

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



DIRECTRICES TÉCNICAS

**IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADAS**

PROGRAMA NACIONAL *Lobesia botrana* PNLb

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

CONTENIDOS

1. Objetivos	3
2. Alcance.....	3
3. Abreviaturas.....	3
4. Marco legal.....	3
5. Responsabilidades Instalaciones Elaboradoras de Fruta Deshidratada	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
6.3.1. Cumplimiento de las medidas de resguardo o mitigación del riesgo fitosanitario durante el transporte.....	5
6.3.2. Cumplimiento de Medidas de resguardo en la recepción y procesos.....	6
6.3.3. Cumplimiento de Medidas de Mitigación y/o Resguardo asociadas al Manejo de desechos.....	7
6.3.4. Cumplimiento de Medidas de resguardo en la salida de camiones u otros y envases utilizados en el transporte de artículos reglamentados.....	7
6.3.5. Recolección, acondicionamiento y envío de la fruta una vez cumplida la deshidratación.....	7
6.4. Mantención de registro y trazabilidad de productores y desechos.....	8
7. Sobre las Fiscalizaciones.....	8
8. Formularios y Anexos	9

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA

1. OBJETIVOS.

El objetivo del presente documento es establecer las obligaciones, responsabilidades y medidas fitosanitarias que deberán implementar instalaciones durante el proceso de deshidratado de especies reglamentadas, 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 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 de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentren Dentro del Área Reglamentada (DAR), como también en recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentran Fuera del Área Reglamentada (FAR) y que reciben fruta de especies reglamentadas (uva, arándano y ciruelo) 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 INSTALACIONES ELABORADORAS DE FRUTA DESHIDRATADA

- 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) destinados a la elaboración de fruta deshidratada.
- Elaborar un Protocolo de Trabajo y enviarlo al SAG para su revisión y aprobación.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA

- Dar las facilidades necesarias para la fiscalización por parte de los funcionarios del SAG.
- Recepcionar artículos reglamentados sólo de productores de Áreas Reglamentadas, comercializadores y/o Intermediarios de fruta 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)
- Mantener un registro de los movimientos de esta fruta con documentos de SII como respaldo.
- Verificar en la recepción que el transporte de los artículos reglamentados cumple con las medidas de mitigación y resguardo exigidas por el SAG.
- Verificar las condiciones de limpieza de camiones y de materiales de acopio (bins, cajas, etc.) durante la recepción y despacho de artículos reglamentados.
- Contar con áreas de recepción con medidas de mitigación de riesgo, cuando corresponda.
- Realizar los controles de calidad de acuerdo a las condiciones de mitigación definidas por el SAG en este documento.
- Establecer una contraparte responsable ante el SAG.
- Establecer un programa de limpieza de artículos reglamentados cuando corresponda (fruta de desecho, cajas, bins, transporte, etc.).
- Establecer un único lugar dentro de las instalaciones del recinto, donde se realice la limpieza de los artículos reglamentados (transportes, cajas, bins, etc.).

6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Todos aquellos recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada 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 recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada 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 deshidratación de fruta reglamentada, la empresa deshidratadora 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 Protocolo Interno 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 control y resguardo de la materia

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA

prima y sus subproductos para 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 contaminación o dispersión 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.
- 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
- Informar listado de proveedores de materia prima en estado fresco. En caso de recepcionar sólo fruta del mismo predio donde se ubica el secadero, especificar.
- Para secado al sol, informar regiones de origen de la fruta y posibles regiones de destino de la fruta seca.
- Medidas a implementar según condición fitosanitaria de la fruta a su llegada.
- Detallar qué medidas se adoptarán para evitar pérdida de trazabilidad de lotes e impedir mezcla de lotes con diferente condición fitosanitaria (con y sin estados inmaduros).

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 entre Áreas Libres de cuarentena pasando por un área Reglamentada.
 - Si el horno o secadero se encuentren en áreas Libre de la plaga, pero recibe uva, arándano o ciruela proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*.
- Considerar que la fruta de especies reglamentadas (uva, arándano o ciruelo) debe ser transportada bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada:
 - 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.

**IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA
INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA**

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 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.
- Al momento de la cosecha en campo se debe cubrir cada unidad de acopio (bins, cajas cosecheras u otro tipo de envase) con un capuchón de malla raschel. Luego este puede ser bajado a piso en el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada sin necesidad de contar con áreas de resguardo. Los capuchones de malla raschel deben ser retirados individualmente sólo en el momento en que la fruta sea destinada al deshidratado.
- Bajar los bins, cajas u otros tipos de envase a piso, cuando termina la operación se procede a cubrir completamente la totalidad de los bins, cajas u otros tipos de envases 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 deshidratado.
- El área de recepción debe estar construida con malla raschel doble de 80% de cubrimiento o simple de 90 % de sombreamiento. (la que debe encontrarse en buen estado, es decir, sin orificios)
- Los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentran en el mismo huerto donde se produce la fruta y que no reciben fruta de otros huertos (sólo procesan su producción). Para estos casos 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.
- Los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentren en el mismo huerto donde se produce la fruta, pero además reciben fruta de huertos ubicados en Áreas Libres de la plaga, 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.
- Para el caso de recintos de riesgo de fruta deshidratada al aire libre, la desconsolidación y descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar en donde se deshidratará la fruta al aire libre. La fruta debe ser distribuida en la cancha de deshidratado de manera tal, que quede completamente expuesta a los rayos del sol. De ser necesario, la fruta debe voltearse para que sea deshidratada en toda su superficie.
- Para el caso de recintos de riesgo de fruta deshidratada en horno industrial, si la fruta es almacenada luego de recibida en la planta, previo a su tratamiento en el horno de secado, la partida debe ser manejada bajo condiciones de resguardo.
- La reutilización de mallas para el secado al sol está permitido, sin embargo deber pasar por un proceso de limpieza y eliminación de residuos adheridos. Los desechos obtenidos

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA

de este proceso, deberán ser tratados como lo describe el punto 6.3.3.

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:
 - Los racimos, corimbos, frutos, hojas y restos de fruta, que sean separados y no incluidos en el proceso de deshidratado.
 - Se encuentren en bins, cajas u otro tipo de envase después de colocada la fruta en el horno de secado o cancha de deshidratado.
 - Se encuentre en camiones u otro tipo de transporte después de descargada la fruta.
 - Todo residuo que resulte de la limpieza del proceso de deshidratado deberá juntarse con los residuos nombrados anteriormente para realizar las medidas cuarentenarias.
 - Es importante señalar que los desechos producidos luego del secado al horno, se consideran libres de *Lobesia botrana*.
- Estos residuos deberán ser destruidos por alguno de los siguientes métodos:
 - Enterrarse.
 - Comportarse 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 del recinto, la cual debe estar protegida permanentemente, como mínimo, con una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.
 - Si corresponde, 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. Medidas de resguardo en la salida de camiones u otros y envases utilizados en el transporte de artículos reglamentados.

Los medios de transportes una vez descargados y limpios, que deban transportar bins, cajas u otro tipo de envase vacío deberán salir del recinto totalmente encarpados o cubiertos con malla raschell 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.

6.3.5. Recolección, acondicionamiento y envío de la fruta una vez cumplida la deshidratación.

La fruta deshidratada deberá ser recolectada y acondicionada en un medio de transporte en el mismo lugar en donde se realizó el deshidratado.

•Para el caso de fruta deshidratada al aire libre:

El transporte de la fruta deshidratada debe realizarse bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas y cumplidas por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada:

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE ESPECIES REGLAMENTADA

- 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.

Dado que, a diferencia del deshidratado en horno, el deshidratado al sol no asegura la eliminación total de la plaga, esta fruta no se considera libre de plaga, por lo tanto, además de cumplir de manera obligatoria con las medidas de mitigación y/o resguardo exigidas durante el transporte, en cada traslado la carga deberá portar la "Autorización de Movimiento de Fruta" (Formulario F-VYC-VIS-PA-058 y Formulario F-VYC-VIS-PA-059 según corresponda)

- ***Para el caso de fruta deshidratada en horno industrial:***

La fruta deshidratada al horno industrial, se considerará libre de la plaga, por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerirá de resguardo. Se sugiere que igualmente el traslado de este tipo de fruta se realice con medidas de resguardo utilizando, como mínimo, malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento.

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

- Las recintos de riesgo deben mantener una carpeta u otro medio destinado 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 deshidratado, o un sistema equivalente que sea aprobado por el Servicio.
- El recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada, cuando corresponda, deberá verificar que en la Guía de Despacho del predio proveedor de fruta, 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 y código SAG de destino (CSP de deshidratadora).
- Cuando corresponda, el recinto 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. 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