

**PLAN DE TRABAJO
PARA LA EXPORTACIÓN
DE FRUTAS FRESCAS PARA CONSUMO
DE TORONJA (*Citrus paradisi*), SATSUMA (*Citrus unshiu*),
MANDARINAS O TANGERINAS (*Citrus reticulata*),
NARANJAS DULCES (*Citrus sinensis*) Y
TANGELOS (*Citrus reticulata x Citrus paradisi*)
DESDE LOS DEPARTAMENTOS DE ICA Y LIMA,
DE PERÚ, A CHILE.**



OCTUBRE de 2010

INDICE

Nº	MATERIA	Pág.
1	INTRODUCCIÓN	4
2	ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES	4
3	RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	4
3.1	De ambos Servicios	4
3.2	Del SAG	5
3.3	Del SENASA	5
3.4	De los exportadores	7
4	REQUISITOS PARA ACCEDER AL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN DE TORONJA, SATSUMA, MANDARINA O TANGERINA, NARANJA DULCE Y TANGELO COMO FRUTA FRESCA PARA CONSUMO A CHILE	7
4.1	Plagas Reguladas	7
4.2	De las especies autorizadas	7
4.3	De la incorporación de nuevas áreas geográficas	8
4.4	De los lugares de producción	8
4.5	De las empacadoras	8
4.6	De las Cámaras que aplican tratamiento cuarentenario con Bromuro de Metilo	9
4.7	De las Cámaras para la aplicación del tratamiento cuarentenario de Frío	10
4.8	De los contenedores para el tratamiento de frío en tránsito	10
4.9	De los medios de transporte	11
4.10	Del SENASA	12
5.	PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN EN LOS TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS	12
5.1	Procedimientos para habilitar las cámaras de fumigación que aplican tratamientos cuarentenarios	12
5.2	Procedimientos operativos para habilitar las cámaras para el tratamiento en frío	13
6	APROBACIÓN DEL SAG DE LAS INSTALACIONES PARA TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS	15
7	PROCEDIMIENTOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN Y EMPACADORAS	15
7.1	Sistema de monitoreo para moscas de la fruta	15
7.2	Suspensión por parte de SENASA	16
8	COSECHA	16
9	RECEPCIÓN Y APROBACIÓN DE FRUTA PREVIO AL INGRESO A LA EMPACADORA	16

gjp

Nº	MATERIA	Pág.
10	ENVASES, SELLOS Y TIMBRES	16
11	TRATAMIENTO CUARENTENARIO	17
11.1	Tratamiento de frío	17
11.2	Tratamiento de fumigación con bromuro de metilo	17
12	RESGUARDO	17
13	INSPECCIÓN PARA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA	17
14	EMISIÓN DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO	18
15	CONDICIONES DE INGRESO	19
16	DESPACHO	19
17	INSPECCIÓN EN DESTINO	20
18	INTERCEPCIONES EN DESTINO	20
19	AUDITORÍAS	21
20	PLAZO DE VIGENCIA Y CONDICIONES DEL PLAN DE TRABAJO	21
20.1	Plazo de Vigencia	21
20.2	Condiciones del Plan de Trabajo	21
20.3	Acciones por No Cumplimiento	21
21	APROBACIÓN	22

Nº	ANEXO	Pág.
I	SOLICITUD DE INSPECCIÓN DEL LUGAR DE PRODUCCIÓN Y EMPACADORA	23
II	FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMAPACADORES/IMPORTADORES.	25
III	PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO, NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES.	27
IV	INSPECCION PLANTA CON TRATAMIENTO DE FUMIGACION	30
V	IDENTIFICACION DE LA PLANTA	32
VI	FICHA LOCALIZACIÓN DE SENSORES DE TEMPERATURA	34
VII	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DE LA CARGA Y DE TRATAMIENTO EN FRÍO	36

1. INTRODUCCION

El presente Plan de trabajo, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile y SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA (SENASA) del Ministerio de Agricultura del Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con los lineamientos y las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile que permitan la exportación de toronja, satsuma, mandarinas o tangerina, naranjas dulces y tangelos como fruta fresca para consumo, desde los departamentos de Ica y Lima, de Perú a Chile.

Dentro de los requisitos fitosanitarios establecidos que permiten la exportación de estas frutas frescas para consumo a Chile, se establece el tratamiento de frío o tratamiento de fumigación con bromuro de metilo para la exclusión de las especies cuarentenarias *Ceratitis capitata* y *Anastrepha spp.*

La inspección fitosanitaria de la partida está dirigida a certificar la ausencia de la plaga cuarentenaria *Nipaecoccus nipae*.

2. ORGANIZACIONES Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- a) Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile.
- b) Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), del Ministerio de Agricultura del Perú.
- c) Productores y empacadores de toronja, satsuma, mandarina o tangerina, naranja dulce y tangelo para consumo, que para efectos del presente Plan de Trabajo se denominarán "los exportadores".

SAG y SENASA, son las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria, encargadas de definir los aspectos técnicos y coordinar el desarrollo del Plan de Trabajo.

3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

3.1. De ambos Servicios

- a) Mantener actualizado el Plan de Trabajo para la exportación de cítricos como fruta fresca para consumo desde el Perú a Chile.
- b) Realizar supervisiones y auditorías del Plan de Trabajo.
- c) Revisión el Plan de Trabajo a solicitud de cualquiera de las partes

3.2. Del SAG

- a) Proporcionar, mantener y coordinar el Plan de Trabajo para la exportación de frutas frescas de cítricos desde Perú a Chile.
- b) Supervisar el cumplimiento del Plan de Trabajo y en especial, aquellas relacionadas con la detección, monitoreo y control de moscas de la fruta, o de cualquier otra actividad del programa de exportaciones en cualquier época del año si se estima necesario.
- c) Coordinar con el SENASA las medidas adoptadas en cumplimiento del presente Plan de Trabajo.
- d) Inspeccionar y autorizar las cámaras de fumigación y frío, y las empacadoras que se incorporen al programa de exportación a Chile por primera vez y luego encomendará a SENASA la habilitación anual. Mediante la emisión de una Resolución del SAG se autorizará las cámaras de fumigación, cámaras de frío y empacadoras aprobadas. Aquellas que hayan descontinuado su participación en el programa de exportación a Chile por dos o más temporadas consecutivas, corresponderá al SAG la autorización, como si se tratara de la primera vez.
- e) Nominar el o los inspectores del SAG que se requieran para la aprobación de las cámaras de fumigación, cámaras de frío y empacadoras.
- f) Verificar el cumplimiento de los requerimientos de ingreso establecidos, en el primer puerto de ingreso a Chile, incluyendo muestreo, inspección y corte de fruta.

