



Agregaduría  
Agrícola Brasil  
Ministerio de  
Agricultura

# Boletín informativo Mensual AgriBrasil



EDICIÓN ACEROLA 2012

SEPTIEMBRE 2012

## EN ESTA EDICIÓN

Aceite de Oliva 1

Fruta Congelada 1

Rótulos 2

Salmonella 2

Contáctenos 3



## Suspensión Normativa de Aceites de Oliva



Recientemente el Ministerio de Agricultura de Brasil informó por medio del oficio circular interno N° 268, la suspensión del requisito de clasificación para las importaciones de Aceite de Oliva (NCM n°s 1509.10.00; 1509.09.10; 1509.90.90) y Oleo de orujo de Oliva (NCM n°s 1510.00.00).

La medida, de aplicación inmediata, regirá temporalmente hasta que el Departamento de Inspección de

Productos de Origen Vegetal (DIPOV) pueda concluir la elaboración de los procedimientos operacionales que serán aplicados en la clasificación de los productos, debido a la reciente anuencia otorgada a MAPA por parte de la Secretaria de Comercio Exterior del MDIC en el proceso de importación de estos productos.

Por lo anterior, mientras rija la suspensión de la medida, no será exigido a los importadores el laudo emitido por laboratorios extranjeros,

así también como no serán realizados los procesos de muestreo para fines de clasificación para aquellos que realizan los análisis en Brasil mientras rija esta suspensión.

Cabe señalar que la medida será cancelada apenas sean publicados los procedimientos por parte de MAPA, situación que no tiene fecha cierta, pero que de acuerdo a los plazos estimados por DIPOV, podría extenderse hasta febrero de 2013.

## Exportación de Frutas Congeladas a Brasil

Recientemente la Agregaduría Agrícola ha recibido diversas consultas respecto del proceso de exportación de frutas congeladas. En nuestro boletín de agosto hacíamos mención al proceso de exportación de muestras de fruta congelada para la elaboración de bebidas u otros fines. Haciendo una breve recapitulación del tema, es fundamental tener claro que cuando el producto no es destinado a la elaboración de bebidas, está bajo la supervisión de ANVISA según normativa RCD 81 de 2008, que define la lista de productos importados que están bajo la supervisión de ANVISA en el punto de ingreso a Brasil. Adicionalmente, las frutas congeladas también deben cumplir con la

Instrucción Normativa 27/2010 de registro y notificación, siendo este proceso de responsabilidad del importador. Respecto a las obligatoriedades en etiquetas para alimentos, las normativas que conducen el tema son: RDC 259/2002; RDC 359/2003, RDC 360/2003.

Finalmente, la normativa RDC 272 es la que reglamenta los padrones de calidad e identidad para productos de la fruta. De esta manera, la normativa aplica sobre todos los productos clasificados bajo la siguiente definición: *Son considerados productos elaborados a partir de fruta(s), entera(s) o en parte(s) y/o semilla(s), aquellos obtenidos por secado, deshidratación, laminación, cocción, fermentación, concentración o congelación u otros procesos tecnológicos considerados*

*seguros para la producción de alimentos y que puedan presentarse con o sin líquido de cobertura y añadidos de azúcar, sal, condimentos u otro ingrediente desde que no elimine las características originales del producto.*

Existe aún una consulta pendiente realizada por la Agregaduría a ANVISA respecto a nuevas normativas o algunas otras de mayor especificidad que puedan aplicarse a algún producto derivado de fruta.



## Cantinho do Rotulo



¿Cómo sabemos cuáles productos están incluidos en los rótulos que nuestro establecimiento productor tiene aprobado?

Una de las preguntas más frecuentes que recibimos en nuestra Agregaduría dice respecto a qué productos se puede aplicar el rótulo ya aprobado por un establecimiento, cuando éste sea destinado a un grupo genérico de

productos, como por ejemplo “menudencias”; “Carne con hueso congelada” y “Carne sin hueso resfriada”.

Para responder esta interrogante, la empresa deberá observar los ingredientes listados en el campo 10.1 del formulario, ya que serán éstos los aprobados y permitidos a utilizarse en la rotulación.

Ejemplo: “menudencias de ovino congelados” - Campo 10.1 Hígado, Corazón, Riñones, Lengua, Estómago.

Este rótulo podrá ser utilizado para todos los productos que fueron mencionados en el campo 10.1.

Por este motivo es muy importante que la empresa verifique cuáles son los productos que pueden ser incluidos en un mismo grupo y que tienen posibilidad o interés en exportar y que sean declarados en el formulario (Oficio Circular DI-POA N° 42/ 2010, sección 10 Composición, campo 10.1 Ingredientes)

## Inocuidad: Normativa de fiscalización para Salmonella

La Salmonella es un género de bacteria que cuando contamina puede generar infecciones, fiebre y gastroenteritis. Por este motivo, la contaminación por salmonella en alimentos es materia de interés público y es controlada por la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA).

