



## RESOLUCIÓN EXENTA N°:

### ESTABLECE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN A CHILE DE FRUTOS FRESCOS DE PAPAYA (CARICA PAPAYA), PARA CONSUMO, PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS DE BRASIL INDIVIDUALIZADOS, BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS DE MITIGACIÓN DEL RIESGO

Santiago, 22/06/2023

#### VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N° 19.880 que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado; el Decreto Ley N° 3.557 de 1980 del Ministerio de Agricultura sobre Protección Agrícola; el Decreto N° 510 de 2016 del Ministerio de Agricultura, que habilita puertos para la importación de mercancías sujetas a revisión del Servicio Agrícola y Ganadero, al territorio nacional; el Decreto N° 50 de 2023 del Ministerio de Agricultura, que establece orden de subrogación del Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF) de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), promulgada por el Decreto N° 144 de 2007 del Ministerio de Relaciones Exteriores; la Resolución N° 7 de 2019 de la Contraloría General de la República, que fija normas de exención del trámite de toma de razón; las Resoluciones del Servicio Agrícola y Ganadero N°s 1.465 de 1981, 3.080 de 2003, 3.815 de 2003, 133 de 2005, 1.284 de 2021 y 1.759 de 2023, y sus modificaciones; el Análisis de Riesgo de Plagas para frutos frescos de *Carica papaya* producidos en Brasil, del Servicio Agrícola y Ganadero; y el "Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo", acordado entre el SAG y el DSV/MAPA.

#### CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante SAG, es la autoridad nacional encargada de velar por el patrimonio fito y zoonosanitario del país y, bajo este marco, está facultada para adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción al territorio nacional de plagas y enfermedades que pueden afectar la salud animal y vegetal, provenientes de mercancías importadas.
2. Que, el SAG ha recibido una solicitud desde el Departamento de Sanidad Vegetal e Insumos Agrícolas (DSV) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil (MAPA), para exportar a Chile frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), producidos en Brasil.
3. Que, de acuerdo a los lineamientos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y a lo previsto en las Resoluciones N° 3.815 de 2003 y 1.284 de 2021, del SAG, el establecimiento de requisitos fitosanitarios requiere de una justificación técnica, por lo que se ha realizado el Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) para frutos frescos de *Carica papaya*, producidos en Brasil.
4. Que, de acuerdo ARP realizado por SAG, para frutos frescos de *Carica papaya*, producidos en Brasil, es necesario establecer medidas fitosanitarias para las siguientes plagas, las que poseen asociación con este producto y cuentan con estatus de cuarentenarias ausentes para Chile:
  - *Anastrepha fraterculus* (Diptera, Tephritidae)
  - *Bactrocera carambolae* (Diptera, Tephritidae)
  - *Brevipalpus phoenicis* (Acari, Tenuipalpidae)

- *Ceratitis capitata* (Diptera, Tephritidae)
  - *Ferrisia virgata* (Hemiptera, Pseudococcidae)
  - *Nipaecoccus nipae* (Hemiptera, Pseudococcidae)
  - *Pseudococcus jackbeardsleyi* (Hemiptera, Pseudococcidae)
  - *Phytophthora palmivora* (Oomycota, Pythiales)
  - *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*) (Pulmonata, Achatinidae)
5. Que, los frutos de *Carica papaya* con coloración verde o una incipiente tonalidad amarilla de su superficie, presentan niveles de látex que inhiben el desarrollo larval de las plagas cuarentenarias *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*.
6. Que, la plaga *Bactrocera carambolae* posee estatus de cuarentenaria presente bajo control oficial en Brasil, determinándose su presencia en los Estados de Amapá, Pará y Roraima.
7. Que, el DSV/MAPA, en base a su sistema de vigilancia oficial para la plaga *Bactrocera carambolae*, ha definido zonas de riesgo fitosanitario para este díptero.
8. Que, las Declaraciones Adicionales (DA) establecidas en la parte resolutive de la presente Resolución son factibles de ser aplicadas y, además son coherentes tanto con las características biológicas de las plagas reglamentadas, como con el riesgo asociado a la vía.
9. Que, se ha acordado entre el SAG y DSV/MAPA el “Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo”.

### RESUELVO:

1. Establézcanse los siguientes requisitos fitosanitarios de importación a Chile para frutos frescos de papaya (*Carica papaya*) destinados a consumo, producidos en los Estados de Brasil individualizados, y cuyos envíos deberán cumplir con lo señalado en el “Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo”, de acuerdo al detalle que se indica a continuación:
- 1.1 Los frutos frescos deben ser producidos, exclusivamente, en los siguientes Estados de Brasil:
- Alagoas
  - Bahía
  - Ceará
  - Espírito Santo
  - Mato Grosso del Sur
  - Minas Gerais
  - Paraíba
  - Paraná
  - Pernambuco
  - Río de Janeiro
  - Río Grande del Norte
  - Río Grande del Sur
  - São Paulo
  - Santa Catarina
  - Sergipe
- 1.2 Para su ingreso al país, el envío deberá estar amparado por un Certificado Fitosanitario oficial, emitido por la autoridad fitosanitaria de Brasil, en el que consten las siguientes declaraciones adicionales:
- 1.2.1 “El envío se encuentra libre de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, por la aplicación de medidas integradas bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo, supervisado oficialmente y acordado con el país importador”.
- 1.2.2 “El envío se encuentra libre de *Phytophthora palmivora*, por la aplicación de un procedimiento fitosanitario, supervisado oficialmente y acordado con el país importador”.
- 1.2.3 “El envío se encuentra libre de *Brevipalpus phoenicis*, de acuerdo con el resultado del análisis oficial de laboratorio”.
- 1.2.4 “El envío fue inspeccionado y se encuentra libre de *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*”.

