

CUARENTENA INTERNA POR LOBESIA BOTRANA PARA BODEGAS DE VINOS Y JUGOS



SAG
Ministerio de
Agricultura



Gobierno de Chile

Alcance

Todas las bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugos que:

- 1.- Se encuentren dentro del Área Reglamentada (547).
- 2.- Se encuentren fuera del Área Reglamentada y reciban uva proveniente del Área Reglamentada. (151)

RESPONSABILIDADES

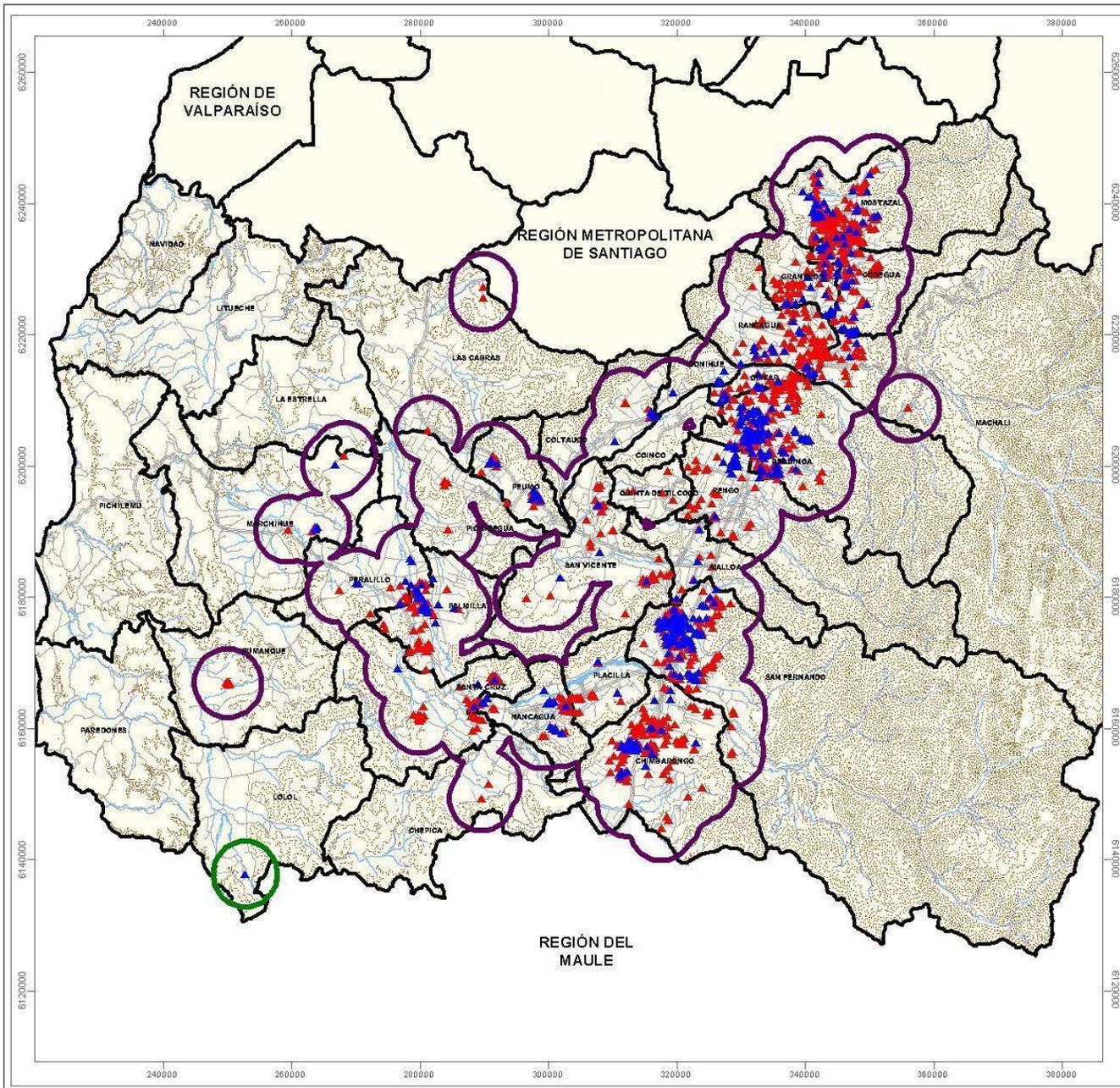
- Inscripción: Dentro o fuera del A. Reg.
- Establecer un Plan Operacional de Trabajo (POT).
- Establecer un programa de manejo de desechos.
- Recepcionar artículos reglamentados solo de productores que se encuentren autorizados por el SAG.

