



ADENDA

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANGOS DESDE BRASIL

Entre el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile, por una parte, representado por Domingo Rojas Philippi y, por otra, el Departamento de Sanidad Vegetal (DSV), del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de Brasil (MAPA), representado por Edilene Cambraia Soares.

PRIMERO: El año 2004 se firmó el "Plan de trabajo para la exportación de mangos desde Brasil", entre la Secretaría de Defensa Agropecuaria (SDA) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) de la República Federativa de Brasil, y el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) del Ministerio de Agricultura de la República de Chile.

SEGUNDO: Por el presente instrumento, las partes vienen a establecer la modificación del "Plan de Trabajo para la exportación de mangos desde Brasil a Chile", en los términos que a continuación se detallan.

TERCERO: En su numeral 4.2:

- Se reemplaza texto y cuadro según lo señalado a continuación:

PESO DE LOS FRUTOS (GRAMOS)	TIEMPO DE INMERSIÓN (MINUTOS)
Hasta 375	65
376 a 500	75
501 a 700	90
701 a 900	110

Fuente: tratamiento T102-a de la autoridad fitosanitaria de Estados Unidos de América (APHIS/USDA)

Es relevante mencionar que lo anterior solo será válido si la fruta no es enfriada durante los 30 minutos posteriores a su retiro desde los tanques de agua caliente. De ejecutarse el enfriado deberán considerarse 10 minutos adicionales para el tratamiento, por lo tanto, los tratamientos se prolongarán a 75, 85, 100 y 120 minutos, respectivamente.

- La temperatura de la pulpa al inicio del tratamiento debe ser de 21,1 °C como mínimo.
- La fruta debe quedar sumergida a un mínimo de 10 cm por debajo de la superficie del agua durante todo el tratamiento.
- El agua debe circular permanentemente para ser mantenida a 46,1 °C durante todo el tratamiento.
- Durante los primeros 5 minutos del tratamiento: temperaturas inferiores a 45,4 °C se permiten durante este periodo, pero solo si la temperatura es de al menos 46,1 °C al final del periodo de los 5 minutos.
- Para tratamientos que finalizan a los 65 o 75 minutos: las temperaturas pueden caer hasta 45,4 °C, pero no por más de 10 minutos y, exclusivamente, bajo condiciones de emergencia.



- Para tratamientos que finalizan a los 90 y 110 minutos: las temperaturas pueden caer hasta 45,4 °C, pero no por más de 15 minutos y, exclusivamente, bajo condiciones de emergencia.
- Durante el tratamiento comercial, el diferencial de la temperatura del agua entre los sensores del tanque no debe exceder 1 °C.
- En las lecturas de temperatura de pulpa la diferencia entre el registro más bajo y el más alto no puede exceder de 3 °C.
- El mínimo de temperatura que puede registrar un sensor de pulpa al final del tratamiento es de 45 °C. Si la lectura final es menor a este valor el tratamiento será rechazado.
- Si como decisión del empacador se desean utilizar los mismos frutos en otro tratamiento, estos deben ser enfriados a menos de 32,2 °C.

CUARTO: En su numeral 6.1:

- Se reemplaza texto de la viñeta c) por lo siguiente:

En el caso del primer ingreso al programa de una planta de tratamiento hidrotérmico, se deberá presentar la carta compromiso (Anexo II) de las empacadoras o su representante(s) a la SDA, la que debe especificar lo que se detalla a continuación:

“La(s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa[s]), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, seguros de asistencia en viaje, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días (indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)”.

QUINTO: En su numeral 6.2:

- Se reemplaza texto de la viñeta a) por lo siguiente:

a) Solicitud de Certificación al SAG:

La SDA es la responsable de reunir los antecedentes anteriormente mencionados, en el punto 6.1 y enviarlos a la División Protección Agrícola, Forestal y Semillas del SAG, junto a una carta que oficialice la petición de certificación del SAG para los ingresos por primera vez de la empacadora y su planta de tratamiento hidrotérmico. Esta actividad considerará la verificación *in situ* en forma conjunta (SDA y SAG) a las instalaciones de la empacadora y su planta de tratamiento hidrotérmico, y ensayos a cada uno de los tanques de tratamiento hidrotérmico que requieran su aprobación.

Durante la segunda, tercera y cuarta temporadas, posteriores a la primera que consideró la visita en origen del SAG, SDA solicitará directamente a la parte chilena, a través de una carta oficial, la habilitación de la lista de participantes que hayan sido aprobados por la autoridad fitosanitaria brasilera, para lo cual SAG emitirá una Resolución.

Para la quinta temporada de participación en el programa, SDA enviará al SAG el detalle con las evaluaciones y resultados de los ensayos de tratamiento hidrotérmico de cada tanque para su evaluación, si estos se ajustan a los requisitos del Plan de



Trabajo serán aprobados y entonces SAG podrá emitir la Resolución de habilitación respectiva.

