

Addendum para protocolos fitosanitarios de fruta entre China y Chile

Mediante consultas amistosas, la Dirección General de Cuarentena, Inspección y Supervisión de Calidad de la República Popular China (de aquí en adelante llamada "AQSIQ" [General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine]) y el Ministerio de Agricultura de la República de Chile (representado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG), han alcanzado el siguiente consenso en relación al tratamiento de frío para mosca de la fruta y al etiquetado de las cajas de fruta, para los productos señaladas en los protocolos fitosanitarios de fruta firmados sobre requerimientos entre China y Chile.

1. Ambas partes revisaron los protocolos fitosanitarios firmados entre ambos países, los que incluyen a la manzana, uva, kiwi, ciruela y cerezas exportadas hacia China desde Chile y a la manzana, pera, litchi, longan y cítricos exportados hacia Chile desde China. Además, ambas partes evaluaron positivamente los logros alcanzados en la investigación conjunta sobre mosca de la fruta.

2. Ambas partes acordaron que las cajas de fruta para exportación deben contener una etiqueta en inglés, en la cual se debe indicar lo siguiente: tipo de fruta (especie), país exportador, lugar de producción (Región), nombre del huerto o su número de registro, nombre de la planta empacadora o del exportador. Cada pallet debe tener una marca que indique "Exported to the Peoples Republic of China" (para los productos exportados hacia China desde Chile) o "exported to the Republic of Chile" (para productos exportados hacia Chile desde China). Este artículo afecta a todos los protocolos de fruta firmados actualmente entre AQSIQ y SAG, reemplazando lo referido al etiquetado de las cajas.

3. Ambas partes acuerdan aplicar los resultados de la investigación chilena sobre tratamiento de frío en manzana y kiwi. Para la fruta de exportación originada en áreas reguladas por mosca de la fruta, un tratamiento de frío en origen a una temperatura de 0,5° C o menor durante 15 días consecutivos debe realizarse para el control de Ceratitis capitata. Los procedimientos operativos de este tratamiento de frío deben seguir las especificaciones técnicas indicadas en el anexo 1.

Firmado en Beijing el 24 de septiembre de 2009 en los idiomas chino, español e inglés, en copias duplicadas. Ambas partes tienen una copia de las tres versiones. Todas las versiones son igualmente válidas.



En representación del Ministerio de
Agricultura de la República de Chile



En representación de la
Administración General de
Supervisión de Calidad,
Inspección y Cuarentena
República Popular China

ANEXO 1

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO, EN ORIGEN, EN TRÁNSITO, PARA EL CONTROL DE MOSCAS DE LA FRUTA EN LAS MANZANAS Y KIWIS EXPORTADOS DESDE CHILE A CHINA

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser auto refrigerados (integrales) y tener un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas exigidas.

2. Tipo de cámaras de almacenamiento en frío

Las cámaras de almacenamiento en frío deben estar diseñadas por un sistema de refrigeración, aislamiento y de control termostático para pre-enfriamiento y mantenimiento de las temperaturas de la fruta a 0,5° C o menos, durante todo el periodo de tratamiento. El diseño de la refrigeración debe estar adaptado para asegurar una buena distribución del aire frío, de tal manera que todas las partes de la cámara deban mantenerse aproximadamente a la misma temperatura.

3. Tipos de registradores

El SAG debe asegurar que la combinación de las sondas de temperatura y los registradores de temperatura sea de la siguiente forma:

- (a) los sensores deben ser exactos a $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ entre -3.0°C a $+3.0^{\circ}\text{C}$,
- (b) con capacidad para ajustar el número exigido de las sondas
- (c) con capacidad de registrar y almacenar datos durante el periodo del tratamiento
- (d) con capacidad para registrar todos los sensores de temperatura al menos una vez por hora al mismo grado de precisión como se le exige a los sensores
- (e) con capacidad de producir una copia impresa que identifiquen cada sensor, tiempo y la temperatura, así como también, el número de identificación del registrador y el contenedor.

4. Calibración de los sensores de temperatura

- 4.1 La calibración debe realizarse tres veces usando una mezcla de agua de hielo picada y agua destilada, y empleando un termómetro certificado aprobado por la organización cuarentenaria.
- 4.2 Cualquier sensor que registre una temperatura por debajo de $-0,3$ y por sobre $0,3^{\circ}\text{C}$, a partir de 0° debe ser reemplazado por otro que cumpla este criterio.
- 4.3 Se debe preparar un “registro de calibración de sensores de frutas” para cada contenedor, y debe ser firmado y timbrado por un funcionario de cuarentena, autorizado por el SAG. El documento original debe estar adjunto al Certificado

Fitosanitario que acompañe el envío.

