

41 763 107 1423 107



SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA
ASESORIA JURIDICA

GAA/CPM
DIVISION JURIDICA
COMITE 3
NFR #.
JEFE
22 ENE. 2019

CONTRALORIA GENERAL
OFICINA GENERAL DE PARTES
22 ENE 2019

APRUEBA PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE JUJUBES FRESCOS CULTIVADOS EN CHINA SUSCRITO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA

SANTIAGO, 22 ENE 2019

RESOLUCION N° 07 VISTOS: el DFL N°294, de 1960, del Ministerio de Hacienda, Orgánico del Ministerio de Agricultura; la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; la Resolución Exenta N°8308, de 2018, del Servicio Agrícola y Ganadero; y la Resolución N°1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Ministerio de Agricultura es la secretaría de Estado encargada de fomentar, orientar y coordinar las industrias agropecuarias del país, estando su acción encaminada, fundamentalmente, en avanzar hacia un sector agroalimentario y forestal competitivo, sustentable, innovador y moderno, comprometido socialmente con el desarrollo regional y rural. Uno de sus objetivos estratégicos es mejorar el sistema de información, gestión y transparencia de mercados, frenando la competencia desleal y promoviendo una imagen país que potencie la integración de Chile al mundo, protegiendo y valorando el patrimonio fitosanitario y zoonosanitario.
2. Que, en concordancia con lo anterior, el Ministerio de Agricultura suscribió un Protocolo de requisitos fitosanitarios para la exportación a Chile de Jujubes fresco cultivados en China con la Administración General de Aduanas de la República Popular China, el 2 de noviembre de 2018. Esto, con el objetivo principal de que los jujubes que se exporten desde China cumplan con toda la legislación y reglamentación fitosanitaria y la normativa de inocuidad y sanidad definidas por Chile.
3. Que, el contenido del Protocolo fue elaborado con asesoría del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) toda vez que abarca materias que son de su competencia, por lo que, asimismo, posteriormente ratificó expresamente la totalidad de los contenidos del Protocolo suscrito, asumiendo los compromisos y obligaciones allí expresadas, mediante Resolución Exenta N°8308, de 2018, del SAG.

TOMADO RAZÓN
1 FEB 2019
Contralor General de la República

1505/2019
OF. DE PARTES CENTRAL
N°:
19 FEB 2019
A: D. Nacional
 CON ANT. SIN ANT.
Exp. 41.763/2018

RESUELVO:

1º. APRUÉBASE el Protocolo de requisitos fitosanitarios para la exportación a Chile de Jujubes fresco cultivados en China, suscrito con fecha 2 de noviembre de 2018, entre el Ministerio de Agricultura de la República de Chile y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, cuyo texto es el siguiente:

PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN A CHILE DE JUJUBES FRESCOS CULTIVADOS EN CHINA

CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA

Con el fin de exportar de manera segura a Chile jujubes (*Ziziphus jujuba* Mill.) cultivados en China y sobre la base de un análisis de riesgos de plagas, el Ministerio de Agricultura de Chile, representado por su Servicio Agrícola y Ganadero, también denominado en adelante el "SAG", y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, también denominada en adelante la "GACC", intercambiaron opiniones y llegaron al siguiente consenso:

Artículo 1 – Información general

Los jujubes (*Ziziphus jujuba* Mill.) que se exporten desde China a Chile, denominados en adelante "jujubas", deben cumplir toda la legislación y reglamentación fitosanitaria y la normativa de inocuidad y sanidad definidas por la República de Chile, como asimismo las exigencias establecidas en el presente protocolo, debiendo además estar libres de las plagas cuarentenarias de preocupación para Chile enumeradas en el anexo 1.

Artículo 2 – Inscripción

Los huertos que deseen exportar jujubes, así como las empacadoras que participen en el proceso de exportación de los mismos, deben estar inscritos con la GACC y aprobados por esta última y el SAG. Los registros deberán incluir el nombre, la dirección y el código de cada participante, a efectos de poder hacer un seguimiento preciso de la fruta exportada hasta su origen en caso de detectarse algún incumplimiento. La GACC deberá enviar al SAG el registro actualizado de inscripciones para su aprobación previa al inicio de la temporada de exportación.

Artículo 3 – Manejo de huertos

A efectos de instaurar el sistema de seguimiento, todos los huertos inscritos para exportar a Chile deberán cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), además de mantener condiciones sanitarias, descartar los jujubes podridos y adoptar un sistema de Manejo Integrado de Plagas (MIP), que abarque medidas de vigilancia, control químico y biológico de plagas y manejo agrícola.

Todos los huertos deberán llevar registro de la vigilancia y el control de plagas, los que deberán entregarse al SAG cuando los solicite. Los registros de control de plagas deben incluir información específica, con el nombre de los ingredientes activos, además de las fechas y dosificaciones de los plaguicidas aplicados durante el período de crecimiento.

Las actividades de cuarentena fitosanitaria en huertos de exportación deben realizarse bajo la dirección de personal técnico experto en vigilancia y control de plagas.

Artículo 4 – Medidas de control de plagas especiales

4.1 *Bactrocera spp.* (referido a las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos)

La GACC deberá declarar las áreas libres de plagas, denominadas en adelante ALP, de conformidad con las normas NIMF 4 y 26, condición que deberá ser aprobada por la GACC y el SAG. En caso de detectarse en un ALP alguna mosca de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos, se suspenderá la condición de ALP a la zona correspondiente. La GACC deberá informar de inmediato al SAG, en un plazo máximo de 48 horas, y desplegar el plan de emergencia nacional contra moscas de la fruta. Solo después de que la GACC haya erradicado las moscas de la fruta y obtenido la aprobación del SAG, podrá el área respectiva recuperar su condición de ALP.

Los jujubes frescos provenientes de zonas que no sean ALP deben someterse a un tratamiento de frío, con una exigencia de temperatura (de la pulpa) no superior a 3°C por un mínimo de 18 días seguidos. El tratamiento debe realizarse bajo la supervisión de funcionarios autorizados de la GACC, siguiendo los PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN definidos en el anexo 2, o bien EN TRÁNSITO, según lo establecido en el anexo 3.

4.2 *Carposina sasaki* (= *C. niponensis*)

Deberán instalarse trampas desde la floración hasta la cosecha, considerando una densidad mínima de dos cada diez hectáreas y adoptando medidas de control agroquímico cuando la densidad poblacional (el número de polillas por trampa por día) de *Carposina sasaki* fuere de más de tres.