1.3 En el Certificado Fitosanitario oficial deberán estar especificados los siguientes antecedentes:

1.3.1 Código / Nombre del lugar o unidad de producción.

1.3.2 Código / Nombre de la empacadora.

1.3.3 Código del precinto empleado para asegurar el medio de transporte.

1.4 Los envíos de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*) deben provenir de propiedades, lugares o unidades de producción y empacadoras registrados y autorizados por DSV/MAPA, los cuales dispondrán de códigos únicos de identificación, siguiendo los lineamientos de su programa de certificación.

1.5 Para verificar el cumplimiento se mantendrá una lista actualizada de propiedades, lugares o unidades de producción y empacadoras que será enviado por el DSV/MAPA al SAG (lista física enviada por un medio oficial o enlace web a página del MAPA).

1.6 Respecto de envíos provenientes de sitios de riesgo fitosanitario, ubicados en las áreas urbanas de los Estados de Alagoas, Bahía, Ceará, Espírito Santo, Mato Grosso del Sur, Minas Gerais, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Río de Janeiro, Río Grande del Norte, Río Grande del Sur, São Paulo, Santa Catarina y Sergipe, y que considera puntos de entrada, centrales aduaneras, centrales de abastecimiento y puntos fronterizos, deben haber sido sometidos a monitoreo oficial para la plaga *Bactrocera carambolae*, por parte del DSV/MAPA, de acuerdo al siguiente detalle:

1.6.1 Uso de una trampa tipo Jackson con atrayente Metileugenol más insecticida (malatión u otro de acción similar autorizado por la autoridad brasilera), en cada recinto seleccionado.

1.6.2 La frecuencia máxima de revisión es de 14 días.

1.6.3 La instalación de las trampas debe realizarse en árboles con follaje, salvo excepciones en que no se encuentre una mejor alternativa, y evitando estructuras en donde queden expuestas al sol y viento. Solo se utilizan estructuras como cables, rejas u otros cuando no existe un árbol disponible.

1.6.4 La detección de *Bactrocera carambolae*, en cualquiera de sus estadios, será comunicada al SAG en un plazo máximo de 72 horas desde su identificación, situación que significará suspender el programa de exportación a Chile y reevaluar el Plan de Trabajo. Un cambio en la situación fitosanitaria de los Estados involucrados conllevará a una modificación de la norma de importación a Chile.

1.7 Los envíos deberán provenir de lugares o unidades de producción que requieran ingresar al programa de exportación a Chile, deben ser sometidos a monitoreo para las plagas *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata*, comenzándolo tres meses antes del inicio de las cosechas, y manteniéndolo durante todo el periodo de exportación a Chile, según lo señalado a continuación:

1.7.1 *Bactrocera carambolae*:

1.7.1.1 Instalar una trampa tipo Jackson, con atrayente Metileugenol más insecticida (malatión u otro de acción similar autorizado por la autoridad brasilera) por cada lugar o unidad de producción.

1.7.1.2 La frecuencia de revisión se debe realizar cada 7 días.

1.7.1.3 La detección de *Bactrocera carambolae*, en cualquiera de sus estadios, deberá ser comunicada al SAG en un plazo máximo de 72 horas desde su identificación, situación que significará suspender el programa de exportación a Chile y reevaluar el presente Plan de Trabajo. Un cambio en la situación fitosanitaria de los Estados involucrados conllevará a una modificación de la norma de importación a Chile.

1.7.2 *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*:

1.7.2.1 Tipos de trampas obligatorias, atrayentes y recambio:

1.7.2.1.1 Trampa tipo McPhail, con atrayente alimenticio compuesto por proteína hidrolizada 90 cc, bórax 50 g, o bien, uso de levadura torula, completando un litro de mezcla con agua.

El recambio de la trampa se debe realizar con frecuencia semanal, retirando la que cumplió el periodo de 7 días. La mezcla de proteína se tiene que eliminar directamente en un bidón (nunca se arroja en la zona de instalación de la trampa).

Se instala una trampa limpia, traída desde el laboratorio o recinto respectivo, con su mezcla de atrayente.

No se debe reutilizar la trampa con la mezcla que cumplió su periodo de 7 días pues, a mayor tiempo, la mezcla tiende a descomponerse perdiendo efectividad.

1.7.2.1.2 Trampa tipo Jackson, con atrayente/difusor sólido Trimedlure (2 o 3 gramos) e insecticida.

El cambio del atrayente se debe efectuar de manera mensual ayudado de una pinza, no realizándolo directamente con los dedos, pues existirá contaminación en la estructura de la trampa y generará puntos de distracción para la plaga objetivo, reduciendo la probabilidad de ingreso de la mosca al interior de la trampa y, por ende, su captura.

El cuerpo de la trampa se reemplazará cuando pierda su forma característica, o cuando sea necesario.

