



INSTRUCTIVO

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO

Programa Nacional *Lobesia botrana*

Temporada 2023-2024

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Índice

1. OBJETIVOS	3
2. ALCANCE	3
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS	3
4. MARCO LEGAL, REFERENCIAS NORMATIVAS Y DOCUMENTOS RELACIONADOS.	7
5. RESPONSABILIDADES EN LA FISCALIZACIÓN DE BODEGAS DE VINIFICACIÓN Y/O ELABORADORAS DE JUGO.	7
6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN A BODEGAS DE VIVIFICACIÓN Y/O ELABORADORAS DE JUGO.	9
7. PROCEDIMIENTOS ESPECIALES.	14
8. ANEXOS	17

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO

1. OBJETIVOS

El propósito de este documento es establecer el método y las responsabilidades de las bodegas vinificadoras y/o elaboradoras de jugo para el manejo de fruta reglamentada por *Lobesia botrana*, y del SAG para fiscalizar el protocolo de trabajo en bodegas vinificadoras y/o elaboradoras de jugos, como parte de la estrategia de control del Programa Nacional de *Lobesia botrana*.

2. ALCANCE

Este documento se aplica en las actividades de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo que se encuentren Dentro del Área Reglamentada (DAR), como también en bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo que se encuentran Fuera del Área Reglamentada (FAR) y que reciban uva, arándano o ciruela proveniente en un área reglamentada por *Lobesia botrana*.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

3.1 Definiciones

Área de control: es el área incluida en los 500 metros de radio a partir de cada detección que constituya un brote, en la que se ejecutan las labores de control de la plaga.

Área libre de plagas: un área en la cual una plaga específica está ausente, tal y como se ha demostrado con evidencia científica y en la cual, cuando sea apropiado, dicha condición se esté manteniendo oficialmente (FAO, NIMF 5, 2017).

Área reglamentada: área en la cual las plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados que entran al área, se mueven dentro de ésta o provienen de la misma, están sujetos a medidas fitosanitarias (FAO, NIMF 5, 2017).

Área reglamentada (delimitación de): zona geográfica definida por el área incluida en un radio de 3 km determinado a partir de cada detección de un brote de *Lobesia botrana*.

Artículo reglamentado: cualquier planta, producto vegetal, lugar de almacenamiento, de empaque, medio de transporte, contenedor, suelo y cualquier otro organismo, objeto o material capaz de albergar o dispersar plagas, que se considere que debe estar sujeto a medidas fitosanitarias, en particular el transporte internacional (FAO, NIMF 5, 2007).

Otros artículos reglamentados:

- a) Cajas, cajones, bins u otro producto utilizado para transportar artículo reglamentado.
- b) Medios de transporte utilizados para movilizar artículos reglamentados desde, hacia o a través del Área Reglamentada, o maquinaria agrícola que ha realizado labores en predios de artículos reglamentados del Área Reglamentada.
- c) Cualquier organismo, objeto o material presente en el Área Reglamentada que sea capaz de albergar o dispersar *L. botrana*.
- d) Lugares donde se realicen evaluaciones, experiencias o estudios científicos sobre *L. botrana*.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

e) Instalaciones que reciban, procesen y/o almacenen artículos reglamentados.

Brote: población de una plaga detectada recientemente, incluida una incursión o aumento súbito importante de una población de una plaga establecida en un Área (FAO, NIMF 5, 2017).

Defínase brote en el Programa Nacional de *Lobesia botrana* de la siguiente forma:

- Vid: capturas de 2 adultos de *Lobesia botrana* en un radio de 1.000 metros en 1 ó 2 ciclos continuos de la plaga o la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Arándanos y ciruelos: la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Otras especies: Se deberá realizar un análisis de situación frente a la detección de 1 o más estados inmaduros (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Urbano: capturas de 5 adultos de *Lobesia botrana* en un radio de 1.000 metros en 1 ó 2 ciclos continuos de la plaga o la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de vid, arándanos y ciruelos.

Certificado fitosanitario: documento oficial en papel o su equivalente electrónico oficial, consistente con los modelos de certificados de la CIPF, el cual avala que un envío cumple con los requisitos fitosanitarios de importación [FAO, 1990; revisado CMF, 2012].

Comercializadores: personas naturales o jurídicas que venden, compran y/o distribuyen artículos reglamentados del PNLb, provenientes del Área Reglamentada.

Condiciones de resguardo: Condiciones mínimas bajo las cuales se puede almacenar o movilizar un artículo reglamentado, con el fin de evitar su contaminación.

Contención: aplicación de medidas fitosanitarias dentro de un área infestada y alrededor de ella, para prevenir la dispersión de una plaga (FAO, NIMF 5, 2007).

Control (de una plaga): supresión, contención o erradicación de una población de plagas (FAO, NIMF 5, 2007).

Control Oficial: observancia activa de la reglamentación fitosanitaria y aplicación de los procedimientos fitosanitarios obligatorios, con el propósito de erradicar o contener las plagas cuarentenarias o manejar las plagas no cuarentenarias reglamentadas (FAO, NIMF 5, 2007).

Coordinador/a Regional PNLb: funcionario SAG responsable de organizar las actividades del PNLb en la región según las directrices del Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas.

Cuarentena: confinamiento oficial de artículos reglamentados para observación e investigación, o para inspección, prueba y/o tratamiento adicional (FAO, NIMF 5, 2007).

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

CSG: Código SAG Grower. Código numérico único que identifica a un predio en el Sistema de Registro Agrícola (SRA).

