

**DOCUMENTO ESPECÍFICO
CUARENTENA INTERNA PROGRAMA NACIONAL LOBESIA BOTRANA**



DIRECTRICES TÉCNICAS

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO
DE ESPECIES REGLAMENTADAS**

PROGRAMA NACIONAL *Lobesia botrana*

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

CONTENIDOS

1. Objetivos	3
2. Alcance	3
3. Abreviaturas	3
4. Marco legal.....	3
5. Responsabilidades Bodegas de Vinificación y/o Elaboradoras de Jugo	3
6. Descripción de Actividades	4
6.1. Firma de un Plan Operacional de Trabajo (POT)	4
6.2. Elaboración Protocolo de Trabajo	4
6.3. Cumplimiento de Medidas de Mitigación y/o Resguardo.....	5
<i>6.3.1. Cumplimiento de las medidas de resguardo o mitigación del riesgo fitosanitario durante el transporte.....</i>	<i>5</i>
<i>6.3.2. Cumplimiento de Medidas de resguardo en la recepción y procesos.....</i>	<i>5</i>
<i>6.3.3. Cumplimiento de Medidas de Mitigación y/o Resguardo asociadas al Manejo de desechos.....</i>	<i>6</i>
<i>6.3.4. Cumplimiento de Medidas de resguardo en la salida de camiones u otros y envases utilizados en el transporte de artículos reglamentados.....</i>	<i>7</i>
6.4. Mantención de registro y trazabilidad de productores y desechos.....	7
7. Sobre las Fiscalizaciones	7
8. Procedimientos Especiales	8
8.1. Proceso de Semi-industrializado en Origen	8
8.2. Procedimiento especial de proceso en destino	9
9. Formularios y Anexos	10

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO DE
ESPECIES REGLAMENTADAS**

1. OBJETIVOS

El objetivo del presente documento es establecer las obligaciones, responsabilidades y medidas fitosanitarias que deberán implementar las bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo que procesan especies reglamentados tendientes a contener el avance de la plaga como parte de la estrategia de control del Programa Nacional de *Lobesia botrana* (PNLb).

El movimiento de artículos reglamentados de especies reglamentadas (vid, ciruelo y arándano), se encuentran sujeto a controles y fiscalizaciones por parte del Servicio Agrícola y Ganadero SAG que buscan dar cumplimiento a las regulaciones cuarentenarias y medidas de control de *Lobesia botrana*, que el servicio estima necesarias para el resguardo del patrimonio fitosanitario nacional. Disposiciones marco sobre esta materia disponibles en el Documento General **“Directrices Técnicas: Implementación de Medidas Fitosanitarias de Cuarentena Interna ante la Detección de la Polilla del Racimo de la Vid (*Lobesia botrana*)”**.

2. ALCANCE

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

3. ABREVIATURAS

CSG : Código SAG Grower.
POT : Plan Operacional de Trabajo.
PNLb : Programa Nacional de *Lobesia botrana*.
SAG : Servicio Agrícola y Ganadero.
SRA : Sistema de Registro Agrícola.
FAR : Fuera del Área Reglamentada
DAR : Dentro *del* Área Reglamentada

4. MARCO LEGAL

El marco legal que ampara esta actividad está dado en la Resolución Exenta N° 5.916 del 21 de octubre de 2016 y las modificaciones establecidas en las Resoluciones Exentas N° 3.213/2017 y N° 6.810/2019, donde se declara el “Control obligatorio de la plaga polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*)”. Otras Resoluciones regionales que establecen control oficial para la polilla del racimo de la vid y decreto ley N° 3.557 de 1980 sobre Protección Agrícola y Forestal.