4.3 *Aonidiella orientalis*, *Asphidiotus destructor*, *Parlatoria oleae* (cochinilla violeta), *Parlatoria ziziphi*, *Nipaecoccus nipae*

Durante el período de crecimiento, se aplicarán agroquímicos para el control químico o se emplearán enemigos naturales para el control biológico de estas plagas.

Las medidas de Manejo Integrado de Plagas que se adopten contra las plagas enumeradas anteriormente, deben ser autorizadas por la GACC, quien las remitirá a solicitud de SAG, previo al inicio de las exportaciones.

En caso de detectarse otras plagas cuarentenarias, la GACC deberá informar inmediatamente al SAG y tomar las medidas necesarias, incluyendo controles químicos y biológicos.

Artículo 5 – Embalaje

Los procesos de embalaje y almacenamiento deben ser supervisados por funcionarios de la GACC o personal autorizado por la misma.

Durante el proceso de embalaje y selección, los jujubes deben seleccionarse y clasificarse para evitar la presencia de insectos, polillas, frutos podridos, hojas, ramas, raíces o tierra entre la fruta fresca.

Se deberá tomar una muestra al azar de 300 frutos de cada lote de proceso de jujubes destinados a Chile, cortando aquellos frutos que presenten signos de daño por *Carposina sasaki* para confirmar la ausencia de larvas de esta polilla. En caso de detección de la plaga, no podrá exportarse el lote afectado. De encontrarse esta plaga en tres lotes consecutivos del mismo huerto, este último quedará excluido de exportar a Chile por el resto de la temporada.

Todo el material de embalaje debe estar limpio, no haber sido usado previamente y cumplir los requisitos sanitarios y fitosanitarios exigidos por Chile. En las cajas de embalaje con orificios de ventilación, deben emplearse mallas o bolsas perforadas con un diámetro de apertura máxima de 1,6 mm para cubrir las ventilaciones de cada caja o todo el pallet.

El material para embalaje de madera debe cumplir la norma internacional para medidas fitosanitarias No. 15 (NIMF 15).

Los jujubes ya embalados deben almacenarse inmediatamente en una cámara frigorífica aparte, solo para jujubes de la misma condición fitosanitaria, de modo de evitar cualquier contaminación cruzada.

Las cajas embaladas deben llevar una etiqueta con el nombre de la fruta, el lugar de cultivo (región y comuna), el país exportador, el nombre y código del huerto, el nombre y código de la empacadora, etc. En todas las cajas y pallets, debe marcarse el siguiente texto en inglés "*Export to the Republic of Chile*". El mismo texto debe estamparse en todas las cajas de carga aérea, ya que no se disponen en pallets.

Los contenedores en los que se carguen los jujubes frescos destinados a Chile deberán cumplir los requisitos sanitarios chilenos y estar libres de las plagas cuarentenarias de preocupación para Chile, además de no tener hojas, ramas ni tierra u otros.

Artículo 6 – Inspección y cuarentena previas a la exportación

Durante los dos primeros años de vigencia del acuerdo, el tamaño de la muestra que tomen los funcionarios de la GACC para la inspección fitosanitaria de cada lote de jujubes destinados a Chile deberá ser de 2%, debiendo cortarse simultáneamente para análisis por lo menos 40 frutos sospechosos. Si no se presentan problemas cuarentenarios durante dicho período, el tamaño de la muestra se reducirá a 1%. En caso de detectarse algún espécimen vivo de cualquiera de las plagas de mayor preocupación para Chile, el lote completo será rechazado para exportación al mercado chileno. Los funcionarios de la GACC deberán investigar la causa y tomar medidas preventivas de mejoramiento. Se deberá llevar y conservar un registro de detecciones, el que deberá enviar al SAG cuando lo solicite.

Aprobada la inspección, el funcionario de la GACC emitirá un Certificado fitosanitario del lote aprobado, indicando claramente el número del contenedor. Deberá incluirse la siguiente declaración en inglés:

“THIS BATCH OF JUJUBES COMPLIES WITH THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR THE EXPORT OF CHINESE FRESH JUJUBES TO CHILE AND IS FREE FROM ANY QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHILE”.

En el certificado fitosanitario de envíos con tratamiento fitosanitario en origen, se debe señalar el método de tratamiento, la temperatura y duración del mismo, además del nombre y código de la instalación y los números del contenedor y el sello. Para los casos en que se aplique tratamiento de frío en tránsito, se deberá precisar en el Certificado fitosanitario la temperatura, la duración y los números del contenedor y el sello, entre otros.

Antes de comenzar cualquier intercambio comercial, la GACC deberá hacer llegar al SAG ejemplares del certificado fitosanitario para su inscripción y como referencia.

Artículo 7 – Inspección y cuarentena al ingreso

Los jujubes frescos provenientes de China podrán ingresar a Chile por cualquiera de los puertos y aeropuertos autorizados por el SAG para el ingreso de fruta.

Deberá solicitarse una inspección al SAG al momento del arribo de los jujubes al puerto de ingreso chileno. El SAG examinará el certificado fitosanitario, el permiso de ingreso de animales y plantas y otros documentos, y completará el proceso de inspección y cuarentena. En el caso de envíos con tratamiento de frío en origen, se deben presentar también los documentos de registro del tratamiento ratificados y firmados por funcionarios de la GACC, junto con el registro de calibración de los sensores de temperatura de pulpa. Para los envíos con tratamiento de frío en tránsito, debe entregarse además el informe con los resultados del tratamiento y la tabla de registro de calibración de los sensores de la fruta.

No podrá ingresar a Chile ningún embarque de jujubes frescos provenientes de huertos o empacadoras no autorizados.

En caso de que se determine que un envío no fue sometido a tratamiento de frío, deberá aplicarse el tratamiento en el puerto de destino (por ejemplo, en el mismo contenedor), pudiendo alternativamente devolverse, destruirse o enviarse a otros puertos.

Todo envío en el que se detecte algún espécimen vivo de las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos se devolverá, destruirá o someterá a tratamiento. Asimismo, el SAG notificará de inmediato a la GACC y suspenderá la importación de jujubes de los huertos relacionados. La GACC deberá investigar la causa y tomar medidas para prevenir la reiteración de tales situaciones. En función del resultado de la evaluación de las medidas de mejoramiento adoptadas por la GACC, el SAG decidirá si se levanta o no la suspensión.

Si se detectaren especímenes vivos de cualquiera de las otras plagas de preocupación para Chile enumeradas en el anexo 2 o de otras plagas no reportadas en Chile, se devolverán, destruirán o someterán a tratamientos cuarentenarios los envíos involucrados. La GACC realizará las investigaciones para esclarecer la causa y aplicar medidas destinadas a prevenir la reiteración de tales eventos.

