



**PLAN DE TRABAJO PARA LA IMPORTACIÓN A CHILE DE FRUTOS
FRESCOS DE PAPAYA (*Carica papaya*), PARA CONSUMO,
PRODUCIDOS EN LOS ESTADOS DE BRASIL INDIVIDUALIZADOS,
BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS DE MITIGACIÓN DEL RIESGO**

2023





ÍNDICE

1. Introducción.....	3
2. Organizaciones participantes.....	3
3. Responsabilidad de los Participantes.....	4
3.1 De ambas ONPF (SAG y DSV/MAPA).....	4
3.2 Del DSV/MAPA.....	4
3.3 Del SAG.....	6
3.4 De los Exportadores.....	6
3.5 De la Asociación Brasileña de Productores de Exportación de Frutas y Derivados (ABRAFRUTAS).....	6
4. Registro de Exportadores de frutas frescas de papaya.....	6
5. Medidas generales realizadas en los Lugares o Unidades de Producción.....	7
6. Sistema de monitoreo de <i>Bactrocera carambolae</i>	8
7. Sistema de monitoreo de moscas de la fruta <i>Anastrepha fraterculus</i> y <i>Ceratitis capitata</i> en los Lugares o Unidades de Producción.....	9
8. Sistema de seguimiento y control para <i>Phytophthora palmivora</i>	12
9. Medidas fitosanitarias y de trazabilidad en la cosecha y traslado a la Empacadora.....	13
10. Recepción, procesamiento, almacenamiento y verificaciones en Empacadoras.....	14
11. Inspección fitosanitaria en Empacadoras.....	16
12. Emisión de Certificado Fitosanitario de Exportación oficial.....	17
13. Inspección en destino.....	18
14. Intercepciones y no conformidades en destino.....	19
15. Auditorías.....	19
16. Plazo de vigencia del plan de trabajo.....	20
17. Aprobación.....	20
Anexo - Normas Administrativas y Laborales.....	21





1. Introducción

El Plan de Trabajo para la exportación de frutos frescos de papaya (*Carica papaya*), para consumo, desde los Estados brasileños de Alagoas, Bahía, Ceará, Espírito Santo, Mato Grosso del Sur, Minas Gerais, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Río de Janeiro, Río Grande del Norte, Río Grande del Sur, São Paulo, Santa Catarina y Sergipe, a Chile, es un acuerdo conjunto entre el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile, y el Departamento de Sanidad Vegetal e Insumos Agrícolas (DSV) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil (MAPA), que tiene como objetivo cumplir, en el país de origen, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para las plagas señaladas a continuación:

- *Brevipalpus phoenicis* (Acari, Tenuipalpidae)
- *Ferrisia virgata* (Hemiptera, Pseudococcidae)
- *Nipaecoccus nipae* (Hemiptera, Pseudococcidae)
- *Pseudococcus jackbeardsleyi* (Hemiptera, Pseudococcidae)
- *Phytophthora palmivora* (Oomycota; Pythiales)
- *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*) (Pulmonata, Achatinidae)

Y, bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo, para las plagas:

- *Anastrepha fraterculus* (Diptera, Tephritidae)
- *Bactrocera carambolae* (Diptera, Tephritidae)
- *Ceratitis capitata* (Diptera, Tephritidae)

Evitando la introducción a territorio chileno de las plagas cuarentenarias antes mencionadas.

2. Organizaciones participantes

2.1 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile.

2.2 Departamento de Sanidad Vegetal e Insumos Agrícolas (DSV), del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) de Brasil, Superintendencia Federal de Agricultura (SFA) y Organismos Estatales de Defensa y Sanidad Vegetal (OEDSV) que, para efecto del presente Plan, se denominarán "DSV/MAPA".

2.3 Productores, Empacadoras y Exportadores de frutas frescas de papaya que, para efecto del presente Plan, se denominarán "Exportadores".

