

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE
CEREZAS DESDE CHILE A CHINA ENTRE LA
ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y
CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA Y EL MINISTERIO DE
AGRICULTURA DE CHILE**

Con el fin de exportar cerezas de manera segura desde Chile a China, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante "AQSIQ") y el Ministerio de Agricultura de Chile, representado por el Servicio Agrícola y Ganadero (en adelante, "SAG"), sobre la base de un análisis de riesgo de plagas, intercambiaron opiniones y llegaron al siguiente consenso:

Artículo 1

Las cerezas frescas (*Prunus avium*) que se exporten desde Chile a China (en adelante llamada "cereza") cumplirán con las leyes fitosanitarias pertinentes y el reglamento fitosanitario de China y Chile, y estarán libres de plagas cuarentenarias de importancia para China (Lista de plagas en el Anexo 1).

La cereza debe provenir de áreas libres de *Ceratitis capitata* o estar sujeta a un tratamiento cuarentenario en frío, ya sea en origen o en tránsito a 0,5° C o a una temperatura inferior durante 15 días consecutivos para el control de *Ceratitis capitata*.

Los procedimientos operacionales del tratamiento en frío deben cumplir las especificaciones técnicas que se indican en el Anexo 2.

Artículo 2

El SAG monitoreará y vigilará la condición de la mosca de la fruta (Diptera: Tephritidae), por medio de su Sistema Nacional de Detección de Mosca de la Fruta (SNDMF), incluyéndose la instalación de trampas en todas las áreas de producción y procesamiento de poscosecha de cereza, con una densidad no menor a una (1) trampa por kilómetro cuadrado. Durante el

monitoreo, el material atrayente será cambiado al menos una vez al mes.

El SAG enviará anualmente al AQSIQ un informe del monitoreo de moscas de la fruta. En el caso de existir un brote de la mosca del Mediterráneo o cualquier otra mosca de la fruta cuarentenaria, el SAG de inmediato informará de esto al AQSIQ dentro de un plazo de 48 horas, y las cerezas de la región infestada serán sometidas a un tratamiento de frío, para continuar con el programa de exportación.

Artículo 3

Bajo la supervisión del SAG, se ejecutará un Programa de Manejo de Plagas (PMP) para evitar o reducir la presencia de plagas cuarentenarias de importancia para China, y para mantener las condiciones fitosanitarias en los huertos de producción designados.

Si se solicita, el SAG enviará al AQSIQ la información sobre las medidas de prevención y el programa PMP.

Artículo 4

El SAG supervisará la producción, procesamiento, desplazamiento y almacenamiento de la cereza y garantizará que las frutas estén libres de plagas de importancia cuarentenaria para China, frutas podridas, hojas, ramillas y tierra.

Las cerezas embaladas serán almacenadas separadamente en la cámara para evitar la infestación.

Artículo 5

Las cerezas deberán provenir de huertos e instalaciones de packing registradas por el SAG y aprobadas por el AQSIQ. El listado de estos huertos e instalaciones de Packing debe ser remitida al AQSIQ para su aprobación previo al inicio de la temporada de exportación.

Artículo 6

Cada caja de cerezas debe llevar una etiqueta en inglés indicando el lugar de producción

(Región), nombre del huerto o código, nombre del packing o código, nombre del exportador o código (Véase en Anexo 3). Además, cada pallet debe incluir una etiqueta, aprobada por el AQSIQ y el SAG (Véase Anexo 4), con texto en inglés "Exported to the People's Republic of China".

El material de embalaje debe estar limpio, sin uso y cumplir con los requisitos fitosanitarios de China.

Artículo 7

Durante los dos primeros años de operación de este Protocolo, el tamaño de la muestra para la inspección fitosanitaria de cerezas realizada por SAG corresponderá a un 2% ; si durante este período no se detectan problemas cuarentenarios, el nivel de muestreo se reducirá a un 1%.