Artículo 8 – Revisión retrospectiva

En la medida de lo necesario, el SAG realizará otro análisis de riesgo en base a la presencia efectiva de plagas en los jujubes frescos en China y las intercepciones de las mismas. La lista de plagas y las medidas de resguardo pertinentes se ajustaran de común acuerdo con la GACC.

Para garantizar el pleno cumplimiento de los requisitos del presente protocolo mediante las medidas de control y manejo tomadas, el SAG realizará una revisión retrospectiva de las inspecciones y los requisitos cuarentenarios para los jujubes frescos al cabo de cinco años de exportaciones, incluyendo vistas de inspectores. En función de los resultados, de ser necesario el Protocolo se modificará de común acuerdo de ambas partes.

En Beijing, el día 02 de noviembre de 2018, se firman dos ejemplares de cada una de las versiones en chino, español e inglés del presente protocolo, que entrará en vigencia a contar de la fecha de firma. Cada una de las partes conservará un ejemplar de los tres textos, todos de igualmente válidos. En caso de existir alguna discrepancia de interpretación, prevalecerá la versión en inglés. El protocolo tendrá vigencia por dos años, a menos que alguna de las partes comunique a la otra su intención de modificarlo o rescindirlo con una antelación mínima de dos meses a la fecha de expiración. Se renovará automáticamente por períodos consecutivos de dos años.

FDO. POR: Ni Yuefeng, Director de la Administración General de Aduanas de la República de China; Antonio Walker Prieto, Ministerio de Agricultura de la República de Chile.

ANEXO 1

PLAGAS CUARENTENARIAS DE PREOCUPACIÓN PARA CHILE

1. *Bactrocera* spp. (referido a las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos)
2. *Carposina sasaki* (= *C. niponensis*)
3. *Aonidiella orientalis*
4. *Asphidiotus destructor*
5. *Parlatoria oleae*
6. *Parlatoria ziziphi*
7. *Nipaecoccus nipae*

ANEXO 2

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN

1. Tipo de cámara de tratamiento de frío

1.1 Los tratamientos de frío en origen deben realizarse en cámaras de almacenamiento refrigerado autorizadas por la GACC y el SAG.

1.2 Los funcionarios de la GACC son responsables de garantizar que las cámaras empleadas por los exportadores cumplan lo normativa pertinente y estén dotadas de equipos refrigerantes capaces de mantener la fruta con la temperatura exigida.

1.3 Los funcionarios de la GACC llevarán registro de las cámaras adecuadas para el tratamiento de frío de los jujubes frescos que se exporten a Chile. Dichos registros deben contener los documentos necesarios para cumplir los siguientes requisitos de información:

(a) El plano de construcción y la ubicación de las instalaciones, además de los datos de contacto de los propietarios y encargados:

(b) El tamaño y capacidad de las instalaciones;

(c) El tipo de aislación de muros, techo y piso;

(d) La marca, el tipo, el modelo y la capacidad del compresor frigorífico, así como del vaporizador o sistema de circulación del aire, y

(e) Las especificaciones e información detallada de los equipos, como rango de temperaturas, descongelación continua y registro integrado de temperaturas.

1.4 Antes del inicio de cada temporada de exportación de jujubes, la GACC deberá entregar al SAG los nombres y direcciones de las cámaras refrigeradas inscritas.

2. Tipo de registrador de temperatura

2.1 Los funcionarios de la GACC deben asegurarse de que los sensores y el registrador de temperatura cumplan los siguientes requisitos:

(a) Los sensores deben tener un rango entre $-3,0^{\circ}\text{C}$ y $+3,0^{\circ}\text{C}$ con una precisión de $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$;

(b) Los registradores deben tener capacidad para registrar las lecturas del número total de sensores exigido;

(c) Deben tener capacidad para grabar y almacenar los datos durante el tratamiento hasta su verificación por funcionarios de la GACC;

(d) Su capacidad debe permitir el registro de los datos de todos los sensores de temperatura por lo menos una vez cada hora, con la misma precisión requerida para los sensores, y

(e) Se requiere que tengan capacidad de impresión de los datos, indicando los sensores, la hora y temperatura de lectura, además de los números del registrador y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 Los sensores de temperatura deben calibrarse en una mezcla de agua destilada con hielo picado mediante un termómetro estandarizado aprobado por los funcionarios de la GACC.

(a) Deben cambiarse los sensores con lecturas $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ fuera de rango con inicio en 0°C por otros que cumplan este criterio.

(b) Al terminar el tratamiento, los funcionarios de la GACC deben verificar la exactitud de los sensores de pulpa con el método mencionado en el punto 3.1.

4. Colocación de los sensores supervisada por funcionarios de la GACC

4.1 La fruta debe ser pre enfriada en los pallets y trasladada a la cámara de tratamiento bajo la supervisión de funcionarios de la GACC. También pueden ser los exportadores quienes apliquen el pre-frío.

4.2 Se exigen por lo menos dos sensores para medir la temperatura del ambiente dentro de la cámara, uno en el punto de salida y el otro en el punto de retorno del aire, debiendo colocarse además un mínimo de cuatro sensores para medir la temperatura de la pulpa, dispuestos como se indica a continuación:

- a) Uno en el centro del lote al centro de la cámara de tratamiento;
- b) Uno en la esquina superior del lote al centro de la cámara de tratamiento;
- c) Uno en el centro del lote cercano al punto de retorno del aire, y
- d) Uno en la parte superior del lote cerca del punto de retorno.

4.3 La colocación de los sensores y su conexión a los registradores de temperatura deben realizarse bajo la supervisión de funcionarios de la GACC.

4.4 Puede activarse el registro en cualquier momento, pero el tratamiento cuenta solamente desde que todos los sensores de pulpa marcan la temperatura exigida.

4.5 Cuando solo se instala la cantidad mínima de sensores exigida, si la lectura de alguno de ellos está fuera de rango por más de cuatro horas consecutivas, se deberá anular y repetir el tratamiento.

5. Verificación de los resultados del tratamiento

Cuando los parámetros registrados cumplan con la exigencia, los funcionarios de la GACC pueden autorizar el término del tratamiento. Se dará por concluido con éxito luego de aprobada la calibración de los sensores con el método indicado en el punto 3.

Los sensores se deben calibrar antes de retirar la fruta de la cámara.

6. Confirmación de los resultados del tratamiento

6.1 Al término del tratamiento, deben calibrarse nuevamente los sensores con el método señalado en el punto 3. Deben archivar todos los registros de calibración para entregarlos al SAG cuando lo solicite.

