



**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION
DE
MANGOS (*Mangifera indica*) FRESCOS
DESDE TAIWAN A CHILE
CON TRATAMIENTO CUARENTENARIO
DE VAPOR CALIENTE**

INDICE MATERIAS

N°	MATERIA	PAG.
1.	INTRODUCCION	4
2.	ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES	4
3.	RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	4
3.1	Del SAG	4
3.2	Del BAPHIQ	4
3.3	De las empacadoras	5
4.	ACCIONES DE LOS RESPONSABLES PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO CUARENTENARIO	6
4.1	De las plantas y empacadoras de tratamiento cuarentenario	6
4.2	Del Organismo Oficial (BAPHIQ)	6
4.3	Del Organismo Oficial (SAG)	6
5.	TRATAMIENTO CUARENTENARIO AUTORIZADO	7
5.1	Vapor caliente (VHT)	7
6.	PROCEDIMIENTO OPERATIVO	7
6.1	PRE-TRATAMIENTO	7
6.1.1	Área de recibo y selección de la fruta	7
6.1.2	Área de aislamiento	8
6.2	TRATAMIENTO CUARENTENARIO	8
6.2.1	Requisitos pre-tratamiento	8
6.2.2	Área de tratamiento cuarentenario	9
6.2.3	Registros	9
6.3	MANEJO POST- TRATAMIENTO	9
6.3.1	Área de enfriamiento y secado	9
6.3.2	Área de empacado	9
6.3.3	Área de pesaje y bodegaje	10
6.3.4	Empaque y resguardo de fruta tratada.	10
6.3.5	Cámaras de mantención	10
6.4	Envases	10
6.5	Desinfección de instalaciones	11
7.	PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS	11
8.	DESPACHO	12
9.	CERTIFICACION FITOSANITARIA	13
10.	INSPECCION EN DESTINO Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDA	14
11.	INTERCEPCIÓN EN DESTINO	14
12.	AUDITORIAS	14
13.	PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO	15

INDICE DE ANEXOS

N°	ANEXOS	PAG.
I	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN DE LAS EMPACADORAS CON TRATAMIENTO DE VAPOR CALIENTE	16
II	FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMPACADORES/IMPORTADORES	18
III	CERTIFICADO DE AUTORIZACION	20
IV	PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO, NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES	22

1. INTRODUCCION

El Plan de trabajo para la exportación de Mangos desde Taiwán a Chile, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y el BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE (BAPHIQ) de Taiwán, y que tiene como objetivo, cumplir en Taiwán, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar Mangos como fruta fresca.

2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile.
- BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE (BAPHIQ) de Taiwán.
- Empresas exportadoras empacadoras de mangos y plantas de tratamientos cuarentenarios con vapor de agua caliente (VHT).

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

3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

3.1 Del SAG

- Proporcionar, mantener y actualizar un Plan de Trabajo para la exportación de mangos desde Taiwán a Chile.
- Realizar la supervisión general del Plan de Trabajo.
- Certificar y autorizar las plantas de tratamientos cuarentenarios (VHT) y empacadoras de mangos al comienzo de cada temporada.

3.2 Del BAPHIQ

- Ejecutar y supervisar todas las actividades del programa.
- Verificar instalaciones de las plantas de tratamientos y empacadoras de mangos, antes de comenzar temporada de exportaciones.
- Fijar un calendario tentativo de fechas de aprobación de plantas de tratamiento cuarentenario y empacadoras de mangos, por parte del SAG, antes del inicio de cada temporada de exportación, el que deberá ser enviado a Chile con 30 días de anticipación.
- Aprobar todos los embalajes (cajas) y sus marcas, previo a su uso para exportación.
- Requerir con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a las plantas de tratamientos VHT y empacadoras, a través de la Solicitud de Certificación (ANEXO I), como requisito para la certificación de la planta, para ser enviada al SAG.

