



INSTRUCTIVO

**IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA
DEL RACIMO DE LA VID (*LOBESIA BOTRANA* DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN
DE PASAS**

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A



**MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
---	--

	Nombre	Cargo	Firma
Elaboración	Carlos Lobos A	Jefe Nacional PCOLB	
	Jorge Contreras E.	Cuarentena Interna PCOLB	
	Equipo SAG PCOLB		
Revisión			
Técnica	Carlos Lobos A	Jefe Nacional PCOLB	
Regional y central	Este documento fue consultado con las siguientes Direcciones Regionales: Región de Atacama, Región de Coquimbo, Región de Valparaíso, Región del Libertador General Bernardo O'Higgins, Región del Maule, Región del Bío-Bío, Región de la Araucanía y Región Metropolitana de Santiago.		
Aprobación	Grisel Monje V.	Jefa División de Protección Agrícola y Forestal	
Fecha de entrada en vigencia: 03-Agosto-2009 Versión: 02			

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 2 de 37	
-------------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	---

Índice

1. Objetivos	4
2. Alcance.....	4
3. Definiciones y abreviaturas	4
3.1 Definiciones	4
3.2 Abreviaturas.....	6
4. Marco legal, referencias normativas y documentos relacionados	6
5. Responsabilidades	6
5.1 Responsabilidades de los productores de uva destinada a la elaboración de pasas ubicados en un Área Reglamentada	6
5.2 Responsabilidades de los Industrializadores (agroindustria) que procesan uva para pasa o pasas (secaderos de fruta fresca al aire libre, procesadores de pasas, etc.).....	7
5.3 Responsabilidades de las instalaciones que realicen tratamientos cuarentenarios de artículos reglamentados ubicadas en un Área Reglamentada o área libre.....	8
5.4 Responsabilidades del SAG	8
5.5 Responsabilidades de los comercializadores	9
6. Descripción de actividades.....	9
6.1 Registro de los afectos a las medidas fitosanitarias de cuarentena del PCOLB en la elaboración de pasas	9
6.2 Confección de un Plan Operacional de Trabajo	10
6.3 Medidas de manejo de fruta fresca de Vid destinada a la elaboración de pasas ..	11
6.4 CASO 1. Fruta fresca de uva producida en el área libre de la plaga destinada a deshidratarse (al aire libre – horno) en un Área Reglamentada	11
6.5 CASO 2. Fruta fresca de uva producida y deshidratada (al aire libre – horno) en un Área Reglamentada	14
6.6 CASO 3. Fruta fresca de uva producida en un Área Reglamentada que será deshidratada (al aire libre – horno) en un área libre	17
6.7 CASO 4. Fruta fresca de uva producida en un Área Reglamentada que será sometida a fumigación insecticida y luego enviada a deshidratar (al aire libre – horno) en un área libre	21
6.8 Fiscalización SAG	24
7. MANEJO DE DESECHOS	26
8. REGISTROS	27
9. CONTACTOS SAG	27
10. Anexos	27
11. Control de cambios	37

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 3 de 37	
-------------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

1. Objetivos

El presente Instructivo describe las medidas fitosanitarias de cuarentena que se deberán implementar en la elaboración de pasas, como consecuencia de la identificación (detección) en el país de la Polilla del Racimo de la Vid (**PRV**) (*Lobesia botrana*) (Lepidoptera: Tortricidae).

Todas fruta fresca de Vid destinada a la elaboración de pasas o pasas que entran a un Área Reglamentada definida por el Programa de Control Oficial de *Lobesia botrana*, se mueven dentro de ésta y/o provienen de la misma, estarán sujetos a reglamentaciones o medidas fitosanitarias con el fin de prevenir la dispersión de *L. botrana* desde su actual área de ocurrencia

2. Alcance

Este Instructivo del SAG, se aplicará a toda persona natural o jurídica vinculada con la tenencia, producción, comercio y movimiento de fruta fresca de Vid destinada a la elaboración de pasas o pasas producidas o elaboradas en un Área Reglamentada del PCOLB.

3. Definiciones y abreviaturas

3.1 Definiciones

Área libre de plagas: Área donde una plaga específica no está presente, según se ha demostrado con evidencia científica y en la cual, cuando sea apropiado, dicha condición esté mantenida oficialmente (FAO, NIMF 5, 2007).

Área Reglamentada: Zona geográfica en la cual las plantas, productos vegetales y otros productos (artículos) reglamentados que entran al área, se mueven dentro de ésta y/o provienen de la misma están sujetos a reglamentaciones o procedimientos fitosanitarios con el fin de prevenir la introducción y/o dispersión de las plagas cuarentenarias (FAO, NIMF 5, 2007).

Artículo reglamentado: Cualquier planta, producto vegetal, lugar de almacena - miento, de empacado, medio de transporte, contenedor, suelo y cualquier otro organismo, objeto o material capaz de albergar o dispersar plagas, que se considere que debe estar sujeto a medidas fitosanitarias, en particular el transporte internacional (FAO, NIMF 5, 2007).

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 4 de 37	
------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

Para el caso del **PCOLB**, la fruta fresca de Vid destinada a elaboración de pasas y las pasas, corresponden son los artículos reglamentados.

• **Otros artículos reglamentados:**

- a) Cajas, cajones, bins u otro producto utilizado para transportar uva destinada a la elaboración de pasas o pasas.
- b) Medios de transporte utilizados para movilizar uva destinada a la confección de pasas o pasas, desde, hacia o a través del Área Reglamentada, o maquinaria agrícola que ha realizado labores en predios de Vid del Área Reglamentada.
- c) Cualquier organismo, objeto o material presente en el Área Reglamentada que sea capaz de albergar o dispersar ***L. botrana***.
- d) Lugares donde se realicen evaluaciones, experiencias o estudios científicos sobre ***L. botrana***.
- e) Instalaciones que reciban, procesen y/o almacenen artículos reglamentados.

Comercializadores: Personas naturales o jurídicas que venden, compran y/o distribuyen artículos reglamentados del **PCOLB**, provenientes del Área Reglamentada.

Condiciones de resguardo: Condiciones mínimas bajo las cuales se puede almacenar o movilizar un artículo reglamentado, con el fin de evitar su contaminación.