6.2 Si la calibración pos tratamiento arroja una lectura de algún sensor más alta que la establecida al inicio, deben ajustarse relativamente las lecturas registradas del mismo o más sensores, y en caso de no cumplirse la exigencia una vez ajustado, se anulará el tratamiento. La GACC y el exportador deberán decidir conjuntamente si vuelven a tratar el mismo lote.

6.3 El registro impreso de temperaturas debe ir acompañado de estadísticas que acrediten que se realizó el tratamiento.

6.4 Los funcionarios de la GACC deben aprobar dichos registro y estadísticas antes de confirmar la conclusión exitosa del tratamiento, y hacer llegar la aprobación al SAG para su revisión cuando este lo solicite.

6.5 Si el tratamiento no cumple con los requisitos, se puede conectar de nuevo el registrador de temperatura y continuar el proceso en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) Si los funcionarios de la GACC confirman que el tratamiento cumple [SIC] las exigencias estipuladas en el punto 6.3, o
- b) Si pasan menos de 24 horas entre el término del tratamiento fallido y el reinicio.

En ambos casos, se puede reconectar el registrador de temperatura y seguir recopilando datos.

7. Carguío de contenedores

7.1 Los funcionarios de la GACC deben inspeccionar los contenedores para garantizar que estén libres de plagas y con la entrada protegida para evitar el ingreso de insectos.

7.2 La fruta deberá colocarse en un espacio protegido contra insectos o con mallas que separen la cámara de frío del resto del contenedor de modo de evitar el ingreso de los mismos.

8. Sello de contenedores

8.1 Los funcionarios de la GACC deberán sellar los contenedores cargados, anotando el número del sello en el certificado fitosanitario correspondiente.

8.2 Solo pueden retirar los sellos funcionarios del Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de ingreso.

9. Almacenamiento de la fruta en espera del despacho

9.1 La fruta tratada que no se cargue de inmediato puede almacenarse, pero debe ser bajo condiciones de resguardo verificadas por funcionarios de la GACC, es decir:

- a) Si se mantiene en la cámara de tratamiento, debe cerrarse la puerta;
- b) Para llevarla a una bodega, el modo de traslado debe ser confiable y estar aprobado por la GACC, y no puede almacenarse con otra fruta.
- c) El posterior carguío al contenedor debe cumplir con lo establecido en el punto 7 y hacerse bajo la supervisión de funcionarios de la GACC.

10. Certificado fitosanitario

10.1 La temperatura y duración del tratamiento de frío deben indicarse en la sección tratamiento del certificado fitosanitario.

10.2 Al arribo de los jujubes frescos a Chile, se debe hacer entrega al Ministerio de Agricultura chileno del certificado fitosanitario e informe de tratamiento de frío, con el registro de temperaturas y estadísticas firmado por funcionarios de la GACC, además de los registros de calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.

ANEXO 3

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO

1. Tipo de contenedor

El contenedor debe ser auto refrigerado, tipo cámara de frío en tránsito, y estar dotado con equipo frigorífico capaz de alcanzar y mantener la temperatura exigida.

2. Tipo de registrador

Los funcionarios de la GACC deben asegurarse de que la combinación de registrador y sensores de temperatura responda a las siguientes exigencias:

2.1 El rango de temperaturas de los sensores debe ser entre -3 y +3,0°C, con una precisión de $\pm 0,15^\circ\text{C}$;

2.2 La cantidad de sensores debe ser suficiente;

2.3 Los registradores deben tener capacidad para grabar y almacenar los datos durante el tratamiento;

2.4 La lectura de todos los sensores debe registrarse al menos cada hora y cumplir la misma exigencia de precisión indicada para los sensores, y

2.5 En los registros impresos de temperatura, deben coincidir la hora y temperatura de cada sensor, además de señalarse los códigos de los registradores y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 La calibración debe realizarse en una mezcla de hielo picado y agua destilada empleando un termómetro estándar aprobado por funcionarios de la GACC.

3.2 Deben cambiarse los sensores con lecturas $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ fuera de rango con inicio en 0°C por otros que cumplan este criterio.

3.3 Por cada contenedor, se debe extender un "Registro de calibración de sensores de temperatura de la pulpa" firmado por los funcionarios de la GACC, adjuntando el original al certificado fitosanitario.

3.4 Al arribo al puerto de destino, el Ministerio de Agricultura de Chile verificará la calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.

4. Colocación de los sensores de temperatura

4.1 La fruta embalada se cargará en los contenedores de tránsito bajo la supervisión de funcionarios de la GACC, distribuyendo las cajas de modo de dejar suficiente espacio para la circulación uniforme del aire por debajo y alrededor de las cajas y pallets.

4.2 En cada contenedor, se deben instalar por lo menos tres sensores para tomar la temperatura de la pulpa y dos para el ambiente, específicamente ubicados como se indica a continuación:

a) El primer sensor de pulpa, en el centro de la capa superior de cajas de la primera fila de la carga;

b) El segundo sensor de pulpa, en el centro, a 1,5 m de la puerta (para contenedores de 40 pies) o a 1 m (para contenedores de 20 pies), en el centro de la carga y a media altura;

c) El tercer sensor de pulpa, en las cajas de la pared izquierda de la carga, a media altura y a 1,5 m de la puerta (para contenedores de 40 pies) o a 1 m (para contenedores de 20 pies), y

d) Los dos sensores de temperatura ambiente, por separado en los puntos de entrada y retorno del aire.

4.3 Todos los sensores deben instalarse bajo la supervisión y dirección de funcionarios de la GACC.

4.4 Antes de cargar la fruta en contenedores, se debe conservar en cámaras refrigeradas para bajar la temperatura de la pulpa a 4°C .

5. Sellado de los contenedores

5.1 Los funcionarios de la GACC deberán poner un sello numerado en la puerta de cada contenedor de carga.

5.2 Solo pueden retirar los sellos funcionarios del Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de ingreso a dicho país.

6. Verificación de los resultados del tratamiento

Si el registro del tratamiento indica parámetros que cumplen las exigencias, los funcionarios de la GACC pueden autorizar el término del mismo, y si la calibración de los sensores se aprueba con el método indicado en el punto 3, se considerará que el tratamiento es válido.

Los sensores deben calibrarse antes de retirar la fruta de la cámara de tratamiento.

7. Registro de temperatura y ratificación del tratamiento

7.1 La disposición de tratamiento de frío en tránsito es para realizarlo durante el viaje desde China hasta el puerto chileno, pero puede prolongarse hasta después del arribo.

7.2 Puede comenzar a registrarse la temperatura en cualquier momento, pero el tiempo de tratamiento se contará solo cuando todos los sensores de pulpa hayan alcanzado la temperatura especificada.