5. RESPONSABILIDADES BODEGAS DE VINIFICACIÓN Y/O ELABORADORAS DE JUGO

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción.
- Firmar un Plan Operacional de Trabajo en donde se detallen las actividades, registros y etapas del proceso al cual serán sometidos los artículos reglamentados hospedante de *Lobesia botrana* (Formulario F-VYC-COS-PA-017).
- Elaborar un Protocolo de Trabajo y enviarlo al SAG para su revisión y aprobación.
- Dar las facilidades para la realización de las fiscalizaciones por parte del SAG.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO DE
ESPECIES REGLAMENTADAS**

- Recepcionar artículos reglamentados sólo de productores de Áreas Reglamentadas que cuenten, ejecuten y mantengan vigente un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG para mover o comercializar sus productos.
- Recepcionar fruta reglamentada respetando la vigencia y las restricciones al movimiento de la fruta en el Mercado Nacional generadas por el nivel de plaga presente en su predio. El documento que autoriza o restringe el movimiento de especies reglamentadas debe ser solicitado al productor (Formulario F-VYC-VIS-PA-058 y Formulario F-VYC-VIS-PA-059 según corresponda).
- Verificar todas las medidas de mitigación y resguardo establecidas en el numeral 6. Del presente documento.
- Realizar los controles de calidad de acuerdo a las condiciones de mitigación definidas por el SAG en este documento.

6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Todas aquellas bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo incluidos en el alcance del presente documento, deberán inscribirse en las oficinas del SAG correspondiente a su jurisdicción y dar cumplimiento a las actividades descritas a continuación:

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

El propietario, arrendatario o tenedor de bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo, deberá contar con un Plan Operacional de Trabajo (POT) aprobado y firmado por el SAG (Formulario F-VYC-COS-PA-017) antes de iniciar su proceso, donde se compromete a ejecutar las medidas fitosanitarias que el Servicio ha determinado para el control de la plaga.

6.2. Elaboración Protocolo de Trabajo.

Previo al inicio del proceso de vinificación y/o elaboración de jugo, la Bodega deberá enviar al SAG, vía correo electrónico o de manera presencial, un Protocolo de Trabajo, el que será revisado y visado por el Supervisor PNLb, el que deberá estar acorde a los lineamientos establecidos por el Programa Nacional de *Lobesia botrana* (PNLb), con el fin de asegurar que todas las actividades asociadas a la recepción, manejo, elaboración y almacenamiento de fruta o materia prima se ejecuten bajo un marco de mitigación y resguardo fitosanitario.

El Protocolo de Trabajo deberá mantenerse actualizado, reflejar fielmente el funcionamiento real de la instalación y estar disponible para revisión y fiscalización por parte del SAG en el contexto del PNLb.

Este protocolo deberá contemplar, al menos, los siguientes elementos orientadores:

- Descripción general del flujo operacional, identificando cada etapa productiva donde se requiera la implementación de medidas fitosanitarias para mantener el control y resguardo de la materia prima y sus subproductos, junto con evitar la dispersión de la plaga, en coherencia con los criterios del PNLb.
- Identificación de puntos críticos de riesgo fitosanitario, donde puedan requerirse medidas internas de prevención, control o verificación para evitar potencial dispersión o contaminación de la plaga.
- Descripción de medidas de mitigación y/o resguardo a aplicar desde recepción al despacho.
- Descripción de medidas de mitigación y/o resguardo a aplicar durante el traslado de fruta a proceso.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO DE
ESPECIES REGLAMENTADAS**

- Descripción de acciones de contingencia, indicando lineamientos sobre qué hacer ante situaciones no previstas que puedan comprometer el cumplimiento del programa.
- Lineamientos para capacitación y comunicación interna, asegurando que todo el personal conozca el rol del establecimiento dentro del PNLb y la importancia de mantener las prácticas de mitigación y resguardo.
- Estándares mínimos de registro y trazabilidad, que permitan documentar adecuadamente los movimientos, procesos, controles y verificaciones requeridos por el programa.
- Procedimiento de manejo de subproductos.
- Listado de productores que le proveerán de materia prima (en estado fresco).
- Incluir procedimientos especiales si corresponde.