Fumigación: Tratamiento con un agente químico que alcanza el producto básico en forma total o principalmente en estado gaseoso (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida fitosanitaria: Cualquier legislación, reglamento o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o dispersión (diseminación) de plagas cuarentenarias o de limitar las repercusiones económicas de las plagas no cuarentenarias reglamentadas (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida de Mitigación: Medida utilizada para disminuir el riesgo fitosanitario en una situación determinada. En el caso del PCOLB, estas medidas están orientadas a impedir la dispersión de la plaga (larvas, pupas, adultos) desde áreas y/o artículos infestados hacia áreas o artículos libres de la PRV.

Medida de Resguardo: Las medidas de resguardo fitosanitario están orientadas a impedir la contaminación con la plaga (larvas o adultos de la PRV desde el medio exterior sea este un predio, una instalación o un embalaje) en productos que provienen de áreas libres,

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 5 de 37	
------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

productos provenientes de Áreas Reglamentadas que han sido sometidos a un tratamiento cuarentenario y en materiales de embalaje.

PCOLB: Programa de Control oficial de *L. botrana*, que desarrolla el SAG en Chile.

PRV: Polilla del Racimo de la Vid (*L. botrana*)

3.2 Abreviaturas

No existen.

4. Marco legal, referencias normativas y documentos relacionados

- Resolución N°2.109 del 24 de abril de 2008.
- Resolución N°476 del 29 de enero de 2009.
- Resolución N°6184 del 03 de octubre de 2010.

5. Responsabilidades

Los diferentes participantes involucrados en la aplicación de las medidas fitosanitarias de cuarentena relacionadas con la producción, almacenaje, movimiento, industrialización, tratamientos cuarentenarios y embalaje **de uva destinada a la elaboración de pasas y pasas**, deben garantizar que estos productos producidos o presentes en el Área Reglamentada del **PCOLB**, no salgan de ella sin que se apliquen las medidas fitosanitarias descritas en este procedimiento, con el propósito controlar y mitigar el riesgo de dispersión de la plaga.

5.1 Responsabilidades de los productores de uva destinada a la elaboración de pasas ubicados en un Área Reglamentada

Como la uva destinada a la elaboración de pasas corresponde normalmente a una parte de la producción del huerto (cuyo destino es generalmente uva de mesa de exportación), la descripción de las responsabilidades del productor serán equivalentes a las indicadas en el Instructivo del SAG “Implementación de medidas fitosanitarias de cuarentena, ante la detección de la Polilla del racimo de la Vid (*Lobesia botrana* Den. & Schiff.)”, pero con un énfasis a la producción de uva destinada a la elaboración de pasas, y que corresponden a:

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 6 de 37	
------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO	
	IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS	

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción, declarando superficie, y en términos aproximados el volumen esperado destinado a producir pasas y, si corresponde, el lugar de destino de esta producción.
- Establecer un **Plan Operacional de Trabajo** con el SAG, donde se detalle:
 - Programa fitosanitario a ser aplicado en el huerto,
 - Manejo de desechos,
 - Medidas de mitigación de riesgo a ser implementadas (ejemplo: limpieza de maquinarias, cajas cosechadoras, bins, etc.) y
- Verificar que el **transporte** de los artículos reglamentados (en este caso la uva fresca destinada a la elaboración de pasas) cumpla con las medidas de mitigación exigidas por el SAG.
- Mantener registro de movimiento de la fruta fresca destinada para pasas, con documentos de SII como respaldo (ver **Anexo 3**).
- Establecer un responsable ante el SAG.
- En la guía de despacho se debe indicar si el producto viene o sale de un Área Reglamentada de la siguiente forma:
“Fruta proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*. Productor ID PCOLB N°”.

5.2 Responsabilidades de los Industrializadores (agroindustria) que procesan uva para pasa o pasas (secaderos de fruta fresca al aire libre, procesadores de pasas, etc.)

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción
- Establecer un **Plan Operacional de Trabajo** donde se detallan las actividades, el manejo de los registros requeridos y las etapas del proceso a la cual será sometida la uva destinada a la elaboración de pasas y la pasa.
- Establecer un programa de manejo de desechos de la uva destinada a la elaboración de pasa y pasas luego de su secado y procesamiento.
- Recibir y procesar uva fresca destinada a la elaboración de pasas que provienen de Áreas Reglamentadas, sólo de productores que cuenten, apliquen y mantengan vigente un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG para su producción y movilización.
- Verificar en la recepción de la uva fresca para pasas, que **el transporte** de los artículos reglamentados cumpla con las medidas de mitigación exigidas por el Servicio.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 7 de 37	
-------------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

- Contar con áreas de recepción que cuenten con medidas de mitigación y resguardo, cuando corresponda.
- Mantener un registro de los movimientos de la uva fresca para pasas y pasas con documentos de SII como respaldo (ver **Anexo 6**).
- Adoptar medidas de contingencia cuando se verifique que de forma involuntaria o accidental se pierden momentáneamente las medidas de mitigación y o resguardo.
- Establecer un responsable ante el SAG.

5.3 Responsabilidades de las instalaciones que realicen tratamientos cuarentenarios de artículos reglamentados ubicadas en un Área Reglamentada o área libre.

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción.
- Establecer un Plan Operacional de Trabajo con el SAG.
- Recibir artículos reglamentados solo de productores de Áreas Reglamentadas que cuenten con el Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG.
- Verificar en la recepción y despacho que **el transporte** de los artículos reglamentados cumple con las medidas de mitigación o resguardo exigidas por el Servicio.
- Realizar la recepción del artículo reglamentado bajo condiciones de mitigación de riesgo y despacharlo con medidas de resguardo cuando corresponda.
- Verificar que los embalajes utilizados correspondan a los especificados en el **Plan Operacional de Trabajo** y que estos permiten la aplicación de un tratamiento cuarentenario.
- Avisar al SAG de la aplicación de un tratamiento cuarentenario.
- Mantener un registro de los movimientos de artículos reglamentados, con respaldo de documentación de SII.