7.3 La empresa naviera deberá descargar los registros computacionales de tratamiento de frío y entregarlos al Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de arribo.

7.4 Algunos viajes permiten que el tratamiento de frío concluya antes el arribo a puerto chileno. En tal caso, los registros de tratamiento se pueden descargar y enviar durante el viaje al Ministerio de Agricultura de Chile para su verificación.

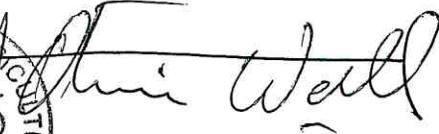
7.5 El Ministerio de Agricultura de Chile verificará que los registros cumplan con los requisitos para tratamiento de frío y determinará la validez del tratamiento en función de la calibración de los sensores.

8. Certificado fitosanitario

8.1 La temperatura y fecha de inicio del tratamiento de frío debe anotarse en el certificado fitosanitario, seguido de la inscripción en inglés "*In transit*".

8.2 Al arribo de los jujubes frescos a Chile, deberán entregarse al Ministerio de Agricultura de Chile el certificado fitosanitario, el informe del tratamiento de frío y el registro de calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.

ANÓTESE, TÓMESE RAZÓN Y COMUNÍQUESE



ANTONIO WALKER PRIETO
MINISTRO DE AGRICULTURA

Distribución:

1. Contraloría General de la República
2. Servicio Agrícola y Ganadero
3. Departamento de Asuntos Internacionales de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias
4. Oficina de Partes

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA
EXPORTACIÓN A CHILE DE JUJUBES FRESCOS CULTIVADOS EN
CHINA**

**CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE
CHILE Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA
POPULAR CHINA**

Con el fin de exportar de manera segura a Chile jujubes (*Ziziphus jujuba* Mill.) cultivados en China y sobre la base de un análisis de riesgos de plagas, el Ministerio de Agricultura de Chile, representado por su Servicio Agrícola y Ganadero, también denominado en adelante el "SAG", y la Administración General de Aduanas de la República Popular China, también denominada en adelante la "GACC", intercambiaron opiniones y llegaron al siguiente consenso:

Artículo 1 – Información general

Los jujubes (*Ziziphus jujuba* Mill.) que se exporten desde China a Chile, denominados en adelante "jujubes", deben cumplir toda la legislación y reglamentación fitosanitaria y la normativa de inocuidad y sanidad definidas por la República de Chile, como asimismo las exigencias establecidas en el presente protocolo, debiendo además estar libres de las plagas cuarentenarias de preocupación para Chile enumeradas en el anexo 1.

Artículo 2 – Inscripción

Los huertos que deseen exportar jujubes, así como las empacadoras que participen en el proceso de exportación de los mismos, deben estar inscritos con la GACC y aprobados por esta última y el SAG. Los registros deberán incluir el nombre, la dirección y el código de cada participante, a efectos de poder hacer un seguimiento preciso de la fruta exportada hasta su origen en caso de detectarse algún incumplimiento. La GACC deberá enviar al SAG el registro actualizado de inscripciones para su aprobación previa al inicio de la temporada de exportación.

Artículo 3 – Manejo de huertos

A efectos de instaurar el sistema de seguimiento, todos los huertos inscritos para exportar a Chile deberán cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), además de mantener condiciones sanitarias, descartar los jujubes podridos y adoptar un sistema de Manejo Integrado de Plagas (MIP), que abarque medidas de vigilancia, control químico y biológico de plagas y manejo agrícola.

Todos los huertos deberán llevar registro de la vigilancia y el control de plagas, los que deberán entregarse al SAG cuando los solicite. Los registros de control de plagas deben incluir información específica, con el nombre de los ingredientes activos, además de las fechas y dosificaciones de los plaguicidas aplicados durante el período de crecimiento.

Las actividades de cuarentena fitosanitaria en huertos de exportación deben realizarse bajo la dirección de personal técnico experto en vigilancia y control de plagas.

Artículo 4 – Medidas de control de plagas especiales

4.1 *Bactrocera spp.* (referido a las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos)

La GACC deberá declarar las áreas libres de plagas, denominadas en adelante ALP, de conformidad con las normas NIMF 4 y 26, condición que deberá ser aprobada por la GACC y el SAG. En caso de detectarse en un ALP alguna mosca de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos, se suspenderá la condición de ALP a la zona correspondiente. La GACC deberá informar de inmediato al SAG, en un plazo máximo de 48 horas, y desplegar el plan de emergencia nacional contra moscas de la fruta. Solo después de que la GACC haya erradicado las moscas de la fruta y obtenido la aprobación del SAG, podrá el área respectiva recuperar su condición de ALP.

Los jujubes frescos provenientes de zonas que no sean ALP deben someterse a un tratamiento de frío, con una exigencia de temperatura (de la pulpa) no superior a 3°C por un mínimo de 18 días seguidos. El tratamiento debe realizarse bajo la supervisión de funcionarios autorizados de la GACC, siguiendo los PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN definidos en el anexo 2, o bien EN TRÁNSITO, según lo establecido en el anexo 3.

4.2 *Carposina sasaki* (= *C. niponensis*)

Deberán instalarse trampas desde la floración hasta la cosecha, considerando una densidad mínima de dos cada diez hectáreas y adoptando medidas de control

agroquímico cuando la densidad poblacional (el número de polillas por trampa por día) de *Carposina sasaki* fuere de más de tres.

4.3 *Aonidiella orientalis*, *Asphidiotus destructor*, *Parlatoria oleae* (cochinilla violeta), *Parlatoria ziziphi*, *Nipaecoccus nipae*

Durante el período de crecimiento, se aplicarán agroquímicos para el control químico o se emplearán enemigos naturales para el control biológico de estas plagas.

Las medidas de Manejo Integrado de Plagas que se adopten contra las plagas enumeradas anteriormente, deben ser autorizadas por la GACC, quien las remitirá a solicitud de SAG, previo al inicio de las exportaciones.

En caso de detectarse otras plagas cuarentenarias, la GACC deberá informar inmediatamente al SAG y tomar las medidas necesarias, incluyendo controles químicos y biológicos

Artículo 5 – Embalaje

Los procesos de embalaje y almacenamiento deben ser supervisados por funcionarios de la GACC o personal autorizado por la misma.

Durante el proceso de embalaje y selección, los jujubes deben seleccionarse y clasificarse para evitar la presencia de insectos, polillas, frutos podridos, hojas, ramas, raíces o tierra entre la fruta fresca.