2.4 Asociación Brasileña de Productores de Exportación de Frutas y Derivados (ABRAFRUTAS).





SAG y DSV/MAPA, son las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPF), encargadas de definir los aspectos técnicos y coordinar el desarrollo del Plan de Trabajo.

3. Responsabilidad de los Participantes

3.1 De ambas ONPF (SAG y DSV/MAPA):

- 3.1.1 Mantener operativo el Plan de Trabajo.
- 3.1.2 Mantener actualizado el Plan de Trabajo, por solicitud de cualquiera de las partes.
- 3.1.3 Verificar, inspeccionar, supervisar y auditar la aplicación y cumplimiento de las medidas relativas al Plan de Trabajo.

3.2 Del DSV/MAPA:

- 3.2.1 Garantizar el cumplimiento de los aspectos técnicos y operativos del Plan de Trabajo por parte de todos los participantes en Brasil, a través de supervisión y auditoría al proceso.
- 3.2.2 Capacitar y supervisar al personal para conducir las actividades del presente Plan de Trabajo.
- 3.2.3 Registrar y mantener actualizadas las listas de propiedades, Lugares o Unidades de Producción, y exportadores aprobados para el programa de exportación a Chile, asignándoles códigos únicos de identificación.
- 3.2.4 Enviar al SAG el enlace web para acceder a las listas de los Lugares o Unidades de Producción y Empacadoras registradas y autorizadas por DSV/MAPA.
- 3.2.5 Enviar al SAG los informes con registros de monitoreo de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata* efectuadas en áreas urbanas y Lugares o Unidades de Producción cuando la parte chilena lo solicite.
- 3.2.6 Comunicar al SAG cualquier cambio de estatus de la plaga *Bactrocera carambolae*.
- 3.2.7 Supervisar las actividades en Lugares y Unidades de Producción y Empacadoras registradas y aprobadas para exportar a Chile, durante la temporada de exportación.
- 3.2.8 Registrar y mantener los antecedentes relacionados a las actividades del programa de exportación de frutos de papaya a Chile, considerando Lugares o Unidades de Producción y Empacadoras, como, por ejemplo, planillas de monitoreo de plagas, supervisiones a los participantes, muestras derivadas a análisis de laboratorio, etc.
- 3.2.9 Supervisar la actuación de los Responsables Técnicos y la emisión de documentos en origen.





- 3.2.10 Capacitar y supervisar al personal de los Exportadores para conducir la vigilancia de las plagas.
- 3.2.11 Tomar las medidas correctivas necesarias al constatar cualquier disconformidad o incumplimiento en la ejecución de las actividades del Plan de Trabajo.
- 3.2.12 Comunicar al SAG, en un plazo máximo de 72 horas, el detalle de Lugares o Unidades de Producción y Empacadoras suspendidos por incumplimiento a la regulación.
- 3.2.13 Suspender del programa de exportación a Chile a aquellos Lugares o Unidades de Producción que incumplan lo individualizado para moscas de la fruta y *Phytophthora palmivora*, y llevar a cabo una investigación para establecer la causa del incumplimiento y evaluar las medidas correctivas que permitan el reingreso al programa.
- 3.2.14 Verificar la correcta implementación de medidas de resguardo fitosanitario de los frutos, durante el traslado desde los Lugares o Unidades de Producción a las Empacadoras y en las Empacadoras.
- 3.2.15 Asegurar que los envíos que se movilizan hacia las Empacadoras proceden de lugares de producción autorizados.
- 3.2.16 Delegar y supervisar la inspección de los envíos a Chile en las Empacadoras aprobadas, con la finalidad de verificar que cumplan con el Plan de Trabajo.
- 3.2.17 Mantener un registro actualizado de todas las intercepciones de plagas realizadas durante la inspección fitosanitaria.
- 3.2.18 Supervisar que todas las cajas a exportar cuenten con el etiquetado y la información de identificación solicitada.
- 3.2.19 Rechazar los envíos que no cumplan con las condiciones establecidas en el Plan de Trabajo.
- 3.2.20 Verificar que los despachos de los envíos cuenten con precinto.
- 3.2.21 Sancionar o suspender a aquellas Empacadoras que incumplan los requisitos del Plan de Trabajo, hasta que DSV/MAPA conduzca una investigación y se hayan implementado acciones correctivas adecuadas.
- 3.2.22 Emitir el Certificado Fitosanitario de Exportación oficial, con las declaraciones adicionales indicadas en la regulación y en este Plan de Trabajo, y consignando los códigos/nombres de los Lugares o Unidades de Producción, Empacadoras y del precinto.
- 3.2.23 Acordar la actualización del Plan de Trabajo cuando sea necesario.





