

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO
RURAL DE COLOMBIA
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO
I.C.A.

MINISTERIO DE AGRICULTURA DE CHILE
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO
S.A.G.

**PLAN DE TRABAJO PARA EL ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS DE SEGURIDAD
CUARENTENARIA, CONTRA LA POLILLA ORIENTAL DE LA FRUTA (*Cydia molesta* Busck) Y
LA POLILLA DE LA MANZANA (*Cydia pomonella* Linnaeus),
EN FRUTAS DE CAROZO Y POMACEAS A EXPORTARSE DESDE CHILE A COLOMBIA.**

1. OBJETIVO.

Continuar con la exportación de frutas frescas a Colombia con inspección y certificación en Chile, estableciendo los procedimientos que deberán seguirse para la exclusión de las especies cuarentenarias *Cydia molesta* / *C. pomonella*.

2. ESPECIES INCLUIDAS.

2.1. Se consideran las siguientes frutas:

Durazno	Nectarín	Cereza	Pera
Ciruela	Plumcot	Damasco	Manzana

3. AREAS DE PRODUCCION.

Quedarán comprendidas las áreas de producción de existentes desde la III hasta la X Región y Región Metropolitana.

4. PARTICIPANTES.

4.1. El Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) de Colombia.

4.2. El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile.

4.3. La Asociación de Exportadores de Chile, A.G. (ASOEX).

4.4. Las Empresas Exportadoras.

5. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES.

5.1. Del ICA.

5.1.1. Realizar en Chile, la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente Plan de Trabajo.

5.1.2. Coordinar con el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la aplicación y supervisión del cumplimiento de las medidas acordadas en este Plan.

5.2. Del SAG.

5.2.1. Coordinar y supervisar las actividades contempladas en el presente Plan de Trabajo.

5.2.2. Disponer de los registros de las Empacadoras y sus códigos, así como de las Empresas Exportadoras asociadas a las Empacadoras que procesen frutas con destino a Colombia, proporcionados por la ASOEX.

5.2.3. Realizar una supervisión permanente al proceso de muestreo de la fruta en la línea de selección y empaque que debe realizar cada Empacadora.

5.2.4. Inspeccionar frutas con destino a Colombia para verificar su condición fitosanitaria, directamente en las Empacadoras.

5.2.5. Certificar en los puertos de salida los lotes aprobados y embarcados.

5.3. De la ASOEX.

5.3.1. Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra el ICA para la supervisión del presente Plan de Trabajo.

5.3.2. Canalizar la participación de las Empresas Exportadoras y Empacadoras en el presente Plan y difundir oportunamente a todos los interesados en exportar frutas a Colombia, el contenido del mismo.

5.3.3. Proporcionar al SAG, el registro de las Empacadoras y sus códigos, así como de las Empresas Exportadoras asociadas a las Empacadoras que participarán en este Plan durante la temporada.

5.4. DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS.

- 5.4.1. Deberán registrar ante la ASOEX, aquellas Empacadoras que empaquen frutas con destino a Colombia.
- 5.4.2. Velar por el fiel cumplimiento de las condiciones establecidas en este Plan, especialmente en lo relativo a las medidas de manejo fitosanitario a nivel de áreas de producción y Empacadoras.
- 5.4.3. Asimismo, deberán mantener disponible para el SAG, la lista de productores que procesarán frutas en cada Empacadora registrada, definiendo cada una de las diferentes razones sociales y código que empleará cada uno de los productores e informar a la contraparte técnica responsable de la aplicación de las medidas de seguridad cuarentenaria contempladas en el presente Plan de Trabajo.
- 5.4.4. Mantener a disposición del SAG y el ICA, en cada Empacadora registrada, los resultados derivados del muestreo de frutos en la mesa de selección; estos registros deberán mantenerse para cada especie y variedad de fruta por productor.
- 5.4.5. Cada Empacadora registrada, deberá presentar un registro de las variedades agronómicas y su equivalente como denominación comercial, por productor, de las frutas que se procesen con destino a Colombia.

6. MEDIDAS DE SEGURIDAD CUARENTENARIA A ESTABLECER.

6.1. A nivel de áreas de producción.

- 6.1.1. Todas las áreas de producción (predios/huertos) que produzcan frutas de carozo y pomáceas a exportarse a Colombia deberán estar adscritas a un sistema de trampeo reconocido por el SAG, que les permita realizar de manera oportuna la aplicación de medidas de control para la especie ***Cydia molesta* / *C. pomonella***.