6.3. Cumplimiento de Medidas de Mitigación y/o Resguardo

6.3.1. Cumplimiento de las medidas de resguardo o mitigación del riesgo fitosanitario durante el transporte.

- Estas se deben aplicar en cualquiera de los siguientes casos:
 - Si se movilizan productos reglamentados dentro de la misma Área Reglamentada o hacia otra Área Reglamentada.
 - Si se movilizan productos reglamentados entre Áreas Libres de cuarentena pasando por un área Reglamentada.
 - Si se moviliza productos reglamentados proveniente de un área reglamentada hacia una bodega de vino o elaboradora de jugos ubicada en áreas Libre de la plaga.
- Considerar que la uva u otra fruta reglamentada deben ser transportada bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas por la instalación:
 - Camión cubierto con malla raschell doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento.
 - Camión encarpado.
 - Camión frigorífico.
 - Contenedores consolidados en origen.
 - Otras alternativas previa autorización del SAG.
 - En el caso de utilizar carpa o malla raschel, estas deben estar en buen estado (sin orificios) y deben cubrir la totalidad de la carga transportada. El piso del medio de transporte, debe estar limpio y sin restos vegetales.

6.3.2. Cumplimiento de Medidas de resguardo en la recepción y procesos.

Para la recepción de la fruta reglamentada en bins, cajas, tinas o gamelas u otro tipo de envase, se deben implementar medidas de resguardo. Éstas pueden ser algunas de las siguientes alternativas, dependiendo de la logística y espacio físico que tenga la empresa para su implementación:

- Una gran área de resguardo para la recepción y acopio de la fruta (tipo USDA). El medio de transporte debe ingresar completamente al área de resguardo antes de ser desencarpado o desenmallado.
- Dos áreas de resguardo independientes; un área de resguardo para el desencarpado de los camiones y un área de resguardo para acopio temporal de fruta.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO DE
ESPECIES REGLAMENTADAS**

- Al momento de la cosecha en campo se debe cubrir cada unidad de acopio (bins, pallet de cajas cosecheras o gamelas) con un capuchón de malla raschel. Luego este puede ser bajado a piso en la bodega de vinificación sin necesidad de contar con áreas de resguardo. Los capuchones deben ser retirados individualmente sólo en el momento en que la fruta será volteada en el pozo de molienda.
- Bajar los bins, cajas cosecheras u otros a piso, cuando termina la operación se procede a cubrir completamente la totalidad de los bins, cajas cosecheras u otros con una malla raschel 80 % de sombreamiento doble o simple 90 % de sombreamiento. Para procesar la fruta se retira la malla raschel o carpa sistemáticamente de acuerdo a las necesidades de molienda.
- Para el caso de tolvas y tinas, no se requiere zona de resguardo para la recepción de la fruta reglamentada siempre que ésta llegue a pozo enmallada y una vez retirada la malla el camión se vacíe inmediatamente en el pozo, en el caso de las tinas, retirar la malla en la medida que se va avanzando con la molienda.
- El área de recepción debe estar construida como mínimo, con malla raschel doble de 80% de cubrimiento o simple de 90 % de sombreamiento.
- No es necesario enmallar la zona de toma de muestras siempre y cuando el procedimiento sea desencarpar el camión, tomar la muestra y volver a enmallar el camión para que siga curso al pozo de molienda.

En los casos en que las bodegas de vinificación y/o jugos que se encuentran en el mismo huerto donde se produce la fruta y que no reciben fruta de otros huertos (sólo procesan su producción), NO se exigen las medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta, así como tampoco cuando se recibe fruta de huertos ubicados en Áreas Libres de la plaga. En estos dos casos, NO se exigen medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta.