#### 1.7.2.2 Densidad de trampas:

1.7.2.2.1 Instalación de una trampa, de cada tipo, por hectárea. Del número total de trampas el 50% de ellas son del tipo McPhail y el otro 50% de Jackson.

1.7.2.2.2 Su distribución se realizará alternadamente, una trampa McPhail y una trampa Jackson, no quedando contiguas o cercanas (lo más alejadas posible una de otra).

1.7.2.3 La trampa se debe colocar en el tercio superior de la planta, cerca de los frutos.

1.7.2.4 La inspección de las trampas se realizará en forma semanal. Todos los profesionales involucrados en el monitoreo deben disponer de capacitación específica y trabajar bajo la supervisión y orientación del Responsable Técnico de la propiedad o la empresa autorizada.

#### 1.7.2.5 Revisión de las trampas:

1.7.2.5.1 Trampas McPhail: se deben retirar de la planta con precaución para su revisión. La trampa se gira con cuidado para que el líquido entre en contacto con los insectos atrapados que están en sus costados. Los insectos se separan del líquido con un colador o tamiz, y el líquido se deposita en un recipiente, para su eliminación posterior.

Los insectos recolectados se deben mantener en una mezcla al 70% de alcohol, en un recipiente debidamente identificado con los datos presentes en la trampa, y son enviados al laboratorio autorizado por el DSV/MAPA, para su selección e identificación.

1.7.2.5.2 Trampas Jackson: se deben retirar de su ubicación en la planta con precaución, para su inspección total (encarte/laminilla, canastillo que contiene el Trimedlure y estructura/cuerpo tanto en su interior como exterior).

El encarte/laminilla se retira y examina prolijamente por ambos lados.

Si hay moscas de la fruta atrapadas en el encarte/laminilla, se retira la trampa completa, se identifica y repone por una nueva para su instalación en la planta. Posteriormente, se entrega al laboratorio que disponga de autorización del DSV/MAPA.

Si no hay insectos, y la superficie adhesiva está en perfectas condiciones, se vuelve a colocar la trampa en su sitio. Si el encarte/laminilla está sucio se procede a su retiro y a colocar uno nuevo. Si el cuerpo de la trampa Jackson ha perdido su forma característica se debe retirar y reemplazarlo por uno nuevo.

#### 1.7.2.5.3 Selección/identificación de ejemplares de moscas de la fruta:

La selección consiste en la separación de las moscas de frutas de otros insectos capturados, mientras que la identificación es la determinación de las especies de moscas de la fruta capturadas.

La selección puede ser realizada directamente en el campo, por el profesional que inspecciona las trampas, o en una estación de trabajo intermedia o en el laboratorio

donde se realizará la identificación, mientras que la identificación se debe realizar por profesionales del laboratorio oficial.

#### 1.7.2.6 Detecciones de ejemplares y acciones:

1.7.2.6.1 Detección de un macho o una hembra virgen: significará un aumento de densidad de trapeo, revisión de frutos y aspersión de cebo tóxico por espacio de un mes.

1.7.2.6.2 Detección de dos o más ejemplares, estados inmaduros o una hembra inseminada: significará la suspensión del lugar de producción, debido al levantamiento de un brote de infestación, situación que deberá ser informada al SAG en un plazo máximo de 72 horas.

#### 1.7.2.7 Reingresos al programa:

El periodo de suspensión de exportación para un lugar o unidad de producción en caso de un brote de infestación, se fija en tres ciclos teóricos de vida del insecto.

1.8 Cada trampa, de los monitoreos antes señalados, deberá tener una ficha, etiqueta o tarjeta de identificación, con información ingresada en tiempo real por el funcionario a cargo de su revisión, que incluya datos relacionados con las fechas de revisión (de las anteriores e ingreso de la actual), fecha de cambio de atrayente y ubicación (dirección y georreferenciación), permitiendo realizar seguimiento al monitoreo al momento de la actividad. El responsable técnico debe registrar esta información en una base de datos de seguimiento, quedando disponible para posibles auditorias.

1.9 Los registros de detecciones de plagas de importancia cuarentenaria, como resultado de los monitoreos en los lugares o unidades de producción, deben actualizarse luego de cada actividad de revisión, mantenerse por lo menos un año después de las cosechas y estar disponibles para cuando SAG lo requiera.

1.10 Los envíos deben provenir de lugar o unidad de producción y empacadora que se sometan al siguiente procedimiento fitosanitario para evitar la presencia de *Phytophthora palmivora* en envíos de papayas a Chile:

#### 1.10.1 En lugares o unidades de producción:

1.10.1.1 Deben establecerse con plantas sanas, producidas en viveros inscritos en el DSV/MAPA.

1.10.1.2 Al momento de la inscripción en el programa de exportación a Chile deben presentar un plan de manejo fitosanitario para el control de *Phytophthora palmivora*.

1.10.1.3 Se debe evitar provocar heridas a los árboles.

1.10.1.4 Se debe realizar un manejo preventivo del suelo, manteniéndolo bien drenado para evitar un ambiente favorable para el desarrollo de la plaga.

1.10.1.5 Manejar adecuadamente el riego, mediante el uso de riego localizado, y favorecer el escurrimiento del agua de lluvia, evitando encharcamientos.