Este esquema, que aplica desde la segunda temporada, se repetirá para las sucesivas campañas de exportación en que continúe funcionando cada empacadora y su planta de tratamiento hidrotérmico. La interrupción en su continuidad por dos temporadas o más, significará que ante un nuevo interés de autorización deberá iniciarse el proceso con una visita técnica en origen del SAG.

SEXTO: En su numeral 6.3:

- Se reemplaza texto por lo siguiente:

SAG realizará, a petición de la SDA, la visita técnica en origen para la verificación de instalaciones de empacadoras y de sus plantas de tratamiento hidrotérmico, más ensayos en tanques de tratamiento hidrotérmico. Si el resultado es satisfactorio emitirá la Resolución de habilitación para la temporada de exportación respectiva.

Para las temporadas posteriores, y a partir de los antecedentes que SDA envíe, SAG emitirá las Resoluciones de habilitación correspondientes a cada campaña de exportación.

Si la empacadora y su planta de tratamiento hidrotérmico no solicitan su habilitación durante dos o más temporadas, y plantean su interés en participar nuevamente del programa, SAG deberá llevar a cabo una nueva visita técnica de verificación.

Aquellas empacadoras y plantas de tratamiento hidrotérmico que hayan sido habilitadas por SAG antes de la presente Adenda, ingresarán a los lineamientos de este nuevo programa como si se tratara de una segunda temporada.

SÉPTIMO: En su numeral 8:

- Se reemplaza texto de viñeta b) por lo siguiente:

En la prueba de desempeño de cada tanque/tina se deberá realizar un tratamiento de 65, 75, 90 o 110 minutos, como mínimo, a carga completa y por una vez.

- Se reemplaza texto de viñeta j) por lo siguiente:

Durante el ensayo, tome y registre las temperaturas a los minutos 5, 10, 15, 20, 30, 45, 65, 75, 90 y 110 de los sensores portátiles de cada tanque sometido al ensayo.

OCTAVO: En su numeral 11:

- Se reemplaza el texto del tercer párrafo por lo siguiente:

El detalle del tratamiento hidrotérmico deberá ir especificado en la sección correspondiente del Certificado Fitosanitario, indicando el tiempo al cual fue sometido el envío.

NOVENO: En su numeral 14:

- Se reemplaza el texto por lo siguiente:



A partir de la quinta temporada de funcionamiento con los lineamientos de la presente Adenda el SAG podrá realizar auditorías al programa en cualquier momento, las cuales serán avisadas y coordinadas con la debida anticipación.

Asimismo, la detección de incumplimientos durante las inspecciones en destino, desde la entrada en vigor de la presente Adenda, podrá originar una auditoría extraordinaria, cuyos costos deberán ser asumidos por la parte interesada.

DÉCIMO: En su anexo III:

- Se reemplaza detalle del Anexo III por lo siguiente:

PLANILLA DE REGISTRO DE PRUEBA DE TRATAMIENTO

Nombre de empacadora	:	_____
Nº Tanque/Tina	:	_____
Ubicación de sensores de agua (*)	:	_____
Ubicación de sensores de pulpa (*)	:	_____
Rango peso de frutos y Tiempo de tratamiento	:	_____



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



DÉCIMO PRIMERO: La personería de Doña Edilene Cambraia Soares consta en Instrucción Normativa N° 9, del 17 de marzo de 2005, y en Portaria N° 1.403, del 01 de febrero de 2023; mientras que la de Don Domingo Rojas Philippi en Decreto N° 42 de 2026, del 26 de marzo de 2026 del Ministerio de Agricultura de Chile.

DÉCIMO SEGUNDO: La presente Adenda se suscribe en duplicado, y cada parte tendrá una copia del texto en original.

DÉCIMO TERCERO: La entrada en vigencia de la presente Adenda se hará efectiva una vez sea firmado por ambos representantes de las ONPF y sea publicado en la página web del SAG.



Documento assinado digitalmente
EDILENE CAMBRAIA SOARES
Data: 05/05/2026 19:54:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EDILENE CAMBRAIA SOARES
JEFA
DEPARTAMENTO DE SANIDAD VEGETAL
REPÚBLICA FEDERATIVA DE BRASIL

Fecha: 05-05-2026

Domingo
Mateo Rojas
Philippi

Digitally signed by Domingo Mateo Rojas Philippi
DN: c=CL, st=METROPOLITANA - REGION
METROPOLITANA, I=Santiago, o=Servicio Agrícola
y Ganadero, ou=Terminos de uso en www.esign-la.com/acuerdoterceros, title=Director Nacional,
cn=Domingo Mateo Rojas Philippi,
email=domingo.rojas@sag.gob.cl
Date: 2026.05.04 15:56:03 -04'00'

DOMINGO ROJAS PHILIPPI
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
REPÚBLICA DE CHILE

Fecha: 05-05-2026