Dispersión (de una plaga): expansión de la distribución geográfica de una plaga dentro de un área (FAO, NIMF 5, 2007).

Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas: funcionario/a del SAG responsable, entre otras labores, de la implementación de todas las actividades del PNLb de la región y de proveer los recursos necesarios según la Estrategia definida para cada temporada.

Entrada (de una plaga): movimiento de una plaga hacia dentro del interior de un área donde todavía no está presente, o si está presente, no está extendida y se encuentra bajo control oficial (FAO, NIMF 5, 2007).

Erradicación: aplicación de medidas fitosanitarias para eliminar una plaga de un área (FAO, NIMF 5, 2007).

Fumigación: tratamiento con un agente químico que alcanza al producto en forma total o principalmente en estado gaseoso (FAO, NIMF 5, 2007).

Incursión: población aislada de una plaga detectada recientemente en un área que se desconoce si está establecida y la cual se espera que sobreviva en un futuro inmediato (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspección: examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspector(a): persona autorizada por una Organización Nacional de Protección Fitosanitaria para desempeñar sus funciones (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspector de terreno: personal SAG encargado de la fiscalización del protocolo de trabajo realizado por las Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo, además de la elaboración de los documentos que respaldan esta actividad.

Introducción (de una plaga): entrada de una plaga que resulta en su establecimiento (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida fitosanitaria: cualquier legislación, reglamentación o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias o de limitar las repercusiones económicas de las plagas no cuarentenarias reglamentadas (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida de Mitigación: medida utilizada para disminuir el riesgo fitosanitario en una situación determinada. En el caso del Programa Nacional *Lobesia botrana* (PNLb), estas medidas están orientadas a impedir la dispersión de la plaga (larvas, pupas, adultos) desde áreas y/o artículos infestados hacia áreas o artículos libres de *Lobesia botrana*.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

Medida de Resguardo: las medidas de resguardo fitosanitario están orientadas a impedir la contaminación con la plaga (larvas o adultos de *Lobesia botrana* desde el medio exterior sea este un predio, una instalación o un embalaje) en productos que provienen de áreas libres, productos provenientes de Áreas Reglamentadas que han sido sometidos a un tratamiento cuarentenario y en materiales de embalaje.

Norma: documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para actividades o sus resultados, con el fin de conseguir un grado óptimo de orden en un contexto dado (FAO, NIMF 5, 2007).

ONPF: Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (FAO, NIMF 5, 2007).

Plaga cuarentenaria: plaga de importancia económica potencial para el área en peligro aun cuando la plaga no esté presente o, si está presente, no está ampliamente distribuida y se encuentra bajo Control Oficial (FAO, NIMF 5, 2007).

Producto: tipo de planta, producto vegetal u otro artículo que se moviliza con fines comerciales u otros propósitos [FAO, 1990; revisado CIMF, 2001; anteriormente "producto básico"; revisado CMF, 2009].

Prohibición: reglamentación fitosanitaria que prohíbe la importación o movilización de plagas o productos especificados [FAO, 1990; revisado FAO, 1995].

Prospección: examen visual de plantas en el campo, para determinar si está presente la plaga en sus estados inmaduros y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias (PNLb. Adaptado de "Inspección", FAO, NIMF 5, 2012).

Recinto de riesgo: corresponde a un lugar o recinto en que se encuentra presente, aunque sea temporalmente, uno o más artículos reglamentados. Entre las áreas de riesgo se puede mencionar, entre otras, las siguientes:

- a) Empacadoras (packing) y plantas frutícolas receptoras de fruta y otros materiales susceptibles de transportar la plaga.
- b) Paseras (secaderos al aire libre o deshidratadoras en horno industrial)
- c) Centros de acopio, distribución y venta de uva, arándanos y ciruelas como fruta fresca.
- d) Viveros de vid, arándano y ciruelo.
- e) Bodegas de vinificación y agroindustrias en general (bodegas de jugos y/o elaboradoras de jugo, compost, frigoríficos, cámaras de fumigación, etc.).
- f) Predios receptores de plantas de vid provenientes de viveros del área reglamentada.
- g) Lugares en donde se realicen evaluaciones, experiencias o estudios científicos sobre *Lobesia botrana*.

Sistema de Registro Agrícola (SRA): es la plataforma informática con que cuenta la División de Protección Agrícola-Forestal y Semillas para el registro único, centralizado y actualizado de predios, establecimientos y exportadoras, incluyendo información geo-espacial, que permite facilitar el desarrollo de las actividades de certificación, vigilancia y fiscalización que realiza la División en pos del cumplimiento de los objetivos de la institución.

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO

Tratamiento: procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o para esterilizarlas o desvitalizarlas [FAO 1990; revisado FAO, 1995; NIMF 15, 2002; NIMF 18, 2003; CIMF, 2005].

Verificación: proceso oficial continuo para verificar situaciones fitosanitarias (CEMF, 1996).

3.2 Abreviaturas.

CSG : Código SAG Grower.
POT : Plan Operacional de Trabajo.
PNLb : Programa Nacional de *Lobesia botrana*.
SAG : Servicio Agrícola y Ganadero.
SRA : Sistema de Registro Agrícola.

4. MARCO LEGAL, REFERENCIAS NORMATIVAS Y DOCUMENTOS RELACIONADOS.

El marco legal que ampara esta actividad está dado en la Resolución Exenta N° 5.916 del 21 de octubre de 2016 y las modificaciones establecidas en las Resoluciones Exentas N° 3.213/2017 y N° 6.810/2019, donde se declara el "Control obligatorio de la plaga polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*)".