RESPONSABILIDADES

- Verificar en la recepción y despacho que el transporte de los artículos reglamentados cumple con las medidas de exigidas por el Servicio.
- Mantener registro de movimiento de fruta con documentos de SII como respaldo.
- Establecer un responsable ante el SAG.

Temporada 2008-09

- Se inicia la inscripción de bodegas de vinos dentro y fuera de las áreas reglamentadas del país.
- Al analizar los mapas de detecciones se aprecia que las detecciones pueden estar relacionadas a la carretera que recorre el país, por lo tanto, la teoría del movimiento con la uva vinífera toma fuerza (medidas de resguardo para el transporte).
- Con el fin de no asignar capturas a zonas donde no se encuentra establecida la plaga se establecen las áreas de resguardo.



Detecciones y Área Reglamentada *Lobesia botrana*

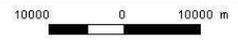
Temporada 2008-09 y 2009-10
27 de Noviembre 2009

Región del Libertador Gral. Bernardo O'Higgins

Legenda

- ▲ Detección Temporada 2008-09
- ▲ Detección Temporada 2009-10
- Área Reglamentada
- Área Deteccion Aislada Temporada 2009-10
- Límites Comunales
- Curvas de Nivel
- Caminos Principales
- Caminos Secundarios

Información Cartográfica
Datum WGS 84 - H. 1:50 000




CHILE
 DIVISIÓN DE PROTECCIÓN AGRÍCOLA Y FORESTAL



- En un principio todas las bodegas tenían que construir las áreas de resguardo para la uva reglamentada.



Copyright (C) 2005 - www.fh.cl

- El 2009-10 se creó un radio de 2 Km desde el lugar de captura separando las medidas de cuarentena para los que se encontraban fuera de esta área.







Resumen Medidas Cuarentena Interna

Bodegas vinos y jugos Instructivo 5 C

Bodegas de Vino

Procesa uva de Áreas Reglamentadas:

- Área Resguardo para camiones y acopio
- Áreas independientes para camiones y acopio

Bodegas de Vino

Procesa uva de diversas procedencias:

- Área Resguardo para camiones y acopio
- Áreas independientes para camiones y acopio

Bodegas de Vino

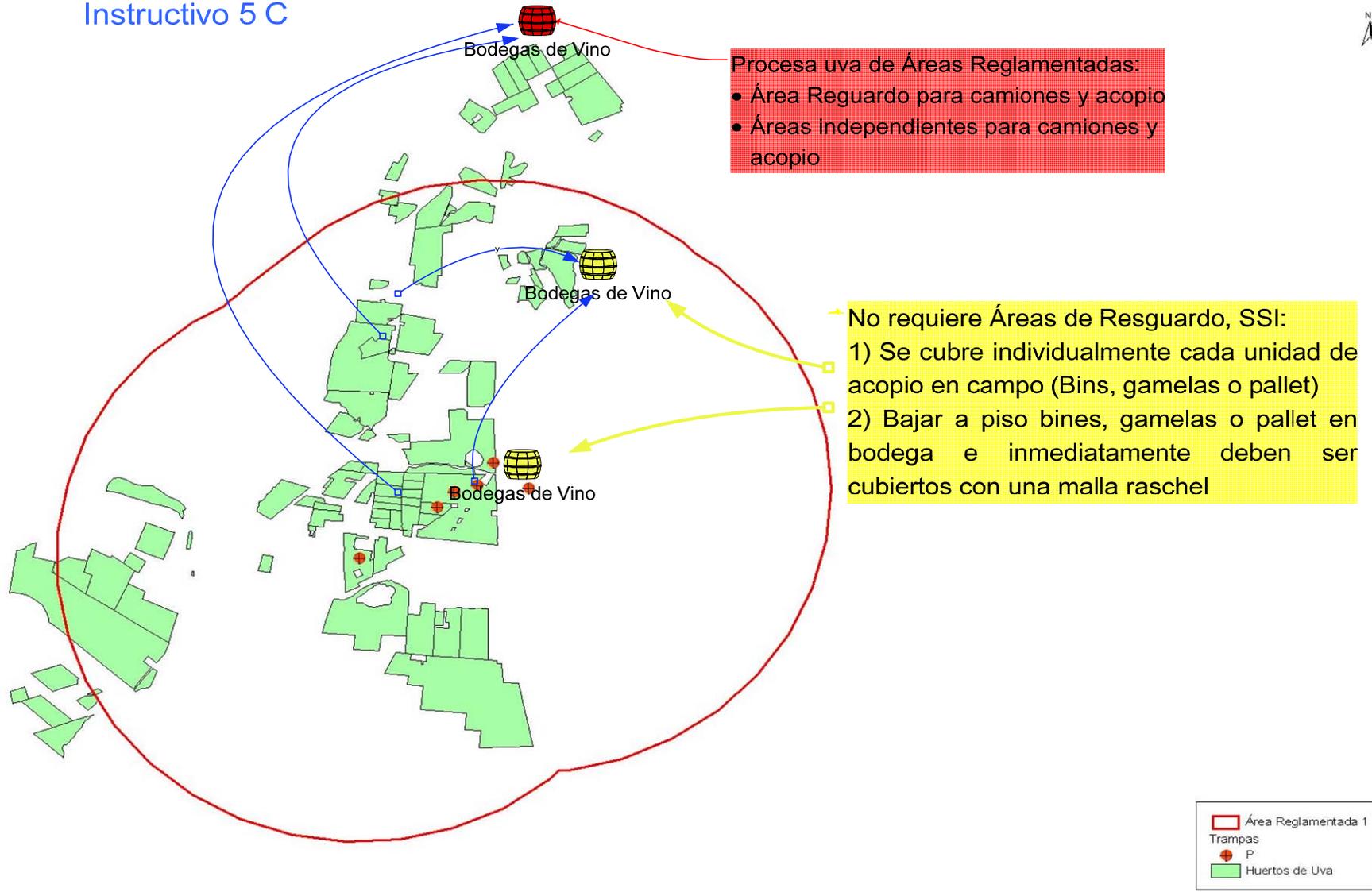
No requiere Áreas de Resguardo, SSI:

- 1) Se cubre individualmente cada unidad de acopio en campo (Bins, gamelas o pallet)
- 2) Bajar a piso bins, gamelas o pallet en bodega e inmediatamente deben ser cubiertos con una malla raschel



Resumen Medidas Cuarentena Interna

Bodegas vinos y jugos
Instructivo 5 C



Temporada 2010-11

- Durante la temporada 2010-11 para la recepción de la fruta reglamentada en bins, cajas o gamelas, se debe implementar una de las siguientes medidas de Resguardo:
 - 1.-Área de resguardo para la recepción y acopio de la uva.
 - 2.- Dos áreas de resguardo independientes; Un área para el desencarpado de los camiones y un área de acopio.

Temporada 2010-11

- Cubrir cada unidad de acopio (bins, pallet de cajas cosecheras o gamelas) con un capuchón de malla raschel. Los capuchones deben ser retirados individualmente en el momento en que la Uva será volteada en el pozo de molienda
- Bajar los bins, cajas cosecheras u otros a piso. Cuando termina la operación se procede a cubrir la totalidad de los bins con una malla raschel 80 % de sombreadamiento doble o simple 90 % de sombreadamiento. Para procesar la fruta se retira la carpa sistemáticamente de acuerdo a las necesidades de molienda.

CUARENTENA INTERNA POR LOBESIA BOTRANA PARA ELABORACIÓN DE PASAS



SAG
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile



Alcance

- 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.
- Se permiten secados al horno y al aire libre
- Al inicio de la temporada 08-09 aquellos productores que tenían detecciones sólo podían producir pasas en los mismos predios con detección.
- Los productores con uvas de áreas reglamentadas sólo podían secar su uva al aire libre dentro de las áreas reglamentadas.

- Para instalar un secador al aire libre con uvas reglamentadas, el secadero debía estar a más de 5 Km de un olivo o una parra.
- Si se detectaba alguna polilla toda la partida se fumigaba con bromuro de metilo.

-



Temporada 2010-11



- Se eliminaron los 5 Km. como restricción para un secadero al aire libre.
- Existen 584 paseras u hornos en A. Reg. y 14 en A. libres
- El origen de la uva puede ser de predios con o sin detección.



- Si en alguna etapa del proceso se encuentran ejemplares de Lb, se deberá fumigar la partida con Bromuro de metilo o Fosfina.



- 
- La uva una vez terminado su proceso de secado las pasas se deben mover:
 - Cubierta con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90 % de sombreamiento.
 - En Transporte encarpado.
 - Contenedor consolidado en origen.
 - Otras alternativas, previa autorización del SAG.
- 

Gracias.



SAG
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile