro. La Notificación es cuando solamente se informa a la ANVISA que se está importando. Es un procedimiento hecho directamente en el sitio web de la agencia (www.anvisa.gov.br). El Registro por su parte, es un proceso más complejo e implica una autorización formal para que el producto sea comercializado en el mercado interno, pues se entiende que hay algún tipo de riesgo relacionado a este producto o la necesidad de que sea comprobada alguna información declarada. Este procedimiento debe ser solicitado directamente en la agencia y es analizado por un área técnica de la ANVISA.
 - Tanto el procedimiento de notificación como el procedimiento de registro deben ser hechos por el importador, quien será para todos los efectos el representante de sus productos en Brasil. Es importante saber que el importador debe contar con un tipo específico de registro en la ANVISA para que pueda importar alimentos.

- Para despejar dudas respecto de si un producto necesita de registro o de notificación, sugerimos consultar la normativa 27 del año 2010 de la ANVISA, que indica los productos que deberán ser registrados y los que deberá ser notificados, así como los procedimientos para cada proceso. Cabe destacar que la omisión de este proceso o bien errores en la clasificación de categoría de un producto, vale decir, registrar en vez de notificar o viceversa constituye una infracción sanitaria y estará sujeto a las sanciones y multas definidas en la Ley 6.437(http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6437.htm) . Por lo anterior, en caso de duda acerca de la necesidad de notificación o registro recomendamos realizar la consulta específica directamente a la ANVISA o contactar a nuestra agregaduría.

Esperamos que su duda esté clara. Mayores consultas pueden ser enviadas directamente a nuestra Agregaduría: agregaduria.brasil@minagri.gob.cl.

Atentamente,

Equipo Agregaduría Agrícola Brasil

Anexo

Límites de Micotoxinas

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 - Cereales y productos de cereales, excepto maíz y derivados, incluyendo cebada malta – límite 5 ug/kg;

- **Ocratoxina A** – Cereales y productos de cereales, incluyendo cebada malta – límite de 10 ug/kg;
- **Desoxinivalenol (DON)** – Harina de trigo, masas, crackers, galletas de agua y sal, productos de panificación, cereales y productos de cereales excepto trigo e incluyendo cebada malta– límite de 1750 ug/kg
- **Zearalenona**- Harina de trigo, masas, crackers y productos de panificación, cereales y productos de cereales excepto trigo e incluyendo cebada malta – límite de 200 ug/kg