En la Resolución Exenta N° 3.213/17, se señala que los "De igual modo, todos aquellos que utilicen frutos, plantas, partes de plantas o cualquier otro artículo reglamentado que sea susceptible de transportar o dispersar la plaga en sus procesos de producción, o comercialización o prestación de servicios, tales como Plantas Frigoríficas o Exportadoras; embaladoras de fruta fresca (packing); elaboradoras de vino; elaboradoras de pisco; elaboradoras de jugo; elaboradoras de fruta en conserva; deshidratadoras; secaderos de frutas; empresas de congelados; comercializadores o intermediarios; centros de acopio; viveros de vides o especies reglamentadas o que comercialicen vides o especies reglamentadas; empresas prestadoras de servicios o arriendo de maquinaria agrícola, que operen al interior de áreas reglamentadas o con plantas o productos regulados por esta Resolución u otra generada al amparo de ésta y que sean provenientes de un área reglamentada, deberán presentar un POT para funcionar de un modo que asegure los objetivos del Control Obligatorio de *Lobesia botrana*. El Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Servicio tendrá carácter obligatorio y será fiscalizado y sancionado por esta autoridad conforme a lo establecido en el D.L. N° 3.557, sobre Protección Agrícola."

5. RESPONSABILIDADES EN LA FISCALIZACIÓN DE BODEGAS DE VINIFICACIÓN Y/O ELABORADORAS DE JUGO.

5.1 Nivel Central.

- Elaborar y actualizar los instructivos que definan la actividad de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.
- Supervisar el cumplimiento de este instructivo en las regiones.
- Mantener registros de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo a nivel nacional.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

5.2 Encargado Protección Agrícola-Forestal y Semillas.

- Ejecutar e implementar las actividades del PNLb de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nacional y en la Estrategia del PNLb de cada temporada.
- Proveer todos los bienes y recursos necesarios para la realización de la actividad.
- Supervisar que se cumpla lo establecido en este Instructivo.

5.3 Coordinador Regional PNLb.

- Coordinar las actividades de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.
- Informar los avances en el proceso de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo al Nivel Central y al Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas.
- Supervisar las actividades de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.

5.4 Supervisor PNLb.

- Coordinar la fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo asegurando el cumplimiento de la Norma Técnica.
- Revisar y visar los protocolos de trabajo elaborados por las bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.
- Informar semanalmente los avances en el proceso de fiscalización de la fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo al Coordinador Regional PNLb.
- Supervisar a los inspectores de terreno en base a lo indicado en este instructivo.
- Proveer de vehículos y material de oficina para que el Inspector de terreno realice sus actividades de manera óptima.

5.5 Inspector de terreno.

- Fiscalizar el proceso de vinificación y/o elaboración de jugo de acuerdo a lo señalado en el Protocolo de Trabajo elaborado por la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo.
- Contar con los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades diarias.
- Respetar las normas de probidad definidas por el SAG, así como la normativa de cada recinto de riesgo que se visite.
- Conocer a cabalidad la información señalada en este instructivo.

5.6 Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción.
- Firmar un Plan Operacional de Trabajo en donde se detallen las actividades, registros y etapas del proceso al cual serán sometidos los artículos reglamentados hospedante de *Lobesia botrana* (anexo 1).
- Elaborar un Protocolo de Trabajo y enviarlo al SAG para su revisión y aprobación.
- Dar las facilidades para la realización de las fiscalizaciones por parte del SAG.
- Recepcionar artículos reglamentados sólo de productores de Áreas Reglamentadas que cuenten, ejecuten y mantengan vigente un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG para mover o comercializar sus productos.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

- Recepcionar fruta reglamentada respetando la vigencia y las restricciones al movimiento de la fruta en el mercado interno generadas por el nivel de plaga presente en su predio.
- Verificar en la recepción que el transporte de los artículos reglamentados cumple con las medidas de mitigación exigidas por el SAG.
- Verificar las condiciones de limpieza de camiones y de materiales de acopio (bins, cajas cosecheras, etc.) durante la recepción y despacho de artículos reglamentados.
- Contar con áreas de recepción con medidas de mitigación de riesgo.
- Realizar los controles de calidad de acuerdo a las condiciones de mitigación definidas por el SAG en este Instructivo
- Mantener un registro de los movimientos de esta fruta con documentos de SII como respaldo.
- Establecer una contraparte responsable ante el SAG.
- Establecer un programa de limpieza cuando corresponda (bins, cajas, gamelas, transporte, etc.).
- Establecer un único lugar dentro de las instalaciones de la agroindustria, donde se realice la limpieza de transportes, gamelas, bins, etc.

6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE FISCALIZACIÓN A BODEGAS DE VIVIFICACIÓN Y/O ELABORADORAS DE JUGO.

6.1 Nivel Central.

- Realizar supervisiones a las Regiones en donde se realiza la actividad de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.
- Verificar el cumplimiento de este instructivo en regiones.
- Elaborar el informe de supervisión respectivo y hacer seguimiento en caso de encontrar un hallazgo.

6.2 Encargado Agrícola-Forestal y Semillas.

- Para efectos de la implementación de las actividades del PNLb en la región, así como de la supervisión de todos los procesos y elaboración de los archivos, podrá designar a un responsable a nivel sectorial o regional.
- Deberá contar con un medio comprobable de las supervisiones realizadas.