6.3.3. Cumplimiento de Medidas de Mitigación y/o Resguardo asociadas al Manejo de desechos.

- Se considerarán residuos los restos de fruta o plantas que:
 - Deseche la despalladora.
 - Los racimos, hojas y restos de fruta, que sean separados y no incluidos en la molienda por un proceso de selección manual de la fruta.
 - Se encuentren en bins, gamelas, tinas u otro tipo de envase después de colocada la fruta en el pozo.
 - Se encuentre en camiones, tolvas u otro tipo de transporte después de descargada la fruta.
 - Al orujo de uvas blancas o tintas que no entren a un proceso de fermentación.
 - Todo residuo que resulte de la limpieza del, pozo, despalladora o de la prensa y cubas que estén en contacto con uva blanca antes de la fermentación, deberá juntarse con los residuos nombrados anteriormente para realizar las medidas cuarentenarias.
- Estos residuos deberán ser destruidos por alguno de los siguientes métodos:
 - Enterrarse.

**IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA PARA BODEGAS DE VINO Y/O ELABORADORAS DE JUGO DE
ESPECIES REGLAMENTADAS**

- Compostarse en forma controlada.
- Fumigarse con Bromuro de Metilo.
- Otras alternativas previa evaluación y aprobación del Servicio.
- Cuando corresponda, el acopio de residuos reglamentados deberá ser en una zona aislada de la bodega la cual debe estar protegida permanentemente, como mínimo, con una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.
- El transporte de éstos residuos deberá hacerse, en camiones u otro medio de transporte, totalmente cubierto una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.

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

- Una vez descargada la fruta en el pozo, se deben limpiar inmediatamente los bins, gamelas, tinas, tolvas o cualquier otro medio de acopio o envase. También hay que limpiar el camión, tolva u otro medio de transporte procurando que no queden restos de fruta o plantas en ellos. Estas limpiezas deberán realizarse siempre en un mismo lugar indicado previamente al SAG como zona de limpieza de camiones, maquinaria y envases.
- Los camiones una vez descargados y limpios, que transporten bins, gamelas, tinas, con tolva u otro envase vacío deberán salir del recinto totalmente encarpados o cubiertos con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento. El piso de este medio de transporte debe estar limpio y sin restos vegetales.

6.4. Mantención de registro y trazabilidad de productores y desechos.

- Las bodegas deben contar con una carpeta destinada a mantener toda la documentación SAG del PNLb, la cual debe estar disponible para la fiscalización por parte del Servicio. Adicionalmente, se debe mantener copia de guías de despacho y documentos de autorizaciones de movimiento de fruta vigente recepcionada durante el proceso de vinificación y/o elaboración de jugos, o un sistema equivalente que sea aprobado por el Servicio.
- La Bodega deberá verificar que en la Guía de Despacho se encuentre escrita la siguiente leyenda: "Fruta proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*", junto con el Código CSG de origen de la fruta.
- Cuando corresponda, la bodega deberá mantener un registro del movimiento de los desechos originados en el proceso.

7. SOBRE LAS FISCALIZACIONES

Las fiscalizaciones podrán realizarse en cualquier momento durante la temporada sin necesidad de un aviso previo. La instalación deberá dar las facilidades de acceso al recinto y a la documentación que el personal SAG requiera para llevar a cabo la actividad de fiscalización.

Al detectarse incumplimientos durante la fiscalización, se procederá a dejar constancia formal de los hechos observados en el acta correspondiente.

8. PROCEDIMIENTOS ESPECIALES.

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

8.1. Proceso de Semi-industrializado en Origen

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

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

- 1.** La cosecha se debe Transportar en camión frigorífico, cerrado, encarpado o con doble malla raschell al 80% de sombreamiento hasta la base del acoplado.
- 2.** Procesar la Uva en planta o bodega que debe estar dentro zona de contención de *Lobesia botrana*.
- 3.** La Uva en la planta o bodega debe ser despalillada (pasada por maquina despalilladora) o preparada en mosto y puesta en bins u otro envase.
- 4.** La uva despalillada o el mosto almacenado en bins u otro envase se le debe agregar CO2 o nieve carbónica y metabisulfito. Estos bins serán tapados con plástico de manera individual para evitar cualquier derrame durante el viaje o con capuchones de plástico, los cuales pueden ser sellados con una brida para cables eléctricos.
- 5.** La uva despalillada o el mosto se debe transportar nuevamente en camión frigorífico, cerrado, encarpado o con doble malla raschell al 80% de sombreamiento hasta la base del acoplado.
- 6.** Se debe dar prioridad de proceso a la uva que proviene de huertos con estados inmaduros. No debe pasar más de 24 horas.
- 7.** En la Planta o bodega de recepción se tomarán las medidas necesarias para que los bins o envases salgan limpios, sin residuos de material vegetal interna y externamente. Así como también los camiones que transporten la carga.
- 8.** En el caso de la uva despalillada, si esta fuera pasada por prensa antes de ingresar a los tanques de fermentación, los restos de la prensa deben ser incorporados a un riguroso plan de manejo de residuos.
- 9.** El proceso debe ser en horarios indicados por SAG, para facilitar la coordinación de la supervisión de la actividad de ser necesario.