5.4 Responsabilidades del SAG

Verificar que los artículos reglamentados que ingresen, salgan o transiten por el Área Reglamentada del PCOLB, cumplan con las medidas fitosanitarias de cuarentena definidas en este instructivo.

Verificar que se cumplan las disposiciones establecidas por el SAG en los Planes Operacionales de Trabajo.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 8 de 37	
------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

5.5 Responsabilidades de los comercializadores

Los comercializadores de fruta fresca de Vid que será destinada a la elaboración de pasas deberán seguir los procedimientos y medidas de cuarentena especificadas en el punto 4.7 del “**Instructivo Implementación de medidas fitosanitarias de Cuarentena Interna, ante la detección de la polilla del racimo de la Vid**” (visitar www.sag.cl).

6. Descripción de actividades

6.1 Registro de los afectos a las medidas fitosanitarias de cuarentena del PCOLB en la elaboración de pasas

Con el propósito de conocer el universo de trabajo e identificar a los involucrados en el proceso de aplicación de las medidas fitosanitarias de cuarentena del **PCOLB en la elaboración de pasas**, se debe realizar un registro de cada una de las personas naturales o jurídicas sujetas a estas medidas. A continuación se detallan las diferentes personas naturales o jurídicas que deben registrarse ante el **SAG**, quedando esta lista sujeta a revisión ante la eventualidad de que se deban incluir nuevas personas:

- a) **Productores de fruta fresca que se destine a la elaboración de pasas ubicados dentro de un Área Reglamentada.** Deberán utilizar la ficha de registro establecida en el **Anexo 2**.
- b) **Plantas procesadoras de pasas ubicadas en el Área Reglamentada.** Deberán utilizar la ficha de registro establecida en el **Anexo 4**.
- c) **Cámaras o recintos de tratamientos cuarentenarios del Área Reglamentada.** El modelo de registro a utilizar se presenta en **Anexo 6**.
- d) **Plantas procesadoras de pasas ubicadas fuera del Área Reglamentada que recepcionen artículos reglamentados.** El modelo de registro a utilizar se presenta en **Anexo 4**.

Estos registros se mantendrán en el SAG hasta seis meses después que se dicte la Resolución que de término al Control Oficial que lo originó.

La información de los productores, plantas procesadoras de pasas, recintos o cámaras de tratamiento, deberán ser enviadas al Coordinador Regional del **PCOLB** de la región respectiva, quien mantendrá la base de datos correspondiente e informará a Nivel Central para su publicación en la página web del SAG

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 9 de 37	
------------------------	--	--------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

6.2 Confección de un Plan Operacional de Trabajo

Para contener la plaga en el/ las área(s) afectada(s) y evitar la expansión de esta(s) área(s) y/o la dispersión hacia nuevas áreas es necesario establecer medidas fitosanitarias dirigidas al control de la plaga, la mitigación del riesgo de dispersión y el resguardo de áreas y artículos libres, por lo que se requiere establecer para cada involucrado las medidas que permitirán el logro de este objetivo.

Toda persona natural o jurídica vinculada con la producción, tenencia, comercio y movimiento de uva fresca destinada a producir pasas o pasas, que se encuentren presentes en el Área Reglamentada o, plantas procesadoras de pasas que se encuentren fuera de dicha área pero que reciban artículos reglamentados, deberán firmar un **Plan Operacional de Trabajo** aprobado por el **SAG**.

En este **Plan Operacional de Trabajo** se describirán:

- Las medidas de control (programas fitosanitarios, tratamientos cuarentenarios, etc.)
- Las medidas de mitigación del riesgo fitosanitario a ser implementadas durante la producción, cosecha, embalaje, despacho, transporte, recepción, almacenamiento y procesamiento de los artículos reglamentados.
- Las medidas de resguardo a ser implementadas para evitar la contaminación de los productos provenientes de áreas libres o la recontaminación de aquellos productos que hayan sido sometidos a un tratamiento cuarentenario.

Esta descripción y registro de las medidas, permitirá una rastreabilidad (trazabilidad) por parte del **SAG** de la correcta realización de las distintas acciones comprometidas a desarrollar y verificar su cumplimiento.

Las medidas fitosanitarias de contención, mitigación y resguardo, serán aplicadas a los artículos reglamentados en:

- Su lugar de origen (predios de Área Reglamentada).
- El movimiento de los artículos reglamentados.
- Los lugares de destino de artículos reglamentados ubicados en Área Reglamentada o en área libre.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 10 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO
	IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

6.3 Medidas de manejo de fruta fresca de Vid destinada a la elaboración de pasas

Las medidas de manejo de la uva fresca destinada a la elaboración de pasas que se describen a continuación, están orientadas a impedir la dispersión de la plaga (larvas, pupas, adultos) desde áreas y/o artículos infestados (uva destinada a la elaboración de pasas, pasas) hacia áreas o artículos libres de la Polilla del Racimo de la Vid.

Para facilitar la comprensión de la aplicación de estas medidas, se ejemplifican cuatro casos en relación al origen de la uva fresca para producir pasas, su lugar de destino para su procesamiento y si el deshidratado del producto se realizará al aire libre o en horno industrial.

6.4 CASO 1. Fruta fresca de uva producida en el área libre de la plaga destinada a deshidratarse (al aire libre – horno) en un Área Reglamentada

6.4.1 SECADO DE LA UVA FRESCA AL AIRE LIBRE

6.4.1.1 Traslado de la fruta fresca de Vid

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un área libre a un secadero ubicado en un Área Reglamentada, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.4.1.2 Ubicación del lugar de secado en el Área Reglamentada

- Por ser fruta fresca proveniente de un área libre de la plaga, se podrá seleccionar cualquier lugar para su secado al aire libre, siempre y cuando este esté inscrito en el SAG

6.4.1.3 Acondicionamiento de la fruta fresca en el lugar de secado al aire libre

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 11 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO
	IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

- La desconsolidación y descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar donde se realizará el secado.
- La fruta deberá ser distribuida en el secadero de manera tal, que quede completamente expuesta a los rayos del sol.