1.10.1.6 Realizarán aplicaciones preventivas de fungicidas (cúpricos u otros), o inductores de resistencia (sales de fosfito) para *Phytophthora*, durante todo el periodo del cultivo, considerando los tiempos de carencia.

1.10.1.7 Inspecciones semanales, en busca de síntomas sospechosos de *Phytophthora palmivora*.

1.10.1.8 Efectuar frecuentemente control de malezas en cada lugar o unidad de producción.

1.10.1.9 Retirar material vegetal del suelo, como plantas, hojas y frutos.

1.10.1.10 La fruta con síntomas debe retirarse y desecharse.

1.10.1.11 La detección de síntomas de *Phytophthora palmivora* en plantas y frutos implicará iniciar el control químico con fungicidas aprobados para el cultivo.

1.10.1.12 La aplicación de fungicidas debe seguir las recomendaciones técnicas proporcionadas por los fabricantes.

### 1.10.2 En las empacadoras:

1.10.2.1 La fruta debe ser inspeccionada visualmente en busca de lesiones atribuibles a *Phytophthora palmivora*.

1.10.2.2 Se debe realizar capacitación a los operarios para la correcta identificación de frutos con síntomas. Debiendo contar con imágenes de frutos con síntomas de *Phytophthora palmivora* en las áreas de selección y clasificación.

1.10.2.3 Los frutos deben ser desinfectados con soluciones sanitizantes.

1.10.2.4 Frutos con síntomas sospechosos de *Phytophthora palmivora* deben descartarse, junto al lote que esté en proceso, y toda la línea de producción debe detenerse para su desinfección. El lugar o unidad de producción de donde proviene la fruta con síntomas será descartado del programa de exportación a Chile, hasta llevar a cabo una investigación para establecer la causa del incumplimiento y evaluar las medidas correctivas que permitan su reingreso al programa.

1.11 Durante todo el periodo de cosecha, se deben coleccionar y eliminar los frutos de papaya que se encuentren en el suelo, desde cada lugar o unidad de producción, con una frecuencia mínima de siete días, y no pueden ser considerados para la exportación a Chile.

1.12 Los frutos de papaya solo podrán ser cosechados y empacados en estados de maduración 0, 1 y 2, cuando, debido a los niveles de látex, aún se mantienen características que inhiben el desarrollo larval de moscas de la fruta. Esto significa:

1.12.1 Estado 0: fruto inmaduro, con 100% de coloración verde en su epicarpio.

1.12.2 Estado 1: primeros indicios de cambio de color del epicarpio, desde verde a amarillo, en la zona cercana al pedicelo, no cubriendo más del 15% de la superficie y rodeado de un verde claro.

1.12.3 Estado 2: fruto con 25% de superficie de verde a amarilla, rodeado de verde claro.

1.12.4 Estado 3: fruto con 50% de superficie amarilla, rodeada de áreas verde claro.

1.12.5 Estado 4: fruto con 50 a 75% de superficie amarilla, rodeada de áreas verde claro.

1.12.6 Estado 5: fruto con 76 a 100% de coloración amarilla, solo quedando verde el extremo del pedúnculo.

1.13 Las papayas cosechadas, en el lugar o unidad de producción y en el traslado a la empacadora, no deben mezclarse con frutas de lugares o unidades de producción no aprobados.

En caso de presentarse esta situación, el DSV/MAPA rechazará la fruta, y los lugares o unidades de producción quedarán inhabilitados, hasta que se tomen acciones correctivas.

1.14 Al momento de la cosecha las papayas deben ser colocadas en canastillas marcadas con el número de registro oficial del lugar o unidad de producción aprobado, que asegure la trazabilidad desde su origen a la empacadora, y a través de todo el proceso de exportación.

1.15 El transporte de la fruta, desde el lugar o unidad de producción a la empacadora registrada y aprobada, debe ocurrir dentro de las 3 horas de haber sido cosechada o, si la fruta no es transportada dentro de este plazo, debe quedar protegida de una infestación por plagas con una malla a prueba de insectos o carpa de plástico, hasta que sea trasladada a la empacadora. Esta actividad será sometida a supervisión por parte del DSV/MAPA.

1.16 El traslado de la fruta, a la empacadora aprobada, deberá considerar medios de transporte con medidas de resguardo, como camiones cerrados o uso de malla antiáfidos o lonas plásticas.

1.17 Cada envío debe estar acompañado por un documento en el cual se consignen los datos de trazabilidad del lugar o unidad de producción de donde proviene la fruta, tales como el código y nombre, fecha y hora de inicio y término de cosecha, volumen cosechado, cantidad de canastillas, código y nombre de la empacadora de destino, e identificación de la placa patente del medio de transporte.

1.18 El envío deberá provenir de empacadoras que consideren las siguientes medidas:

1.18.1 La fruta deberá ser recibida por el inspector autorizado del DSV/MAPA, quién verificará el documento de trazabilidad para ordenar su ingreso.

1.18.2 Durante la recepción de la fruta se deberán seleccionar 30 frutos al azar, para someterlos a inspección visual. De tener sospechas de infestación por moscas de la fruta se procederá al corte y picado para determinar posibles larvas. De interceptar larvas estas deberán ser enviadas al laboratorio para identificación, quedando el lote retenido.

