

PROTOCOLO DE REQUERIMIENTOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CIRUELA DESDE CHILE A CHINA, ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPUBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACION GENERAL DE SUPERVISION DE CALIDAD, INSPECCION Y CUARENTENA DE LA REPUBLICA POPULAR CHINA.

A fin de asegurar la exportación de ciruela desde Chile a China, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante AQSIQ) y el Ministerio de Agricultura de la República de Chile, representado por el Servicio Agrícola y Ganadero (en adelante SAG), y basándose en Análisis de Riesgo de Plagas e intercambio de información, han acordado lo siguiente:

ARTICULO 1

La ciruela (*Prunus salicina* y *Prunus domestica*) a ser exportada a China desde Chile, deberá cumplir con la legislación y regulaciones fitosanitarias de China y Chile y encontrarse libre de plagas cuarentenarias de importancia para China (Anexo 1).

Las áreas de producción autorizadas corresponden a las Regiones III – IV – VII – VIII y IX de Chile.

La ciruela producida en las Regiones V – VI y Región Metropolitana podrán exportarse a China bajo tratamiento cuarentenario de frío para Moscas de la Fruta, hasta que SAG considere erradicada la plaga y sea aprobada por AQSIQ.

El tratamiento de frío deberá ser realizado a una temperatura de 0.5°C o inferior por 15 días consecutivos. Los procedimientos operacionales del tratamiento de frío deberán cumplirse de acuerdo a las especificaciones Chinas (Anexo 2).

ARTICULO 2

SAG realizará el monitoreo de Mosca del Mediterráneo a través del Sistema Nacional de Detección, el cual incluye la instalación de trampas en todas las áreas de producción y procesos post-cosecha de la ciruela, con una densidad no inferior a una trampa por kilómetro cuadrado. Durante el monitoreo el material atrayente será cambiado a lo menos una vez al mes y la inspección de las trampas se efectuará 4 veces en Verano, dos veces en Primavera y Otoño y una vez en Invierno.

SAG enviará, anualmente, a AQSIQ un informe del monitoreo de Moscas de la Fruta. Cuando se detecte Mosca del Mediterráneo u otras moscas de la fruta, SAG notificará inmediatamente al AQSIQ y se suspenderá la importación de ciruela de la Región involucrada.

ARTICULO 3

Bajo la supervisión del SAG se deberán tomar efectivas medidas de prevención y manejo integrado de plagas, a fin de evitar o minimizar la ocurrencia de plagas cuarentenarias de importancia para la parte China y mantener las condiciones fitosanitarias en las áreas de producción de las Regiones autorizadas. En el caso de virus deberán ser incluidos en el Programa Nacional Vigilancia Fitosanitaria del SAG.

En base a este requerimiento SAG enviará al AQSIQ la información de estas acciones.

ARTICULO 4

Las acciones de proceso, embalaje, almacenamiento y transporte de la ciruela deberán realizarse bajo la supervisión cuarentenaria del SAG.

Antes del embalaje, la ciruela deberá ser seleccionada, clasificada y procesada a fin de asegurar que la fruta se encuentra libre de insectos, ácaros, pudriciones, hojas, ramillas, raíces y suelo.

La ciruela procesada se almacenará separadamente en cámara para evitar reinfestación.

ARTICULO 5

La ciruela debe provenir de huertos y packing registrados por SAG .

El registro de huertos y packing para la exportación a China debe ser enviado al AQSIQ antes del inicio de la temporada de exportación.

ARTICULO 6

Cada caja de embalaje de ciruela debe llevar una etiqueta en inglés indicando origen del producto (Región), nombre del huerto o su número de registro, nombre del packing o su número de registro, exportador o su número de registro (Ver Anexo 3). De igual manera, cada pallet deberá incluir la etiqueta cuarentenaria aprobada por AQSIQ y SAG (ver Anexo 4) con la marca “ Exported to the People’s Republic of China” en inglés (Anexo 5).

La caja de ciruela deberá estar limpia y sin uso y cumplir con los requerimientos fitosanitarios de China.

ARTICULO 7

Para la exportación de ciruela a China, SAG realizará una rigurosa inspección y certificará que se encuentra libre de plagas cuarentenarias de interés para China. Después de la inspección, SAG emitirá un certificado fitosanitario bajo los requerimientos establecidos.

Durante los primeros dos años del inicio de aplicación de este Protocolo se usará un muestreo equivalente al 2% del lote. Si durante este período no se presentan problemas cuarentenarios este porcentaje se reducirá al 1%.