6.4.1.4 Recolección y acondicionamiento de la fruta una vez cumplida la deshidratación

- Una vez que la fruta fresca cumpla el proceso de deshidratación, deberá ser recolectada y acondicionada en envases limpios, sin la presencia de residuos que puedan contener larvas o pupas de *Lobesia botrana*, y el medio de transporte que la acarreará a la planta procesadora, deberá contar a lo menos con alguna de las siguientes medidas de resguardo
 - Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
 - Transporte encarpado.
 - Contenedor consolidado en origen.
 - Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.4.1.5 Detección de la plaga (larva – pupa) en esta etapa del proceso

Si se detecta la presencia de algún ejemplar de *Lobesia botrana* vivo en el proceso de desecado (por una eventual contaminación cruzada), la partida involucrada deberá ser fumigada con un producto insecticida en gas (Bromuro de Metilo, Fosfina o algún otro fumigando aprobado para este propósito) en el lugar de secado.

6.4.1.6 Traslado a la planta procesadora

Este traslado se realizará bajo las medidas de resguardo descritas anteriormente, es decir:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.4.1.7 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos de manejo de la fruta fresca señalados previamente, el producto deshidratado (pasa) puede continuar las siguientes etapas de su industrialización sin mayores regulaciones.

6.4.1.8 Manejo de desechos

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 12 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

Los desechos producidos en este proceso, de mantenerse la integridad del lote producido en el área libre, y cumplirse satisfactoriamente todas las etapas, no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.4.2 SECADO EN HORNO INDUSTRIAL

6.4.2.1 Traslado de la fruta fresca

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un área libre a un recinto con horno industrial ubicado en un Área Reglamentada, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo del medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.4.2.2 Acondicionamiento de la fruta en el recinto donde se ubica el horno

- Si la fruta fresca se descarga del medio de transporte y es acondicionada en forma inmediata en el horno de secado, no se requiere medidas de resguardo.
- Si la fruta es almacenada luego de recibida en la planta, previo a su tratamiento en el horno, la partida debe ser manejada bajo condiciones de resguardo.

6.4.2.3 Movimiento de la fruta una vez cumplida la deshidratación al horno

La pasa obtenida por deshidratación en horno, se considerará un producto libre de la plaga, y por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerir medida de resguardo.

6.4.2.4 Traslado a la planta procesadora

El traslado de las pasas obtenidas de un horno industrial, no requerirá de medidas de resguardo.

6.4.2.5 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser procesado normalmente.

6.4.2.6 Manejo de desechos

Los desechos producidos luego del secado al horno, se consideran libres de polilla de racimo de la Vid, y no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 13 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.5 CASO 2. Fruta fresca de uva producida y deshidratada (al aire libre – horno) en un Área Reglamentada

6.5.1 SECADO AL AIRE LIBRE

6.5.1.1 Origen de la uva de mesa fresca destinada a producir pasas

El origen de la fruta destinada a la elaboración de pasas en un Área Reglamentada, debe corresponder a huertos de Vid que presenten un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Programa de Control Oficial de Polilla del racimo de la Vid del SAG, y que hayan realizado las medidas de control de la plaga recomendadas por el programa, que son:

- Tratamientos fitosanitarios de campo:
 - o Confusión sexual, cuando corresponda
 - o Tratamientos químicos
 - o Control mecánico
- Manejo de desechos y remanentes de campo.
- Limpieza de maquinaria agrícola.
- Limpieza periódica de envases (cajas cosecheras, bins, etc.) u otros artículos que pudieran contener la plaga.

6.5.1.2 Traslado de la fruta fresca de Vid.

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un secadero ubicado en un Área Reglamentada, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo del medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.5.1.3 Ubicación del lugar de secado en el Área Reglamentada

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 14 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

La fruta fresca debe ser distribuida en secaderos autorizados por el SAG para este propósito

6.5.1.4 Acondicionamiento de la fruta fresca en el lugar de secado en el Área Reglamentada

- La desconsolidación y descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar donde se realizará el secado.
- Los envases que transportan la fruta fresca, una vez desocupados, deben limpiarse en el mismo lugar del desecado, en un lugar seleccionado para este propósito.
- La fruta deberá ser distribuida en el secadero de manera tal, que quede completamente expuesta a los rayos del sol

6.5.1.6 Recolección y acondicionamiento 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 del secado, y el transporte deberá contar a los menos con alguna de las siguientes medidas de resguardo
- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Transporte encarpado.
 - Contenedor consolidado en origen.
 - Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.5.1.7 Detección de la plaga (larva – pupa) en esta etapa del proceso

Si se detecta la presencia de algún ejemplar **vivo** de *Lobesia botrana* en el proceso de desecado, la partida involucrada deberá ser fumigada con un producto insecticida en gas (Bromuro de Metilo, Fosfina o algún otro aprobado para este propósito) en el lugar de secado.

6.5.1.8 Traslado a la planta procesadora

El traslado de la uva deshidratada (pasa) a la planta procesadora se realizará bajo las siguientes condiciones de resguardo

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Transporte en vehículo con carpa.
- Contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 15 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

6.5.1.9 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser procesado normalmente.

6.5.1.10 Manejo de desechos

Los desechos producidos en este proceso, deberán ser destruidos mediante su quema, enterramiento o formación de compost, o ser tratados con un fumigante autorizado por el PCOLB (Ver punto 6). Si se acumulan desechos, deberán estar cubiertos con al menos malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.5.2 DESECADO EN HORNO INDUSTRIAL

6.5.2.1 Traslado de la fruta fresca

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un recinto con horno industrial ubicado en un Área Reglamentada, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.5.2.2 Descarga de la fruta en el lugar donde se ubica el horno

- La descarga de la fruta debe realizarse bajo condiciones de resguardo en el recinto donde se encuentra el horno.
- Este resguardo puede ser un espacio cubierto con una malla raschel de 80 % de cubrimiento.
- Los envases, una vez desocupados deben limpiarse en un lugar designado para este propósito en el mismo recinto del horno, para eliminar la posibilidad de que queden ejemplares remanentes del insecto (pupas, larvas).

6.5.2.3 Movimiento de la pasa una vez cumplida la deshidratación al horno

- La pasa deshidratada al horno, se considerará libre de la plaga, y por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerirá medidas de resguardo.

6.5.2.4 Traslado a la planta procesadora

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 16 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

El traslado de la pasa proveniente de un horno industrial no requerirá de medidas de resguardo.

