

**PROTOCOLO FITOSANITARIO PARA LA EXPORTACIÓN DE BRÓCOLI
PROCESADO BAJO IQF (*Brassica oleracea* var. *botrytis* subvar. *cymosa*)
DESDE ECUADOR A COLOMBIA**

El presente protocolo acordado entre el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) de Colombia y el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuario (SESA) del Ecuador, tiene por objeto garantizar que las exportaciones de brócoli procesado bajo IQF desde Ecuador proporcionen el nivel adecuado de protección exigido por Colombia.

Para lograr lo anterior, el ICA y el SESA acuerdan lo siguiente:

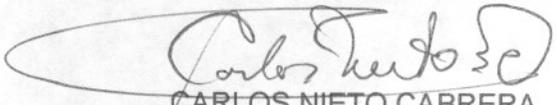
1. Se permitirá la exportación exclusivamente de brócoli procesado bajo IQF hacia Colombia, procedimiento que se cita en el anexo 1 y forma parte de este protocolo.
2. El producto a exportar a Colombia deberá provenir de predios registrados por la planta de procesamiento, información que estará disponible para las autoridades competentes.
3. La vigilancia fitosanitaria del SESA (anexo 2), incluye al sistema productivo de brócoli.
4. El proceso IQF será avalado a través de una visita del ICA, en la cual se verificará también el cumplimiento de los parámetros establecidos en el anexo 1.
5. El producto deberá ser acondicionado y transportado en empaques nuevos, debidamente identificados con el nombre del exportador, incluyendo el número de registro ante el SESA.
6. Cada embarque deberá ser inspeccionado y certificado por el Inspector de Cuarentena Vegetal del SESA.
7. El ICA acordará con el importador el lugar de inspección en puerto de entrada que incluirá análisis microbiológico, sin romper la cadena de congelamiento.

8. El ICA ordenará las medidas pertinentes cuando se compruebe incumplimiento del presente protocolo.

Este protocolo ha sido desarrollado de manera conjunta por el SESA y el ICA, para ser usado como una guía de certificación y exportación de brócoli procesado bajo IQF de Ecuador a Colombia, tiene una vigencia indefinida y podrá ser revisado a solicitud de cualquiera de las dos partes.

El presente protocolo se suscribe en dos originales y entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma por las autoridades respectivas.

Ipiiales, 11 de Mayo del 2007.



CARLOS NIETO CABRERA
Director Ejecutivo del SESA



ANDRES VALENCIA PINZON
Gerente General del ICA.



ANEXO 1.

Norma reconocida internacionalmente para el PROCESO IQF (CONGELACIÓN INDIVIDUAL RÁPIDA DE BRÓCOLI)

El proceso IQF para brócoli se realizará aplicando el siguiente procedimiento:

1. Recepción del brócoli en la planta de procesamiento
 2. Preparación y manejo de pellas, considerando los siguientes aspectos:
 - A) Control de calidad en forma aleatoria de acuerdo a los parámetros de: Color, daños mecánicos, pudriciones, daños por insectos, presencia de insectos, objetos extraños y metales.
 - B) Pesaje
 - C) Almacenamiento en cuarto frío de 3 – 4 grados centígrados
 - D) Corte de las pellas de acuerdo a diferentes calibres
 - E) Control de calidad de pellas cortadas
 - F) Clasificación mecánica de pellas cortadas
 - G) Control de calidad de pellas clasificadas
 - H) Lavado de pellas con agua y cloro (3 – 4 ppm)
 - I) Precocido de las pellas a 91 grados centígrados.
 - J) Enfriamiento de las pellas precocidas de 4 a 8 grados centígrados
 - K) Eliminación mecánica del agua producida por el choque térmico lento
 3. Proceso IQF
 - A) Congelamiento superficial de las pellas
 - B) Congelamiento del corazón de la pella
 4. Control de calidad
 5. Empaque del brócoli congelado
 6. Almacenamiento del producto a menos de diez y ocho grados centígrados (-18°C).
- 