

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE CIRUELAS SECAS Y DESHIDRATADAS A CHINA</b>	Fecha actualización: 25-06-2026 Versión 3
--	--	---

## INTRODUCCIÓN

En este documento se señalan los requisitos que deben cumplir los establecimientos y exportadoras para la exportación de ciruelas secas y deshidratadas (condición natural o tiernizadas) desde Chile a China.

Se recuerda que es responsabilidad del sector exportador la correcta realización de las actividades aquí mencionadas, a fin de mantener disponible el mercado de China sin restricciones para el ingreso de este tipo de productos.

## 1. INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES

- 1.1. Todo establecimiento (procesadora, empacadora o deshidratadora) que desee exportar a China ciruelas secas y/o deshidratadas, debe inscribirse en el Sistema de Registro Agrícola (SRA) del SAG, (disponible en el siguiente link: <http://sra.sag.gob.cl>).
- 1.2. Los establecimientos deben asociar la especie y el país de destino correspondiente en el SRA.
- 1.3. En el caso de plantas embaladoras, el código de la empacadora (CSP) otorgado por el SRA debe utilizarse en el etiquetado del producto.

## 2. MEDIDAS A NIVEL DE ESTABLECIMIENTOS

### 2.1. Establecimiento Proceso Deshidratado

2.1.1. Tener código CSP obtenido desde el SRA, tal como se indica en el numeral 1.

2.1.2. El establecimiento que realiza el proceso de deshidratado es responsable de que las ciruelas a ser exportadas bajo esta condición, cumplan con lo señalado en el ANEXO 1: INSTRUCTIVO PARA LA DESHIDRATACIÓN INDUSTRIAL DE CIRUELAS.

2.1.3. Para las plantas de proceso de deshidratado, el CSP otorgado por SRA, debe ser incluido en la documentación de trazabilidad (ANEXO 2: TRAZABILIDAD PROCESO DESHIDRATADO INDUSTRIAL) que se presente al SAG al momento de la inspección fitosanitaria.

	<b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE CIRUELAS SECAS Y DESHIDRATADAS A CHINA</b>	Fecha actualización: 25-06-2026 Versión 3
---	--	---

## 2.2. Establecimiento Proceso Embalado

2.2.1. Es responsabilidad de todos los establecimientos que procesen ciruelas secas o deshidratadas con destino a China, contar con su número de registro chino en la categoría de producto Dried Fruits. Lo anterior, de acuerdo a lo dispuesto en el *"Reglamento de República Popular China sobre Administración de Registro para Empresas Productivas Extranjeras para Alimentos Importados"* Decreto 280, recientemente actualizado por GACC.

2.2.2 Para realizar lo anterior, los establecimientos deben solicitar al SAG que gestione la recomendación ante la GACC de China, debiendo cumplir con los requerimientos indicados Decreto N° 280 de la GACC. Dicha inscripción se desarrolla en la Plataforma "China Import Food Enterprises Registration (CIFER)", que ha dispuesto la GACC.

2.2.3 El etiquetado del envase debe contener el código entregado por China (número de registro chino para la categoría de producto Dried Fruits), el código entregado por SAG (CSP) y el número de proceso de deshidratado (solo para aquellos lotes que fueron deshidratados industrialmente). Adicionalmente, en caso de que el envase contenga en su interior algún embalaje (ej. bolsa, clamshell, sachet, etc.) se requiere que dicho envase también cuente con el código entregado por China y con el código entregado por el SAG (CSP) para indicar el lugar de elaboración del producto.

2.2.4 Los materiales de embalaje deben cumplir con la norma NIMF 15.

2.2.5 El establecimiento que procesa fruta deshidratada, deberá presentar al momento de la inspección el documento de trazabilidad que acredite que la fruta fue deshidratada industrialmente (ANEXO 2).

2.2.6 En caso de cumplirse con el punto 2.2.5, el nivel de inspección corresponderá a raíz cúbica reducida en un 50%.

2.2.7 El establecimiento que no presente información respecto a proceso deshidratado, se asumirá que su proceso fue secado al sol, por lo que el nivel de inspección corresponderá a raíz cúbica.

2.2.8 La condición del producto, deberá quedar claramente consignado en la planilla de despacho, es decir seco o deshidratado, de acuerdo al proceso realizado.