ARTICULO 8

Puertos de entrada autorizados: Beijing, Tianjin, Dalian, Shanghai, Nanjing, Guangzhou, Shenzhen y Haikou.

ARTICULO 9

Al momento de arribar la ciruela a puertos de China, el Servicio de Inspección y Cuarentena (en adelante CIQ) realizará la inspección cuarentenaria correspondiente y verificará las etiquetas y documentos correspondientes.

La ciruela con origen en packing y huertos no autorizados no podrá ser importada. Si producto de la inspección fitosanitaria se encuentran plagas cuarentenarias, el embarque será tratado, devuelto a origen o destruído. Si se detecta la presencia de Mosca del Mediterráneo, AQSIQ notificará a SAG y suspenderá la exportación de ciruela de Chile a China. Si se detectan otras plagas cuarentenarias de interés para China (Anexo 1) AQSIQ notificará a SAG y suspenderá la exportación de ciruela por la temporada de exportación de los huertos y/o packing involucrados. Si se detectan otras plagas cuarentenarias el embarque será tratado de acuerdo a la Ley de Exportación/Importación de Cuarentena Animal y Vegetal de la República Popular China.

ARTICULO 10

Antes del inicio del Programa, AQSIQ enviará dos inspectores de cuarentena a Chile para verificar en terreno el cumplimiento de los requerimientos establecidos. Esta actividad se desarrollará en conjunto con SAG. Los inspectores supervisarán el Programa Nacional de Detección de Moscas de la Fruta en Chile y la condición fitosanitaria de las áreas de producción, huertos y packing . Como resultado de esta visita se determinará el listado de las áreas de producción, huertos y packing que podrán exportar a China.

Después del inicio del Programa, si es necesario, AQSIQ acordará con SAG el posible envío de inspectores de cuarentena para futuras visitas de supervisión.

Todos los gastos derivados de las actividades antes mencionadas, incluyendo transporte, alojamiento y gastos personales, serán cancelados por Chile.

ARTICULO 11

Durante el proceso comercial, AQSIQ desarrollará nuevos análisis de riesgo basados en la condición de ocurrencia e intercepciones de plagas en Chile. En base a esta actividad y en consulta con SAG, el listado de plagas y medidas cuarentenarias podrían ser reanalizadas.

A fin de asegurar la mejor eficiencia de este Programa, todas las operaciones y actividades descritas en este Protocolo pueden ser revisadas y evaluadas de acuerdo a los procedimientos y regulaciones establecidos.

Este Protocolo entrará en vigencia a partir de la fecha de firma y tendrá validez de dos años. Si ninguna de las partes notifica la intención de cambios o término del Protocolo con a lo menos dos meses antes de la fecha de término, se extenderá automáticamente y sucesivamente por un período adicional de un año.

Suscrito en Beijing el 21 de Abril de 2005, en los idiomas chino, español e inglés, en duplicado. Cada Parte tiene una copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente válidos.

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

En representación del
Ministerio de Agricultura de la
República de Chile

ANEXO 1

PLAGAS CUARENTENARIAS PARA CHINA

- 1.- *Ceratitis capitata*
- 2.- *Cydia pomonella*
- 3.- *Proeulia auraria*
- 4.- *Proeulia chrysopteris*
- 5.- *Epidiaspis leperii*
- 6.- *Frankliniella occidentalis*
- 7.- *Wilsonomyces carpophilum*
- 8.- Plum pox virus
- 9.- Prunus necrotic ringspot virus *
- 10.- Tomato ringspot virus *

(*) De acuerdo al Artículo 3

ANEXO 2

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE DESINFESTACIÓN EN FRÍO EN TRÁNSITO CONTRA LA MOSCA DE LA FRUTA EN CONTENEDORES AUTOREFRIGERADOS

La ciruela chilena a ser exportadas a China, deberán ser sometidas a un tratamiento de frío en tránsito, en contenedores, de acuerdo a los siguientes procedimientos, o en las instalaciones de las centrales frutícolas antes del embarque. Si se hace en las instalaciones el procedimiento será establecido en el futuro y deberá ser supervisado por funcionarios chinos en origen. Los gastos de los funcionarios chinos, los deberá financiar la contraparte chilena.

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser autorefrigerados y deben tener un equipo de refrigeración, capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

2. Tipos de registrador

SAG debe garantizar que los sensores y registradores de temperatura cumplan con los siguientes requisitos:

- (a) Los sensores deben tener un grado de precisión de $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ en la escala de $-3,0^{\circ}\text{C}$ a $+3,0^{\circ}\text{C}$,
- (b) Ser capaz de acomodar el número requerido de sensores,
- (c) Ser capaz de registrar y almacenar la información durante el período de tratamiento,
- (d) Ser capaz de llevar registros de todos los sensores de temperatura, por lo menos cada hora, con el mismo grado de exactitud requerido para los sensores, y
- (e) Ser capaz de generar listados que identifiquen el tiempo y la temperatura para cada sensor, así como el número de identificación del registrador y del contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

- 3.1 La calibración debe ser realizada tres veces, utilizando una mezcla aguada de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por la Organización Cuarentenaria.
- 3.2 Cualquier sensor que esté fuera del rango de $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$, a partir de 0°C , se debe reemplazar por uno que cumpla con este criterio.

- 3.3 Se debe preparar para cada contenedor un “Registro de calibración de los sensores del fruto”, el que debe ser firmado y timbrado por un funcionario autorizado por la Organización Oficial Cuarentenaria del país exportador y de la AQSIQ. El original se debe anexar al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.
- 3.4 A la llegada CIQ revisará la calibración de los sensores del fruto, utilizando el método mencionado en la “Sección 3.1”.

4. Colocación de los sensores de temperatura.

- 4.1 La fruta embalada se debe cargar en los contenedores bajo la supervisión de un funcionario oficial. Los contenedores se deben estibar de manera tal que se garantice que exista igual flujo de aire, por debajo y alrededor de todos los pallets y cajas que se encuentran sin amarrar.
- 4.2 Se necesitan para cada contenedor al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire. La ubicación de los sensores es:
 - (a) sensor 1 (en la pulpa del fruto): capa superior de cajas en la fila del medio, parte delantera del contenedor.
 - (b) sensor 2 (en la pulpa del fruto): aproximadamente 1,5 mts. (para contenedores de 40 pies) o 1 mt. (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, al centro de la carga, en la caja del

centro, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.

(c) Sensor 3 (en la pulpa del fruto): aproximadamente 1,5 mts. (para contenedores de 40 pies) ó 1 mt. (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en el muro izquierdo, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.

(d) Se deberían colocar los otros dos sensores de temperatura de aire, uno por donde sale el aire y el otro por donde regresa.

4.3 Todos los sensores se deben colocar bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.

4.4 Los frutos que serán embarcados se deben mantener en un almacenaje refrigerado hasta el momento en que la temperatura de la pulpa baje a un mínimo de 4°C.

5. Sellado de los contenedores.

5.1 Un funcionario autorizado debe colocar un sello numerado en la puerta del contenedor cargado.

5.2 Solo un funcionario del CIQ debe retirar el sello en el puerto de entrada en China.

6. Registros de la temperatura y confirmación del tratamiento.

- 6.1 La disposición en tránsito es para el tratamiento de frío que se realiza durante el viaje, entre el puerto del país exportador y el primer puerto de escala en China.
- 6.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo el tiempo de tratamiento se considerará después de que todos los sensores del fruto hayan alcanzado la temperatura indicada del tratamiento.
- 6.3 La Compañía Naviera bajará del computador, los registros del tratamiento y los remitirá al CIQ en el primer puerto de escala en China.
- 6.4 Algunos viajes por mar pueden permitir que se cumpla el tratamiento de frío, durante el tiempo que le toma llegar a un puerto Chino. Está autorizado bajar los registros del tratamiento durante el trayecto y enviarlos al CIQ para su verificación. Sin embargo, el tratamiento no se considerará aprobado hasta que CIQ, haya verificado la recalibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial, acondicionar la fruta (es decir, aumentar gradualmente la temperatura del transporte) antes de la llegada a China.

6.5 El CIQ verificará que los registros del tratamiento cumplan con los requisitos cuarentenarios de China. El tratamiento esta completo una vez verificada la calibración de los sensores,.

7. Documentación

7.1 Se deben incluir en la sección de tratamiento del Certificado Fitosanitario, la temperatura, la duración del tratamiento de frío, el número de sello y el número del contenedor.

7.2 El Certificado fitosanitario, Reporte del Tratamiento de frío y Record de calibración de sensores deberá ser entregado al CIQ para su confirmación

ANNEX 3

THE PACKING MARK

Production place (region)
Orchard name or it's registered number
Packinghouse name or it's registered number
exporter name or its/ registered number

ANNEX 4

QUARANTINE LABEL



MINISTERIO
DE AGRICULTURA

ANEXO 5

**EXPORTED TO THE PEOPLE'S
REPUBLIC OF CHINA**