- Proporcionar una dotación suficiente de inspectores, previamente calificados y evaluados por BAPHIQ, para asegurar el cumplimiento de los procedimientos y requerimientos del programa, como ser entre otros :
 - Inspeccionar la fruta pre y post-tratamiento.
 - Seleccionar las frutas para monitoreo de las temperaturas y supervisar la posición de los sensores dentro de las mismas y su distribución.
 - Presenciar la entrada y salida de la fruta durante el tratamiento en la cámara.
 - Supervisar periódicamente el proceso de tratamiento de la fruta en la cámara de Vapor Caliente.
 - Supervisar el secado y enfriamiento de la fruta en la fase de post-tratamiento.
 - Supervisar el empaclado y sellado de las cajas.
- Rechazar partidas o lotes, que no cumplan con las condiciones establecidas para el tratamiento cuarentenario de mangos.
- Llevar un registro escrito (cuaderno), de todos los tratamientos y embarques realizados para Chile, indicando el número de cajas y número de sellos utilizados.
- Contar con el timbre (Sticker) que identifica la realización del tratamiento cuarentenario y la planta autorizada, y asegurar que todas las cajas tratadas lleven este timbre.
- Asegurar que el lugar de acopio y mantención de la fruta tratada cumpla con las condiciones de resguardo necesarias para evitar riesgos de contaminación.
- Emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por Chile.
- Despachar los lotes aprobados, con el sello oficial del BAPHIQ, en el medio de transporte bajo las condiciones de resguardo establecidas en el punto 8.
- Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
- Informar en forma inmediata al Departamento de Protección Agrícola, SAG, la suspensión de alguna planta, cuando la medida dispuesta por BAPHIQ así lo amerita. Esta suspensión puede ser temporal o permanente para la temporada.

3.3 De las emparadoras:

- Acatar todos los requerimientos del Plan de Trabajo.
- Facilitar información y antecedentes técnicos previos, al BAPHIQ y su posterior envío al SAG:
 - Identificación del responsable técnico (nombre, profesión, teléfono, fax, email).
 - Especificaciones técnicas de la infraestructura y de los equipos utilizados en el tratamiento cuarentenario.
 - Especificaciones del movimiento de la fruta en la empaadora, área de tratamiento y áreas de resguardo (plano con diagrama de flujo).
 - Certificación y calibración de los equipos e instrumental utilizados en los procesos por el Organismo Oficial. (fotocopia de los certificados)
 - Cancelar todos los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la visita inspectiva para la certificación y supervisión al Plan de Trabajo, los cuales se detallan en el ANEXO IV.

4. ACCIONES DE LOS RESPONSABLES PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO CUARENTENARIO

4.1 De las Plantas y empacadoras de tratamiento cuarentenario:

- a) Presentación de una Solicitud de Certificación (Anexo I) al Organismo Oficial de Taiwán (BAPHIQ), la cual deberá contener los siguientes antecedentes:
- Nombre, dirección y teléfono de la instalación/planta
 - Nombre, dirección y teléfono del gerente o representante de la instalación
 - Estimación de los volúmenes y período en que se efectuarán las exportaciones de mango a Chile.
 - Plano (dibujo) de la empacadora donde se incluya un diagrama de flujo del movimiento de la fruta y de la ubicación y número de la(s) cámaras de tratamiento VHT.
 - Especificar capacidad de carga de cada cámara y número de sensores de temperatura.
- b) Carta compromiso (ANEXO II) de las empacadoras o su representante(s) al BAPHIQ, la que debe especificar lo que se detalla a continuación:
“ 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)”.

IMPORTANTE: Todo lo indicado en los puntos a y b deberá ser entregado al BAPHIQ a objeto que estos documentos sean verificados y remitidos posteriormente al SAG en Chile, previo a la visita de los inspectores, la que deberá ser recepcionada con 30 días de anticipación, como mínimo.

4.2 Del Organismo Oficial (BAPHIQ):

- a) Solicitud de Certificación al SAG:

El Organismo Oficial es el responsable de reunir los antecedentes anteriormente mencionados, en el punto 4.1 y enviarlos al Departamento de Protección Agrícola del SAG, junto a una carta que oficialice la petición de certificación del SAG.

4.3 Del Organismo Oficial (SAG):

Los inspectores del SAG serán los responsables de aprobar o rechazar las empacadora con plantas de tratamiento cuarentenario, que han solicitado su certificación.