Los sistemas de manejo fitosanitario deben estar accesibles al SAG y el ICA en cada Empacadora, de tal manera de permitir la auditoria y evaluación de éstos, en los casos que corresponda.

- 6.1.2. Aquellas áreas de producción de fruta cuyos planes de manejo fitosanitario para el control de ***Cydia molesta* / *C. pomonella*** se consideren insuficientes

por parte del SAG y el ICA, serán excluidas de exportar a Colombia hasta en tanto no se demuestre que el manejo ha sido el adecuado.

6.2. A nivel de Empacadoras.

- 6.2.1. Todas las Empacadoras que procesen frutas a exportarse a Colombia deben encontrarse registradas en la ASOEX y ésta poner dichos registros a disposición del SAG.
- 6.2.2. Las Empacadoras deberán contar con una contraparte técnica, responsable del proceso de selección, empaque y acopio, quien mantendrá registros por especie y variedad de las producciones procesadas por cada productor, con indicación de la detección de problemas fitosanitarios.
- 6.2.3. Con este objetivo, las Empacadoras deberán realizar un muestreo de la fruta en la línea de selección y empaque, en base a la metodología de muestreo establecida en el Anexo I, cuya información será recabada en los Formatos 1 y 2.

El proceso de embalaje debe ser notificado al SAG. La notificación debe especificar si se trata de procesos continuos o permanentes durante toda la temporada o caso a caso, es decir, días o períodos de días determinados.

- 6.2.3.1. Las especies cereza y damasco quedan excluidas del muestreo de la fruta en la línea de selección y empaque, sin embargo, aquellas Empacadoras que lleven a cabo embalajes de éstas especies, deberán notificar al SAG la realización de éstos a objeto de permitir la supervisión y muestreo de estos embalajes.
- 6.2.4. La contraparte técnica, representada por el equipo de control de calidad, responsable de la Empacadora, deberá estar debidamente capacitada y contar con los medios adecuados para determinar estados inmaduros de ***Cydia molesta* / *C. pomonella***, o remitir éstos a la Oficina SAG, capacitar al personal de la mesa de selección y supervisarlos constantemente para obtener una óptima detección de frutos con daños y excluir del Programa de embarques a Colombia, la variedad de frutas de los productores en los que se haya presentado una o más frutas con presencia de larvas vivas de ***Cydia molesta* / *C. pomonella***.

Durante el desarrollo de la temporada de exportación, se permitirá un máximo de dos detecciones de larvas vivas de ***Cydia molesta* / *C. pomonella*** para cada productor, considerando la sumatoria de las detecciones realizadas por la Empacadora y el SAG. Cualquier nueva detección por sobre la cantidad

indicada, implicará que el predio/huerto del productor quede excluido de participar en el Programa de exportaciones a Colombia.

- 6.2.5. Las Empacadoras en que la contraparte técnica tenga un desempeño en el cumplimiento de sus responsabilidades insatisfactorio para el SAG y el ICA, serán suspendidas por el SAG para exportar a Colombia.
- 6.2.6. Todas las Empacadoras deberán disponer de una bitácora en la que los inspectores del SAG y el CA consignarán todas las visitas y observaciones, recomendaciones y anomalías que detecten a nivel del manejo de las áreas de producción, en las Empacadoras y en las inspecciones de la fruta destinada a la exportación.

6.3. A nivel de inspección SAG.

- 6.3.1. La inspección de las frutas con destino a Colombia, sólo se llevarán a efecto en las Empacadoras registradas ante el SAG.
- 6.3.2. Las frutas destinadas a Colombia se someterán a los “Procedimientos para la Inspección Fitosanitaria en Origen y Puertos de Embarque de Productos Hortofrutícolas Frescos, Secos y Deshidratados de Exportación”, establecido por SAG en cada temporada y que forman parte del presente Plan de Trabajo (Anexo II).
- 6.3.3. El nivel de inspección que se utilizará para frutas de carozo corresponderá al 2.0% del tamaño del lote cuando éste sea igual o superior a 1.000 cajas. Para lotes inferiores a 1.000 cajas se tomarán 19 cajas muestra.