1.18.3 La fruta, en espera de ser procesada, permanecerá resguardada de plagas en un lugar dispuesto exclusivamente para ello.

1.18.4 Las instalaciones deben otorgar resguardo fitosanitario para evitar el ingreso de plagas, disponiendo de un contorno con mallas (espacios no mayores a 1,6 mm) o con alguna otra barrera protectora.

1.18.5 Se debe disponer de doble puerta, o doble barrera, en todas las áreas de ingreso y salida de la instalación, tanto del personal como de fruta y materiales de embalaje u otro. Entiéndase por dobles barreras a dos puertas con cierre automático o dirigidas por un operario, o puerta o cortina de lamas plásticas y cortina de aire de flujo continuo o activado automáticamente con la apertura de puerta, u otro sistema que apruebe la autoridad fitosanitaria brasilera.

1.18.6 Se deberá asegurar la separación de papayas destinadas a Chile, de otras frutas procesadas en la empacadora.

1.18.7 Los elementos finales de empaque deben ser nuevos y de primer uso, y con la indicación de que el producto está destinado a Chile.

1.18.8 En el lugar donde se depositen los desechos se deben instalar trampas de tipo Jackson y McPhail, las cuales tendrán el mismo protocolo de revisión y recambio de los lugares o unidades de producción. De capturar ejemplares de *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata*, la fruta presente en la empacadora quedará rechazada y la instalación quedará suspendida, no pudiendo exportar a Chile hasta que finalice una investigación del MAPA y las medidas correctivas adoptadas hayan sido aprobadas por el SAG. Para el caso de detectar *Bactrocera carambolae* se rechazará la fruta que se encuentre en la Empacadora y se suspenderá el programa de exportación a Chile.

1.18.9 Los frutos podrán ser inspeccionados durante el procesamiento, aquellos sospechosos serán recogidos para un examen detallado con el objetivo de detectar moscas de frutas. La interceptación de larvas significará la retención del lote involucrado en un área cuarentenada, a la espera del resultado de laboratorio. De corresponder a *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata*, el lote quedará rechazado para exportar a Chile, y el lugar o unidad de producción quedará suspendido. Si el resultado es positivo a *Bactrocera caramboale* se suspenderá el programa de exportación a Chile.

1.18.10 Almacenamiento en la empacadora:

1.18.10.1 Los frutos de papaya de lugares de producción aprobados y empacados, pero no inspeccionados por el funcionario autorizado por el DSV/MAPA, no deben estar almacenados en la misma cámara con partidas que han sido inspeccionadas y encontradas libre de plagas.

1.18.10.2 Las papayas que no han sido inspeccionadas, no podrán estar almacenadas con frutos de lugares o unidades de producción no participantes del programa de exportación a Chile.

1.18.10.3 Los frutos inspeccionados y aprobados, que estén en una cámara de almacenamiento, deben disponer de igual condición fitosanitaria y estar distanciados mínimo un metro entre países de destino.

1.18.11 Cada caja que compone el lote de exportación debe estar identificado con la siguiente información mínima:

1.18.11.1 Nombre común del producto exportado (Frutos de papaya).

1.18.11.2 Código/Nombre del Lugar o Unidad de producción.

1.18.11.3 Código/Nombre de la Empacadora.

Esta información deberá ser ubicada en la cara frontal de cada caja y con un tamaño de etiqueta que permita su fácil lectura.

1.18.12 La fruta deberá ser empacada en envases nuevos y de primer uso.

1.18.13 Para posibles acciones de tratamiento cuarentenario de fumigación en destino, el material de embalaje debe reunir condiciones adecuadas, caso contrario el envío se rechazará.

1.18.14 Las maderas de embalaje, pallets, y aquella utilizada como material de acomodación, tendrán que cumplir con las "Directrices para Reglamentar el Embalaje de Madera Utilizado en el Comercio Internacional" (Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias [NIMF] 15).

1.18.15 Los empaques deberán cumplir con lo establecido en la sección de etiquetado.

1.18.16 Los inspectores autorizados por el DSV/MAPA revisarán todos los medios de transporte de los pallets, previo al cargue, para asegurar su limpieza, corroborando que se encuentre libre de insectos, moluscos, maderas, restos vegetales, entre otros.

1.18.17 Todos los pallets de los envíos aéreos deberán estar protegidos con plástico o malla antiáfidos y sellados o precintados en cada unidad. Si se utilizaran contenedores, estos deberán utilizar sellos o precintos en su puerta.

1.18.18 El área de carga/despacho debe estar equipada con un sistema que permita una conexión directa con el medio de transporte, o disponer de un área de resguardo u otras medidas aprobadas por el DSV/MAPA y SAG, que prevengan la entrada de plagas a la Empacadora y al medio de transporte durante el cargue.

1.18.19 Para la inspección fitosanitaria en la empacadora:

1.18.19.1 Dentro de la infraestructura se deberá considerar un área específica para la inspección y certificación de las frutas a exportar, acción que será realizada por los inspectores autorizados del DSV/MAPA. Las instalaciones para llevar a cabo esta actividad deben disponer de mesones con cubiertas lavables, de un color que permita detectar de mejor manera ejemplares de plagas, iluminación de al menos 800 lux, lupa e implementos que faciliten la labor del inspector, tales como pinzas, elementos cortantes, u otros.