La aprobación de la certificación será otorgada por los inspectores del SAG a través de un Certificado de Autorización (ANEXO III), el que tendrá vigencia por la

temporada comercial de producción y será emitido en triplicado (Empacadora, BAPHIQ, SAG).

El rechazo de la empacadora y su causal será notificado a través de un comunicado oficial.

5. TRATAMIENTO CUARENTENARIO AUTORIZADO

5.1 Vapor caliente (VHT)

El tratamiento de vapor caliente debe asegurar la muerte del 100% de todos los estados de desarrollo de las moscas de la fruta (*Bactrocera* spp.).

El tratamiento cuarentenario es el siguiente:

Elevar la temperatura de la fruta a través de saturación con vapor de agua hasta que el centro de la fruta alcance los 46° C y mantener esa temperatura por un período de 10 minutos.

5.1.1 Condiciones para la cámara VHT (Programación de la cámara)

- Temperatura de cámara debe ser de 47,5° C o más hasta que la temperatura de pulpa de la fruta alcance los 46° C.
- Las cámaras de tratamiento VHT deben cumplir con un factor de carga, equivalente a 150 Kg/ m³ máximo
- 90% de humedad relativa mínima, que debe ser alcanzada 1 hora antes del inicio del tratamiento.

5.1.2 Condiciones del tratamiento

- Temperatura de la pulpa de la fruta, al inicio del tratamiento debe ser de 25° C como mínimo.
- Temperatura en el centro de la fruta debe alcanzar 46° C
- Duración del tratamiento 10 minutos
- Enfriamiento con aire frío por 40 minutos post-tratamiento
- La duración total del tratamiento como mínimo debe tomar 2 horas, incluido los 10 minutos de tratamiento.

6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO

6.1 PRE-TRATAMIENTO

6.1.1 Área de recibo y selección de la fruta

En este sitio se lleva a cabo la primera selección de la fruta, se clasifica según tamaño y madurez, se eliminan los frutos con defectos tales como los daños mecánicos,

manchas por látex, con signos y síntomas de infestación por moscas de la fruta, enfermedades u otras causas.

Esta área debe estar limpia y libre de cualquier desecho de frutas que pudiese atraer moscas de la fruta a las instalaciones.

La selección debe ser supervisada por un inspector de BAPHIQ.

6.1.2 Área de aislamiento

En este sitio se coloca la fruta ya en jabas para ser llevada a la cámara, un inspector de BAPHIQ supervisa la estiva de las jabas en este proceso.

Esta área debe estar libre de cualquier insecto vivo para evitar reinfestaciones de la fruta pre-seleccionada.

6.2 TRATAMIENTO CUARENTENARIO

6.2.1 Requerimientos pre-tratamiento

6.2.1.1 Calibración de sensores termostáticos

Se colocan todos los sensores a baño maría, el cual está programado a una temperatura de 46° C. Cuando el agua este a la temperatura programada se sumergen completamente todos los sensores, estos no deben tocar las paredes ni el fondo del baño maría. Deben realizarse mínimo 5 lecturas de las cuales 3 deben coincidir, si presentan variaciones de lectura de $\pm 0,3^{\circ}$ C en el sensor, éste debe calibrarse en forma manual y si persiste la variación debe sustituirse.

El buen funcionamiento de los sensores debe ser chequeado cada 30 días o antes si es necesario (en el caso de lecturas anormales o erráticas).

La calibración de los sensores deberá ser realizada por los inspectores de BAPHIQ .

6.2.1.2 Test de cámara VHT

El chequeo de la cámara debe ser realizado cada inicio de temporada de exportación de mangos y se continuará cada 6 meses. Este test también debe llevarse a cabo al existir cualquier cambio, modificación o reparación mayor de la unidad de VHT. Este test se realiza para determinar las condiciones de las maquinarias y su capacidad para mantener cierta temperatura por un tiempo específico, con el fin de verificar la distribución uniforme del calor dentro de la cámara y chequear la estabilidad de la lectura de temperatura por un período de 1 hora a 47 ° C, con una tolerancia de $\pm 0,3^{\circ}$ C.

Este test debe ser realizado en presencia de inspectores BAPHIQ.