El proceso de fiscalización y control de ANVISA es realizado cuando el producto ya está internado. En este sentido, la fiscalización es realizada en los puntos de venta, almacenamiento y manejo de productos con riesgo de contaminación. El control es basado en la verificación de las condiciones del local y selección de muestras para análisis. Las normativas que entregan la base legal de análisis son descritas a continuación:

- RDC 12 del año 2001:

Esta normativa verifica los límites de microorganismos permitidos en los productos con riesgo de contaminación y determina directamente los límites de salmonella que deberán estar presentes

para que sea aprobada la comercialización del producto en el mercado interno. La normativa determina también la cantidad que deberá ser muestreada para cada lote y los microorganismos que deberán ser considerados en los análisis. Para consultar el nivel de salmonella permitido es necesario verificar en los anexos de la normativa la relación entre el tipo de producto (carnes, huevos, aves) y el nivel de microorganismos permitidos. Como resultado, la normativa estipula por ejemplo que para la carne de pavo es necesario que los resultados de los análisis sean considerados “ausentes” para cumplir con lo exigido en la legislación y el producto sea considerado en condición sanitaria satisfactoria.

- RDC 275 del año 2002:

Esta normativa establece el Reglamento Técnico de Procedimientos Operacionales Estandarizados aplicados a los establecimientos productores o industrializadores.

- RDC 216 del año 2004:

Esta normativa entrega el Manual de Buenas Prácticas para servicios de

alimentación, de manera de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en alimentos preparados con riesgo de contaminación. Se aplica principalmente para establecimientos que manejan alimentos para consumo directo. Cabe señalar que en caso de que el producto fiscalizado no cumpla con lo exigido en la legislación, todo el lote será retenido, siendo el importador responsabilizado ante la ANVISA por cometer infracción sanitaria y sujeto a las sanciones establecidas en la ley 6.437 de 20 de agosto de 1977 y otras legislaciones aplicables. No obstante lo anterior, las responsabilidades solidarias que competen al exportador pueden colocar en riesgo la habilitación exportable del establecimiento productor. De esta manera, es fundamental el análisis de las legislaciones vigentes y el entendimiento de las exigencias definidas, para evitar prejuicios en el proceso de exportación y a la salud humana de los consumidores.

# ¿Tienes alguna duda? ¡Escríbanos!

Nuestro equipo esta formado por la agregada agrícola Maria José Campos de profesión Ingeniero Civil Industrial y MBA en Finanzas de la Universidad de Chile. Campos cuenta con 10 años de experiencia en la Administración Financiera de empresas multinacionales en Chile y Latinoamérica. Además, de dos asistentes, Alba Apen, quien tiene título en Administración de Empresas por la Universidad de Brasilia y cuenta con un fluido dominio de los idiomas portugués y español. Junto a ella, Laura Bolonhezi, también graduada en Relaciones Internacionales por Universidad de Brasilia, quien a su vez tiene un fluido manejo de los idiomas portugués, inglés, español e italiano.

Nuestras funciones son:

Apoyar el proceso de apertura de mercados, actuando como nexo con la autoridad en el país de destino.

Anticipar y solucionar problemas sanitarios y administrativos que dificulten el proceso de exportación.

Generar información de mercado, con el objetivo de comunicar posibles oportunidades y amenazas para los productos chilenos en los mercados de destino.

Investigar temas de innovación tecnológica relacionándose con actores del sector público y privado.

Detectar oportunidades para la atracción de inversionistas extranjeros del sector silvoagropecuario.



**Laura Bolonhezi, Maria José Campos y Alba Apen**

Nuestros emails directos son:

[agricola.brasilia@minrel.gov.cl](mailto:agricola.brasilia@minrel.gov.cl)

[aapen@minrel.gov.cl](mailto:aapen@minrel.gov.cl)

[lbolonhezi@minrel.gov.cl](mailto:lbolonhezi@minrel.gov.cl)



Embaixada do Chile  
SES Quadra 803 Lote 11  
CEP 70407-900

Tel: (55 61) 2103-6100 anexos 6110/6122

Tel: (55 61) 3223-5543

Fax: (55 61) 3323-3228

Email: [agricola.brasilia@minrel.gov.cl](mailto:agricola.brasilia@minrel.gov.cl)

Skype: [agregado.agricola.brasil](https://brasil.minagri.gob.cl/)

<http://brasil.minagri.gob.cl/>

El Ministerio de Agricultura de Chile cuenta con diez Agregadurías Agrícolas en los principales mercados de destino de las exportaciones silvoagropecuarias y de alimentos chilenos: Estados Unidos, Unión Europea, China, Japón, México, Corea del Sur, Brasil, Federación Rusa, Centroamérica e India. Estas oficinas tienen como objetivo principal apoyar y facilitar el proceso de transformación de Chile en una potencia agroalimentaria y forestal, de manera tal de aumentar la presencia de productos chilenos en los mercados de exportación.

La Agregaduría Agrícola de Brasil esta ubicada en la Embajada de Chile en Brasilia bajo dirección de la Agregada Agrícola Maria José Campos.