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

8.2. Procedimiento especial de proceso en destino.

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

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

1. Al llevar a cabo el siguiente procedimiento se deberá contar con la supervisión de personal SAG. Tanto los despachos como las recepciones se llevarán a cabo en los siguientes horarios a menos que el SAG indique lo contrario: 9:00 a 16:00 horas de lunes a jueves y de 9:00 a 15:00 horas el viernes. Procesar fruta fuera de los horarios indicados, considerado una falta grave la cual será sancionada y facultará al SAG a revocar la autorización para recibir uva vinífera.
2. La fruta en el predio de origen una vez cosechada será puesta en gamelas, bandejas u otro envase similar. Luego de lo cual será sellado cada contenedor completamente con film plástico, sin dejar rendijas descubiertas en el caso que el contenedor (gamela o bandeja) presente ranuras.
3. Los contenedores sellados serán transportados en camión frigorífico o camión cerrado u otra alternativa autorizada previamente por SAG.
4. Al momento de la recepción en bodega de destino (lugar debe estar cerrado), se le dará primera prioridad para ser procesada (se iniciará su proceso antes de 30 minutos luego de que llega la fruta). Excepcionalmente, si la recepción de fruta ocurre posterior al horario descrito en el punto uno, los contenedores no podrán ser descubiertos ni procesados hasta el día siguiente en que se presente un inspector de terreno SAG.
5. Al descargar el camión las gamelas, bandejas, bins u otros serán descubiertas (retiro de film plástico) a medida que se vayan procesando, si existe mesa de selección esta deberá estar bajo resguardo (en un lugar completamente cerrado con al menos malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple de 90% de sombreamiento).
6. Todos los desechos (escobajos u otros) serán acumulados en bins dentro del área de resguardo y además cubiertos con malla raschel doble de 80% o simple de 90% siempre que éstos no sean sometidos a un tratamiento con agua caliente de manera inmediata.
7. Los desechos dispuestos en los bins deberán ser sometidos a un tratamiento con agua caliente, para lo cual el bins será llenado con agua caliente a temperatura de 70°C - 80°C y la totalidad de los desechos sumergidos durante al menos 5 minutos. Los bins utilizados deben estar limpios.
8. Inmediatamente luego de ser sometidos al tratamiento de agua caliente, los desechos sin agua y tapados con malla raschel doble de 80% o simple de 90% (con el fin que no caigan desechos en el traslado) serán llevados a una zanja (ubicada dentro del recinto en donde se ubica la bodega) para ser depositados al interior de la zanja y cubiertos inmediatamente con una capa de tierra de al menos 10 cm. que cubra la totalidad de los desechos.

9. FORMULARIOS Y ANEXOS

F-VYC-COS-PA-017	Plan Operacional de Trabajo de Recintos de Riesgo Secaderos, Elaboradoras de Jugo, Bodegas de Vino, Deshidratadoras y otros PNLb
F-FYS-FIS-001	Acta de Fiscalización Transversal
F-VYC-VIS-PA-058	Autorización de Libre Movimiento de Fruta PNLb
F-VYC-VIS-PA-059	Autorización de Movimiento de Fruta en Áreas de Contención de la Plaga PNLb