1.18.19.2 La inspección de cada lote de exportación se realizará sobre el 2% de las cajas de cada pallet, el cual se compone de 144 cajas (12 por piso), de esta manera se revisa la totalidad de frutos de las 3 cajas seleccionadas.

1.18.19.3 En caso de sospechas de infestación de moscas de la fruta se deberá realizar corte y picado de aquellos frutos que presenten daño asociado a estas plagas. Aquellos lotes de los cuales se obtuvo una muestra de larva quedarán retenidos hasta la obtención del resultado de laboratorio.

1.18.19.4 La detección de ejemplares vivos y muertos de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* en la inspección fitosanitaria de los envíos, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del Lugar o Unidad de Producción.

1.18.19.5 La detección de ejemplares vivos y muertos de *Bactrocera carambolae* en la inspección fitosanitaria de los envíos, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del programa de exportación de frutos de papaya a Chile.

1.18.19.6 Las situaciones antes mencionadas deberán ser comunicadas al SAG en un plazo no mayor a 72 horas desde la identificación, detallando nombre y código del lugar o unidad de producción.

1.18.19.7 La detección de ejemplares de *Brevipalpus phoenicis*, a partir del resultado positivo del análisis de laboratorio, y *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi* significará el rechazo del envío para Chile.

1.18.19.8 La detección de posibles síntomas atribuibles a *Phytophthora palmivora* significará el envío de la muestra a laboratorio autorizado por DSV/MAPA, quedando el lote cuarentenado. Si el resultado es positivo el lote será rechazado para su exportación a Chile.

1.18.19.9 Los envíos deben estar libres de restos vegetales y suelo, entendiéndose por suelo los terrones mayores o iguales a 3 mm de diámetro, requisito que deberá ser verificado por la ONPF exportadora previo a emitir el Certificado Fitosanitario oficial.

1.18.19.10 El inspector autorizado y el DSV/MAPA mantendrá registros de toda interceptación producida en la inspección de los envíos, y en la revisión de frutos en el

proceso, incluyendo información de números de cajas, despachos y precintos oficiales usados.

1.18.19.11 El inspector autorizado por el DSV/MAPA emitirá el Certificado Fitosanitario de Origen (CFO) o el Certificado Fitosanitario de Origen Consolidado (CFOC) cuando el envío cumple con el Plan de Trabajo.

#### 1.19 Para la emisión del Certificado Fitosanitario oficial:

1.19.1 La certificación fitosanitaria será realizada por la Unidad o Servicio del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional (VIGIAGRO) o por otras unidades operativas del MAPA en los puntos de salida en un área bajo resguardo.

1.19.2 La unidad antes mencionada debe inspeccionar el envío, prestando atención a la integridad del empaque, la identidad del producto y el cumplimiento del Plan de Trabajo (a través del CFO), comparando los datos de certificación fitosanitaria del origen y los listados provistos por el DSV/MAPA.

1.19.3 El DSV/MAPA debe mantener registros con los resultados de la inspección de cada lote destinado a Chile, información que podrá ser requerida por SAG.

1.19.4 El DSV/MAPA podrá emitir el Certificado Fitosanitario oficial, si el envío cumple con los requerimientos del Plan de Trabajo y es encontrado libre de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae*, *Brevipalpus phoenicis*, *Ceratitis capitata*, *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae*, *Phytophthora palmivora* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*.

1.19.5 No se emitirá Certificado Fitosanitario oficial para los envíos que presenten irregularidades en integridad, identidad o que no cumplan con la regulación.

1.20 Los inspectores del SAG inspeccionarán cada envío en el punto de ingreso, para la verificación física y documental de los requisitos fitosanitarios establecidos para su importación, considerando los siguientes aspectos:

1.20.1 Certificado Fitosanitario oficial original con la información respectiva.

1.20.2 Inspección del medio de transporte o pallet, este último cuando sea vía aérea, constatando el sello o precinto.

1.20.3 Inspección física de la mercancía y los envases (con su respectivo etiquetado).

1.20.4 La detección de ejemplares vivos o muertos (estadios inmaduros) de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, motivará el rechazo del envío y la suspensión del lugar o unidad de producción por el resto de la temporada.

1.20.5 La detección de ejemplares vivos o muertos (estadios inmaduros) de *Bactrocera carambolae* motivará el rechazo del envío y la suspensión del programa de exportaciones de frutos de papaya a Chile.

1.20.6 La determinación de ejemplares vivos de *Brevipalpus phoenicis*, *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*, significará el rechazo del envío.

1.20.7 Para *Phytophthora palmivora*, el Servicio podrá tomar muestras aleatorias, para confirmar la ausencia de esta plaga.

1.20.8 La detección de individuos muertos de otras plagas no será motivo de rechazo del envío.

1.20.9 Ante la detección de ejemplares vivos de plagas cuarentenarias distintas a las exigidas en la presente resolución, listadas en Resolución N° 3.080 de 2003 y sus modificaciones, o no listadas potencialmente cuarentenarias, de acuerdo a la Evaluación de Riesgo, se podrá determinar aplicar medidas fitosanitarias de manejo del riesgo identificado; de no ser factible esto último significará el rechazo del envío.