En el caso de pomáceas, el nivel de inspección a utilizar corresponderá a 36 cajas para lotes inferiores a 1500 cajas; 2,5% para lotes entre 1500 y 4000 cajas y para lotes superiores a 4000 cajas, se muestrearán 100 cajas.

- 6.3.4. Se procederá a rechazar los lotes en que se detecte la presencia de larvas vivas de ***Cydia molesta*** / ***C. pomonella***, quedando la variedad de fruta del productor origen del problema, objetada de continuar su exportación a Colombia durante la temporada.
- 6.3.5. De comprobarse una nueva detección de ***Cydia molesta*** / ***C. pomonella*** en una o más variedades o especies, del mismo productor, el huerto implicado de este productor quedará eliminado para exportar a Colombia, por el resto de la temporada.
- 6.3.6. A contar de la tercera detección de ***Cydia molesta*** / ***C. pomonella*** en inspecciones SAG, aquellas Empacadoras que presenten un número de detecciones, producto del muestreo de frutas en la línea de selección y empaque,

menores que las realizadas por el SAG, serán suspendidas por 10 días de procesar frutas, previa evaluación realizada por el SAG en cada caso.

Si una vez cumplida la medida de suspensión, el SAG realiza una nueva detección, continuando éstas siendo mayores que las realizadas por la Empacadora, se procederá a excluir a ésta de participar en el Programa por el resto de la temporada.

6.3.7. Durante el desarrollo de la temporada de exportación, el SAG mantendrá en permanente evaluación las detecciones efectuadas por las Empacadoras y las detecciones realizadas por el SAG, con la finalidad de adoptar las medidas correctivas a que hubiere lugar con motivo de dicha evaluación.

6.3.8. Las medidas de resguardo de la fruta aprobada para la exportación y su despacho a los puertos de embarque, serán las establecidas en los "Procedimientos" que se señalan en el punto 6.3.2.

6.4. A nivel de los Puertos de Embarque.

6.4.1. En los puertos de embarque no se llevarán a efecto inspecciones de las frutas incluidas en este Plan de Trabajo con destino a Colombia.

6.4.2. Las frutas autorizadas en origen para su exportación, serán sometidas en los puertos de embarque al control y verificación estipulado en el Anexo II, establecido por el SAG en cada temporada y que se entiende forman parte de este Plan de Trabajo.

6.4.3. Los cargamentos aprobados y embarcados estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido por el SAG en los puertos de embarque con la siguiente declaración adicional: "Producto libre de ***Cydia molesta*** / ***C. pomonella***".

7. INGRESO A COLOMBIA.

7.1. Criterios Generales.

7.1.1. Sólo los embarques que cumplan todos los requisitos de este Plan de Trabajo se presentarán al ICA en el punto de ingreso.

7.1.2. Las frutas incluidas en el presente Plan y cuya exportación desde Chile haya sido autorizada, ingresará a Colombia a través de los puertos de entrada autorizados por el ICA.

7.1.3. El único documento requerido por el ICA en el punto de entrada será:

- a) Certificado Fitosanitario Internacional expedido por el SAG.
- 7.1.4. Los cargamentos de fruta fresca originarios de Chile serán inspeccionados en los puntos de ingreso autorizados por Colombia, por los inspectores del ICA, quienes tienen la facultad de disponer medidas complementarias, de acuerdo a la condición fitosanitaria de los cargamentos.
- 7.1.5. El ICA verificará que se cumplan los requisitos de empaque.
- 7.1.6. Sólo se permitirá la entrada a Colombia de embarques que cumplan los requisitos de documentación, empaque y transporte y que no tengan detección de:
- a) Plagas cuarentenarias vivas.
- 7.1.7. En casos donde se detecten plagas muertas, se permitirá el ingreso del embarque a Colombia.
- 7.1.8. El ICA notificará al SAG en forma oportuna de cualquier plaga viva detectada en embarques así como anomalías en la documentación, empaque y transporte y sobre la acción que fue tomada (admisión, retención o rechazo).