6.3 Coordinador Regional PNLb.

- Informar los avances de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo de su región a través del informe semanal o cuando sea solicitado por el Nivel Central. Para ello deberá solicitar esta información a los Supervisores PNLb.
- Deberá realizar la supervisión de la actividad de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo en los sectores en donde se desarrolla esta actividad de acuerdo a lo señalado en este instructivo. Deberá colocar atención los puntos críticos de esta labor, como es la aprobación de los protocolos de trabajo, los documentos que indican una fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboración de jugo, fiscalización a recintos según la Norma Técnica.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

6.4 Supervisor PNLb.

- Deberá generar el calendario de Fiscalización de bodegas de vino y/o elaboradoras de jugo en base a las directrices señaladas en la Norma Técnica de PNLb. Esta información se deberá comunicar a los Inspectores de terreno diariamente.
- Visará los Protocolos de Trabajo elaborados por las Bodegas vinificadoras y/o elaboradoras de jugo. Deberá prestar atención a las medidas de resguardo o mitigación durante todo el proceso, como también en el manejo de los desechos originados y los registros de trazabilidad de la fruta procesada.
- Informar los avances en el proceso de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradora de jugo al Coordinador PNLb mediante el informe semanal.
- Supervisar al inspector de terreno de acuerdo a lo señalado en este instructivo.

6.5 Inspector de terreno.

- Para la realización de la actividad de fiscalización de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo, el inspector de terreno debe verificar que cuente con los siguientes materiales:
 - Listado de recintos de riesgo que cuenten con un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG.
 - Copia del POT aprobado por el SAG de la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo a fiscalizar junto con el protocolo de trabajo presentado por la bodega.
 - Check list (anexo 2).
 - Acta de fiscalización transversal (anexo 3).
- Fiscalizar las bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo designados por el Supervisor PNLb. Una vez en la Bodega, deberá solicitar el Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG al encargado designado por la empresa.
- Fiscalizar el Protocolo de Trabajo elaborado y entregado por la Bodega:
 - La metodología consiste en fiscalizar lo señalado en el protocolo de Trabajo presentado por la Bodega.
 - Se deberá verificar el registro de productores junto con la trazabilidad de la fruta procesada por la Bodega. Prestar atención a la información indicada en la Guía de despacho y a la información señalada en la Autorización de Movimiento de Fruta (si corresponde), la cual tiene que ser coincidente para la fruta recepcionada por la Bodega respetando las restricciones al movimiento de fruta de acuerdo al nivel de presencia de la plaga.
 - Verificar las medidas de mitigación o resguardo durante el transporte de los artículos reglamentados.
 - Verificar las medidas de resguardo durante la recepción y procesos.
 - Verificar el protocolo de manejo de desechos originados por la actividad de vinificación y/o elaboración de jugo, como también la limpieza del proceso.
 - Una vez realizadas las verificaciones, el inspector de terreno podrá realizar el término de la actividad. Deberá completar el Acta de Fiscalización Transversal (anexo 3) y Check list (anexo 2). Entregar una copia de estos documentos de fiscalización al encargado de la Bodega.

6.6 Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.

- Todas aquellas bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo ubicadas en Áreas Reglamentadas por *Lobesia botrana* o que procesen uva, arándano o ciruela

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO

proveniente de éstas áreas, como también todas aquellas bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo que se encuentren en áreas Libre de la plaga y que reciban uva, arándano o ciruela proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana* deberán inscribirse en las oficinas del SAG correspondiente a su jurisdicción.

- La empresa deberá designar un responsable técnico de la Bodega ante el SAG y dar las facilidades al Servicio para realizar la fiscalización del proceso.
- Previo al inicio del proceso de vinificación y/o elaboración de jugo, la Bodega deberá enviar al SAG, vía correo electrónico o de manera presencial, el Protocolo de Trabajo que realizará la Bodega. Éste será revisado y visado por el Supervisor PNLb.

Respetar las siguientes medidas Fitosanitarias y de Resguardo para bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo:

6.6.1 Firma de un Plan Operacional de Trabajo (POT).

- Todo propietario, arrendatario o tenedor de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo deberá contar con un POT aprobado y firmado por el SAG (anexo 1) antes de iniciar su proceso.

6.6.2 Listado de productores que le proveerán de materia prima (en estado fresco).

- Sólo podrán recibir fruta de vid de áreas Reglamentada por *Lobesia botrana* proveniente de predios que tengan un POT de productor aprobado y vigente ante el SAG. La información mínima requerida es la siguiente:
 - CSG del productor.
 - Nombre productor o Razón Social.
 - Nombre de Predio.
 - Rut Productor o Razón Social.
- Es importante señalar que la bodega de vinificación y/o elaboradoras de jugo deberá recibir fruta de vid de áreas reglamentadas por *Lobesia botrana* respetando la vigencia y las restricciones al movimiento de la fruta en el mercado interno generadas por el nivel de plaga presente en el predio.

