

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS
PARA LA EXPORTACIÓN DE CARAMBOLA DE TAIWÁN HACIA CHILE, ENTRE EL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y EL
BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE (BAPHIQ)
DE TAIWÁN.**

A fin de asegurar la exportación de carambola a Chile, el Servicio de Agrícola y Ganadero (denominado en adelante como "SAG"), y el Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine (denominado en adelante como "BAPHIQ"), mediante consultas sobre requisitos fitosanitarios para la exportación de carambola procedentes de Taiwán hacia Chile, han acordado lo siguiente:

Artículo I

Los frutos frescos de carambola (*Averrhoa carambola*) que se exporten a Chile deberán cumplir con la legislación y regulaciones fitosanitarias de Chile y Taiwán, y encontrarse libre de plagas cuarentenarias de importancia para Chile (Anexo 1).

Las carambolas podrán exportarse a Chile bajo un tratamiento cuarentenario de frío para moscas de la fruta (*Bactrocera dorsalis*). El tratamiento de frío deberá ser realizado según el siguiente esquema:

Temperatura de pulpa (°C.)	Período de exposición (días)
0,0 ó menos	10
0,56 ó menos	11
1,11 ó menos	12
1,67 ó menos	14

Los procedimientos operacionales del tratamiento de frío deberán cumplirse de acuerdo a las especificaciones técnicas indicadas en el Anexo 2.

Artículo II

Las carambolas que se exporten a Chile deberán provenir de huertos y empacadoras registradas por AFA (Agriculture and Food Agency of COA) o BAPHIQ, y aprobados conjuntamente en la primera temporada, por el SAG y BAPHIQ al inicio del programa de exportación, y SAG delegará al BAPHIQ la habilitación anual de estos huertos y empacadoras.

El registro de huertos y empacadoras para la exportación a Chile debe ser enviado al SAG antes del inicio de la temporada de exportación.

Aquellas empacadoras que se incorporen posteriormente al programa de exportación, deberán ser aprobadas en conjunto por el SAG y BAPHIQ.

En las áreas de producción registradas por AFA o BAPHIQ, se realizarán medidas de control de manera de mantener las condiciones fitosanitarias en los huertos y controlar efectivamente las plagas cuarentenarias de importancia para Chile. (Anexo 1).

Artículo III

Las carambolas de exportación a Chile deberán ser embolsadas durante su período de desarrollo (aproximadamente a los 30 días después de la floración o cuando el fruto tenga un tamaño de alrededor de 3 – 6 cm.).

BAPHIQ deberá supervisar la producción, procesamiento, movimiento y almacenaje de las carambolas para asegurar que los frutos están libres de plagas cuarentenarias de importancia para Chile, hojas, restos vegetales y suelo.

Las empacadoras registradas deberán contar con las siguientes estructuras y características como mínimo:

- Área de recepción y despacho de fruta con doble puerta u otro equipamiento que impida el ingreso de insectos.
- Toda la infraestructura bajo condiciones de resguardo.
- Área de inspección y certificación.

Las carambolas procesadas para exportación a Chile, se deberán almacenar separadamente de otros productos en las cámaras, para evitar su infestación. De este modo, las cámaras deben ser exclusivas para partidas de similares condiciones fitosanitarias.

Artículo IV

Cada envase deberá tener una etiqueta con la información e identificación sobre el origen de las carambolas indicando: productor, lugar de producción, empresa empacadora y condado de origen. Esta rotulación deberá contener la información establecida en el ANEXO 3, en inglés.

Artículo V

Cuando se exporten carambolas a Chile, BAPHIQ deberá realizar una inspección fitosanitaria y emitirá el Certificado Fitosanitario.

BAPHIQ realizará una inspección fitosanitaria tomando una muestra del 2%, siendo la unidad de muestreo la caja o envase de exportación y en el caso de detectar frutos sospechosos esta inspección deberá contemplar el corte y picado de ellos.

En caso que se detecten plagas cuarentenarias (Anexo 1) en un lote de exportación, el mismo será rechazado.

El envío deberá venir acompañado con el Certificado Fitosanitario en original, y deberá constar como declaración adicional lo siguiente:

"El envío se encuentra libre de *Cryptophlebia ombrodelta*, *Conogethes punctiferalis* y *Maconellicoccus hirsutus* y bajo un tratamiento de frío contra *Bactrocera dorsalis*", indicando en la sección correspondiente del Certificado la temperatura, la duración del tratamiento de frío y el número de sello.