1.20.10 La verificación de fruta con Certificado Fitosanitario oficial del DSV/MAPA, de lugares o unidades de producción o empacadoras no registrados ni autorizados por la autoridad fitosanitaria brasilera, implicará el rechazo del envío. Esta situación será notificada al DSV/MAPA como incumplimiento a la regulación, para su inmediata corrección e implementación de las medidas pertinentes.

1.20.11 Cualquier situación de incumplimiento a la presente regulación, detectada en el punto de ingreso a Chile, diferente a lo antes mencionado, será informada al DSV/MAPA.

1.20.12 La recurrencia en la detección de anomalías será motivo de rechazo y suspensión de las importaciones a Chile de los frutos frescos de papaya producidos en Brasil (territorio individualizado), conllevando a la reevaluación de las medidas fitosanitarias adoptadas en la presente regulación.

1.20.13 Las no conformidades e intercepciones serán comunicadas de inmediato por SAG al DSV.

2. DSV/MAPA y SAG a través del “Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo”, se hacen responsables de las siguientes actividades:

2.1 Mantener operativo el Plan de Trabajo.

2.2 Mantener actualizado el Plan de Trabajo, por solicitud de cualquiera de las partes.

2.3 Verificar, inspeccionar, supervisar y auditar la aplicación y cumplimiento de las medidas relativas al Plan de Trabajo.

3. DSV/MAPA, a través del “Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo”, se hace responsable de las siguientes actividades:

3.1 Garantizar el cumplimiento de los aspectos técnicos y operativos del Plan de Trabajo por parte de todos los participantes en Brasil, a través de supervisión y auditoría al proceso.

3.2 Capacitar y supervisar al personal para conducir las actividades del Plan de Trabajo.

3.3 Registrar y mantener actualizadas las listas de propiedades, lugares o unidades de producción, y empacadoras aprobados para el programa de exportación a Chile, asignándoles códigos únicos de identificación.

3.4 Enviar al SAG el enlace web para acceder a las listas de los lugares o unidades de producción y empacadoras registradas y autorizadas por DSV/MAPA.

3.5 Enviar al SAG los informes con registros de monitoreo de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata* efectuadas en áreas urbanas y lugares o unidades de producción cuando la parte chilena lo solicite.

3.6 Comunicar al SAG cualquier cambio de estatus de la plaga *Bactrocera carambolae*.

3.7 Supervisar las actividades en lugares y unidades de producción y empacadoras registradas y aprobadas para exportar a Chile, durante la temporada de exportación.

3.8 Registrar y mantener los antecedentes relacionados a las actividades del programa de exportación de frutos de papaya a Chile, considerando lugares o unidades de producción y empacadoras, como, por ejemplo, planillas de monitoreo de plagas, supervisiones a los participantes, muestras derivadas a análisis de laboratorio, etc.

3.9 Supervisar la actuación de los Responsables Técnicos y la emisión de documentos en origen.

3.10 Capacitar y supervisar al personal de los lugares o unidades de producción y empacadoras para conducir la vigilancia de las plagas.

3.11 Tomar las medidas correctivas necesarias al constatar cualquier disconformidad o incumplimiento en la ejecución de las actividades del Plan de Trabajo.

3.12 Comunicar al SAG, en un plazo máximo de 72 horas, el detalle de lugares o unidades de producción y empacadoras suspendidos por incumplimiento a la regulación.

3.13 Suspender del programa de exportación a Chile a aquellos lugares o unidades de producción que incumplan lo individualizado para moscas de la fruta y *Phytophthora palmivora*, y llevar a cabo una investigación para establecer la causa del incumplimiento y evaluar las medidas correctivas que permitan el reingreso al programa.

3.14 Verificar la correcta implementación de medidas de resguardo fitosanitario de los frutos, durante el traslado desde los lugares o unidades de producción a las empacadoras y en las empacadoras.

3.15 Asegurar que los envíos que se movilizan hacia las empacadoras proceden de lugares o unidades de producción autorizados.