Al terminar la inspección, el SAG emitirá un Certificado Fitosanitario por cada envío con la siguiente declaración adicional:

"The consignment is in compliance with requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of cherry from Chile to China and is free from quarantine pests of concern to China."

Artículo 8

Los puertos de entrada para la cereza son: Beijing, Tianjin, Dalian, Shanghai, Nanjing, Fuzhou, Xiamen, Guangzhou, Shenzhen y Haikou.

Artículo 9

Cuando las cerezas lleguen al puerto de entrada, la Organización China de Inspección y Cuarentena (agencia de la AQSIQ, en adelante CIQ) revisará los documentos pertinentes , etiquetas, y llevará a cabo una inspección cuarentenaria.

Si la cereza proviene de huertos o packings no autorizados, no se permitirá la entrada del

embarque.

Si se detectan ejemplares de *Ceratitis Capitata*, el embarque será devuelto o destruido. El AQSIQ de inmediato notificará al SAG y suspenderá la exportación de cerezas de Chile a China. Si se detectan ejemplares vivos en fruta que haya sido sometida a tratamiento en frío, el AQSIQ informará de inmediato al SAG y suspenderá el programa de tratamiento en frío hasta que considere que la parte chilena haya tomado las medidas pertinentes.

Si se detectan ejemplares de *Cydia pomonella*, *Epidiaspis leperii*, *Frankliniella australis*, *Frankliniella accidentalos*, *Proeulia auraria*, *Proeulia chrysopteris*, *Taphrina cerasis* y Virus de la viruela del ciruelo (PPV), el lote afectado será re-exportado o sometido a un tratamiento cuarentenario. El AQSIQ notificará de inmediato al SAG y suspenderá los huertos y/o packings correspondientes.

Si se detecta otra plaga cuarentenaria, el embarque se someterá a un tratamiento fitosanitario de acuerdo con los Artículos pertinentes de la Ley de Cuarentena de la República Popular China sobre la Entrada y Salida de Animales y Plantas.

Artículo 10

Antes del inicio de las exportaciones bajo este Protocolo, el AQSIQ enviará a dos inspectores de cuarentena a Chile para llevar a cabo una visita in situ en colaboración con el SAG. Los inspectores revisarán el SNDMF y verificarán que las áreas productivas, huertos y packings cumplan los requisitos fitosanitarios.

Una vez que las exportaciones hayan comenzado, si se estima necesario, el AQSIQ egociará con el SAG el envío de inspectores de cuarentena para realizar revisiones adicionales.

Todos los costos relativos a la supervisión antes mencionada, incluido el gasto de transporte, hospedaje y estadía, serán pagados por la parte chilena.