6.5.2.5 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser embalado normalmente.

6.5.2.6 Manejo de desechos

Los desechos producidos luego del secado al horno, se consideran libres de polilla de racimo de la Vid, y no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.6 CASO 3. Fruta fresca de uva producida en un Área Reglamentada que será deshidratada (al aire libre – horno) en un área libre

6.6.1 DESECADO AL AIRE LIBRE

6.6.1.1 Origen de la uva de mesa fresca destinada a producir pasas

El origen de la fruta destinada a la elaboración de pasas en un Área Reglamentada, debe corresponder a huertos de Vid que presenten un Plan Operacional de Trabajo aprobado y vigente por el Programa de Control Oficial de Polilla del racimo de la Vid del SAG, y que hayan realizado las medidas de control de la plaga recomendadas por el programa, que son:

- Tratamientos fitosanitarios de campo:
 - o Confusión sexual, cuando corresponda
 - o Tratamientos químicos
 - o Control mecánico
- Manejo de desechos y remanentes de campo.
- Limpieza de maquinaria agrícola.
- Limpieza periódico de envases (cajas cosecheras, bins, etc.) u otros artículos que pudieran contener la plaga.

6.6.1.2 Traslado de la fruta fresca de Vid.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 17 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un secadero ubicado en un área libre, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras, previa autorización del **SAG**

6.6.1.3 Ubicación del lugar de secado en el área libre

- La fruta fresca se debe distribuir en secaderos aprobados y autorizados por el SAG para este propósito
- El lugar para el secado de fruta fresca de Vid, deberá ser un un lugar completamente expuesto al sol, sin que existan arboles de embergadura u otras especies vegetales que proyecten sombra sobre el área que será utilizada como secadero, que puedan servir de refugio a posibles larvas de la plaga que se encuentren en la uva que será secada al sol.

6.6.1.4 Acondicionamiento de la fruta fresca en el lugar de secado al aire libre

- La desconsolidación y acondicionamiento de la fruta debe realizarse en el mismo lugar donde se realizará el secado.
- Los envases que transportan la fruta fresca, una vez desocupados, deben limpiarse en el mismo lugar del desecado, en un lugar seleccionado para este propósito, para eliminar la posibilidad de que queden acarrear ejemplares remanentes del insecto (pupas, larvas). Es de exclusiva responsabilidad del secadero autorizado por el SAG verificar el cumplimiento de este punto.
- La fruta deberá ser distribuida en el secadero de manera tal, que quede completamente expuesta a los rayos del sol

6.6.1.5 Manejo de un sistema de detección de *Lobesia botrana*

- Como una forma de verificar la ausencia de la plaga en el área del secadero, se instalará una red de trampas específicas para *Lobesia botrana* en el lugar y sus alrededores procurando relacionar las trampas con los lotes de fruta fresca que se encuentran en el recinto. Asimismo se realizarán muestreos periódicos de las plantas presentes para verificar la ausencia de larvas o pupas vivas en ellas.
- Si se detecta un ejemplar de polilla en estas trampas se realizará una completa evaluación para verificar su origen y se realizarán aspersiones preventivas en los árboles presentes en el secadero como una medida para eliminar la plaga.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 18 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

- Asimismo, la partida asociada a la detección será sometida una vez concluido su secado, a un tratamiento cuarentenario de fumigación.

6.6.1.6 Recolección de la fruta una vez cumplido el desecado

La fruta deshidratada deberá ser recolectada y acondicionada en un medio de transporte el cual deberá contar a los menos con alguna de las siguientes medidas de resguardo para su movilización.

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Transporte encarpado.
- Contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.6.1.7 Detección de la plaga (larva – pupa) en esta etapa del proceso

Si se detecta la presencia de algún ejemplar vivo de *Lobesia botrana* en el proceso de desecado, la partida involucrada deberá ser fumigada con un producto insecticida en gas (Bromuro de Metilo, Fosfina o algún otro fumigando aprobado para este propósito).

6.6.1.8 Traslado a la planta procesadora

El traslado de la uva deshidratada (pasa) se realizará bajo las siguientes condiciones de resguardo

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Transporte en vehículo con carpa.
- Contenedor consolidado en origen.
- Otras, previa autorización del **SAG**.

6.6.1.9 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser embalado normalmente.

6.6.1.10 Manejo de desechos

Los desechos producidos en este proceso, deberán ser destruidos mediante su quema, enterramiento o formación de compost, o ser tratados con un fumigante autorizado por el PCOLB (Ver punto 6). Si se acumulan desechos, deberán estar cubiertos con al menos malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 19 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

6.6.2 DESHIDRATADO EN HORNO INDUSTRIAL

6.6.2.1 Origen de la uva de mesa fresca destinada a producir pasas

El origen de la fruta destinada a la elaboración de pasas de un Área Reglamentada, debe corresponder a huertos de Vid que presenten un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Programa de Control Oficial de Polilla del racimo de la Vid del SAG, y que hayan realizado las medidas de control de la plaga recomendados por el programa, que son:

- Tratamientos fitosanitarios de campo:
 - o Confusión sexual, cuando corresponda
 - o Tratamientos químicos
 - o Control mecánico
- Manejo de desechos y remanentes de campo.
- Limpieza de maquinaria agrícola.
- Limpieza periódico de envases (cajas cosecheras, bins, etc.) u otros artículos que pudieran contener la plaga.

6.6.2.2 Traslado de la fruta fresca de Vid.

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un horno de secado ubicado en un área libre, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.6.2.3 Descarga de la fruta en el recinto donde se ubica el horno

- La descarga de la fruta debe realizarse bajo condiciones de resguardo en la planta donde se encuentra el horno.
- Este resguardo puede ser un espacio cerrado con una malla raschel de 80 % de cubrimiento
- Los envases, una vez desocupados deben limpiarse en el mismo lugar del desecado, eliminado la posibilidad de que queden ejemplares del insecto

6.6.2.4 Movimiento de la fruta una vez cumplida la deshidratación al horno

- La pasa deshidratada al horno, se considerará libre de la plaga, y por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerir medida de resguardo.