Se deberá tomar una muestra al azar de 300 frutos de cada lote de proceso de jujubes destinados a Chile, cortando aquellos frutos que presenten signos de daño por *Carposina sasaki* para confirmar la ausencia de larvas de esta polilla. En caso de detección de la plaga, no podrá exportarse el lote afectado. De encontrarse esta plaga en tres lotes consecutivos del mismo huerto, este último quedará excluido de exportar a Chile por el resto de la temporada.

Todo el material de embalaje debe estar limpio, no haber sido usado previamente y cumplir los requisitos sanitarios y fitosanitarios exigidos por Chile. En las cajas de embalaje con orificios de ventilación, deben emplearse mallas o bolsas perforadas con un diámetro de apertura máxima de 1,6 mm para cubrir las ventilaciones de cada caja o todo el pallet.

El material para embalaje de madera debe cumplir la norma internacional para medidas fitosanitarias No. 15 (NIMF 15).

Los jujubes ya embalados deben almacenarse inmediatamente en una cámara frigorífica aparte, solo para jujubes de la misma condición fitosanitaria, de modo de evitar cualquier contaminación cruzada.

Las cajas embaladas deben llevar una etiqueta con el nombre de la fruta, el lugar de cultivo (región y comuna), el país exportador, el nombre y código del huerto, el nombre y código de la empacadora, etc. En todas las cajas y pallets, debe marcarse el siguiente texto en inglés "*Export to the Republic of Chile*". El mismo texto debe estamparse en todas las cajas de carga aérea, ya que no se disponen en pallets.

Los contenedores en los que se carguen los jujubes frescos destinados a Chile deberán cumplir los requisitos sanitarios chilenos y estar libres de las plagas cuarentenarias de preocupación para Chile, además de no tener hojas, ramas ni tierra u otros.

Artículo 6 – Inspección y cuarentena previas a la exportación

Durante los dos primeros años de vigencia del acuerdo, el tamaño de la muestra que tomen los funcionarios de la GACC para la inspección fitosanitaria de cada lote de jujubes destinados a Chile deberá ser de 2%, debiendo cortarse simultáneamente para análisis por lo menos 40 frutos sospechosos. Si no se presentan problemas cuarentenarios durante dicho período, el tamaño de la muestra se reducirá a 1%. En caso de detectarse algún espécimen vivo de cualquiera de las plagas de mayor preocupación para Chile, el lote completo será rechazado para exportación al mercado chileno. Los funcionarios de la GACC deberán investigar la causa y tomar medidas preventivas de mejoramiento. Se deberá llevar y conservar un registro de detecciones, el que deberá enviar al SAG cuando lo solicite.

Aprobada la inspección, el funcionario de la GACC emitirá un Certificado fitosanitario del lote aprobado, indicando claramente el número del contenedor. Deberá incluirse la siguiente declaración en inglés:

"THIS BATCH OF JUJUBES COMPLIES WITH THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR THE EXPORT OF CHINESE FRESH JUJUBES TO CHILE AND IS FREE FROM ANY QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHILE".

En el certificado fitosanitario de envíos con tratamiento fitosanitario en origen, se debe señalar el método de tratamiento, la temperatura y duración del mismo, además del nombre y código de la instalación y los números del contenedor y el sello. Para los casos en que se aplique tratamiento de frío en tránsito, se deberá precisar en el

Certificado fitosanitario la temperatura, la duración y los números del contenedor y el sello, entre otros.

Antes de comenzar cualquier intercambio comercial, la GACC deberá hacer llegar al SAG ejemplares del certificado fitosanitario para su inscripción y como referencia.

Artículo 7 – Inspección y cuarentena al ingreso

Los jujubes frescos provenientes de China podrán ingresar a Chile por cualquiera de los puertos y aeropuertos autorizados por el SAG para el ingreso de fruta.

Deberá solicitarse una inspección al SAG al momento del arribo de los jujubes al puerto de ingreso chileno. El SAG examinará el certificado fitosanitario, el permiso de ingreso de animales y plantas y otros documentos, y completará el proceso de inspección y cuarentena. En el caso de envíos con tratamiento de frío en origen, se deben presentar también los documentos de registro del tratamiento ratificados y firmados por funcionarios de la GACC, junto con el registro de calibración de los sensores de temperatura de pulpa. Para los envíos con tratamiento de frío en tránsito, debe entregarse además el informe con los resultados del tratamiento y la tabla de registro de calibración de los sensores de la fruta.

No podrá ingresar a Chile ningún embarque de jujubes frescos provenientes de huertos o empacadoras no autorizados.

En caso de que se determine que un envío no fue sometido a tratamiento de frío, deberá aplicarse el tratamiento en el puerto de destino (por ejemplo, en el mismo contenedor), pudiendo alternativamente devolverse, destruirse o enviarse a otros puertos.

Todo envío en el que se detecte algún espécimen vivo de las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos se devolverá, destruirá o someterá a tratamiento. Asimismo, el SAG notificará de inmediato a la GACC y suspenderá la importación de jujubes de los huertos relacionados. La GACC deberá investigar la causa y tomar medidas para prevenir la reiteración de tales situaciones. En función del resultado de la evaluación de las medidas de mejoramiento adoptadas por la GACC, el SAG decidirá si se levanta o no la suspensión.

Si se detectaren especímenes vivos de cualquiera de las otras plagas de preocupación para Chile enumeradas en el anexo 2 o de otras plagas no reportadas en Chile, se devolverán, destruirán o someterán a tratamientos cuarentenarios los envíos

involucrados. La GACC realizará las investigaciones para esclarecer la causa y aplicar medidas destinadas a prevenir la reiteración de tales eventos.

Artículo 8 – Revisión retrospectiva

En la medida de lo necesario, el SAG realizará otro análisis de riesgo en base a la presencia efectiva de plagas en los jujubes frescos en China y las intercepciones de las mismas. La lista de plagas y las medidas de resguardo pertinentes se ajustaran de común acuerdo con la GACC.

Para garantizar el pleno cumplimiento de los requisitos del presente protocolo mediante las medidas de control y manejo tomadas, el SAG realizará una revisión retrospectiva de las inspecciones y los requisitos cuarentenarios para los jujubes frescos al cabo de cinco años de exportaciones, incluyendo vistas de inspectores. En función de los resultados, de ser necesario el Protocolo se modificará de común acuerdo de ambas partes.

En Beijing, el día 02 de Noviembre de 2018, se firman dos ejemplares de cada una de las versiones en chino, español e inglés del presente protocolo, que entrará en vigencia a contar de la fecha de firma. Cada una de las partes conservará un ejemplar de los tres textos, todos de igualmente válidos. En caso de existir alguna discrepancia de interpretación, prevalecerá la versión en inglés. El protocolo tendrá vigencia por dos años, a menos que alguna de las partes comunique a la otra su intención de modificarlo o rescindirlo con una antelación mínima de dos meses a la fecha de expiración. Se renovará automáticamente por períodos consecutivos de dos años.