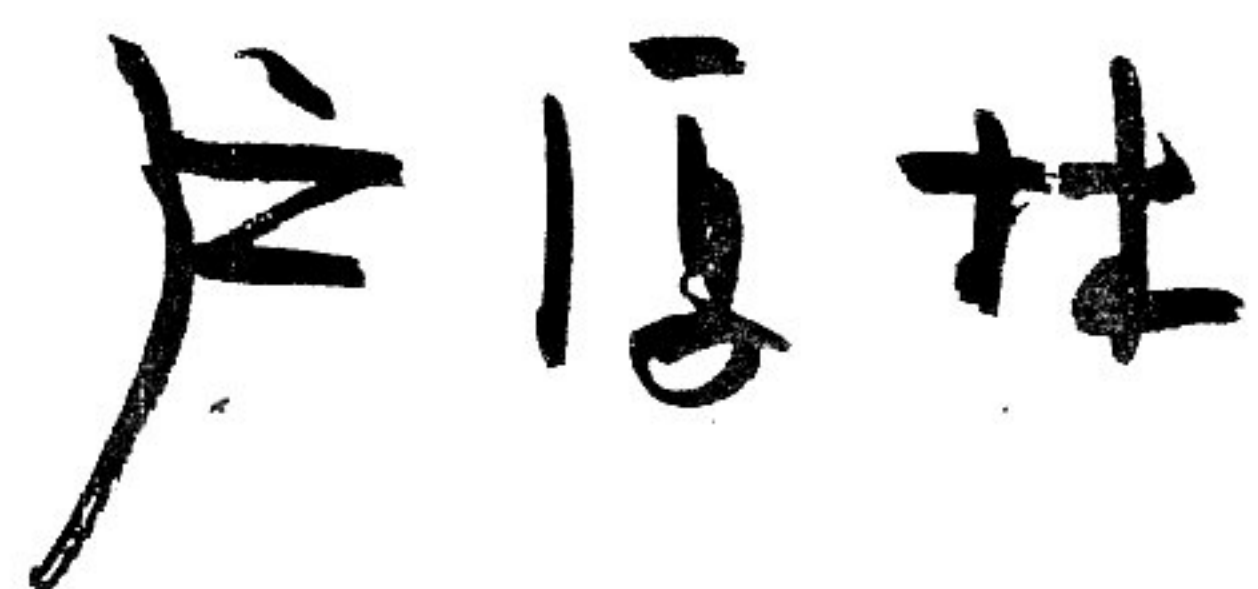
Artículo 11

Durante el proceso de intercambio, el AQSIQ desarrollará un análisis de riesgo adicional basado en la presencia real de plagas en Chile y la intercepción de plagas. En consulta con el

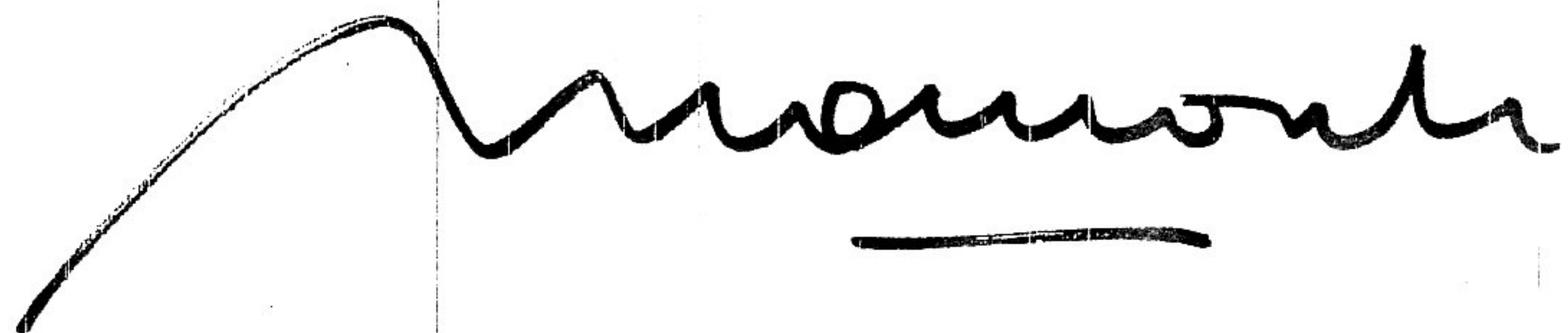
SAG, el listado de plagas cuarentenarias y las medidas cuarentenarias relevantes podrán ser ajustadas.

Este Protocolo entrará en vigencia a partir de la fecha de firma, y permanecerá vigente durante dos años. Si ninguna de las partes da aviso de modificar o terminar este Protocolo al menos dos meses previos a la fecha de expiración, el Protocolo se extenderá automática y sucesivamente durante un periodo adicional de dos años.

Inicializado en Beijing, el 13 de julio de 2007, en los idiomas chino, español e inglés, en copias duplicadas. Ambas partes tiene una copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente válidos.



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



En representación del
Ministerio de Agricultura
de la República de Chile

ANEXO 1

PLAGAS DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA PARA CHINA

1. *Ceratitis capitata*
2. *Cydia pomonella*
3. *Epidiaspis leperii*
4. *Frankliniella australis*
5. *Frankliniella occidentalis*
6. *Proeulia auraria*
7. *Proeulia chrysopteris*
8. *Taphrina cerasi*
9. Virus de la viruela del ciruelo (PPV)

ANEXO 2:

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO, EN ORIGEN O TRÁNSITO, PARA EL CONTROL DE MOSCAS DE LA FRUTA EN LA CEREZA EXPORTADA DESDE CHILE A CHINA

Las cerezas que se exporten a China tendrán que ser sometidas a un tratamiento en frío, el cual puede realizarse bajo una de las siguientes alternativas:

- 1) Tratamiento en frío en tránsito, en contenedores autorefrigerados (integrales)
- 2) Tratamiento en frío en las instalaciones (cámaras de almacenamiento en frío / almacenes o depósitos), antes de la carga (embarque).

Si se realiza en las instalaciones antes de la carga, el tratamiento debe ser supervisado por los funcionarios de cuarentena chinos en origen; y los gastos de los funcionarios chinos serán responsabilidad de la parte chilena.

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser autorefrigerados (integrales) y tener un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas exigidas.

2. Tipo de cámaras de almacenamiento en frío

Las cámaras de almacenamiento en frío deben estar diseñadas por un sistema de refrigeración, aislamiento y de control termostático para pre-enfriamiento y mantenimiento de las temperaturas de la fruta a 0,5° C o menos, durante todo el periodo de tratamiento. El diseño de la refrigeración debe estar adaptado para asegurar una buena distribución del aire frío, de tal manera que todas las partes de la cámara deban mantenerse aproximadamente a la misma temperatura.

3. Tipos de registradores

El SAG debe asegurar que la combinación de las sondas de temperatura y los registradores de temperatura sea de la siguiente forma:

- (a) los sensores deben ser exactos a $\pm 0.1^{\circ}$ C entre -3.0° C a $+3.0^{\circ}$ C,
- (b) con capacidad para ajustar el número exigido de las sondas
- (c) con capacidad de registrar y almacenar datos durante el periodo del tratamiento

(d) con capacidad para registrar todos los sensores de temperatura al menos una vez por hora al mismo grado de precisión como se le exige a los sensores

(e) con capacidad de producir una copia impresa que identifiquen cada sensor, tiempo y la temperatura, así como también, el número de identificación del registrador y el contenedor.

4. Calibración de los sensores de temperatura

4.1 La calibración debe realizarse tres veces usando una mezcla de agua de hielo picada y agua destilada, y empleando un termómetro certificado aprobado por la organización cuarentenaria.

4.2 Cualquier sensor que registre una temperatura por debajo de $-0,3$ y por sobre $0,3^{\circ}$ C, a partir de 0° debe ser reemplazado por otro que cumpla este criterio.

4.3 Se debe preparar un "registro de calibración de sensores de frutas" para cada contenedor, y debe ser firmado y timbrado por un funcionario de cuarentena, autorizado por el SAG. El documento original debe estar adjunto al Certificado Fitosanitario que acompañe el envío.

4.4 Al arribo, el CIQ verificará la calibración de los sensores de fruta, utilizando el método que se menciona en la "Sección 4.1."

5. Colocación de los sensores de temperatura

5.1 La fruta embalada debe ser cargada a los contenedores de embarque bajo la supervisión del funcionario de cuarentena.

La fruta debe embalsarse en los contenedores de manera tal que se asegure un igual flujo de aire por debajo y alrededor de los pallets y cajas que se encuentren sin amarrar.

5.2 Número de sensores

5.2.1 Contenedores autorefrigerados (integrales):

Al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire son necesarios para cada contenedor.

La ubicación de los sensores es la siguiente:

(a) Sensor 1 (en pulpa de fruta): Capa superior de cajas de fruta en la hilera del medio, parte delantera del contenedor.

(b) Sensor 2 (en pulpa de fruta): Alrededor de 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta al centro de carga, en la caja central, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.

- (c) Sensor 3 (en pulpa de fruta): Alrededor de 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en la pared izquierda, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.
- (d) Los otros dos sensores de temperatura del aire se deben instalar en la salida del aire y en el reingreso del aire respectivamente.

5.2.2 Cámaras de almacenamiento en frío:

El número de sensores de temperatura cambia de acuerdo con la cantidad de fruta que se someta a tratamiento. El requisito mínimo es tener tres (3) sensores, uno (1) para medir la temperatura del aire y otros dos (2) para determinar las temperaturas de pulpa por cada 283 m³ (10,000 pies³) del volumen de fruta o menos. Por cada 283 m³ de fruta adicional o parte de ella, es necesario instalar otro sensor de pulpa.

Si la bodega está equipada con el número de sensores de temperatura sobre la base de la capacidad cúbica del área de almacenaje, en lugar del volumen de la carga, se aplicará el mismo criterio previo.

5.3 Todos los sensores deben ser instalados bajo la dirección y la supervisión de un inspector autorizado.

5.4 Las frutas que sean embarcadas deben mantenerse en almacenamiento en frío hasta el momento en que la temperatura de la pulpa descienda a un mínimo de 4° C.

6. Sellado de los contenedores o cámaras de almacenamiento en frío

6.1 Un funcionario autorizado instalará un sello numerado sobre la puerta del contenedor de carga o la puerta de la cámara de almacenamiento en frío.

6.2 Tratamiento de frío en tránsito, el sello sólo debe ser removido por un funcionario del AQSIQ en el puerto de arribo en China.

6.3 Tratamiento de frío en instalaciones (cámara de almacenamiento en frío), el sello sólo debe ser removido por un funcionario del SAG, una vez finalizado el tratamiento, y el envío cumplirá las condiciones de resguardo hasta que se realice el despacho.

7. Registro de temperatura y confirmación del tratamiento

7.1 La disposición en tránsito es para el tratamiento en frío de desinfestación que se completará durante el viaje entre el puerto del país exportador y el primer puerto de arribo en China

7.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo, el inicio del periodo de

tratamiento será estimado sólo después que todos los sensores de fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento indicada.

7.3 La compañía naviera descargará los registros computacionales del tratamiento de desinfestación y los remitirá al CIQ en el primer puerto de arribo en China.

7.4 Algunos viajes por el mar permiten el tratamiento de desinfestación concluya antes que la embarcación llegue a China. A solicitud del exportador, se permitirá que los registros de tratamiento se descarguen durante el traslado y se envíen a la CIQ para verificación. No obstante, se considerará que el tratamiento no ha sido efectuado hasta que el CIQ haya finalizado la recalibración de las sondas de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial si la fruta es "acondicionada" o no (es decir, aumentar en forma gradual la temperatura) antes de su arribo a China.

7.5 La CIQ verificará que los registros de tratamiento cumplan con los requisitos de desinfectación; una vez sujeto a calibración de sensores, el tratamiento será considerado como completo.

8. Documentos

8.1 El Certificado Fitosanitario debe incluir la temperatura, duración de la desinfestación en frío, el número de contenedor y el número de sello del contenedor.

8.2 El Certificado Fitosanitario, el "Informe de Tratamiento en frío" y el "Registro de calibración de sensores de fruta" serán proporcionados a la CIQ para confirmación.

ANEXO 3

ETIQUETA EN CADA CAJA DE EMBALAJE

Lugar de producción (región)
Nombre de huerto o su número de registro
Nombre de Packing o su número de registro
Nombre de exportador o su número de registro

ANEXO 4: **Certificado de Inspección**



ETIQUETA DEL PALLET

EXPORTED TO THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
--