6.6.2.5 Traslado a la planta procesadora

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 20 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

El traslado de la pasa proveniente de un horno industrial no requerirá de medidas de resguardo.

6.6.2.6 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser embalado normalmente.

6.6.2.7 Manejo de desechos

Los desechos producidos luego del secado al horno, se consideran libres de polilla de racimo de la Vid, y no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.7 CASO 4. Fruta fresca de uva producida en un Área Reglamentada que será sometida a fumigación insecticida y luego enviada a deshidratar (al aire libre – horno) en un área libre

6.7.1 DESECADO AL AIRE LIBRE

6.7.1.1 Origen de la uva de mesa fresca destinada a producir pasas

El origen de la fruta destinada a la elaboración de pasas en un Área Reglamentada, debe corresponder a huertos de Vid que presenten un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Programa de Control Oficial de Polilla del racimo de la Vid del SAG, y que hayan realizado las medidas de control de la plaga recomendadas por el programa, que son:

- Tratamientos fitosanitarios de campo:
 - o Confusión sexual, cuando corresponda
 - o Tratamientos químicos
 - o Control mecánico
- Manejo de desechos y remanentes de campo.
- Limpieza de maquinaria agrícola.
- Limpieza periódico de envases (cajas cosecheras, bins, etc.) u otros artículos que pudieran contener la plaga.

6.7.1.2 Traslado de la fruta fresca de Vid al lugar de fumigación.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 21 de 37	
-------------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un recinto de fumigación, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.7.1.3 Descarga de la fruta fresca de Vid en el recinto de fumigación

- La descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar donde se realizará la fumigación
- Los envases que transportaban la fruta fresca, una vez desocupados, deben limpiarse en el mismo lugar del recinto de fumigación, para eliminar la posibilidad de que permanezcan remanentes ejemplares del insecto

6.7.1.4 Tratamiento de fumigación insecticida aprobado

En Anexo 1, se encuentra el detalle del tratamiento de fumigación insecticida aprobado por el SAG para estos propósitos. Se están realizando estudios con otros compuestos fumigantes, los que una vez finalizados, y de acuerdo a los resultados obtenidos, se agregarán o como alternativa a utilizar.

6.7.1.5 Movimiento de la fruta una vez cumplida la fumigación

La fruta fresca de Vid convenientemente fumigada, se considerará libre de la plaga, y por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerir medida de resguardo.

6.7.1.6 Proceso de deshidratación

La fruta fresca de Vid fumigada es equivalente en términos fitosanitarios, a la fruta fresca de Vid producida en un área libre, y podrá ser manejada en términos de elaboración de pasas según se señala en los casos 1 y 2 de este instructivo.

6.7.1.7 Traslado a la planta procesadora

El traslado de la pasa proveniente de un horno industrial no requerirá de medidas de resguardo.

6.7.1.8 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser embalado normalmente.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 22 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO
	IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

6.7.1.9 Manejo de desechos

Los desechos producidos luego de someter la fruta fresca a fumigación, se consideran libres de polilla de racimo de la Vid, y no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.7.2 DESHIDRATADO EN HORNO INDUSTRIAL

6.7.2.1 Origen de la uva de mesa fresca destinada a producir pasas

El origen de la fruta destinada a la elaboración de pasas en un Área Reglamentada, debe corresponder a huertos de Vid que presenten un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Programa de Control Oficial de Polilla del racimo de la Vid del SAG, y que hayan realizado las medidas de control de la plaga recomendadas por el programa, que son:

- Tratamientos fitosanitarios de campo:
 - o Confusión sexual, cuando corresponda
 - o Tratamientos químicos
 - o Control mecánico
- Manejo de desechos y remanentes de campo.
- Limpieza de maquinaria agrícola.
- Limpieza periódico de envases (cajas cosecheras, bins, etc.) u otros artículos que pudieran contener la plaga.

6.7.2.2 Traslado de la fruta fresca de Vid al lugar de fumigación.

El traslado de la uva fresca desde un huerto ubicado en un Área Reglamentada a un recinto de fumigación, debe realizarse bajo una de las siguientes medidas de resguardo al medio de transporte:

- Estar cubierto con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
- Estar encarpado.
- Ser un contenedor consolidado en origen.
- Otras alternativas, previa autorización del **SAG**.

6.7.2.3 Descarga de la fruta fresca de Vid en el recinto de fumigación

- La descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar donde se realizará la fumigación
- Los envases que transportaban la fruta fresca, una vez desocupados, deben limpiarse en el mismo lugar del recinto de fumigación, para eliminar la posibilidad de que permanezcan remanentes ejemplares del insecto

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 23 de 37	
-------------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

6.7.2.4 Movimiento de la fruta una vez cumplida la fumigación

La fruta fresca de Vid fumigada, se considerará libre de la plaga, y por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerir medida de resguardo.

6.7.2.5 Proceso de deshidratación

La fruta fresca de Vid fumigada es equivalente en términos fitosanitarios, a la fruta fresca de Vid producida en un área libre, y podrá ser manejada en términos de elaboración de pasas según se señala en los casos 1 de este procedimiento.

6.7.2.6 Traslado a la planta procesadora

El traslado de la pasa proveniente de un horno industrial no requerirá de medidas de resguardo.

6.7.2.7 Proceso de selección y embalaje

Cumplidos satisfactoriamente los pasos señalados previamente, el producto (pasa) puede ser embalado normalmente.

6.7.2.8 Manejo de desechos

Los desechos producidos luego del secado al horno, más aún si es fruta fumigada, se consideran libres de polilla de racimo de la Vid, y no requerirá medidas de regulación por el PCOLB. Los desechos desde el punto de vista de la agroindustria no podrán acumularse en el recinto más allá de 15 días.

6.8 Fiscalización SAG

Toda actividad que se realice sobre artículos reglamentados estará afecta a la fiscalización del **SAG**.

Para facilitar este accionar del Servicio se requerirá la emisión de los siguientes registros:

- Por cada tratamiento cuarentenarios que se realice se emitirá un certificado de tratamiento (ver modelo en **Anexo 7**), el que deberá contar con la firma (de

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 24 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

aprobación) de un Inspector **SAG** o la certificación de una empresa autorizada por el Servicio.