4.4 Al arribo, el CIQ verificará la calibración de los sensores de fruta, utilizando el método que se menciona en la “Sección 4.1.”

5. Colocación de los sensores de temperatura

5.1 La fruta embalada debe ser cargada a los contenedores de embarque bajo la supervisión del funcionario de cuarentena.

La fruta debe embalarse en los contenedores de manera tal que se asegure un igual flujo de aire por debajo y alrededor de los pallets y cajas que se encuentren sin amarrar.

5.2 Número de sensores

5.2.1 Contenedores auto refrigerados (integrales):

Al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es la siguiente:

- (a) Sensor 1 (en pulpa de fruta): Capa superior de cajas de fruta en la hilera del medio, parte delantera del contenedor.
- (b) Sensor 2 (en pulpa de fruta): Alrededor de 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta al centro de carga, en la caja central, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.
- (c) Sensor 3 (en pulpa de fruta): Alrededor de 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en la pared izquierda, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.
- (d) Los otros dos sensores de temperatura del aire se deben instalar en la salida del aire y en el reingreso del aire respectivamente.

5.2.2 Cámaras de almacenamiento en frío:

El número de sensores de temperatura cambia de acuerdo con la cantidad de fruta que se someta a tratamiento. El requisito mínimo es tener tres (3) sensores, uno (1) para medir la temperatura del aire y otros dos (2) para determinar las temperaturas de pulpa por cada 283 m³ (10.000 pies³) del volumen de fruta o menos. Por cada 283 m³ de fruta adicional o parte de ella, es necesario instalar otro sensor de pulpa.

Si la bodega está equipada con el número de sensores de temperatura sobre la base de la capacidad cúbica del área de almacenaje, en lugar del volumen de la carga, se aplicará el mismo criterio previo.

5.3 Todos los sensores deben ser instalados bajo la dirección y la supervisión de un inspector autorizado.

5.4 Las frutas que sean embarcadas deben mantenerse en almacenamiento en frío hasta el momento en que la temperatura de la pulpa descienda a un mínimo de 4° C.

6. Sellado de los contenedores o cámaras de almacenamiento en frío

6.1 Un funcionario autorizado instalará un sello numerado sobre la puerta del contenedor de carga o la puerta de la cámara de almacenamiento en frío.

6.2 Tratamiento de frío en tránsito, el sello sólo debe ser removido por un funcionario del AQSIQ en el puerto de arribo en China.

6.3 Tratamiento de frío en instalaciones (cámara de almacenamiento en frío), el sello sólo debe ser removido por un funcionario del SAG, una vez finalizado el tratamiento, y el envío cumplirá las condiciones de resguardo hasta que se realice el despacho.

7. Registro de temperatura y confirmación del tratamiento

7.1 La disposición en tránsito es para el tratamiento en frío de desinfestación que se completará durante el viaje entre el puerto del país exportador y el primer puerto de arribo en China.

7.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo, el inicio del periodo de tratamiento será estimado sólo después que todos los sensores de fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento indicada.

7.3 La compañía naviera descargará los registros computacionales del tratamiento de desinfestación y los remitirá al CIQ en el primer puerto de arribo en China.

7.4 Algunos viajes por el mar permiten que el tratamiento de desinfestación concluya antes que la embarcación llegue a China. A solicitud del exportador, se permitirá que los registros de tratamiento se descarguen durante el traslado y se envíen a la CIQ para verificación. No obstante, se considerará que el tratamiento no ha sido efectuado hasta que el CIQ haya finalizado la recalibración de las sondas de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial si la fruta es “acondicionada” o no (es decir, aumentar en forma gradual la temperatura) antes de su arribo a China.

7.5 La CIQ verificará que los registros de tratamiento cumplan con los requisitos de desinfestación; una vez sujeto a calibración de sensores, el tratamiento será considerado como completo.

8. Documentos

8.1 El Certificado Fitosanitario debe incluir la temperatura, duración de la desinfestación en frío, el número de contenedor y el número de sello del contenedor.

8.2 El Certificado Fitosanitario, el “Informe de Tratamiento en frío” y el “Registro de calibración de sensores de fruta” serán proporcionados a la CIQ para confirmación.