3.3 Del SAG:

- 3.3.1 Solicitar al DSV/MAPA, y revisar, los informes de los registros de monitoreo de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata* efectuados en áreas urbanas y Lugares o Unidades de Producción, cuando lo estime necesario.
- 3.3.2 Verificar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios en los envíos que se presenten en puntos de ingreso a Chile.
- 3.3.3 Supervisar o auditar el cumplimiento del Plan de Trabajo en cualquier época del año, cuando lo estime necesario.
- 3.3.4 Proporcionar, mantener, coordinar y acordar actualizaciones al Plan de Trabajo.

3.4 De los Exportadores:

- 3.4.1 Cumplir todas las exigencias establecidas en ese Plan de trabajo y en los demás reglamentos del DSV/MAPA.
- 3.4.2 Solicitar el registro de sus propiedades, Lugares o Unidades de Producción, Empacadoras, según los procedimientos determinados por el Plan de Trabajo.
- 3.4.3 Proporcionar infraestructura y materiales adecuados para el desarrollo de actividades de inspección.
- 3.4.4 Informar inmediatamente a DSV/MAPA en caso de verificación de incumplimiento.
- 3.4.5 Realizar medidas fitosanitarias adicionales, cuando estas sean exigidas por el DSV/MAPA.

3.5 De la Asociación Brasileña de Productores de Exportación de Frutas y Derivados (ABRAFRUTAS):

- 3.5.1 Dar asistencia a los productores, empacadoras, y exportadoras de frutas frescas de papaya interesadas en participar en el programa.

4. Registro de Exportadores de frutas frescas de papaya

4.1 Todos los participantes en el programa deben estar registrados en el DSV/MAPA, el cual será responsable de mantener un listado actualizado con información de las Propiedades, Lugares o Unidades de Producción y Empacadoras.

4.2 Para su registro, los interesados deberán hacer llegar al DSV/MAPA, la siguiente información mínima:

- Nombre del Productor o de la Empresa
- Dirección Completa
- CNPJ (Catastro Nacional de Persona Jurídica) o CPF (Catastro de Persona Física)





- Nombre del (los) Responsable(s) Técnico(s)
 - Mapas con la localización de la propiedad, con coordenadas geográficas (latitud y longitud)
 - Detalles de los Lugares o Unidades de Producción (UP) presentes en la Propiedad, con coordenadas geográficas (latitud y longitud)
 - Mapas con la localización de la Empacadora, con coordenadas geográficas (latitud y longitud)
 - Dibujo de la planta baja de la Empacadora, con descripción del flujo de procesamiento.
- 4.3 El registro en el programa debe ser solicitado por los productores y empresas interesadas al Organismo Estatal de Defensa y Sanidad Vegetal (OEDSV), preferencialmente de forma electrónica.
- 4.4 El OEDSV debe enviar el registro de los participantes a la representación del MAPA en la Superintendencia Federal de Agricultura, Unidad de la Federación (SFA-UF/MAPA)
- La SFA-UF/MAPA deberá organizar, supervisar, consolidar y actualizar los datos de registro referentes a su Unidad de la Federación y encaminar para DSV.
- 4.5 El DSV deberá mantener un listado actualizado con informaciones de las propiedades y Lugares o Unidades de Producción, y de las Empacadoras de frutos frescos de papaya destinados a Chile.
- 4.6 La lista actualizada de propiedades, Lugares o Unidades de Producción y Empacadoras debe ser enviada por el DSV/MAPA al SAG (lista física enviada por un medio oficial o enlace web a página del MAPA).