3.3. Del SENASA

- a) Contar con los inspectores del SENASA para el cumplimiento de los aspectos técnicos y operativos del Plan de Trabajo.
- b) Coordinar, ejecutar y supervisar las actividades indicadas en este Plan de Trabajo, manteniendo registros documentados de cada una de ellas.
- c) Disponer y mantener el registro de los lugares de producción, empacadoras, cámaras de fumigación y cámaras de frío que participen en el proceso de exportación ubicados en los Departamentos de Ica y Lima, durante la temporada de exportación.
- d) Mantener el monitoreo de moscas de la fruta, durante el período de exportación, de acuerdo al Manual del Sistema Nacional de Detección de Moscas de la Fruta del SENASA y a las directrices adicionales indicadas en este plan de trabajo.
- e) Mantener un registro de los lugares de producción o huertos ubicados en los Departamentos de Ica y Lima, durante la temporada de exportación.

df

-

- f) Asegurar que los lugares de producción o huertos registrados y autorizados para exportar a Chile, se encuentren sometidos a las medidas de control fitosanitario necesarias para mantener niveles poblacionales bajos de moscas de la fruta.
- g) Fijar un calendario de fechas de aprobación de empacadoras, cámaras de fumigación y cámaras de frío que se incorporen al programa de exportación a Chile por primera vez o que hayan discontinuado su participación en el programa de exportación a Chile, antes del inicio de la temporada de exportación de cítricos, regulados en este Plan de Trabajo, el que deberá ser enviado a Chile con 30 días de anticipación, previo a la visita de aprobación por parte de inspectores del SAG.
- h) Requerir con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a los exportadores, a través de la "Solicitud de Inspección del Lugar de Producción y Empacadora", (ANEXO I), como requisito previo para la certificación de los exportadores, para ser enviada al SAG.
- i) Emitir un informe de las empacadoras, cámara de fumigación, cámara de frío y lugares de producción inspeccionados por SENASA, que no han discontinuado su exportación a Chile y remitir la información al SAG, previo al inicio de la temporada de exportación, para que el SAG emita la resolución de autorización correspondiente.
- j) Mantener registros de intercepciones de las plagas reguladas por SAG.
- k) Llevar registros documentados sobre los tratamientos y embarques realizados para Chile, por departamento, indicando entre otras cosas, el número de cajas, despachos y número de sellos (precintos) utilizados. Además en estos registros los inspectores de SENASA / SAG podrán anotar observaciones, sugerencias y exigencias, como consecuencia de la labor de ejecución y supervisión de los tratamientos cuarentenarios.
- l) Rechazar envíos, que no cumplan con las condiciones establecidas en el Plan de Trabajo.
- m) Asegurar que el lugar de acopio y mantención de la fruta cumpla con las condiciones de resguardo suficientes para evitar riesgos de contaminación.
- n) Asegurar que los envíos que se movilizan hacia las cámaras de fumigación proceden de lugares de producción autorizados.
- o) Realizar la inspección fitosanitaria del envío y proceder al rechazo de cualquier envío presentado a inspección para exportación, y que se encuentre infestado con *Nipaecoccus nipae* (Hemiptera: Pseudococcidae).
- p) Efectuar el tratamiento de frío en origen o en tránsito, debiendo estar terminado previo al arribo a puerto chileno, o bien supervisar la fumigación con bromuro de metilo, bajo los requerimientos del SAG,
- q) Emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por el SAG.

- r) Despachar los envíos, con el sello (precinto) del SENASA, en el medio de transporte. En caso que el despacho sea vía aérea, será el pallet con su respectiva malla la unidad a sellar.
- s) Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
- t) Informar en forma oficial al Servicio Agrícola y Ganadero, División de Protección Agrícola y Forestal, la suspensión de algún exportador, cuando la medida dispuesta por el SENASA así lo amerita. Esta suspensión puede ser temporal o permanente para la temporada.

3.4. De los Exportadores

- a) Cumplir con todas las medidas establecidas en este Plan de Trabajo, para la exportación de frutas frescas para consumo de cítricos a Chile.
- b) Registrar los lugares de producción y las empacadoras ante el SENASA, previo al inicio de la temporada de exportación.
- c) Cumplir estrictamente con las directrices del SENASA para mantener poblaciones bajas de moscas de la fruta en los lugares de producción destinados a exportación.
- d) Asegurar que todas las cajas o envases a exportar sean nuevos, de primer uso y lleven timbre o etiqueta con la información solicitada en el numeral 10 (Envases).
- e) Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra el SENASA y el SAG para la Certificación y Supervisión del Plan de Trabajo. (ANEXO III).
- f) Prohibir la entrada a la empacadora de frutas de cítricos reguladas en este Plan de Trabajo procedentes de lugares no registrados por el SENASA, cuando se esté trabajando con envíos destinados a Chile.

4. REQUISITOS PARA ACCEDER AL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN DE TORONJA, SATSUMA, MANDARINA O TANGERINA, NARANJA DULCE Y TANGELO COMO FRUTA FRESCA PARA CONSUMO A CHILE

4.1. Plagas Reguladas

- a) **Moscas de la Fruta:** Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) (Díptera, Tephritidae); Mosca Sudamericana (*Anastrepha spp*) (Díptera, Tephritidae).
- b) ***Nipaecoccus nipae*** (Hemíptera. Pseudococcidae)

4.2. De las especies autorizadas

- a) Toronja (*Citrus paradisi*)
- b) Satsuma (*Citrus unshiu*).

- c) Mandarina o Tangerina (*Citrus reticulata*).
- d) Naranja dulce (*Citrus sinensis*).
- e) Tangelo (*Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*).

4.3. De la incorporación de nuevas áreas geográficas

SENASA a objeto de incorporar cualquier área geográfica al programa de exportación de cítricos deberá enviar al SAG los siguientes antecedentes para su evaluación:

- a) Nombre del Departamento y de los Valles productores de cítricos.
- b) Condiciones climáticas de los Valles.
- c) Superficie cultivada (hectáreas) de cítricos por especie.
- d) Sistema de monitoreo para las plagas de interés para Chile.
- e) Información de las condiciones fitosanitarias de los Valles.

4.4. De los lugares de producción

Los exportadores deberán entregar a SENASA la siguiente información:

- a) Identificación del lugar de producción (nombre, dirección, teléfono, fax, etc.).
- b) Superficie cultivada (hectáreas) de cítricos por cada especie y por cada lugar de producción.
- c) Mapa con la ubicación de los lugares de producción, que incluya los caminos y vías de comunicación.
- d) Especificaciones del movimiento de la fruta desde los lugares de producción hacia los empaques y su posterior acopio y resguardo (plano con diagrama de flujo).
- e) Época de cosecha.
- f) Información de otros cultivos dentro del área objetivo distintos a los cítricos.

4.5. De las empacadoras

Los exportadores deberán entregar a SENASA la siguiente información:

- a) Identificación del responsable técnico (nombre, profesión, teléfono, fax, email).
- b) Identificación de la empacadora (nombre, dirección, teléfono, fax, etc.).
- c) Mapa con la ubicación de las empacadoras que incluya los caminos y vías de comunicación con los lugares de producción.
- d) Especificaciones del movimiento de la fruta desde los lugares de producción hacia los empaques, cámaras de fumigación, cámaras de frío (cuando corresponda) y su posterior acopio y resguardo (plano con diagrama de flujo).

Las empacadoras deberán contar con las siguientes estructuras:

- a) Área de selección y embalaje de la fruta, con sistema de doble puerta.
- b) Área de despacho, con sistema de doble puerta.
- c) La totalidad de la infraestructura deberá estar bajo condición de resguardo con malla.
- d) Las empacadoras deberán estar claramente identificadas con un cartel en el que se consigne la siguiente leyenda "CÍTRICOS PARA CHILE, SOLAMENTE FRUTA DE LUGARES DE PRODUCCIÓN INSCRITOS EN EL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN".

- e) Cuando se esté trabajando con procesamiento de cítricos para Chile, no se podrá utilizar la línea para trabajar fruta de lugares de producción no aprobados por el SENASA.
- f) Dentro de la infraestructura se deberá considerar un área específica para la inspección y certificación de las frutas a exportar, acción que será realizada por los inspectores del SENASA.

4.6. De las Cámaras que aplican tratamiento cuarentenario con Bromuro de Metilo

4.6.1 Características de las Cámaras o Centros de fumigación

- a) Cada infraestructura de fumigación deberá ser hermética, y contar con lo establecido en el numeral 5.1.
- b) Contar con todos los equipos e instrumental indicados en el punto 4.6.2 al 4.6.4
- c) Contar con señales de advertencia de peligro (ubicación, cantidad y tipos de señal).
- d) Contar con áreas de resguardo post-fumigación adecuadas para evitar la contaminación por insectos.
- e) Área de carga unida a la cámara, que permita aislar del medio exterior la operación de despacho post-tratamiento, inspección y certificación.

4.6.2 Equipamiento e instrumental y certificados

La cámara o centro de fumigación deberá disponer, identificar y entregar la información de acuerdo a la pauta siguiente:

Certificado de calibración vigente de (la vigencia del certificado será anual):

- a) Termómetro digital
- b) Balanza con sensibilidad de 100 gr.
- c) Sistema de registro y monitoreo de sensores de temperatura y eventos.
- d) Fumiscopio

4.6.3 Elementos de seguridad

La Cámara o Centro deberá indicar la cantidad, marcas, modelos y estado de uso de los siguientes elementos:

- a) Máscara antigás y filtros de vapores orgánicos
- b) Máscara autónoma
- c) Trajes de protección personal ó impermeables
- d) Guantes
- e) Botiquín de primeros auxilios
- f) Lámpara detectora de haluros (al menos 2 unidades) y cartuchos de gas propano.

4.6.4 Otros elementos

- a) Cronómetro/reloj
- b) Manómetro en U
- c) Compresor y/o soplador.

4.6.5 Características de los Operadores, Jefes técnicos y Supervisores SENASA

- a) Los supervisores serán los inspectores de Cuarentena del SENASA capacitados en materia de fumigación con bromuro de metilo y cuenten con la debida autorización del SENASA.
- b) El responsable de la empresa de tratamiento de fumigación (Ingeniero Agrónomo) y los operadores de cámaras (Técnicos) de fumigación, deberán haber realizado y

aprobado un curso de tratamientos cuarentenarios oficial y contar con el certificado que los acredite ante SENASA.

4.7. De las Cámaras para la aplicación del tratamiento cuarentenario de Frío

4.7.1 Características de las Cámaras de Frío

- a) Cada cámara para el tratamiento de frío deberá ser factible de ser sellada.
- b) Contar con todos los equipos e instrumental indicados en el punto 4.6.2
- c) Contar con áreas de resguardo post-tratamiento adecuadas para evitar la contaminación de insectos.
- d) Área de carga unida a la cámara, que permita aislar del medio exterior la operación de despacho post-tratamiento, inspección y certificación.

4.7.2 Equipamiento e instrumental y certificados

La empresa, cámara o centro deberá disponer, identificar y entregar la información de acuerdo a la pauta siguiente:

Certificado de calibración, vigente según corresponda (la vigencia del certificado será anual):

- a) Instrumento Registrador de Temperatura
- b) Cargador de datos
- c) Sensores de Temperatura

4.8. De los contenedores para el tratamiento de frío en tránsito

- a) Los contenedores deben encontrarse en buenas condiciones operativas, las puertas deben ser ajustables y sellables, comprobando el buen funcionamiento del sistema de expulsión del aire frío.
- b) El sistema de frío de los contenedores debe ponerse en funcionamiento 30 minutos antes de empezar la carga, mientras se calibra y se carga no debe funcionar la entrada de aire frío.
- c) Se recomienda el uso de sensores del tipo PT - 100 (de platino), con resistencia eléctrica de 100 ohm cuando se encuentra en una mezcla de agua - hielo a 0°C., los cuales deben tener una vaina exterior de 3 a 4 mm de diámetro, el elemento sensor debe ubicarse dentro de la primera pulgada (2.5 cm) de la fruta y el sensor no debe sobresalir a la fruta. En caso de tener fruta pequeña se puede colocar más frutos. Los cables de los sensores deben tener una longitud tal que permita colocar a los sensores en los pallets ubicados a 1 ó 1.5 m de la puerta, el contenedor debe ofrecer capacidad de lectura de la temperatura de los sensores cada hora hasta por 30 días.
- d) La calibración de los sensores se realiza usando una mezcla de hielo limpio en cubos o partido – agua fresca y limpia, en un recipiente plástico y limpio de preferencia térmico. El hielo debe casi llenar el recipiente, se le agrega agua cuidando de que ésta se encuentre 10 cm por debajo del nivel del hielo, se sumergen los sensores en el agua, sin que toquen el fondo o las paredes ni entre ellos, la prueba se realiza cuando la temperatura del sensor alcanza la más baja (0°C), cualquier sensor que lea más allá de $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ debe ser reemplazado, la calibración se realiza tomando tres lecturas consecutivas de temperaturas, a un intervalo de un minuto; estas lecturas no deben diferir en $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$. Si

los valores registrados durante cada lectura difieren del cero, se obtendrá un factor de corrección cuyo valor corresponderá al valor opuesto a la menor lectura. Para verificar los números de identificación de los sensores, se debe calentar cada sensor con la palma de la mano, para luego volver a realizar las lecturas. Se debe registrar la hora de inicio y fin de la calibración.

- e) Se debe tomar la temperatura de pulpa de la fruta de cada pallet, de preferencia en la zona central del pallet al momento de salir del almacén de frío, y luego tomar nota de la Temperatura mínima y máxima registrada.
- f) Se recomienda la carga de la fruta cuando se registre la temperatura de 0.5 °C.
- g) Para la carga de la fruta al contenedor, se debe tener en cuenta que los pallets, con la fruta más caliente deben ser colocados en la mitad de la carga y el último cuarto de ésta.
- h) Se requiere registros de temperatura desde al menos 3 ubicaciones.
- i) Los sensores se colocan en la fruta, de la siguiente manera el sensor N°1 en la caja superior del primer pallet ubicado al fondo del contenedor y en la caja que se encuentra en el ángulo interno, el segundo sensor en el pallet, ubicado en la mitad del contenedor al lado derecho de una caja de media altura, el tercer sensor se coloca en el antepenúltimo pallet al lado izquierdo de una caja de media altura.
- j) Mientras se realiza el cargado de los pallets en el primer contenedor, los espacios vacíos entre pallets en el piso del contenedor deben ser cubiertos con cartón limpio para evitar el escape del aire. Asimismo, en el interior de los contenedores en la parte superior de éstos, existe una línea de color rojo, la cual no debe ser superada por la altura alcanzada por los pallets con fruta. Se debe tomar en cuenta que los pallets en el interior del contenedor deben tener una altura uniforme.
- k) Antes de cerrar las puertas del contenedor se debe verificar nuevamente la temperatura registrada por los sensores, debido a que éstos pueden sufrir algún daño durante la estiba de la carga.
- l) Un precinto numerado del SENASA, debe colocarse en el contenedor cargado.
- m) Este precinto no debe retirarse hasta que la carga haya sido aprobada en el puerto de destino.

4.9. De los medios de transporte

4.9.1. De los lugares de producción a las empacadoras.

Todo medio que transporta la fruta cosechada procedente del lugar de producción autorizado hacia la empacadora para su exportación a Chile, deberá estar limpio y con los resguardos necesarios para evitar infestaciones, condición que será verificada por SENASA.

La fruta que se traslada desde las empacadoras hacia las cámaras de tratamiento, igualmente deberán estar bajo condiciones de resguardo fitosanitario, para evitar

infestaciones y asegurar su procedencia, condición que será verificada por SENASA.

4.9.2. De Perú a Chile

Todo medio de transporte que será usado para la exportación de cítricos a Chile, deberán ser contenedores cerrados y refrigerados. Cuando se realice el inicio del tratamiento de frío para ser cumplido en tránsito, éste deberá ser efectuado en contenedores específicos para tratamiento cuarentenario de frío.

4.10. Del SENASA

- a) Inscribir los lugares de producción en un registro oficial de SENASA, dándoles un código alfanumérico.
- b) Inscribir las empacadoras en un registro oficial de SENASA, dándoles un código alfanumérico.
- c) Inscribir las cámaras de fumigación y frío en un registro oficial de SENASA, dándoles un código alfanumérico.
- d) Enviar al SAG la información señalada en los numerales 4.3, 4.4 y 4.5.

5. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN EN LOS TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

5.1. Procedimientos para habilitar las cámaras de fumigación que aplican tratamientos cuarentenarios

5.1.1 De las Cámaras o Centros que aplican tratamientos cuarentenarios de fumigación

Las Cámaras que aplican tratamientos cuarentenarios con bromuro de metilo, deberán presentar las siguientes planillas o formatos:

5.1.1.1 Planilla o formatos con la descripción de los siguientes ítems: (ANEXO VII)

- a) Sistema de inyección
- b) Sistema de Barrido
- c) Compresor y/o soplador
- d) Manómetro en U
- e) Ventilador de recirculación
- f) Sistema de extracción
- g) Depósito de Bromuro de Metilo
- h) Área o Depósito con resguardo post – tratamiento (contra reinfestación)
- i) Registro de datos del tratamiento
- j) Suministro de energía eléctrica

5.1.1.2 Planilla o formato con los resultados de las pruebas: (ANEXO V)

- a) Cálculo oficial del volumen real de la cámara.
- b) Calibración de sensores y termómetro manual (mezcla de hielo triturado y agua destilada).
- c) Prueba de presión (caída de 50 mm de columna en un tiempo de 120 segundos).
- d) Prueba en blanco (inyección de 40 gr/m³ de bromuro de metilo en cámara vacía).

- e) Detección de fugas (tablero, cañerías, dumpers, puerta, techo, paredes).
- f) Lectura del fumiscopio (medición de la concentración de bromuro de metilo (puerta, medio y fondo) a los 30 minutos de inyectado y estando detenidos los ventiladores de recirculación).

5.2 Procedimientos operativos para habilitar las cámaras para el tratamiento en frío

La aprobación de las plantas que realizarán el Tratamiento de Frío tendrán las siguientes modalidades, la cual deberá ser realizada, previo al inicio de la temporada, por inspectores SAG-SENASA.

5.2.1 Aprobación de Cámara para Tratamiento de Frío:

5.2.1.1 Requerimientos para la aprobación de la infraestructura y equipamiento:

Se requiere que se lleve un registro de temperatura para verificar que ésta se mantenga durante el periodo de tiempo especificado. Además de los requerimientos generales, la aprobación de la cámara estará sujeta a las condiciones geográficas específicas relacionadas al riesgo de plagas.

Las cámaras deberán tener refrigeración, aislamiento y control termostático para enfriar y mantener la temperatura de la fruta a la temperatura establecida para el tratamiento de frío, durante todo el periodo que dure el tratamiento. El diseño deberá asegurar una buena distribución del aire frío para que todas las partes de la cámara estén aproximadamente a la misma temperatura.

La siguiente información deberá ser enviada para la aprobación por SAG:

- a) Nombre y dirección de la empresa propietaria de la cámara
- b) Ubicación de la cámara y mapa de acceso
- c) Esquema de cada cámara, incluyendo sus dimensiones, capacidad en metros cúbicos (m^3) y ubicación de las puertas.
- d) Tipo, modelo y año del sistema de refrigeración
- e) Tipo, modelo y año del sistema de circulación de aire, especificando la dirección de flujo de aire y capacidad de circulación del aire (N^o de cambios de aire)
- f) Tipo de registrador de temperatura y sensores instalados. Las lecturas de los instrumentos deberán tener una variación de no más de $\pm 0,3$ °C, en el rango de temperaturas de -3 °C a $+3$ °C, con una resolución de $0,1$ °C.
- g) Número de sensores y largo de sus cables. Los cables de los sensores deberán ser lo suficientemente largos para llegar a todas las áreas donde se coloca la carga.
- h) El número de sensores varía de acuerdo a la cantidad de fruta a tratar. El mínimo requerido son 3 sensores, 1 para medir la temperatura del aire y 2 para medir temperatura de pulpa. Por los primeros 283 m^3 de fruta se requieren 3 sensores y por cada 283 m^3 adicional o parte se deberá agregar 1 sensor.

Ejemplo: Si el envío tiene 680 m^3 , se necesitan 3 sensores para los primeros 283 m^3 , 1 sensor adicional para los siguientes 283 m^3 , y 1 sensor para los restantes 114 m^3 .

Total de sensores = 5.

- i) Los métodos de separación de los envíos bajo tratamiento y las medidas de resguardo para evitar movimientos no autorizados serán evaluados.

5.2.1.2. Realizar pruebas

- 1) Registro e inspección de cámaras para el tratamiento de frío: inspectores del SAG y SENASA realizarán una prueba para comprobar que la temperatura en la cámara se puede mantener a 0,0°C por un periodo continuo de 24 horas, con temperaturas medidas cada hora.
- 2) Instrumento Registrador de Temperatura: Debe estar funcionando por al menos 30 minutos antes de la prueba de calibración. Efectuar un chequeo visual cada 5 minutos, transferir los datos al computador y comparar los datos del visor de temperaturas con los del computador. Programar la lectura cada hora. Revisar las impresiones de las estadísticas de las temperaturas.
- 3) Cargador de datos: Debe estar funcionando por al menos 30 minutos antes de la prueba de calibración. Debe estar disponible y funcionando el visor de temperaturas, el impresor y el límite más alto ajustado debe ser observado.
- 4) Calibración de los Sensores de Temperatura:
 - a) Mezclar hielo + agua en un termo dentro del contenedor, cuidando de que el hielo llene completamente el termo. Adicionar agua hasta el punto de que la mezcla se pueda revolver. El % estimado de hielo es de 80-85% y de 15-20% de agua. Adicionar hielo si el nivel baja. Esta mezcla debe tener una temperatura de 0 °C.
 - b) Los sensores deben ser sumergidos en la mezcla hielo + agua, cuidando de no tocar las paredes del termo.
 - c) La mezcla debe ser agitada constantemente durante el proceso de calibración.
 - d) La prueba tendrá una duración dependiendo de la estabilización de la temperatura, la temperatura debe llegar lo más bajo posible. Dos lecturas consecutivas de las temperaturas más bajas deberán ser grabadas en la tabla de temperaturas antes de que la calibración sea certificada.
 - e) Estas temperaturas deberán ser tomadas a intervalos de máximo 60 segundos entre dos lecturas consecutivas para cada sensor.
 - f) Cualquier sensor que tome lecturas por encima de 0,3 °C respecto del estándar 0 °C, deberá ser ajustado o reemplazado.
 - g) Reporte: detalles completos de la prueba del equipo de impresión y los sensores de temperatura deberán ser reportadas en un formato, y enviado a las oficinas del Puerto de destino. Las tablas de temperatura u hojas de registro, las cuales contienen los resultados de calibración deben ser adicionados.

5.2.1.3 Aprobación de contenedores para tratamiento de frío en tránsito.

Los contenedores diseñados para el tratamiento de frío son similares y cumplirán especificaciones anteriormente mencionadas para las cámaras.

5.2.1.4 Estándar para los instrumentos registradores de temperatura:

- a) SENASA verificará que la calibración de los instrumentos que registren las temperaturas durante el tratamiento cuarentenario estén certificados.
- b) Las lecturas de los instrumentos deberán tener una variación de no más de $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$,

- en el rango de temperaturas de -3°C a $+3^{\circ}\text{C}$, con una resolución de $0,1^{\circ}\text{C}$.
- c) Los sensores deberán tener una funda de 6,4 mm o menos y el elemento sensitivo deberá estar en los primeros 2,5 cm del sensor.
 - d) Los sensores deberán ser capaces de registrar temperaturas al menos cada hora, y registrar o almacenar los datos por lo menos 30 días.
 - e) El sistema deberá tener un visor para que las temperaturas sean revisadas manualmente durante el tratamiento.
 - f) Debe haber un listado impreso que identifique cada sensor e indique la hora y temperatura registrada.

6. APROBACIÓN DEL SAG DE LAS INSTALACIONES PARA TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

El SAG autorizará las cámaras de fumigación, cámaras de frío y las empacadoras que se incorporen al programa de exportación a Chile por primera vez y luego encomendará a SENASA la habilitación anual. Mediante la emisión de una Resolución del SAG se autorizará las cámaras de fumigación, cámaras de frío y empacadoras aprobadas. Respecto de aquellas que hayan discontinuado su participación en el programa de exportación a Chile por dos o más temporadas consecutivas, corresponderá al SAG la autorización, como si se tratara de la primera vez.

El SAG podrá validar u objetar la habilitación con los antecedentes del ANEXO IV y ANEXO VII, pudiendo solicitar información adicional al SENASA.

7. PROCEDIMIENTOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN Y EMPACADORAS.

7.1 Sistema de monitoreo para moscas de la fruta:

El SENASA mantendrá el sistema de monitoreo acorde al Sistema Nacional de Vigilancia de Mosca de la Fruta, y que aplica actualmente para verificar la fluctuación poblacional de moscas de la fruta en los lugares de producción destinados a exportación. Este sistema de trapeo será mantenido durante todo el período de exportaciones bajo los parámetros que se indican a continuación:

- a) Se emplearán trampas del tipo Jackson y McPhail, instaladas y cebadas de acuerdo al Sistema de Vigilancia de Mosca de la Fruta del SENASA.
- b) El SENASA deberá llevar un registro que contenga todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión del sistema de monitoreo de moscas de la fruta, y que se mantendrá como mínimo hasta el término del período de exportaciones, para efectos de auditoria por parte de SAG.

7.2 Suspensión por parte de SENASA

El Inspector de Campo de SENASA suspenderá temporalmente la emisión del Certificado de Aptitud de Lugares de Producción, a aquellos que presenten altas poblaciones de moscas de la fruta, como parte de las evaluaciones efectuados en el Sistema Nacional de Vigilancia de Moscas de la Fruta, pudiendo el lugar de producción llegar a la cancelación de la certificación por el resto de la campaña de exportación, cuando presenta un mínimo de 3 detecciones de frutas infestadas durante la inspección fitosanitaria para la exportación.

8. COSECHA

No podrá mezclarse en una misma caja, fruta de cítricos de lugares de producción o huertos registrados y aprobados por el SENASA, con aquellos procedentes de lugares de producción no aprobados. En caso de detectarse alguna irregularidad en este aspecto, se rechazará la fruta, el lugar de producción o huerto y el exportador quedará inhabilitado para exportar por el resto de la temporada.

9. RECEPCIÓN Y APROBACIÓN DE FRUTA PREVIO AL INGRESO A LA EMPACADORA

La inspección fitosanitaria de la fruta en el empaque será efectuada por personal del SENASA, en la cual se llevará a cabo lo especificado en el punto 13.

10. ENVASES, ETIQUETAS Y TIMBRES

Los envases deberán ser nuevos y de primer uso, no permitiéndose el reenvase. Estos deberán llevar la siguiente leyenda.

<u>CITRICOS DE EXPORTACION A CHILE</u>	
• Código/Nombre del LUGAR DE PRODUCCION	: _____
• Código/Nombre de la EMPACADORA	: _____
• Código/Nombre del DEPARTAMENTO	: _____
• Código/Nombre del PRODUCTOR	: _____
• Campaña (Temporada)	: _____
•	: _____
SENASA- PERU	

Las dimensiones de los timbre/etiquetas deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo.

Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal de la caja.

Cada empacadora deberá contar con 2 timbres que deberán estar bajo el resguardo del inspector del SENASA asignado a la planta.

11. TRATAMIENTO CUARENTENARIO

La toronja (*Citrus paradisi*), la mandarina o tangerina (*Citrus reticulata*), la satsuma (*Citrus unshiu*), la naranja dulce (*Citrus sinensis*), y el tangelo (*Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*), deberán exportarse con tratamiento de frío terminado en origen o culminado en tránsito, previo al arribo a puerto Chileno; o bien someterse al tratamiento de fumigación con bromuro de metilo, de modo de eliminar cualquier posible presencia de estados inmaduros de moscas de la fruta.

Cualquiera de los tratamientos, debe realizarse con personal SENASA especializado.

11.1. El tratamiento de frío

TEMPERATURA	TIEMPO Días de exposición.
34 °F (1.11 °C) o menos	15
35 °F (1.67 °C) o menos	17

11.2. Tratamiento de fumigación con bromuro de metilo

Fumigación con bromuro de metilo		
DOSIS gr/m ³	TEMPERATURA °C	TIEMPO Horas de exposición.
40	26.5 a 29.4	2.0

12. RESGUARDO

Las Cámaras de Almacenamiento, de Tratamiento de Frío y de Tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo deberán ser de uso exclusivo para la fruta fresca de cítricos para exportar a Chile, y quedarán sujetas a las medidas de resguardo y seguridad establecidas por el SENASA.

Estas cámaras deberán además proveer un sistema de despacho seguro y protegido para con el medio de transporte.