Los envíos por transporte marítimo, deberán venir en contenedores sellados o en paletas en bodegas selladas por BAPHIQ. En caso de transporte aéreo, las paletas deben venir con cubiertas plásticas o malla a prueba de insectos, o en contenedores, y sellados. Los números de los sellos deberán indicarse en el Certificado Fitosanitario. No obstante en caso de transporte aéreo el sello caja por caja será aceptado y cada número de etiqueta será declarada en el Certificado Fitosanitario.

Artículo VI

Cuando las carambolas arriben al puerto de entrada, el SAG verificará los documentos, las rotulaciones y realizará la inspección fitosanitaria correspondiente.

En caso que se encuentren carambolas provenientes de huertos y centros de empaque no registrados, su entrada será prohibida.

En caso que se detecte *Bactrocera dorsalis* (Dip.: Tephritidae) el lote afectado será reexportado o destruido. El SAG notificará de inmediato al BAPHIQ y suspenderá la importación de carambolas en la presente temporada, hasta que el SAG considere que la parte taiwanesa ha tomado las medidas pertinentes.

En caso que se detecte ejemplares vivos de *Cryptophlebia ombrodelta*, *Conogethes punctiferalis* y *Maconellicoccus hirsutus*, listadas en el Anexo 1, el lote será re-exportado o sometido a tratamiento cuarentenario. SAG notificará inmediatamente a BAPHIQ y se suspenderá la importación de las carambolas desde esos huertos, hasta que el SAG considere que la parte taiwanesa ha tomado las medidas pertinentes.

En caso que se descubran otras plagas de importancia cuarentenaria, el lote será sujeto a las consideraciones estipuladas en el "Decreto Ley 3557 de 1980", que establece las disposiciones de Protección Agrícola.

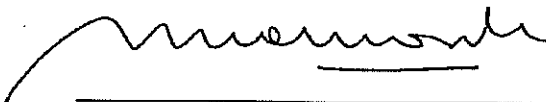
Artículo VII

Antes de iniciar el programa de exportación, el SAG en coordinación con la BAPHIQ enviará inspectores a Taiwán a fin de efectuar una evaluación "in situ", de las áreas de producción y empresas emparadoras. Los gastos ocasionados, como transporte internacional y local, alimentación y alojamiento serán de cargo de la contraparte Taiwán.

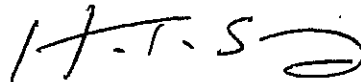
Artículo VIII

El presente Protocolo entrara en vigencia a partir de la fecha de su firma, tendrá una validez de cinco años y se prorrogará automática y sucesivamente por el período de dos años, si ninguna parte manifieste su intención de modificar o terminar este acuerdo con dos meses de antelación a la fecha de expiración.

Suscriben en Taipei, con fecha 26 de Nov. de 2008, en duplicado, en los idiomas chino, español e inglés, cada parte tendrá una copia de los tres textos, siendo los textos igualmente auténticos.



FRANCISCO BAHAMONDE MEDINA
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
REPÚBLICA DE CHILE



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

ANEXO 1

Plagas Cuarentenarias de Importancia para Chile

Bactrocera dorsalis (Diptera: Tephritidae)

Cryptophlebia ombrodelta (Lepidoptera: Tortricidae)

Conogethes punctiferalis (Lepidoptera: Pyralidae)

Maconellicoccus hirsutus (Hem.: Pseudococcidae)

ANEXO 2

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE DESINFESTACIÓN EN FRÍO CONTRA MOSCA DE LA FRUTA EN CONTENEDORES EN TRÁNSITO AUTOREFRIGERADOS O EN LAS INSTALACIONES DE LAS CENTRALES FRUTÍCOLAS

Las carambolas a ser exportadas a Chile, deberán ser sometidas a un tratamiento de frío, el cual puede ser realizado bajo una de las siguientes alternativas:

- 1) Tratamiento de frío en tránsito, en contenedores autorefrigerados.
- 2) Tratamiento de frío en las instalaciones de las centrales frutícolas (cámaras frigoríficas), antes del embarque.

Si se hace en las cámaras frigoríficas de las centrales frutícolas, estas deberán contar con la autorización del SAG al inicio del programa de exportación durante la primera temporada. De no registrarse no conformidades, el SAG evaluará la delegación en el BAPHIQ la habilitación anual en las siguientes temporadas. Los gastos de los funcionarios chilenos para la visita inicial, serán financiados por la contraparte taiwanesa.