8. PROCEDIMIENTOS DE RETENCION Y RECHAZO.

8.1. Retención de embarques.

En casos donde se detecte una larva viva, el embarque será retenido hasta que se determine su situación cuarentenaria. El exportador puede optar por esperar el resultado o retornar el embarque. El SAG tendrá la oportunidad de revisar los especímenes sólo cuando exista disponibilidad de ello.

8.2. Rechazo de embarques.

8.2.1. Los embarques que no cumplan los requisitos del Plan de Trabajo para documentación, empaque o transporte serán rechazados.

8.2.2. Ningún embarque rechazado en el punto de ingreso puede ser reacondicionado ni reenviado para importación a Colombia.

Embarque corresponde a fruta amparada por un Certificado Fitosanitario.

- 8.2.3. En el caso de deficiencias en documentación, se pueden reexpedir documentos únicamente después de consultar al ICA.
- 8.2.4. Si como resultado de la inspección efectuada en el punto de entrada, se detecta una larva viva de *Cydia molesta* / *C. pomonella*, se notificará de inmediato al SAG para proceder a la suspensión de la variedad del productor origen del problema por el resto de la temporada, al productor y/o la Empacadora si el análisis realizado por el SAG así lo determina. El cargamento será sometido a redestinación o destrucción.
- 8.2.5. El SAG deberá realizar una investigación de seguimiento de embarques rechazados para determinar la responsabilidad de los participantes e identificar puntos débiles en el Programa. El SAG informará al ICA de las conclusiones y medidas correctivas aplicadas.
- 8.2.6. El ICA mantendrá disponible la información de las inspecciones realizadas a los embarques de frutas originarias de Chile para revisión del SAG cuando así se solicite.

9. ACUERDO GENERAL.

- 9.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por el SAG y el ICA, para ser usado como una guía para la certificación y exportación de durazno, ciruela, nectarin, plumcot, cereza, damasco, manzana y pera de la República de Chile a la República de Colombia. Todas las modificaciones tienen que ser acordadas conjuntamente y por escrito.
- 9.2. Este Plan de Trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tiene vigencia indefinida.

10. APROBACION.

Este Plan de Trabajo ha sido aprobado:

**POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y
DESARROLLO RURAL DE COLOMBIA**

**POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE
CHILE**

**EL GERENTE GENERAL
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO**

**EL DIRECTOR NACIONAL DEL
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO**

Firma Original
ALVARO ABISAMBRA ABISAMBRA

Firma Original
CARLOS PARRA MERINO

Fecha: 13 de septiembre, 2002

Fecha: 8 de agosto, 2002

ANEXO I

PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA VERIFICAR LA PRESENCIA DE *Cydia molesta* / *C. pomonella* EN LA MESA DE SELECCION

1. El personal de la mesa de selección hará su habitual labor de inspección visual a la fruta así como su clasificación, separando aquellos frutos que presenten signos de daños por larvas.
2. Todos los frutos que presenten signos de daño por larvas, se deberán separar en recipientes aparte de la mesa de selección.
3. El personal de la contraparte técnica deberá evaluar cada hora la totalidad de la fruta contenida en esos recipientes, los que se deberán revisar minuciosamente realizando una adecuada disección con el objeto de detectar larvas vivas y su posterior identificación para certificar que corresponden a ***Cydia molesta* / *C. pomonella***.

Si el proceso de selección para cada productor-variedad dura menos de una hora, se revisarán sólo una vez los frutos contenidos en los recipientes al final del proceso.

El muestreo de la fruta en la mesa de selección debe quedar consignado en el Formato 1.

4. Al identificarse larvas vivas de ***Cydia molesta* / *C. pomonella***, se deberá elaborar un reporte que contenga la fecha, el nombre del productor, el nombre del predio de donde procede la fruta, la especie, la variedad y número de larvas vivas encontradas (Formato 2).
5. El reporte (Formato 2) deberá remitirse de inmediato por FAX a la Oficina del SAG correspondiente a la ubicación de la Empacadora, junto al Formato 1.
6. La detección de una larva viva de ***Cydia molesta* / *C. pomonella*** en cualquier estadio, resultará en la exclusión de la variedad del productor del programa de embarque a Colombia de acuerdo a lo establecido en el Plan de Trabajo.

NOMBRE Y FIRMA CONTRAPARTE

Nota: Acompañar Folio N° de Informe de Muestreo en cada caso.