 <p>SAG Ministerio de Agricultura  Gobierno de Chile</p>	<p><b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE CIRUELAS SECAS Y DESHIDRATADAS A CHINA</b></p>	<p>Fecha actualización: 25-06-2026 Versión 3</p>
---	---	--

### 3. MEDIDAS A NIVEL DE EXPORTADORAS

3.1. Todas las exportadoras que deseen exportar ciruelas secas o deshidratadas (*condición natural o tiernizadas*) a China deben registrarse ante la GACC en el siguiente link <https://www.singlewindow.cn/#/>, antes de realizar sus envíos. Cabe mencionar que no es responsabilidad del SAG que las exportadoras se encuentren registradas, pero de no registrarse, el envío será rechazado en destino.

### 4. INSPECCIÓN SAG

- 4.1. Previo a la realización de la inspección fitosanitaria, el equipo de inspección SAG verificará que:
- En el caso de ciruelas deshidratadas, se disponga del documento de trazabilidad que acredite que la fruta fue deshidratada industrialmente (ANEXO 2).
  - Solamente lotes que cumplan lo anterior, podrán continuar su proceso de inspección fitosanitaria.
- 4.2. Los criterios de aceptación corresponden a los indicados en el procedimiento vigente de certificación fitosanitaria del SAG

### 5. CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

5.1. El Certificado Fitosanitario será emitido por SAG para lotes que aprueben la inspección fitosanitaria, y se debe consignar la siguiente declaración adicional en inglés: **"Inspection date: day-month-year"**.

 <p>SAG Ministerio de Agricultura  Gobierno de Chile</p>	<p><b>LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE CIRUELAS SECAS Y DESHIDRATADAS A CHINA</b></p>	<p>Fecha actualización: 25-06-2026 Versión 3</p>
---	---	--

## **ANEXO 1: INSTRUCTIVO PARA LA DESHIDRATACIÓN INDUSTRIAL DE CIRUELAS**

### **1. Objetivo**

Este procedimiento tiene por objetivo establecer un protocolo para deshidratar ciruelas industrialmente para su posterior almacenamiento, proceso y/o comercialización.

### **2. Alcance**

Este procedimiento aplica para deshidratación de ciruelas industrialmente en horno.

### **3. Descripción de actividades**

- Verificar que el contenido inicial de humedad sea mayor a 23%.
- Lavar la fruta con agua potable, procurando retirar restos de hojas, materias extrañas y ciruelas dañadas.
- Colocar las ciruelas en las bandejas de deshidratado de manera uniforme y en una sola capa, asegurando dejar suficiente espacio entre los frutos, para permitir una buena circulación del aire caliente.
- Apilar las bandejas una sobre otra en el carro de ingreso al túnel (horno) de deshidratado.
- Deshidratar las ciruelas en túneles deshidratadores, por un mínimo de 2 horas y a temperatura no menor de 70°C.
- Retirar el carro del túnel deshidratador. Verificar que la humedad obtenida sea la deseada, en caso contrario reingresar el carro al túnel, hasta llegar a los parámetros deseados.
- El proceso debe identificarse con un número de proceso interno, el cual deberá ser señalado en el formulario "Trazabilidad proceso deshidratado industrial" (ANEXO 2).
- Traspasar la fruta de las bandejas a los bins, para su posterior almacenamiento en un ambiente fresco y seco. Este almacenamiento debe ser en lugar adecuado y a resguardo, esto significa en lugar cerrado, pavimentado, techado y resguardado de cualquier contaminación exterior.
- El transporte del producto desde la planta deshidratadora a la planta embaladora, cuando corresponda, debe realizarse en un medio de transporte cerrado o encarpado.
- Completar el formulario ANEXO 2, el cual debe ser enviado junto al producto a la planta embaladora.



## LINEAMIENTOS PARA EXPORTACIÓN DE CIRUELAS SECAS Y DESHIDRATADAS A CHINA

Fecha actualización:  
25-06-2026  
Versión 3

### ANEXO 2: TRAZABILIDAD PROCESO DESHIDRATADO INDUSTRIAL

#### Información del lugar donde se realiza el proceso de deshidratado industrial:

Nombre empresa deshidratadora	:	
Código CSP	:	
Rut	:	
Dirección	:	
Comuna	:	
Región	:	

#### Información Proceso de deshidratado industrial:

Fecha	:	
Hora de inicio	:	
Hora de término	:	
Número de proceso interno (identificable en la etiqueta)	:	
Contenido inicial de humedad (%)	:	
Contenido final de humedad (%)	:	
Temperatura promedio (°C)	:	
Hora/temperatura (°C)	:	/
Hora/temperatura (°C)	:	/

\*Formato referencial con la información mínima que debe contener el documento.

#### Nombre, Firma y Timbre del Representante Legal de la planta deshidratadora