13. INSPECCIÓN PARA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

La inspección para certificación será efectuada por los inspectores de SENASA en las emparadoras registradas. El lote para la inspección será la unidad que ingrese a la empaadora desde el lugar de producción, del cual se tomará una fruta cada 6 jabs cosecheras de 18 a 20 Kg. en promedio o su equivalente, sospechosas de presentar infestación. Estas frutas serán trozadas a objeto de verificar la ausencia de estados inmaduros de moscas de la fruta.

La detección de larvas vivas de moscas de la fruta o la presencia de *Nipaecoccus nipae* durante la inspección fitosanitaria de los envíos, motivará su rechazo.

La detección de larvas vivas de moscas de la fruta en la empacadora, generará la verificación del estado fitosanitario del lugar de producción, por parte de SENASA. Esta verificación se realizará de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Sistema Nacional de Vigilancia de Moscas de la Fruta, que señala como medida más drástica la cancelación de la certificación por el resto de la campaña de exportación.

Asimismo, durante la inspección fitosanitaria, el Inspector del SENASA verificará que las cajas lleven la información de origen o los códigos correspondientes, que sean nuevas y de primer uso y que los envases y los pallets se ajusten a las exigencias de las normas internacionales sobre material de embalajes de madera.

14. EMISIÓN DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO

14.1 El Inspector SENASA emitirá el Certificado Fitosanitario Oficial, si el envío cumple con las siguientes medidas fitosanitarias

- 1) Procede de un lugar de producción registrado y autorizado por el SENASA.
- 2) El envío se encuentra libre de larvas vivas de moscas de la fruta y de ***Nipaecoccus nipae***.
- 3) El envío cumple con el tratamiento de frío ó se ha iniciado debiendo culminar en tránsito.
- 4) Ha sido fumigado con bromuro de metilo en la dosis y tiempo establecido, cumpliendo todos los parámetros de la fumigación, para el control de moscas de la fruta.

14.2 En el Certificado Fitosanitario Oficial, deberá constar como:

a) Declaración adicional el siguiente texto:

“La partida ha sido sometida a tratamiento cuarentenario para el control de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha* spp y se encuentra libre de *Nipaecoccus nipae*”.

b) Datos de tratamiento en el rubro correspondiente del Certificado:

- i) Tratamiento de fumigación con bromuro de metilo en dosis de 40 gr/m³ por 2 horas a temperatura entre 26.5 y 29,4°C, ó;
- ii) El tratamiento de frío. Precisar si el tratamiento corresponde al inicio o la conclusión del tratamiento, con los datos que corresponde a temperaturas y números de días expuestos al frío.
- iii) En el caso de que el tratamiento de frío sea realizado en tránsito, deberán estar disponibles los siguientes documentos para la correspondiente verificación y autorización por parte del SAG:
 - a) Localización de Sensores de Temperatura (Anexo VI).
 - b) Certificado de Calibración de la carga y de Tratamiento en Frío (Anexo VII).

c) Número del precinto del SENASA empleado para asegurar el medio de transporte.

15. CONDICIONES DE INGRESO

- a) El envío deberá encontrarse libre de suelo.
- b) Los cítricos deberán haber sido sometidos a un lavado, cepillado y encerado en la empacadora.
- c) El envío deberá venir en envases y material de acomodación de primer uso, no permitiéndose el reenvase.
- d) Los envases deberán cumplir lo establecido en el numeral 10.
- e) El material de embalaje debe permitir acciones de tratamientos cuarentenarios de fumigación en el envío, en caso contrario éste se rechazará.
- f) Los contenedores deben ser de uso exclusivo para transportar envíos inspeccionados y aprobados para exportar a Chile, los cuales deberán venir sellados/ precintados por la autoridad fitosanitaria competente. Los números de los sellos/ precintos deberán indicarse en el Certificado Fitosanitario.
- g) En caso de transporte aéreo, el envío deberá venir cubierto por plástico y debidamente empacada permitiendo la colocación segura del sello/ precinto.
- h) La madera de los embalajes y pallets, como también la madera utilizada como material de acomodación, debe estar libre de corteza; debiendo además cumplir con las regulaciones cuarentenarias para el ingreso de embalaje de madera”.
- i) Los envíos que corresponden a un inicio de tratamiento en origen, deben presentar la información que sustente la ubicación de los sensores, certificado de carguío y calibración

16. DESPACHO

El despacho de la fruta de exportación deberá ser de responsabilidad del inspector del SENASA, el que deberá verificar los siguientes aspectos, para autorizar el embarque de la fruta al medio de transporte:

- a) Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte.
- b) Limpieza del medio de transporte, de insectos, maderas entre otros.
- c) Timbraje y/o sellado de cada una de las cajas.
- d) La madera de los pallets, la cual no debe presentar corteza debe estar libre de corteza; debiendo además cumplir con las regulaciones cuarentenarias para el ingreso de embalaje de madera”.
- e) La colocación del sello y/o precinto oficial, exclusivo para embarques a Chile, del medio de transporte, o en el caso que sea vía área la protección de los pallets con malla tipo mosquitera y su sellado o precinto en cada unidad.

Se considera medio de transporte autorizado a:

- a) Camión frigorífico o encarpado.
- b) Contenedor.
- c) Vía aérea (Pallet enmallado con malla de 1,5 mm o menos, o cubierto por plástico).

17. INSPECCIÓN EN DESTINO

Al ingreso al país el envío será sometido a una inspección de rutina por los profesionales asignados en el puerto de ingreso, los que resolverán la internación, verificando los siguientes aspectos:

- a) Documentación fitosanitaria que acompaña al envío, esto corresponde al Certificado Fitosanitario oficial original. en el cual deberá constar la declaración adicional señalada en el numeral 14, de acuerdo a las exigencias establecidas por la Resolución correspondiente.
- b) Inspección del medio de transporte ya sea camión frigorífico, contenedor o pallet enmallado, constatando el sello oficial SENASA.
- c) Inspección física de la partida.
- d) Timbre o etiqueta en cada una de las cajas.
- e) Inspección de las exigencias y condiciones fitosanitarias de las maderas de embalaje y pallets.
- f) Los embarques que no cumplan con los requisitos del Plan de Trabajo en cuanto a documentación fitosanitaria, empaque o transporte serán rechazados y devueltos a su origen.
- g) Cualquier situación de incumplimiento al Plan de Trabajo que se detecte en el puerto de ingreso en Chile, diferente a las antes mencionadas serán informadas al SENASA para su corrección. La reincidencia será motivo de rechazo.
- h) El SAG notificará a SENASA, en forma oportuna, la detección de cualquier plaga viva en el embarque, anomalías en la documentación, empaque y transporte; así como la acción tomada (ingreso, retención o rechazo).
- i) Cumplimiento del tratamiento de frío en las temperaturas y tiempo establecido, según los rangos de fumigación aplicada.

