

REGULASI EKSPOR MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN KE LAOS

1. PERSYARATAN DASAR EKSPOR

A. Dokumen Utama:

- Form D (SKA ASEAN)
 - Surat Keterangan Asal untuk fasilitas ATIGA
 - Berlaku 12 bulan
 - Dikeluarkan Dinas Perindustrian dan Perdagangan
 - Minimal 40% kandungan ASEAN
- Certificate of Health/Sanitary Certificate
 - Dikeluarkan BPOM/Dinas Kesehatan
 - Menyatakan produk aman dikonsumsi
 - Mencakup hasil uji laboratorium
 - Berlaku untuk setiap pengiriman
- Certificate of Analysis (COA)
 - Hasil pengujian laboratorium terakreditasi
 - Parameter kimia, mikrobiologi, dan fisika
 - Sesuai standar keamanan pangan

B. Dokumen Pengapalan:

- Commercial Invoice
- Bill of Lading
- Packing List
- Airway Bill (jika via udara)
- Cargo Manifest

2. PERIZINAN DAN SERTIFIKASI

A. Perizinan Usaha:

- NIB (Nomor Induk Berusaha)
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

- API-U (Angka Pengenal Importir Umum)

B. Sertifikasi Produk:

- Sertifikat Halal (jika diperlukan)
- Sertifikat GMP (Good Manufacturing Practice)
- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ISO 22000 (jika diperlukan)
- Sertifikat SNI (untuk produk wajib SNI)

3. PERSYARATAN TEKNIS PRODUK

A. Pelabelan:

- Informasi wajib dalam bahasa Inggris/Laos:
 - Nama produk
 - Berat bersih
 - Komposisi
 - Tanggal produksi dan kedaluwarsa
 - Nama produsen
 - Negara asal
 - Nomor registrasi
 - Kode produksi
 - Instruksi penyimpanan
 - Nilai nutrisi

B. Kemasan:

- Bahan kemasan food grade
- Kedap udara dan tahan transportasi
- Sesuai standar keamanan pangan
- Informasi lengkap dan jelas
- Kode batch dan tanggal produksi

4. STANDAR KEAMANAN PANGAN

A. Parameter Mikrobiologi:

- Batas maksimum cemaran mikroba
- Bebas bakteri patogen
- Pengujian laboratorium terakreditasi

B. Parameter Kimia:

- Batas maksimum residu pestisida
- Batas cemaran logam berat
- Pengawet sesuai standar
- Food additive yang diizinkan

C. Parameter Fisika:

- Appearance/penampakan
- Tekstur
- Warna
- Bau
- Rasa

5. PROSEDUR EKSPOR

A. Tahap Persiapan:

1. Registrasi Produk
 - Pendaftaran di BPOM
 - Pengujian laboratorium
 - Penilaian keamanan pangan
2. Persiapan Dokumen
 - Pengajuan Form D
 - Sertifikat kesehatan
 - Dokumen analisis

B. Tahap Pelaksanaan:

1. Pemeriksaan Produk

- Quality control
- Sampling dan pengujian
- Verifikasi label

2. Pengemasan

- Sesuai standar ekspor
- Perlindungan produk
- Marking yang jelas

3. Pengiriman

- Pemilihan moda transportasi
- Pengaturan suhu (cold chain)
- Tracking pengiriman

6. KETENTUAN KHUSUS

A. Produk Susu dan Olahannya:

- Sertifikat veteriner
- Pengujian kandungan bakteri
- Penanganan cold chain
- Shelf life minimal 2/3 dari total

B. Produk Daging dan Olahannya:

- Sertifikat halal (jika diperlukan)
- Sertifikat veteriner
- Pengujian mikrobiologi ketat
- Penanganan suhu khusus

C. Produk Minuman:

- Pengujian kandungan alkohol
- Batas pengawet
- Standar kemasan

- Label peringatan (jika ada alkohol)

7. ASILITAS ATIGA

A. Keuntungan Tarif:

- Bea masuk 0% (dengan Form D)
- Prosedur dipercepat
- Pengakuan standar ASEAN

B. Persyaratan Origin:

- Wholly obtained, atau
- Regional value content 40%, atau
- Change in tariff classification

8. PENGAWASAN DAN MONITORING

A. Pre-Shipment:

- Inspeksi produk
- Verifikasi dokumen
- Pemeriksaan kemasan

B. Post-Shipment:

- Monitoring distribusi
- Pelaporan berkala
- Penanganan komplain

9. REKOMENDASI PRAKTIS

A. Manajemen Mutu:

- Implementasi sistem HACCP
- Pengujian rutin
- Dokumentasi lengkap

B. Manajemen Dokumen:

- Persiapan jauh hari
- Update regulasi

- Backup digital

C. Komunikasi:

- Koordinasi dengan importir
- Hubungan dengan instansi
- Konsultasi reguler