**Representante del Ministerio de
Agricultura de la República de Chile**



**Representante de la Administración
General de Aduanas de la República
Popular China**

ANEXO 1

PLAGAS CUARENTENARIAS DE PREOCUPACIÓN PARA CHILE

1. *Bactrocera* spp. (referido a las moscas de la fruta de importancia económica para los jujubes frescos)
2. *Carposina sasaki* (= *C. niponensis*)
3. *Aonidiella orientalis*
4. *Asphidiotus destructor*
5. *Parlatoria oleae*
6. *Parlatoria ziziphi*
7. *Nipaecoccus nipae*

ANEXO 2

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN

1. Tipo de cámara de tratamiento de frío

1.1 Los tratamientos de frío en origen deben realizarse en cámaras de almacenamiento refrigerado autorizadas por la GACC y el SAG.

1.2 Los funcionarios de la GACC son responsables de garantizar que las cámaras empleadas por los exportadores cumplan lo normativa pertinente y estén dotadas de equipos refrigerantes capaces de mantener la fruta con la temperatura exigida.

1.3 Los funcionarios de la GACC llevarán registro de las cámaras adecuadas para el tratamiento de frío de los jujubes frescos que se exporten a Chile. Dichos registros deben contener los documentos necesarios para cumplir los siguientes requisitos de información:

(a) El plano de construcción y la ubicación de las instalaciones, además de los datos de contacto de los propietarios y encargados:

(b) El tamaño y capacidad de las instalaciones;

(c) El tipo de aislación de muros, techo y piso;

(d) La marca, el tipo, el modelo y la capacidad del compresor frigorífico, así como del vaporizador o sistema de circulación del aire, y

(e) Las especificaciones e información detallada de los equipos, como rango de temperaturas, descongelación continua y registro integrado de temperaturas.

1.4 Antes del inicio de cada temporada de exportación de jujubes, la GACC deberá entregar al SAG los nombres y direcciones de las cámaras refrigeradas inscritas.

2. Tipo de registrador de temperatura

2.1 Los funcionarios de la GACC deben asegurarse de que los sensores y el registrador de temperatura cumplan los siguientes requisitos:

(a) Los sensores deben tener un rango entre $-3,0^{\circ}\text{C}$ y $+3,0^{\circ}\text{C}$ con una precisión de $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$;

(b) Los registradores deben tener capacidad para registrar las lecturas del número total de sensores exigido;

(c) Deben tener capacidad para grabar y almacenar los datos durante el tratamiento hasta su verificación por funcionarios de la GACC;

(d) Su capacidad debe permitir el registro de los datos de todos los sensores de temperatura por lo menos una vez cada hora, con la misma precisión requerida para los sensores, y

(e) Se requiere que tengan capacidad de impresión de los datos, indicando los sensores, la hora y temperatura de lectura, además de los números del registrador y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 Los sensores de temperatura deben calibrarse en una mezcla de agua destilada con hielo picado mediante un termómetro estandarizado aprobado por los funcionarios de la GACC.

(a) Deben cambiarse los sensores con lecturas $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ fuera de rango con inicio en 0°C por otros que cumplan este criterio.

(b) Al terminar el tratamiento, los funcionarios de la GACC deben verificar la exactitud de los sensores de pulpa con el método mencionado en el punto 3.1.

4. Colocación de los sensores supervisada por funcionarios de la GACC

4.1 La fruta debe ser pre enfriada en los pallets y trasladada a la cámara de tratamiento bajo la supervisión de funcionarios de la GACC. También pueden ser los exportadores quienes apliquen el pre-frío.

4.2 Se exigen por lo menos dos sensores para medir la temperatura del ambiente dentro de la cámara, uno en el punto de salida y el otro en el punto de retorno del aire, debiendo colocarse además un mínimo de cuatro sensores para medir la temperatura de la pulpa, dispuestos como se indica a continuación:

- a) Uno en el centro del lote al centro de la cámara de tratamiento;
- b) Uno en la esquina superior del lote al centro de la cámara de tratamiento;
- c) Uno en el centro del lote cercano al punto de retorno del aire, y
- d) Uno en la parte superior del lote cerca del punto de retorno.

4.3 La colocación de los sensores y su conexión a los registradores de temperatura deben realizarse bajo la supervisión de funcionarios de la GACC.

4.4 Puede activarse el registro en cualquier momento, pero el tratamiento cuenta solamente desde que todos los sensores de pulpa marcan la temperatura exigida.

4.5 Cuando solo se instala la cantidad mínima de sensores exigida, si la lectura de alguno de ellos está fuera de rango por más de cuatro horas consecutivas, se deberá anular y repetir el tratamiento.

5. Verificación de los resultados del tratamiento

Cuando los parámetros registrados cumplan con la exigencia, los funcionarios de la GACC pueden autorizar el término del tratamiento. Se dará por concluido con éxito luego de aprobada la calibración de los sensores con el método indicado en el punto 3.

Los sensores se deben calibrar antes de retirar la fruta de la cámara.

6. Confirmación de los resultados del tratamiento

6.1 Al término del tratamiento, deben calibrarse nuevamente los sensores con el método señalado en el punto 3. Deben archivar todos los registros de calibración para entregarlos al SAG cuando lo solicite.

6.2 Si la calibración pos tratamiento arroja una lectura de algún sensor más alta que la establecida al inicio, deben ajustarse relativamente las lecturas registradas del mismo o

más sensores, y en caso de no cumplirse la exigencia una vez ajustado, se anulará el tratamiento. La GACC y el exportador deberán decidir conjuntamente si vuelven a tratar el mismo lote.

6.3 El registro impreso de temperaturas debe ir acompañado de estadísticas que acrediten que se realizó el tratamiento.

6.4 Los funcionarios de la GACC deben aprobar dichos registro y estadísticas antes de confirmar la conclusión exitosa del tratamiento, y hacer llegar la aprobación al SAG para su revisión cuando este lo solicite.

6.5 Si el tratamiento no cumple con los requisitos, se puede conectar de nuevo el registrador de temperatura y continuar el proceso en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) Si los funcionarios de la GACC confirman que el tratamiento cumple [SIC] las exigencias estipuladas en el punto 6.3, o
- b) Si pasan menos de 24 horas entre el término del tratamiento fallido y el reinicio.

En ambos casos, se puede reconectar el registrador de temperatura y seguir recopilando datos.