18. INTERCEPCIONES EN DESTINO

- a) La detección de larvas vivas de mosca de la fruta del género *Ceratitis capitata* y *Anastrepha* spp, será motivo del rechazo del envío. Esta situación generará la suspensión inmediata del programa de exportación. Se evaluará la situación y se implementarán las medidas adicionales que sean necesarias, antes de que se puedan reanudar las exportaciones, si así corresponde.
- b) La detección de un insecto acompañante cuarentenario vivo, será motivo de rechazo de la partida, evaluándose en cada caso la factibilidad de un tratamiento cuarentenario y de un aumento de los niveles de muestreo en el puerto de ingreso.
- c) La verificación de fruta *con certificado fitosanitario oficial de SENASA* de procedencia distinta a la estipulada o de productores o emparadoras no registradas implicará el rechazo de la partida. Esta situación será notificada al SENASA como incumplimiento al Plan de Trabajo para su inmediata corrección, y adopte las medidas pertinentes.

19. AUDITORÍAS

Si lo estima conveniente, el SAG podrá llevar a cabo auditorías técnicas de los procedimientos y medidas fitosanitarias definidas en este Plan de Trabajo, con el propósito de verificar su cumplimiento. Previa comunicación al SENASA, con 30 días de anticipación, estas auditorías se podrán realizar antes del inicio o durante la temporada de exportaciones de frutas cítricas a Chile. Los exportadores deberán facilitar el acceso a los Inspectores del SAG de los lugares de producción como a las emparadoras.

20. PLAZO DE VIGENCIA Y CONDICIONES DEL PLAN DE TRABAJO

20.1 Plazo de Vigencia

El presente Plan de Trabajo entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma, tendrá una validez de dos años y se prorrogará automática y sucesivamente por el periodo de un año si ninguna parte manifiesta su intención de modificar o terminar este acuerdo con dos meses de antelación a la fecha de expiración.

20.2 Condiciones del Plan de Trabajo

- a) El Plan de Trabajo podrá ser revisado en forma periódica y los cambios que se incorporen serán de mutuo acuerdo entre SAG y SENASA. Mediante intercambio de notas oficiales en la cuales se indique conformidad con su contenido.
- b) Los cambios que hayan sido incorporados se harán efectivos a partir de la fecha de su firma.

20.3 Acciones por No - Cumplimiento

a) En las Empacadoras

Sancionar con la separación inmediata del Programa a las plantas emparadoras registradas y autorizadas que acepten, parcial o totalmente, fruta para la exportación a Chile de lugares de producción no registrados o de envíos previamente rechazados por SENASA, hasta que se complete una investigación y el SENASA disponga lo conveniente.



b) Suspensión Temporal del Programa por parte de SENASA y SAG

En el caso de una intercepción de mosca de la fruta en cualquier estado de desarrollo en las verificaciones que efectúe el SAG en los puertos de ingreso a Chile, SENASA y SAG procederán a suspender transitoriamente el Programa de Exportaciones. Se evaluará la situación y se implementarán las medidas adicionales que sean necesarias, antes de que se puedan reanudar las exportaciones, si así corresponde.

21. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado, en el mes de Octubre de 2010, en duplicado y cada parte tendrá una copia del texto.

**POR EL MINISTERIO DE
AGRICULTURA DE CHILE**

**DIRECTOR NACIONAL DEL SERVICIO
AGRICOLA Y GANADERO**



VICTOR VENEGAS VENEGAS

FECHA:

29 OCT 2010

**POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA
DEL PERU**

**JEFE DEL SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD AGRARIA**

OSCAR DOMÍNGUEZ FALCÓN

FECHA:

29 OCT 2010

ANEXO I

SOLICITUD DE INSPECCIÓN DEL

LUGAR DE PRODUCCION Y EMPACADORA

SOLICITUD DE INSPECCION DEL LUGAR DE PRODUCCION Y EMPACADORA

ANTECEDENTES GENERALES

IDENTIFICACION DEL LUGAR DE PRODUCCION Y/O EMPACADORA

NOMBRE		DEPARTAMENTO
TELEFONO	FAX	EMAIL
NOMBRE REPRESENTANTE:		
CARGO:		
DIRECCIÓN		ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL
CARACTERISTICAS DE LOS CAMPOS DE CULTIVO		
NOMBRE DEL HUERTO	SUPERFICIE	
OBSERVACIONES:		
CARACTERISTICAS DE LA EMPACADORA		
ZONA DE RECEPCIÓN	ZONA DE ALMACENAJE	ZONA DE DESPACHO
DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI ☐ NO ☐	CÁMARAS DE ALMACENAJE (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI ☐ NO ☐	DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI ☐ NO ☐

NOMBRE DEL REPRESENTANTE

FIRMA

ANEXO II

FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES / EMPACADORES / IMPORTADORES

**FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS
EXPORTADORES / EMPACADORES / IMPORTADORES**

Señor(a)
Jefe División de Protección Agrícola y Forestal
Av. Bulnes 140 Piso 3
Santiago
Chile

De mi consideración:

De acuerdo al "Plan de trabajo para la exportación de frutas frescas para consumo de cítricos (*Citrus x paradisi*; *Citrus unshiu*; *Citrus reticulata*; *Citrus sinensis* y *Citrus reticulata x Citrus paradisi*) procedentes de los departamentos de Ica y Lima, de Perú a Chile", suscrito entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile y SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA del Ministerio de Agricultura de Perú, y que tiene como objetivo, cumplir en Perú, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar cítricos como fruta fresca, solicito a Ud. la venida de dos (2) inspectores de su Servicio para llevar a cabo la inspección y autorización de los lugares de producción, empacadoras y/o cámaras de fumigación para la temporada _____.

"La(s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa(s)), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días (indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)".

Atentamente,

Nombre y firma del Solicitante

ANEXO III

PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO

NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO

NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

1. Costos asociados al Plan de Trabajo.

Los exportadores del país interesado serán los responsables de cancelar la totalidad de los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la supervisión en origen al programa de exportación, durante el periodo que dure su visita y por cada inspector, los cuales se detallan a continuación:

- a) Pasajes aéreos y terrestres nacionales e internacionales, incluyendo tasas de embarques e impuestos.
- b) Traslados desde y hacia puertos de embarque y desembarque,
- c) Traslados internos, desde el domicilio al lugar de trabajo y viceversa.
- d) Viáticos por concepto de estadía,
- e) Disponer de lugares de alimentación adecuada y/o el traslado a un lugar apropiado, durante la jornada de trabajo a cada inspector
- f) Prever situaciones de emergencia, que pudieran ocurrir durante la actividad laboral.
- g) Proveer un seguro de vida que contemple, asistencia medica durante el tiempo que dure su estadía y traslado.

2. Petición oficial de visita de supervisión en origen de inspector del SAG:

La visita de supervisión en origen del o los inspector (es) del SAG será coordinada por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) en el extranjero y el División de Protección Agrícola del SAG.

La ONPF deberá hacer llegar la carta compromiso de los exportadores, donde se señale quienes asumirán la totalidad de los costos, la que permitirá la solicitud del Decreto Ministerial, que autoriza la salida de los profesionales del País (se adjunta formato tipo).

3. Pasajes aéreos:

Los pasajes serán comprados por el Servicio Agrícola y Ganadero una vez depositado el costo total del valor de los pasajes en la cuenta corriente del SAG.

4. Recepción y traslado:

La recepción y traslado de los inspectores desde el puerto de desembarque al hotel o lugar de estadía será de responsabilidad de la empacadora o un representante de ellos, situación que deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida los inspectores de su lugar de origen, a través de una fax o e-mail, donde se detalle el nombre y cargo de la persona dentro de la empresa.