6.2.1.3 Test de punto más frío

El objetivo es determinar el sector más frío en cada pallet donde serán colocados los sensores para el monitoreo durante el tratamiento VHT. Este test debe ser realizado cada inicio de temporada de exportación de mangos y cada vez que se realice un cambio, reemplazo o reparación de cualquier componente mayor de la unidad de VHT. El test debe ser conducido por un inspector de BAPHIQ.

6.2.2 Área de tratamiento cuarentenario

El inspector de BAPHIQ debe estar presente durante la estiva de las jabas en la cámara para asegurar la correcta carga y distribución según el tamaño y diseño de ella.

Todos los sensores empleados para monitorear la temperatura del tratamiento, deberán ser colocados en los frutos de mayor tamaño y deben ser introducidos hasta la parte más cercana al centro del fruto. La ubicación de los sensores dependerá del flujo de aire de la cámara y de los sectores más fríos del pallet de acuerdo al test de punto más frío.

La distribución de la carga en la cámara debe ser facilitada por la planta.

6.2.3 Registros

El sistema de registro manual o computacional de cada tratamiento debe ser capaz de consolidar, en un solo documento, toda la información y antecedentes requeridos para verificar y aprobar el tratamiento, indicando en forma detallada la siguiente información:

- Fecha de tratamiento
- Nombre y cantidad del producto
- Lugar de origen y nombre de productor
- Número de pallets usados o n° de cajas/pallet
- Número cámara, código del tratamiento
- Peso promedio por caja (Kg)
- Los tiempos de los siguientes eventos: Tiempo en que la pulpa de la fruta alcance los 46° C; duración del tratamiento (10 min); enfriamiento con aire frío por (40 min.)
- Temperatura inicial de cámara
- Temperatura de pulpa de la fruta al inicio del tratamiento
- Registro de Humedad Relativa

Este reporte debe ser firmado y verificado por el inspector de BAPHIQ y a su vez firmado por el operador de la cámara.

6.3 MANEJO POST TRATAMIENTO

6.3.1 Área de enfriamiento y secado

Una vez finalizado el tratamiento en la cámara VHT, inmediatamente las frutas son trasladadas a secado por ventilación mecánica y se enfrían por 40 minutos.

6.3.2 Área de empaçado

La fruta sometida al tratamiento debe ser empaçada solamente en el área diseñada para tal efecto. Esta área de empaque debe ser de uso exclusivo para la fruta tratada y cualquier fruta rechazada en esta etapa debe ser retirada antes de comenzar el empaque de otro lote.

El material empleado para el embalaje debe estar con los resguardos necesarios para que no sufran infestaciones de moscas de la fruta.

En el área de empaque , tanto las ventanas como cualquier otra abertura debe estar enmallada (trama de 1,6 mm); con dobles puertas en las entradas y salidas.

La operación de empacado de las frutas tratadas solo debe ser realizada en presencia del inspector de BAPHIQ. En esta etapa el inspector procede al timbraje o colocación de un sello adhesivo (sticker) que indica que la fruta a sido sometida a una inspección por la autoridad fitosanitaria oficial.

6.3.3 Área de pesaje y bodegaje

Una vez pesada la partida, ésta es llevada a las cámaras de almacenaje o mantención, debidamente resguardas (mallas de 1,6 mm) y deben ser de uso exclusivo para fruta con tratamiento cuarentenario.

Esta área debe ser desinfectada con pesticidas semanalmente, labor que se debe repetir cuando sea necesario.

6.3.4 Empaque y resguardo de fruta tratada.

Las instalaciones deberán proveer condiciones de resguardo que impida la contaminación de los frutos, para ello se deberá contar con una infraestructura sólida, cerrada con malla mosquitera, dobles puertas en los accesos y salidas de los frutos.

6.3.5 Cámaras de mantención

Las cámaras de mantención y/o de frío deberán ser de uso exclusivo para fruta con tratamiento cuarentenario.

Estas cámaras deberán proveer un despacho seguro, desde éstas estructuras a los medios de transporte.

6.4 Envases

- Los envases con fruta destinada a Chile deberán llevar la siguiente leyenda.