- Al movilizar fruta fresca de Vid sometida a un tratamiento cuarentenario, estos deberán transitar con una copia del certificado de tratamiento y la deberá conservar hasta su lugar de destino. Además, el receptor de este producto deberá mantener esta copia para una verificación documental posterior por parte de Inspectores **SAG**.
- El transporte de artículos reglamentados, deberá estar amparado por la guía de despacho de SII, la que especificará la información de su origen (nombre productor) y destino.

6.8.1 Control de la aplicación de las medidas fitosanitarias de cuarentena

El control de la adecuada aplicación de las Medidas Fitosanitarias de Cuarentena, estará a cargo de equipos de inspectores y fiscalizadores **SAG** contratados con este propósito por el **PCOLB** y personal idóneo del SAG. Estos equipos estarán presentes entre las Regiones de Atacama a la del Bío Bío, área donde se concentra sobre el 99% de la producción de Vid del país. En el resto de las regiones, el control del cumplimiento de estas acciones de cuarentena se realizará en coordinación con el Encargado de Protección Agrícola de la Regional y con la Oficina **SAG** correspondiente.

Esta actividad se desarrollará en los siguientes aspectos:

a) Controles carreteros temporales

Los Controles carreteros temporales, corresponde a una actividad que se realiza al azar y en forma no periódica en determinados puntos estratégicos en Carreteras, destinadas a verificar el cumplimiento de los procedimientos de cuarentena en el movimiento de artículos reglamentados definidos por el **PCOLB** y que están asociados con la eventual diseminación de la **PRV** desde Áreas Reglamentadas y proteger las áreas libres de la misma.

La implementación de Controles Carreteros Temporales se establecerá de acuerdo a los siguientes criterios:

- Existencia de lugar(es) estratégico(s) que otorgue(n) efectividad del control y cumpla con las normas de seguridad de carreteras del Ministerio de Obras Públicas.
- Presencia y características de las áreas productivas.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 25 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

- Existencia de una red vial que permita el control del flujo de la movilización de los productos regulados por el **PCOLB**.
- Comportamiento y evolución del brote de **PRV**.
- Que se disponga necesariamente del apoyo de Carabineros para su funcionamiento.

El personal del **SAG** que se encuentre presente en este Control carretero temporal fiscalizará que los medios de transporte, provenientes o que transiten por el Área Reglamentada, y que movilicen productos hospedantes o susceptibles de transportar algún estadio de *L. botrana* cumplan con los procedimientos especificados en este procedimiento, y dispongan de las medidas de resguardo y tratamientos cuarentenarios (Certificado), cuando corresponda.

b) Controles de huertos

El personal de cuarentena del **PCOLB** fiscalizará:

- Inscripción de huertos que se ubiquen dentro del Área Reglamentada.
- Movimiento de productos hospedantes de **PRV**, de acuerdo a las regulaciones establecidas en este procedimiento para cada caso.

c) Controles en Plantas procesadoras y cámaras o lugares de tratamiento cuarentenario.

El personal de cuarentena del **PCOLB** fiscalizará:

- Inscripción y funcionamiento (resguardo, movilización, entre otras) según el **Plan Operacional de Trabajo** de las plantas procesadoras de pasas, cámaras o recintos de tratamientos cuarentenarios.
- Emisión del Certificado de Tratamiento Cuarentenario, cuando corresponda.

Emisión de certificado de tratamiento de secado al horno, cuando corresponda

7. MANEJO DE DESECHOS

Todo desecho provenientes de la industria de pasas que han sido deshidratadas en horno son de libre disposición. Todas desecho proveniente del secado al sol se

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 26 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	---

encuentra reglamentado y sólo puede movilizarse si se realiza un tratamiento con Bromuro de Metilo, Fosfina u otra alternativa evaluada y aprobada por el SAG.

8. REGISTROS

Se deben mantener registros de información de cada una de las actividades que se ejecuta en el **PCOLB** con el propósito de implementar las medidas fitosanitarias de cuarentena, lo cual sirve para respaldar la información que se entregue a los organismos fitosanitarios internacionales sobre la protección del estatus fitosanitario del país y la correspondiente seguridad fitosanitaria para nuestros mercados de destino. Esta información deberá estar disponible para supervisiones y auditorias nacionales o internacionales

9. CONTACTOS SAG

En cada Región del país desde la Región de Atacama a la región del Bío Bío, existe un coordinador regional del PCOLB y un coordinador regional de las medidas de cuarentena necesarias de adoptar en cada lugar.

En la Pág. WEB del servicio se encuentra disponible una lista de los coordinadores regionales del SAG por región, su dirección electrónica y número de fax, quienes estarán disponibles para responder consultas y recibir comentarios y o sugerencias a este procedimiento

10. Anexos

ANEXO 1

Tratamientos Cuarentenarios

Fumigación con Bromuro de Metilo

El tratamiento autorizado por el **SAG** para controlar *L. botrana* en post cosecha de artículos reglamentados, corresponde a la fumigación con Bromuro de Metilo, el que debe ser realizado bajo la directa supervisión del personal **SAG** o por empresas acreditadas por éste.

El tratamiento en sus dosis, tiempos de exposición y temperaturas se indica en la siguiente tabla:

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 27 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

Temperatura	Rango de dosis	Lectura de concentración mínima, en gr/m ³ , luego de:	
		½ hr	2 hrs
26,5 °C o más	24 gr/m ³	19	14
21 – 26,4 °C	32 gr/m ³	26	19
15,5 – 20,9 °C	40 gr/m ³	32	24
10 – 15,4 °C	48 gr/m ³	38	29
4,5 - 9,9 °C	64 gr/m ³	48	38

Fuente: T 101-h-2 Manual PPQ - USDA

El Tratamiento Cuarentenario deberá realizarse en instalaciones autorizadas por el Servicio, las que podrán encontrarse dentro o fuera del Área Reglamentada.

Este tratamiento libera el producto de las medidas de cuarentena, por lo que una vez tratado éste debe ser manejado bajo resguardo para prevenir su re-infestación.