5. Hotel y/o lugar de estadía

Las reservas de los hoteles o lugares de estadía durante toda la misión, deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen, indicando el nombre del Hotel/ lugar de estadía, dirección, teléfono, fax y costo diario.

6. Horarios de trabajo:

La jornada laboral de los inspectores del SAG será de 9 horas diarias, con un intervalo de colación.

Cualquier tiempo que sobrepase el horario normal de trabajo y que no sea de responsabilidad de los inspectores del SAG, será con costo a la empacadora, lo que se considera hora extra.

El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo, incluyendo las horas extras.

7. Pago de los distintos ítems:

El pago de viáticos, pasajes aéreos y cualquier otro costo en que incurra el (los) inspector (es) por concepto de este programa, deberá efectuarse a la cuenta corriente que para estos efectos posee el Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile, de manera anticipada y previo a la salida de los inspectores de Chile.

El depósito deberá ser en US\$ dólar, el cual no contempla los costos de operación, los que son de cargo del interesado.

Los pagos adicionales por concepto de horas extras o prolongación del periodo de la misión serán informados a la ONPF, el cual será responsable de coordinar los cobros a quienes corresponda y posterior deposito en la cuenta corriente del Banco del Estado del Servicio Agrícola y Ganadero.

Cada deposito efectuado por los conceptos antes señalados, deberán acreditarse ante el SAG, mediante el envío del documento de respaldo de la transacción al fax (56 – 2- 6966480) del Servicio.

8 Imprevistos

Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial será responsabilidad de la ONPF en el extranjero, la reprogramación de la supervisión en origen al programa de exportación y la coordinación con el sector exportador relativo a los gastos que esto pudiere involucrar.

Numero cuenta corriente del Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile:

El número de Cuenta Corriente es Número: **837 – 4 Banco Estado de Chile**

ANEXO IV

FORMULARIO INSPECCIÓN PLANTA CON TRATAMIENTO

DE FUMIGACIÓN

INSPECCION PLANTA CON TRATAMIENTO DE FUMIGACION

IDENTIFICACION DE LA PLANTA										
NOMBRE					N° DE REGISTRO SENASA					
DIRECCION										
LOCALIDAD			PROVINCIA			FECHA INSPECCION				
CHEQUEO DE LOS ELEMENTOS COMUNES AL CENTRO										
INSTRUMENTOS: CERTIFICADOS DE CALIBRACION Marcas, modelos y detalles técnicos	Balanza		Fumiscopio		Sensor Chim.		Sist. Reg. De Event. Y Temp.		Termometro Manual	
ELEMENTOS DE SEGURIDAD: Marcas, modelos y detalles técnicos	Másc. Antigás y Control		Máscara Autónoma: Características		Imper- meable	Guantes	Calzado Seg.	Botiquín	Lámpara Detectectora Y Cartuchos	
SEÑALES DE ADVERTENCIA	Puerta Cam.	Zona Inyección	Zona de Exclusión		Luces Rojas		Sensores de Chimenea		Deposito de BrCh3	
							Optica Acústica			
Observaciones	Volumen Cámara m3 libres	C1:	C2:	C3:	C4:	C5:	C6:			
	Aislación térmica									
	Sistema de Inyección									
	Área contra Reinfestac.									
	Depós. P/Prod. Tratados									
	Libro Registro Res. 23/96									
	Depósito Bromuro de Metilo									
	Suministro de Energía									
	Reporte del Trat. De Prueba									
	Ventilador de recirculación									
	Ventilador de extracción									
	Compresor o Sopador									
	Sistema Calefactor / Recirculador									
	Manómetro en U									
	Función Personal	del	Apellido	Nombres			Doc. Identidad	Curso Lugar/año	Certificado Médico	

Handwritten signature and initials

ANEXO V

IDENTIFICACIÓN DE LA PLANTA

IDENTIFICACION DE LA PLANTA

NOMBRE		Nº DE REGISTRO SENASA
DIRECCION		
LOCALIDAD	PROVINCIA	FECHA INSPECCION

CHEQUEO DE CADA CAMARA DEL CENTRO

CAMARA	Nº:	Nº:	Nº:	OBSERVACIONES
Volumen	M3	M3	M3	

LECTURA DE TEMPERATURAS

(en mezcla agua destilada / hielo de agua destilada)

Sensor de Ambiente				
Sensor de Pulpa Nº:				
Sensor de Pulpa Nº:				
Sensor de Pulpa Nº:				
Sensor de Pulpa Nº:				
Sensor de Pulpa Nº:				
Sensor de Pulpa Nº:				

PRUEBA DE PRESION CON MANOMETRO EN U

Tiempo de calda de columna de parafina				
--	--	--	--	--

PRUEBA EN BLANCO

(Con bromuro de metilo)

Peso inicial balón Nº1				
Peso final balón Nº1				
Kilogramos inyectados con balón Nº1				
Peso inicial balón Nº2				
Peso final balón Nº2				
Kilogramos inyectados con balón Nº2				
Peso total inyectado con balón Nº1 y 2				
Concentración teórica inicial (gr/m3)				

LECTURA DEL FUMISCOPIO

Posición de la Manguera Toma de muestra	Fondo	Gr/m3	Gr/m3	Gr/m3	
	Centro	Gr/m3	Gr/m3	Gr/m3	
	Puerta	Gr/m3	Gr/m3	Gr/m3	

LUGARES Y MAGNITUD DE DETECCION DE FUGAS CON LAMPARA DE HALURO

Cámara Nº:	Cámara Nº:	Cámara Nº:

NOMBRE DEL INSPECTOR

FIRMA

ANEXO VI

FICHA LOCALIZACIÓN DE SENSORES DE TEMPERATURA

LOCALIZACIÓN DE SENSORES DE TEMPERATURA

Nombre del barco _____

Número de contenedor _____

Sensor 1
(pulp) _____

Sensor 2 _____

Sensor 3 _____

Firma _____

Fecha _____

Handwritten signature

ANEXO VII

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DE LA CARGA Y DE TRATAMIENTO EN FRÍO

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DE LA CARGA Y DE TRATAMIENTO EN FRÍO.

PAÍS DE ORIGEN: _____

LOCALIZACIÓN DE CARGA: _____

NOMBRE DEL TRANSPORTE : _____

NÚMERO DE CONTENEDOR: _____

PRODUCTO: _____ N° OF CAJAS _____

TIPO DE INSTRUMENTO DE REGISTRO _____

NÚMERO DE SERIE: _____

INTERVALO DE IMPRESIÓN: _____

SENSOR CALIBRACIÓN (A 32°F, (0°C)

SENSOR N°	PRUEBA		FACTOR DE CORRECCIÓN
	1	2	
1	_____	_____	_____
2	_____	_____	_____
3	_____	_____	_____

TIEMPO DE INICIO DE REGISTRO: _____

HORA INICIO DE CARGA _____ HORA TÉRMINO DE CARGA _____

TEMPERATURA DE PULPA AL MOMENTO DE LA CARGA _____

NÚMERO DE SELLO DEL CONTENEDOR _____

SENASA N° _____

INSPECTOR OFICIAL

FIRMA