**(NOMBRE ESPECIE) DE EXPORTACION A CHILE
TRATADO (INDICAR NOMBRE DEL TRATAMIENTO)**
▪ **CODIGO DE LA PLANTA** _ _ _ _
▪ **CODIGO O NOMBRE DEL PRODUCTOR** _ _ _ _
▪ **PROVINCIA DE ORIGEN** _ _ _ _
▪ **TEMPORADA EXPORTACION** _____
BAPHIQ - TAIWÁN

- Las dimensiones de los sellos/timbre deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo. Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal de la caja, junto con las identificación de los calibres, entre otros antecedentes.
- Cada empacadora deberá contar con 2 timbre que deberán estar bajo el resguardo del inspector del BAPHIQ asignado a la planta.

El cartón empleado en las cajas debe soportar un fuerza de 250 lbs. para prevenir su colapso durante la estiva y llevar en 3 caras la siguiente leyenda "FOR CHILE".

Las marcas y cajas deben ser aprobadas por el BAPHIQ previo a su uso. Sólo las marcas y cajas aprobadas se emplearán para la exportación a Chile.

6.5 Desinfección de las instalaciones

La empacadora debe ser desinfectada con pesticidas semanalmente, labor que se debe repetir cuando sea necesario. Se deberá llevar un registro de estas aplicaciones.

7. PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACION DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS CON VAPOR CALIENTE

La certificación, por parte del SAG, de las plantas que realizarán el Tratamiento con Vapor Caliente (VHT) constará de cuatro etapas:

1. Calibración de los sensores portátiles:

Se empleará un termómetro de mercurio como estándar, calibrado de fábrica y certificado, cuya graduación será en centésimas de grado. Se compararán las lecturas de cada sensor portátil con el estándar y se registrará cada desviación.

La calibración puede ser realizada de la siguiente manera, se colocan todos los sensores a baño maría, el cual está programado a una temperatura de 46° C. Cuando el agua este a la temperatura programada se sumergen completamente todos los sensores, estos no deben tocar las paredes ni el fondo del baño maría. Deben realizarse mínimo 5 lecturas de las cuales 3 deben coincidir, si presentan variaciones de lectura de $\pm 0,3^{\circ}$ C en el sensor, éste debe calibrarse en forma manual y si persiste la variación debe sustituirse.

La calibración de los sensores deberá ser realizada por los inspectores de BAPHIQ y chequeadas por inspectores SAG .

El número de sensores portátiles requeridos durante la prueba deben ser al menos la mitad (1/2) del número de sensores fijos requeridos para la cámara.

Nota: si se emplean sensores inalámbricos, éstos vienen calibrados de fábrica y no requieren ninguna calibración del usuario.

2. Calibración de los sensores fijos instalados en la cámara de vapor caliente

La calibración de estos sensores debe ser realizada de la misma manera que con los sensores portátiles. Un sensor portátil (con un factor de corrección “cero”) puede ser usado como estándar , en vez del termómetro de mercurio certificado.

3. Realizar un tratamiento de prueba

Para comenzar la prueba, los inspectores del SAG-BAPHIQ insertarán los sensores portátiles y fijos en los frutos. Los sensores portátiles pueden ser ubicados en cualquier parte de la carga, poniendo especial atención en los lugares más fríos (según test del punto más frío).

- Se debe dibujar un plano tridimensional mostrando la ubicación de cada sensor numerado. El operador tiene que colocar la carga en la cámara, cerrar la puerta, encender el generador de calor e iniciar el registro automático de la temperatura.
- Tomar lecturas de los sensores portátiles a intervalos de 5 minutos como máximo.
- Anotar cuanto tiempo requiere para alcanzar la temperatura deseada en cámara (47,5° C).
- Sostener la temperatura a 46° C en la pulpa por 10 minutos.
- Revisar el registro de temperatura de todos los sensores, tanto portátiles como fijos. Si el tratamiento es satisfactorio, se puede retirar los sensores y se procede a trasladar la fruta a la zona de resguardo.

4. Verificación de condiciones de resguardo de la Planta

Las condiciones de resguardo de la Planta desde la recepción de los mangos hasta su embarque, serán verificadas por el SAG.