Fumigación con Fosfina

El SAG, tomando en cuenta el nivel de riesgo de los desecho producidos en la elaboración de pasas secadas al sol, a los requerimientos de la Agroindustria y el resultado del análisis de las medidas adoptadas en la cadena productiva, desde el huerto hasta la entrada en la agroindustria, se ha establecido en forma transitoria el siguiente procedimiento para manejar estos desechos:

A.- Aplicación de fosfuro. Para lo cual se requiere se aplique una dosis de 1800 ppm inicial y 1200 ppm final, durante un tiempo de exposición de 48 hrs.

Esta aplicación deberá ser realizada por una Empresa que cuente con resolución del SNS y del SAG para realizar esta labor.

Las lecturas de concentración de fosfuro se realizarán al cabo de 6 horas, y una vez gasificada la pastilla, se iniciara el proceso con una dosis de 1800 ppm. Las lecturas de concentración serán a las 24, 36 y 48 hrs. De iniciado el proceso.

Esta fumigación podrá realizarse bajo una carpa impermeable o de plástico, debiéndose encontrar el material de desecho a fumigar sobre un piso de cemento.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 28 de 37	
------------------------	--	---------------	---

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

B.- Inspección de lotes de desecho por semana: En forma aleatoria, personal del SAG realizarán inspecciones semanales al desecho para ver la efectividad del tratamiento. Ante detecciones de pupas o larvas de *Lobesia botrana*, se mantendrá a los ejemplares recolectados en condiciones adecuadas para su desarrollo, con el propósito de verificar su viabilidad. El lote permanecerá retenido hasta que no se compruebe que la pupa o larva detectada se encontraba muerta, si sobrevive se refumigará la partida

C.- Transporte del producto: Se realizará en transporte cubierto por una malla raschel doble de 80 % de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento o carpa.

D.- Seguimiento a los destinos: Se realizará una completa trazabilidad del producto, georeferenciando los destinos, monitoreando a través de trampas de feromona especialmente en primavera y prospectando hospederos colindantes desde Septiembre en adelante.

E.- Medidas de mitigación ante capturas. Finalmente si en destino luego de todas las medidas ejecutadas, se comprueba que las capturas están asociadas al traslado del producto, se realizará una completa evaluación de este procedimiento transitorio, para definir la factibilidad de su continuidad o no en el futuro.

El SAG podrá determinar acciones de inspección, verificación y corroboración de la condición fitosanitaria del producto en la Agroindustria y destinos finales, dónde los propietarios deberán dar las facilidades a los inspectores del SAG para el desarrollo de sus labores.

Las transgresiones o incumplimientos de las medidas que se disponen, serán sancionadas de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Ley N° 3.557 de 1980, sobre Protección Agrícola.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 29 de 37	
------------------------	--	---------------	---

 SAG Ministerio de Agricultura Gobierno de Chile	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	---

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 32 de 37	
-------------------------------	--	---------------	---



INSTRUCTIVO

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (*LOBESIA BOTRANA* DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

ANEXO 4: FORMULARIO PARA REGISTRO DE EMPRESAS ELABORADORAS DE PASAS

Nombre fantasía _____ empresa: _____		Dirección de la empresa: _____ _____ _____ Localización (Región, Provincia y Comuna) _____ _____			
Razón Social Empresa: _____					
Rut Asociado a Razón Social: _____ - _____					
Teléfono: _____ SECADERO ☐ Fax: _____ PASERA ☐					
5- Nombre de Contacto _____ Fono: _____	7- Correo Electrónico _____ @_____	N° Empresa (ID PCOLB) _____			
Registro de predios o huertos de donde recibe fruta para producir pasas					
ID	Nombre de Predio	Rut	ID	Nombre de Predio	Rut

Nombre: _____
SAG _____

Firma: _____

Inspector

Nombre y Firma
Cargo: _____

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A

Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009

Pág. 33 de
37





INSTRUCTIVO

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (*LOBESIA BOTRANA* DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

ANEXO 5: FORMULARIO PARA REGISTRO DE EMPRESAS SERVICIOS DE FUMIGACIÓN

Nombre fantasía empresa: _____		Dirección de la empresa: _____ _____ _____ Localización (Región, Provincia y Comuna) _____ _____ _____
Razón Social Empresa: _____		
Rut Asociado a Razón Social: _____ - _____		
Teléfono: _____		
Fax: _____		
5- Nombre de Contacto _____	7- Correo Electrónico _____ @_____	N° Empresa (ID PCOLB) _____
Fono: _____		
Tipo de Fumigantes utilizados por la empresa: ____ Bromuro de Metilo N° de cámaras de fumigación _____ ____ Fosfina		

Nombre: _____
SAG _____

Firma: _____

Inspector

Nombre y Firma
Cargo: _____

INSTRUCTIVO

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (*LOBESIA BOTRANA* DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

ANEXO 6. FORMULARIO PARA EL REGISTRO DE INGRESO DE FRUTA A LA PLANTA.

NOMBRE PLANTA:

[illegible]

NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE

	INSTRUCTIVO
	IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS

**ANEXO 7.
CERTIFICADO TRATAMIENTO CUARENTENARIO.**

Nº: _____

Ciudad, de de 2011

El profesional que suscribe _____certifica haber realizado el siguiente tratamiento cuarentenario:

-Producto: _____

-Volumen tratado: _____

-Objetivo del tratamiento: _____

-Producto Fitosanitario utilizado: Nombre comercial: _____

 Ingrediente activo: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL TRATAMIENTO:

Dosis _____ Tiempo de exposición _____

Temperatura del producto / ambiente _____

Tiempo de ventilación _____

Concentración de gas al finalizar la ventilación (ppm) _____

Destino final de la partida / mercancía / producto / medio: _____

Observaciones:

Fecha, nombre, timbre, y firma funcionario SAG
que visa el documento

	INSTRUCTIVO IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA POLILLA DEL RACIMO DE LA VID (<i>LOBESIA BOTRANA</i> DEN. & SCHIFF.) ELABORACIÓN DE PASAS
--	--

11. Control de cambios

Capítulo	Breve descripción del cambio con respecto a ultima versión
	No aplica.

INSTRUCTIVO PCOLB - 5A	Fecha de entrada en vigencia: 03-08-2009	Pág. 37 de 37	
-------------------------------	--	---------------	---