6.6.3 Verificar las medidas de resguardo o mitigación del riesgo fitosanitario durante el transporte.

- Estas se deben aplicar en cualquiera de los siguientes casos:
 - Si se movilizan productos reglamentados dentro de la misma Área Reglamentada o hacia otra Área Reglamentada.
 - Si se movilizan productos de Áreas Libres de cuarentena y pasa por un área Reglamentada.
- Considerar que la uva u otra fruta reglamentada deben ser transportada bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas por la Bodega:
 - Camión cubierto con malla raschell doble de 80% de sombreado o simple al 90% de sombreado.
 - Camión encarpado.
 - Camión frigorífico.
 - Contenedores consolidados en origen.
 - Otras alternativas previa autorización del SAG.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

6.6.4 Medidas de resguardo en la recepción y procesos.

- Para la recepción de la fruta reglamentada en bins, cajas, tinas o gamelas u otro tipo de envase, se deben implementar medidas de resguardo. Éstas pueden ser algunas de las siguientes alternativas, dependiendo de la logística y espacio físico que tenga la empresa para su implementación:
 - Una gran área de resguardo para la recepción y acopio de la fruta (tipo USDA). El medio de transporte debe ingresar completamente al área de resguardo antes de ser desencarpado o desenmallado.
 - Dos áreas de resguardo independientes; un área de resguardo para el desencarpado de los camiones y un área de resguardo para acopio temporal de fruta.
 - Al momento de la cosecha en campo se debe cubrir cada unidad de acopio (bins, pallet de cajas cosecheras o gamelas) con un capuchón de malla raschel. Luego este puede ser bajado a piso en la bodega de vinificación sin necesidad de contar con áreas de resguardo. Los capuchones deben ser retirados individualmente sólo en el momento en que la fruta será volteada en el pozo de molienda.
 - Bajar los bins, cajas cosecheras u otros a piso, cuando termina la operación se procede a cubrir completamente la totalidad de los bins, cajas cosecheras u otros con una malla raschel 80 % de sombreado doble o simple 90 % de sombreado. Para procesar la fruta se retira la malla raschel o carpa sistemáticamente de acuerdo a las necesidades de molienda.
- El área de recepción debe estar construida con malla raschel doble de 80% de cubrimiento o simple de 90 % de sombreado.
- Para el caso de tolvas y tinas, no se requiere zona de resguardo para la recepción de la fruta reglamentada siempre que ésta llegue a pozo enmallada y una vez retirada la malla el camión se vacíe inmediatamente en el pozo, en el caso de las tinas, retirar la malla en la medida que se va avanzando con la molienda.
- No es necesario enmallar la zona de toma de muestras siempre y cuando el procedimiento sea desencarpar el camión, tomar la muestra y volver a enmallar el camión para que siga curso al pozo de molienda.
- Las bodegas de vinificación y/o jugos que se encuentran en el mismo huerto donde se produce la fruta y que no reciben fruta de otros huertos (sólo procesan su producción). Para estos casos NO se exigen las medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta.
- Las bodegas de vinificación y/o jugos que se encuentren en el mismo huerto donde se produce la fruta, pero además reciben fruta de huertos ubicados en Áreas Libres de la plaga, NO se exigen medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta.

6.6.5 Manejo de desechos.

- Se considerarán residuos los restos de fruta o plantas que:
 - Deseche la despalladora.
 - Los racimos, hojas y restos de fruta, que sean separados y no incluidos en la molienda por un proceso de selección manual de la fruta.
 - Se encuentren en bins, gamelas, tinas u otro tipo de envase después de colocada la fruta en el pozo.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

- Se encuentre en camiones, tolvas u otro tipo de transporte después de descargada la fruta.
- Al orujo de uvas blancas o tintas que no entren a un proceso de fermentación.
- Todo residuo que resulte de la limpieza del, pozo, despalilladora o de la prensa y cubas que estén en contacto con uva blanca antes de la fermentación, deberá juntarse con los residuos nombrados anteriormente para realizar las medidas cuarentenarias.
- Estos residuos deberán ser destruidos por alguno de los siguientes métodos:
 - Enterrarse.
 - Compostarse en forma controlada.
 - Fumigarse con Bromuro de Metilo.
 - Otras alternativas previa evaluación y aprobación del Servicio.
 - Cuando corresponda, el acopio de residuos reglamentados deberá ser en una zona aislada de la bodega la cual debe estar protegida permanentemente, como mínimo, con una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.
 - El transporte de éstos residuos deberá hacerse, en camiones u otro medio de transporte, totalmente cubierto una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.

6.6.6 Limpieza.

- Una vez descargada la fruta en el pozo se deben limpiar inmediatamente los bins, gamelas, tinas, tolvas o cualquier otro medio de acopio o envase, también hay que limpiar el camión, tolva u otro medio de transporte procurando que no queden restos de fruta o plantas en ellos. Estas limpiezas deberán realizarse siempre en un mismo lugar indicado previamente al SAG como zona de limpieza de camiones, maquinaria y envases.

6.6.7 Medidas de resguardo en la salida de camiones u otros y envases utilizados en el transporte de artículos reglamentados.

- Los camiones una vez descargados y limpios, que deban transporten bins, gamelas u otro envase vacío deberán salir del recinto totalmente encarpados o cubiertos con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento. El piso de este medio de transporte debe estar limpio y sin restos vegetales.
- Los camiones con tolva o tinas una vez descargados y limpios, deberán salir del recinto totalmente encarpados o cubiertos con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento. El piso de este medio de transporte debe estar limpio y sin restos vegetales.

6.6.8 Mantención de registro y trazabilidad de productores y desechos.

- Las bodegas deben mantener una carpeta destinada a mantener toda la documentación SAG del PNLb, la cual debe estar disponible para la fiscalización por parte del Servicio. Adicionalmente, se debe mantener copia de guías de despacho y documentos de autorizaciones de movimiento de fruta vigente recepcionada durante el proceso de vinificación y/o elaboración de jugos, o un sistema equivalente que sea aprobado por el Servicio.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

- La Bodega deberá verificar que en la Guía de Despacho se encuentre escrita la siguiente sigla: "Fruta proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*", junto con el Código CSG de origen de la fruta.
- Cuando corresponda, la bodega deberá mantener un registro del movimiento de los desechos originados en el proceso.

7. PROCEDIMIENTOS ESPECIALES.

Frente a movimiento de fruta de uva vinífera con presencia de estados inmaduros desde una Región bajo la estrategia de Contención hacia una Región bajo estrategia de Erradicación, existen procedimientos especiales en donde es posible movilizar la fruta.

7.1 Proceso de Semi-industrializado.

Para optar a este procedimiento, la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo debe adjuntar, previamente a la llegada de la uva, el protocolo de trabajo con el procedimiento que llevará a cabo. Estas medidas especiales deben ser visadas por el Supervisor PNLb. Sólo una vez revisado y aprobado este procedimiento, se autorizará a que la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo reciba la uva vinífera con esta condición. **Cualquier incumplimiento a lo establecido en este procedimiento, facultará al SAG a revocar la autorización para recibir uva vinífera y a cursar las sanciones administrativas correspondiente.**

Para realizar este protocolo se deben cumplir con las siguientes medidas, lo que no sería considerado una excepción, ya que la fruta se industrializa o semi industrializa.

1. La cosecha se debe Transportar en camión frigorífico, cerrado, encarpado o con doble malla raschell al 80% de sombreado hasta la base del acoplado.

2. Procesar la Uva en planta o bodega que debe estar dentro zona de contención de *Lobesia botrana*.

3. La Uva en la planta o bodega debe ser despalillada (pasada por maquina despalilladora) o preparada en mosto y puesta en bins u otro envase.

4. La uva despalillada o el mosto almacenado en bins u otro envase se le debe agregar CO2 o nieve carbónica y metabisulfito. Estos bins serán tapados con plástico de manera individual para evitar cualquier derrame durante el viaje o con capuchones de plástico, los cuales pueden ser sellados con una brida para cables eléctricos.

5. La uva despalillada o el mosto se debe transportar nuevamente en camión frigorífico, cerrado, encarpado o con doble malla raschell al 80% de sombreado hasta la base del acoplado.

6. Se debe dar prioridad de proceso a la uva que proviene de huertos con estados inmaduros. No debe pasar más de 24 horas.

7. En la Planta o bodega de recepción se tomaran las medidas necesarias para que los bins o envases salgan limpios, sin residuos de material vegetal interna y externamente. Así como también los camiones que transporten la carga.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

8. En el caso de la uva despalillada, si esta fuera pasada por prensa antes de ingresar a los tanques de fermentación, los restos de la prensa deben ser incorporados a un riguroso plan de manejo de residuos.

9. El proceso debe ser en horarios indicados por SAG.

Hay maquinas cosechadoras que poseen dentro de su mecanismos una despalilladora, por lo tanto sería válido si la maquina es capaz de realizar ambos procesos siempre y cuando se acredite que esta máquina cumple con ambas funciones.

7.2 Procedimiento especial de proceso en destino.

Para optar a este procedimiento, la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo debe adjuntar, previamente a la llegada de la uva, el protocolo de trabajo con el procedimiento que llevará a cabo. Estas medidas especiales deben ser visadas por el Supervisor PNLb. Sólo una vez revisado y aprobado este procedimiento, se autorizará a que la bodega de vinificación y/o elaboradora de jugo reciba la uva vinífera con esta condición. **Cualquier incumplimiento a lo establecido en este procedimiento, facultará al SAG a revocar la autorización para recibir uva vinífera y a cursar las sanciones administrativas correspondiente.**

Frente a los movimientos de fruta de uva vinífera con estados inmaduros se puede realizar de la siguiente forma:

1. Al llevar a cabo el siguiente procedimiento se deberá contar con la supervisión de personal SAG. Tanto los despachos como las recepciones se llevaran a cabo en los siguientes horarios a menos que el SAG indique lo contrario: 9:00 a 16:00 horas de lunes a jueves y de 9:00 a 15:00 horas el viernes.

2. La fruta en el predio de origen una vez cosechada será puesta en gamelas, bandejas u otro envase similar. Luego de lo cual será sellado cada contenedor completamente con film plástico, sin dejar rendijas descubiertas en el caso que el contenedor (gamela o bandeja) presente ranuras.

3. Los contenedores sellados serán transportados en camión frigorífico o camión cerrado u otra alternativa autorizada previamente por SAG.

4. Al momento de la recepción en bodega de destino (lugar debe estar cerrado), se le dará primera prioridad para ser procesada (se iniciara su proceso antes de 30 minutos luego de que llega la fruta). Excepcionalmente, si la recepción de fruta ocurre posterior al horario descrito en el punto uno, los contenedores no podrán ser descubiertos ni procesados hasta el día siguiente en que se presente un inspector de terreno SAG.

5. Al descargar el camión las gamelas, bandejas, bins u otros serán descubiertas (retiro de film plástico) a medida que se vayan procesando, si existe mesa de selección esta deberá estar bajo resguardo (en un lugar completamente cerrado con al menos malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple de 90% de sombreamiento).

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**


- 6.** Todos los desechos (escobajos u otros) serán acumulados en bins dentro del área de resguardo y además cubiertos con malla raschel doble de 80% o simple de 90% siempre que éstos no sean sometidos a un tratamiento con agua caliente de manera inmediata.
- 7.** Los desechos dispuestos en los bins deberán ser sometidos a un tratamiento con agua caliente, para lo cual el bins será llenado con agua caliente a temperatura de 70°C - 80°C y la totalidad de los desechos sumergidos durante al menos 5 minutos. Los bins utilizados deben estar limpios.
- 8.** Inmediatamente luego de ser sometidos al tratamiento de agua caliente, los desechos sin agua y tapados con malla raschel doble de 80% o simple de 90% (con el fin que no caigan desechos en el traslado) serán llevados a una zanja (ubicada dentro del recinto en donde se ubica la bodega) para ser depositados al interior de la zanja y cubiertos inmediatamente con una capa de tierra de al menos 10 cm. que cubra la totalidad de los desechos.
- 9.** Todos los pasos anteriormente descritos deberán ser supervisados por un inspector de terreno SAG, no se podrá procesar fruta fuera de los horarios indicados en el punto uno, de lo contrario, será considerado una falta grave la cual será sancionada y facultará al SAG a revocar la autorización para recibir uva vinífera.

INSTRUCTIVO

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

8. ANEXOS


ANEXO 1: Formato Plan Operacional de Trabajo (POT) para Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo.

 PLAN OPERACIONAL DE TRABAJO DE RECINTOS DE RIESGO SECADEROS, ELABORADORAS DE JUGOS, BODEGAS DE VINO, DESHIDRATADORAS Y OTROS TEMPORADA 2023-2024		
1.- Nombre Razón Social:		2.- Dirección, Provincia y Comuna:
Nombre recinto:		3.- Región:
4.- Rut Razón Social:	5.- Nombre de contacto:	6.- Especie a procesar (marque con una cruz) VID ___ ARÁNDANO ___ CIRUELA ___
7.- Código CSP:	8.- Fono: e-mail:	9.- Tipo: ___ Bodega de Vino ___ Elaboradora de jugo ___ Secadero ___ Horno ___ Otra ___
10.- Con fecha _____ 20____ de acuerdo a la normativa vigente que declara el Programa Nacional de Lobesia botrana, según Resolución Exenta Nº 5.916/2016 y sus modificaciones establecidas en las Resoluciones Exentas Nº 3.213/2017 y Nº 6.810/2019 y de acuerdo a la Estrategia del Programa Nacional Lobesia botrana vigente a la firma de este documento, la persona o empresa individualizada en el punto 1 de este documento, suscribe el siguiente Plan de Trabajo con el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y se compromete a:		
<ul style="list-style-type: none"> • Comprar fruta a productores de vid, arándanos o ciruelas con planes operacionales aprobados y vigentes con el SAG (Vid aplica desde Atacama a la Araucanía, Arándanos aplica desde la RM al Biobío y Ciruelo aplica desde la RM al Maule) o con certificado de tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo. • Trasladar y mantener durante todo el transporte los artículos reglamentados (fruta, materiales de embalaje, cajas cosecheras, bins, etc.) con medidas de resguardo que son carga totalmente cubierta con malla raschel 90% simple u 80% doble o encarpado. • Movilizar la fruta a destino final según su condición fitosanitaria al momento de la cosecha (determinado por Prospección de liberación solicitada al SAG), acorde a lo indicado en el documento "Estrategia Programa Nacional Lobesia botrana" de la temporada en curso. De acuerdo a si el predio se encuentra en zona de supresión y erradicación o zona de supresión y contención debe considerar: <ul style="list-style-type: none"> A. Fruta sin estados inmaduros viables (huevos, larvas y/o pupas) al momento de la cosecha, podrá ser movilizada a todo destino dentro del mercado interno. B. Fruta con estados inmaduros viables (huevos, larvas y/o pupas) al momento de la cosecha podrá ser destinada al mercado interno sólo dentro de las regiones que se encuentran bajo la estrategia de Supresión y Contención de la Plaga, las cuales son las regiones Metropolitana, O'Higgins y del Maule. La movilización de fruta hacia Zonas libres de Lobesia botrana o hacia Regiones bajo el esquema de Erradicación de la plaga, sólo se podrá realizar si la fruta es sometida a un tratamiento autorizado de fumigación con Bromuro de Metilo de acuerdo a la normativa vigente del SAG o deberá ser industrializada bajo medidas de mitigación de riesgo autorizada por SAG. • Comercializar fruta con recintos de riesgo (bodegas de vinos, agroindustrias, jugos, packing, etc.) y comercializadores de fruta, que cuenten con un plan operacional de trabajo aprobado, firmado y vigente con el SAG. • Se debe mantener la trazabilidad de la fruta que se comercialice. Las guías de despacho u otros documentos que acompañen al producto durante el transporte o acopio deben indicar el Código CSG del predio de origen, variedad transportada y adicionalmente, se debe agregar la leyenda "Fruta proveniente de áreas reglamentada por Lobesia botrana". • El transporte de la fruta debe ir siempre acompañado de una "Autorización de movimiento de fruta" vigente, ya sea para libre movimiento o para áreas de contención de la plaga, la cual depende de la condición fitosanitaria de la fruta. • Se debe contar con un área de limpieza para transportes, máquinas de cosecha, etc. además se debe cumplir con un adecuado manejo de desechos que se produzcan en dicha área aprobado por el SAG. • Aplicar medidas de limpieza a todos los materiales de acopio y traslado (envases, rampla, camión, carros, etc.), que garantice la eliminación de todos los desechos o restos vegetales en el lugar indicado para esto. • Definir si procesará fruta de Área de Contención y/o Erradicación. • El presente documento tendrá validez hasta el 31 de agosto del 2024. • Llevar un registro de la fruta recibida a proceso y tener una carpeta con la documentación requerida (guías de despacho, autorizaciones de movimiento de fruta, facturas, certificados de tratamientos de fitosanitarios, etc.). Esta debe estar disponible para los inspectores del SAG durante las fiscalizaciones. • Dar las facilidades para que el Servicio ejecute las actividades de fiscalización correspondiente. • Junto con la firma de este acuerdo, la empresa deberá entregar un Protocolo de trabajo que indique las medidas de mitigación de riesgo adoptadas por la empresa y los destinos finales de la fruta comprada. 		
El Representante Legal se hace responsable y se compromete a velar por el cumplimiento de las normativas establecidas. Su incumplimiento, será causal para que el SAG aplique las sanciones correspondientes establecidas en la Ley Nº 18.755 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, modificada por la Ley 19.283, la Resolución Exenta Nº 5.916 del 21 de octubre de 2016 y sus modificaciones establecidas en las Resoluciones Exentas Nº 3.213/2017 y Nº 6.810/2019 y resoluciones regionales.		
_____ Representante Legal: Nombre, firma y Rut		_____ Inspector SAG: Nombre y firma

INSTRUCTIVO

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
 POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

ANEXO 2: Formato de listado de verificaciones en Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo (check list).



**LISTADO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS
 BODEGA VINIFICACIÓN O JUGO CUARENTENA *Lobesia botrana***

Razon Social:
Nombre Bodega:
Nombre Responsable:
Cargo:
Provincia, Comuna:

Fecha:
CSP:

	Puntos a Fiscalizar	CUMPLE		NO APLICA
		Si	No	
1	Recinto posee Plan Operacional de Trabajo (POT) aprobado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Guías de despacho de proveedores de fruta cuentan con leyenda correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Se cuenta con autorizaciones de movimiento de fruta vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Bodega posee registro de fruta recibida, se envia via correo electronico (si corresponde).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Desencarpado del camión de acuerdo a lo descrito en el POT.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Puertas de la zona de resguardo permanecen cerradas (si existen).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Si existe acopio de material vegetal, está bajo resguardo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Manejo de desechos según lo descrito en el POT.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	La limpieza de los medios de transporte y envases utilizados para el traslado de la fruta se realiza según lo establecido en el POT.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	El medio de transporte se retira del recinto con sus pisos y envases limpios sin restos vegetales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Piso de la zona de molienda limpio (sin restos vegetales).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Adecuado transporte de articulos reglamentados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Si existe mesa de selección, está bajo resguardo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBSERVACIONES:

CUMPLE

NO CUMPLE

--	--

CAUSAL DE NO CUMPLIMIENTO

Nombre y firma responsable

Nombre y firma inspector SAG

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS DE RESGUARDO DE CUARENTENA INTERNA
POR *Lobesia botrana* PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORACIÓN DE JUGO**

ANEXO 3: Acta de Fiscalización Transversal.

SAG Ministerio de Agricultura <small>Subletra de Chile</small>		ACTA DE FISCALIZACIÓN SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO		FOLIO Nº	
<input type="checkbox"/> FISCALIZACIÓN		<input type="checkbox"/> DENUNCIA			
ANTECEDENTES DE LA FISCALIZACIÓN					
Registro:	Oficina Sectorial:	Fecha []/[]/[]			
Ámbito:	Materia:	Submateria:			
Nombre establecimiento/ predio o lugar fiscalizado:					
Dirección:					
Comuna:	Tipo de Identificador:	Nº Identificador: [] [] [] [] [] [] [] [] [] []			
Coordenadas UTM (WGS-84): X (Este) [] [] [] []		Y (Norte) [] [] [] []		HUSO []	
ANTECEDENTES DEL FISCALIZADO/A					
<input type="checkbox"/> Persona Natural		<input type="checkbox"/> Persona Jurídica		Género: <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> M	
Nombre o Razón Social:		RUT: [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] - []			
Dirección:		Comuna:	Registro:		
Correo electrónico:		Número de teléfono: [] [] [] [] [] [] [] [] [] []			
Nombre Representante Legal:		RUT: [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] - []			
INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS (indicar con letra legible los hechos constatados que den lugar a un incumplimiento)					
OBSERVACIONES					
RESULTADO DE LA FISCALIZACIÓN					
<input type="checkbox"/> Cumple.		<input type="checkbox"/> No Cumple.		<input type="checkbox"/> Derivación a otra autoridad.	
Acta de Denuncia y Citación.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> N° [] [] [] [] [] [] [] [] [] []		<input type="checkbox"/> No	
DOCUMENTOS ANEXOS					
Toma de muestra para análisis.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> N° [] [] [] [] [] [] [] [] [] []		<input type="checkbox"/> No Nº de Muestras [] []	
Acta Registro de Animales en Cautiverio.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> N° [] [] [] [] [] [] [] [] [] []		<input type="checkbox"/> No	
Otros:		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> N° [] [] [] [] [] [] [] [] [] []		<input type="checkbox"/> No	
_____ Nombre y firma del fiscalizador			_____ Nombre y firma del fiscalizador/a y ombuds SAG		
ORIGINAL: S/G					