8. DESPACHO

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

- Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte.
- Limpieza del medio de transporte, de insectos, maderas entre otros.
- Timbraje y/o sellado de cada una de las cajas.
- La madera de los pallets, la cual no debe presentar corteza y daño de insecto.

- La colocación del sello oficial, exclusivo para embarques a Chile, del medio de transporte.

El medio de transporte para el traslado del producto tratado desde la Planta a Puerto de Embarque, debe ser en camiones frigoríficos o contenedor con sello oficial.

Los embarques a Chile vía aérea o marítima deberán efectuarse según las siguientes modalidades:

Vía aérea

- Cajas en su interior con bolsas con perforaciones de no más de 1,6 mm (material a prueba de moscas de la fruta) en pallet ensunchado o cubierto, de tal manera que se pueda sellar con sello oficial.
- Cajas sin material de embalaje a prueba de moscas de la fruta, en pallet cubierto con malla tipo mosquitera o plástico de 2 mm de espesor, con sello oficial.
- Contenedor hermético con sello oficial.

Vía marítima

- Contenedor hermético con sello oficial.

9. CERTIFICACION FITOSANITARIA

La inspección debe ser efectuada por un inspector de BAPHIQ en la empacadora, inspeccionándose el 10% del total de las cajas embaladas y tratadas.

El 5% de la muestra se inspecciona durante el proceso de embalaje de la fruta y el otro 5% debe ser inspeccionado por el Oficial de BAPHIQ que firma previo al embarque, asegurando la ausencia de cualquier otra plaga en la partida tratada. Siendo satisfactoria la inspección, se procede a emitir el Certificado Fitosanitario Oficial.

El inspector deberá emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, en el cual conste como declaración adicional las siguientes lecturas para la especie Mango (*Mangifera indica*):

- “La partida ha sido sometida a un tratamiento cuarentenario de Vapor Caliente para el control de *Bactrocera dorsalis*, conforme al Plan de Trabajo SAG – BAPHIQ”,
- “La partida viene libre de *Deanolis albizonalis*” .

Los detalles de los tratamientos cuarentenarios deberán ir especificados en la sección correspondiente. Además se debe señalar en este documento el (los) sello (s) numerado (s).

10. INSPECCION EN DESTINO Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

La importación de mangos como fruta fresca a Chile se encuentra regulada por medio de la emisión de una Resolución exenta publicada en el Diario Oficial, en la que se establecen las condiciones de ingreso y declaraciones adicionales, las cuales deberán ser especificadas en el Certificado Fitosanitario original que acompañará la partida.

Adicionalmente, al comienzo de cada temporada de exportación de mangos a Chile se emitirá una Resolución exenta en la que se establecerá las plantas de tratamiento cuarentenario (VHT) y empacadoras de mangos, certificadas y autorizadas por el SAG, siendo el período de vigencia por un año.

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

- Certificado Fitosanitario Oficial original, completo y de acuerdo a las exigencias establecidas en la Resolución exenta.
- Sellos de los contenedores y/o pallets.
- Timbre (sticker) en cada una de las cajas.
- Condición Fitosanitaria.
- Madera de embalaje.

11. INTERCEPCIONES EN DESTINO.

- La detección de una larva viva de mosca de la fruta será motivo del rechazo de la partida la cual podrá ser reexportada o destruida. Esta situación generará la suspensión inmediata de la planta empacadora.
- La detección un insecto cuarentenario vivo (como por ejemplo *Deanolis albizonalis*), motivará el rechazo de la partida y se procederá a la reexportación o la destrucción de ese lote.
- La detección de un insecto acompañante cuarentenario vivo, será motivo de rechazo de la partida.
- La detección de insectos cuarentenarios muertos, no será motivo de rechazo.
- Cualquier situación de incumplimiento al Plan de Trabajo que se detecte en el puerto de ingreso en Chile, serán informadas al BAPHIQ para su corrección. La recurrencia en la detección de estas mismas anomalías serán motivo de rechazo.

12. AUDITORIAS

El SAG podrá efectuar supervisiones al Programa, si se estima pertinente y en forma

razonable, comunicando en forma oportuna al BAPHIQ.

13. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO

Este Plan de Trabajo estará vigente, en tanto no sea modificado a petición expresa (por escrito) de algunas de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

**WATSON H.T. SUNG
DIRECTOR GENERAL
BUREAU OF ANIMAL AND PLANT
HEALTH INSPECTION AND
QUARANTINE (BAPHIQ)
CONSEJO DE AGRICULTURA,
EXECUTIVE YUAN
REPÚBLICA DE CHINA**

**FRANCISCO BAHAMONDE MEDINA
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO
(SAG)
MINISTERIO DE AGRICULTURA
REPÚBLICA DE CHILE**

Lugar y fecha de la firma:

Lugar y fecha de la firma:

SCD/ASL

ANEXO I



**SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN DE EMPACADORAS DE MANGOS
CON TRATAMIENTO VAPOR CALIENTE PARA EXPORTAR A CHILE**

ANTECEDENTES GENERALES			
IDENTIFICACION DE LA EMPACADORA			
NOMBRE			
DIRECCION			ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL	
NOMBRE REPRESENTANTE			CARGO
DIRECCION			ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL	
CARACTERISTICAS DEL SISTEMA CON VAPOR CALIENTE			
SISTEMA		CÁMARA : (modelo)	
Capacidad (m3)	Capacidad carga de fruta (ton)	N° de SENSORES : _____	
		UBICACIÓN DE LOS SENSORES / CÁMARA:	
		Posición _____ a la _____ Otros: _____	
		Posición _____ a la _____	
		Posición _____ a la _____	
		Posición _____ a la _____	
EQUIPOS CONTROLADORES DE TEMPERATURA			
EQUIPO CONTROL DE TEMPERATURA (MARCA/MODELO)			
TERMOMETRO MERCURIO CANTIDAD	MARCA	NUMERO REGISTRO / FECHA	
TERMOMETRO MANUAL CANTIDAD	MARCA	NUMERO REGISTRO / FECHA	
SITEMA DE CALIBRACIÓN / EMBALAJE			
CALIBRACION PRE TRATAMIENTO			
MANUAL <input type="checkbox"/> MECANICO <input type="checkbox"/> (Marcar lo que corresponda según la especie)			
PRESENTAR PLANO QUE INCLUYA ÁREAS DE RECEPCION, TRATAMIENTO, RESGUARDO Y DESPACHO DE LA FRUTA			
SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES		
ESTIMACIÓN DE VOLÚMENES A EXPORTAR A CHILE EN LA TEMPORADA _____ : _____ CAJAS			
PERÍODO ESTIMADO DE EXPORTACIÓN: de _____ a _____ /			

(*) EL QUE SUSCRIBE SE COMPROMETE A REALIZAR LOS TRATAMIENTOS Y OPERACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE ACUERDO AL PLAN DE TRABAJO.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE

FIRMA

ANEXO II

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

Señor
Jefe División de Protección Agrícola
Av. Bulnes 140 Piso 3
Santiago
Chile

De mi consideración:

De acuerdo al Plan de trabajo para la exportación de mangos desde Taiwán a Chile, suscrito entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE (BAPHIQ) de Taiwán, y que tiene como objetivo, cumplir en Taiwán, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar mangos como fruta fresca, solicito a Ud. la venida de dos (2) inspectores de su Servicio para llevar a cabo la inspección y certificación de la(s) planta(s) de tratamiento cuarentenarios 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



CERTIFICADO DE AUTORIZACION

La planta empacadora/exportadora
-----, ubicada en
-----, ha sido aprobada para la
temporada -----, para efectuar tratamiento
con vapor caliente en fruta de fresca de mango para la
exportación a Chile.

NOMBRE INSPECTOR

FIRMA

NOMBRE INSPECTOR

FIRMA

ANEXO IV

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) Proveer 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 de el o los inspector(es) del SAG será coordinada por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) en el extranjero y el Departamento 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 email, 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 items:

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 BancoEstado de Chile, de manera anticipada y previo a la salida de los inspectores de Chile.

El deposito deberá ser en US\$ dólar, el cual no contempla los costos de operación, los que son de cargo de el 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 BancoEstado de Chile

El número de Cuenta Corriente es Número: 837 – 4 BancoEstado de Chile