- 3.16 Delegar y supervisar la inspección de los envíos a Chile en las empacadoras aprobadas, con la finalidad de verificar que cumplan con el Plan de Trabajo.
  - 3.17 Mantener un registro actualizado de todas las intercepciones de plagas realizadas durante la inspección fitosanitaria.
  - 3.18 Supervisar que todas las cajas a exportar cuenten con el etiquetado y la información de identificación solicitada.
  - 3.19 Rechazar los envíos que no cumplan con las condiciones establecidas en el Plan de Trabajo.
  - 3.20 Verificar que los despachos de los envíos cuenten con precinto.
  - 3.21 Sancionar o suspender a aquellas empacadoras que incumplan los requisitos del Plan de Trabajo, hasta que DSV/MAPA conduzca una investigación y se hayan implementado acciones correctivas adecuadas.
  - 3.22 Emitir el Certificado Fitosanitario oficial, con las declaraciones adicionales indicadas en la regulación y en el Plan de Trabajo, y consignando los códigos/nombres de los lugares o unidades de producción, empacadoras y del precinto.
  - 3.23 Acordar la actualización del Plan de Trabajo cuando sea necesario.
4. SAG, de acuerdo con el "Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo", visará las siguientes actividades:
    - 4.1 Solicitar al DSV/MAPA, y revisar, los informes de los registros de monitoreo de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata* efectuados en áreas urbanas y lugares o unidades de producción, cuando lo estime necesario.
    - 4.2 Verificar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios en los envíos que se presenten en puntos de ingreso a Chile.
    - 4.3 Supervisar o auditar el cumplimiento del Plan de Trabajo en cualquier época del año, cuando lo estime necesario.
    - 4.4 Proporcionar, mantener, coordinar y acordar actualizaciones al Plan de Trabajo.
  5. DSV/MAPA, bajo los lineamientos del "Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo", verificará el cumplimiento de las siguientes actividades realizadas por lugares o unidades de producción, empacadoras y Asociación Brasileña de Productores Exportadores de Frutas y Derivados (ABRAFRUTAS):
    - 5.1 Cumplir todas las exigencias establecidas en el Plan de Trabajo y en los demás reglamentos del DSV/MAPA.
    - 5.2 Solicitar el registro de sus propiedades, lugares o unidades de producción, empacadoras, según los procedimientos determinados por el Plan de Trabajo.
    - 5.3 Proporcionar infraestructura y materiales adecuados para el desarrollo de actividades de inspección.
    - 5.4 Informar inmediatamente a DSV/MAPA en caso de verificación de incumplimiento.
    - 5.5 Realizar medidas fitosanitarias adicionales, cuando estas sean exigidas por el DSV/MAPA.
  6. El SAG podrá efectuar auditorías y supervisiones al programa de exportaciones si así lo estima conveniente, comunicando al DSV/MAPA el requerimiento en forma oportuna, con un plazo mínimo de 60 días antes a la fecha de la actividad. Todos los costos asociados a estas actividades deberán ser cubiertos por la parte exportadora y está normado de acuerdo a lo indicado en Anexo.

Adicionalmente, el DSV/MAPA podrá realizar directamente auditorías y supervisiones, a fin de verificar el programa de certificación en cada una de las etapas del proceso exportador. Se deberán realizar en forma periódica, al menos una vez al año, y su resultado tendrá una vigencia anual.
  7. Déjese constancia que el "Plan de trabajo para la importación a Chile de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, producidos en los estados de Brasil individualizados, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo", suscrito entre las ONPF de Chile y Brasil, ha sido aprobado mediante Resolución SAG N° 1.759/2023.

8. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

**ALEXIS CRISTIAN ZEPEDA CONTRERAS  
DIRECTOR NACIONAL (S) SERVICIO AGRÍCOLA Y  
GANADERO**

GMV/MMF/MRR/VLAR/CCS/MBR/RMB/CMS/DIO/ALV

Distribución:

- Juan Cristian Andrade Fuentes - Director Regional (S) Región de Los Lagos - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Los Lagos
- Maria Patricia Miranda Cerda - Directora Regional (S) Región de O'Higgins Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional O'Higgins
- Ruben Marcos Cofre Sepulveda - Director Regional (S) Dirección Regional de Los Rios - Oficina Regional Los Rios
- Fernanda Orellana Silva - Directora Regional (S) Región de Antofagasta Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Antofagasta
- Eric Patricio Godoy Cortés - Jefe de Campaña Emergencia Mosca de la Fruta - Oficina Regional Coquimbo
- Astrid Tatiana Tala Díaz - Directora Regional SAG Región de Valparaíso - Oficina Regional Valparaíso
- Luis Fernando Pinochet Romero - Director Regional Región del Maule Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Maule
- Claudio Armando Ternicier Gonzalez - Director Regional Servicio Agrícola y Ganadero Región Metropolitana de Santiago - Oficina Regional Metropolitana
- Juan Francisco Alvarez Carcamo - Director Regional (S) Región Magallanes y Antártica Chilena Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Magallanes
- Juan Francisco Castillo Castillo - Director Regional (S) Región de La Araucanía Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Araucanía
- Jorge Rubén Mautz Vivanco - Director Regional (S) Región de Coquimbo Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Coquimbo
- Agneta Fabiola Hiche Meza - Directora Regional (S) Región de Arica y Parinacota Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Arica y Parinacota
- Carla Lorena Montiel González - Directora Regional (S) Región de Atacama - Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Atacama
- Valeria Elizabeth Carrasco Saez - Directora Regional (S) Región Aysén Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Aysén
- César Rodrigo Escobar Candia - Director Regional (S) Región del Biobío Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Biobío
- Sue Vera Cortez - Director Regional (S) Región de Tarapacá Servicio Agrícola y Ganadero - Oficina Regional Tarapacá
- Gloria Isabel Cuevas Cerda - Directora Regional (S) Región de Ñuble - Oficina Regional Ñuble
- Paola Andrea Tala Rossi - Jefa Subdepartamento de Sistemas y Normativa de Puertos - Oficina Central
- Luis Hernán Henríquez Madriaga - Profesional Departamento de Inspección en Frontera - Oficina Central
- Maria Rosa Mery Messina - Encargada Protección Agrícola y Forestal Región de Valparaíso - Oficina Regional Valparaíso
- Sergio Cristian Valenzuela Vargas - Coordinador Regional Semillas y Plantas Protección Agrícola y Forestal Región de Valparaíso - Oficina Regional Valparaíso

Servicio Agrícola y Ganadero - Av. Presidente Bulnes N° 140 - Teléfono: 23451101