El tratamiento de frío se deberá realizar de acuerdo a los siguientes procedimientos:

1. Tipo de contenedor

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

2. Tipos de registrador

La Organización Oficial Cuarentenaria del país exportador debe garantizar que los sensores y registradores de temperatura cumplan con los siguientes requisitos:

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

3. Tipo de cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas deben estar diseñadas con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático para pre-enfriar y mantener las temperaturas de la fruta a 2,2 °C o más bajas, durante todo el período de tratamiento. El diseño de refrigeración debe ser adecuado que asegure una buena distribución del aire frío, de manera que todas las partes de la cámara se mantengan aproximadamente a la misma temperatura.

4. Calibración de los sensores de temperatura

4.1 La calibración debe ser realizada tres veces, utilizando una mezcla aguada de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado por un agente autorizado acorde a la regulación de BSMI (Bureau of Standards, Metrology, and Inspection).

4.2 Cualquier sensor que esté fuera del rango de $\pm 0,3$ °C, a partir de 0 °C, se debe reemplazar por uno que cumpla con este criterio.

4.3 Un "Registro de calibración de los sensores del fruto", deberá ser preparado para cada contenedor y debe ser firmado y timbrado por un funcionario de la Organización Oficial Cuarentenaria del país exportador. El original se debe anexar al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.

4.4 Al arribo, el SAG revisará la calibración de los sensores del fruto, utilizándole método mencionado en la "Sección 4.a".

5. Colocación de los sensores de temperatura

5.1 La fruta embalada se debe cargar en los contenedores bajo la supervisión de un funcionario oficial. Las cajas se deben estibar de manera tal que se garantice que exista igual flujo de aire, por debajo y alrededor de todos los pallets y cajas que se encuentran sin amarrar.

5.2 Se necesitan para cada contenedor al menos tres (3) sensores de fruta y dos sensores de aire. La ubicación de los sensores es:

(a) Sensor 1 (en la pulpa del fruto): capa superior de cajas en la fila del medio, parte delantera del contenedor.

(b) Sensor 2 (en la pulpa del fruto): aproximadamente 1,5 mts. (para contenedores de 40 pies) o 1 mt. (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, al centro de la carga, en la caja del centro, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.

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

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

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

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

6. Sellado de los contenedores

6.1 Un funcionario autorizado deberá colocar un sello numerado en la puerta del contenedor cargado. En caso de transporte aéreo, se aceptará el sello caja por caja y cada número de etiqueta será declarada en el Certificado.

6.2 El sello solo puede ser removido por un funcionario del SAG en el puerto de entrada a Chile.

7. Registros de la temperatura y confirmación del tratamiento

7.1 La disposición en tránsito es para el tratamiento de frío que se realiza durante el viaje, entre el puerto del país exportador y el primer puerto de escala en Chile.

7.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo el tiempo de tratamiento se considerará después de que todos los sensores del fruto hayan alcanzado la temperatura indicada del tratamiento.

7.3 La Compañía Naviera bajará del computador, los registros del tratamiento y los remitirá al SAG en el primer puerto de escala en Chile.

7.4 Algunos viajes por mar pueden permitir que se cumpla el tratamiento de frío, durante el tiempo que toma llegar a un puerto de Chile. Está autorizado bajar los registros del tratamiento durante el trayecto y enviarlos al SAG para su verificación. Sin embargo, el tratamiento no se considerará aprobado hasta que el SAG, haya verificado la recalibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial, acondicionar la fruta (es decir, aumentar gradualmente la temperatura del transporte) antes de la llegada a Chile.

7.5 El SAG verificará que los registros del tratamiento cumplan con los requisitos cuarentenarios de Chile. El tratamiento está completo una vez verificada la calibración de los sensores.

8. Certificado Fitosanitario

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

8.2 El Certificado Fitosanitario, "Reporte del Tratamiento de frío" y "Récord de calibración de sensores" deberá ser entregado al SAG para su confirmación.

ANEXO 3

Rotulación de los Envases

<p>TAIWANESE CARAMBOLA EXPORT</p> <p>TO CHILE</p> <p>PRODUCER CODE/ NAME _____</p> <p>PRODUCTION PLACE _____</p> <p>PACKING FACILITIES CODE/NAME _____</p> <p>COUNTY (CITY) _____</p> <p>TAIWAN</p>

2