7. Carguío de contenedores

7.1 Los funcionarios de la GACC deben inspeccionar los contenedores para garantizar que estén libres de plagas y con la entrada protegida para evitar el ingreso de insectos.

7.2 La fruta deberá colocarse en un espacio protegido contra insectos o con mallas que separen la cámara de frío del resto del contenedor de modo de evitar el ingreso de los mismos.

8. Sello de contenedores

8.1 Los funcionarios de la GACC deberán sellar los contenedores cargados, anotando el número del sello en el certificado fitosanitario correspondiente.

8.2 Solo pueden retirar los sellos funcionarios del Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de ingreso.

9. Almacenamiento de la fruta en espera del despacho

9.1 La fruta tratada que no se cargue de inmediato puede almacenarse, pero debe ser bajo condiciones de resguardo verificadas por funcionarios de la GACC, es decir:

- a) Si se mantiene en la cámara de tratamiento, debe cerrarse la puerta;
- b) Para llevarla a una bodega, el modo de traslado debe ser confiable y estar aprobado por la GACC, y no puede almacenarse con otra fruta.
- c) El posterior carguío al contenedor debe cumplir con lo establecido en el punto 7 y hacerse bajo la supervisión de funcionarios de la GACC.

10. Certificado fitosanitario

10.1 La temperatura y duración del tratamiento de frío deben indicarse en la sección tratamiento del certificado fitosanitario.

10.2 Al arribo de los jujubes frescos a Chile, se debe hacer entrega al Ministerio de Agricultura chileno del certificado fitosanitario e informe de tratamiento de frío, con el registro de temperaturas y estadísticas firmado por funcionarios de la GACC, además de los registros de calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.

ANEXO 3

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA EL TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO

1. Tipo de contenedor

El contenedor debe ser auto refrigerado, tipo cámara de frío en tránsito, y estar dotado con equipo frigorífico capaz de alcanzar y mantener la temperatura exigida.

2. Tipo de registrador

Los funcionarios de la GACC deben asegurarse de que la combinación de registrador y sensores de temperatura responda a las siguientes exigencias:

2.1 El rango de temperaturas de los sensores debe ser entre -3 y +3,0°C, con una precisión de $\pm 0,15^\circ\text{C}$;

2.2 La cantidad de sensores debe ser suficiente;

2.3 Los registradores deben tener capacidad para grabar y almacenar los datos durante el tratamiento;

2.4 La lectura de todos los sensores debe registrarse al menos cada hora y cumplir la misma exigencia de precisión indicada para los sensores, y

2.5 En los registros impresos de temperatura, deben coincidir la hora y temperatura de cada sensor, además de señalarse los códigos de los registradores y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 La calibración debe realizarse en una mezcla de hielo picado y agua destilada empleando un termómetro estándar aprobado por funcionarios de la GACC.

3.2 Deben cambiarse los sensores con lecturas $\pm 0,3^\circ\text{C}$ fuera de rango con inicio en 0°C por otros que cumplan este criterio.

3.3 Por cada contenedor, se debe extender un "Registro de calibración de sensores de temperatura de la pulpa" firmado por los funcionarios de la GACC, adjuntando el original al certificado fitosanitario.

3.4 Al arribo al puerto de destino, el Ministerio de Agricultura de Chile verificará la calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.

4. Colocación de los sensores de temperatura

4.1 La fruta embalada se cargará en los contenedores de tránsito bajo la supervisión de funcionarios de la GACC, distribuyendo las cajas de modo de dejar suficiente espacio para la circulación uniforme del aire por debajo y alrededor de las cajas y pallets.

4.2 En cada contenedor, se deben instalar por lo menos tres sensores para tomar la temperatura de la pulpa y dos para el ambiente, específicamente ubicados como se indica a continuación:

- a) El primer sensor de pulpa, en el centro de la capa superior de cajas de la primera fila de la carga;
- b) El segundo sensor de pulpa, en el centro, a 1,5 m de la puerta (para contenedores de 40 pies) o a 1 m (para contenedores de 20 pies), en el centro de la carga y a media altura;
- c) El tercer sensor de pulpa, en las cajas de la pared izquierda de la carga, a media altura y a 1,5 m de la puerta (para contenedores de 40 pies) o a 1 m (para contenedores de 20 pies), y
- d) Los dos sensores de temperatura ambiente, por separado en los puntos de entrada y retorno del aire.

4.3 Todos los sensores deben instalarse bajo la supervisión y dirección de funcionarios de la GACC.

4.4 Antes de cargar la fruta en contenedores, se debe conservar en cámaras refrigeradas para bajar la temperatura de la pulpa a 4°C.

5. Sellado de los contenedores

5.1 Los funcionarios de la GACC deberán poner un sello numerado en la puerta de cada contenedor de carga.

5.2 Solo pueden retirar los sellos funcionarios del Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de ingreso a dicho país.

6. Verificación de los resultados del tratamiento

Si el registro del tratamiento indica parámetros que cumplen las exigencias, los funcionarios de la GACC pueden autorizar el término del mismo, y si la calibración de los sensores se aprueba con el método indicado en el punto 3, se considerará que el tratamiento es válido.

Los sensores deben calibrarse antes de retirar la fruta de la cámara de tratamiento.

7. Registro de temperatura y ratificación del tratamiento

7.1 La disposición de tratamiento de frío en tránsito es para realizarlo durante el viaje desde China hasta el puerto chileno, pero puede prolongarse hasta después del arribo.

7.2 Puede comenzar a registrarse la temperatura en cualquier momento, pero el tiempo de tratamiento se contará solo cuando todos los sensores de pulpa hayan alcanzado la temperatura especificada.

7.3 La empresa naviera deberá descargar los registros computacionales de tratamiento de frío y entregarlos al Ministerio de Agricultura de Chile en el puerto de arribo.

7.4 Algunos viajes permiten que el tratamiento de frío concluya antes el arribo a puerto chileno. En tal caso, los registros de tratamiento se pueden descargar y enviar durante el viaje al Ministerio de Agricultura de Chile para su verificación.

7.5 El Ministerio de Agricultura de Chile verificará que los registros cumplan con los requisitos para tratamiento de frío y determinará la validez del tratamiento en función de la calibración de los sensores.

8. Certificado fitosanitario

8.1 La temperatura y fecha de inicio del tratamiento de frío debe anotarse en el certificado fitosanitario, seguido de la inscripción en inglés "*In transit*".

8.2 Al arribo de los jujubes frescos a Chile, deberán entregarse al Ministerio de Agricultura de Chile el certificado fitosanitario, el informe del tratamiento de frío y el registro de calibración de los sensores de temperatura de la pulpa.