5. Medidas generales realizadas en los Lugares o Unidades de Producción

- 5.1 Todas las medidas fitosanitarias realizadas en las propiedades deben ser registradas por el Responsable Técnico.
- 5.2 Las propiedades registradas en el programa de exportación pueden someterse a auditoría por el DSV/MAPA, por la SFA-UF/MAPA y por el OEDSV.
- 5.3 Medidas fitosanitarias adicionales, solicitadas por el DSV, por la SFA-UF/MAPA o por el OEDSV, deben ser atendidas por el Responsable Técnico en el plazo determinado y debidamente registradas.
- 5.4 El Responsable Técnico debe realizar inspecciones periódicas en las propiedades, monitoreando la población de las plagas de interés del programa, registrando su presencia y ausencia.
- 5.5 En caso de la verificación de no conformidad al Plan de Trabajo, el Responsable Técnico comunicará inmediatamente al OEDSV y al SFA-UF/MAPA la situación.





5.6 El Responsable Técnico debe emitir, periódicamente, el Certificado Fitosanitario de Origen (CFO), u otro documento establecido en reglamentos del MAPA, para documentar que los frutos de aquella propiedad atienden al Plan de Trabajo.

5.7 Para el ingreso de un Lugar o Unidad de Producción al programa de exportación a Chile, se deberá realizar monitoreo durante tres meses antes del inicio de la cosecha, para *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae* y *Ceratitis capitata*, demostrando el cumplimiento de lo establecido en este Plan de Trabajo.

6. Sistema de monitoreo de *Bactrocera carambolae*

El DSV/MAPA deberá mantener un programa de monitoreo oficial para *Bactrocera carambolae* en sitios de riesgo del área urbana de los Estados de Alagoas, Bahía, Ceará, Espírito Santo, Mato Grosso del Sur, Minas Gerais, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Río de Janeiro, Río Grande del Norte, Río Grande del Sur, São Paulo, Santa Catarina y Sergipe, y en cada Lugar o Unidad de Producción registrado y autorizado para exportar frutos de papaya a Chile.

Para lo anterior se ha definido lo siguiente:

Trampeo:

- Área urbana:

Considera puntos de entrada, lugares de riesgo (centrales aduaneras, central de abastecimiento) y puntos fronterizos, haciendo uso de una trampa tipo Jackson con atrayente Metileugenol más insecticida (malatión u otro de acción similar autorizado por la autoridad brasilera), en cada recinto seleccionado.

La frecuencia máxima de revisión es de 14 días.

Las trampas ubicadas en zonas urbanas deben ser instaladas en árboles con follaje, salvo excepciones en que no se encuentre una mejor alternativa, y evitando estructuras en donde queden expuestas al sol y viento. Solo usar estructuras como cables, rejas u otros cuando no exista un árbol disponible.

- Áreas rurales (Lugares o Unidades de Producción):

En cada Lugar o Unidad de Producción y Empacadora se instalará una trampa tipo Jackson, con atrayente Metileugenol más insecticida (malatión u otro de acción similar autorizado por la autoridad brasilera).

Frecuencia de revisión debe realizarse cada 7 días.

La detección de *Bactrocera carambolae*, en cualquiera de sus estadios, deberá ser comunicada al SAG en un plazo máximo de 72 horas desde su identificación, situación que significará suspender el programa de exportación a Chile y reevaluar el presente Plan de Trabajo. Un cambio en la situación fitosanitaria de los Estados involucrados conllevará a una modificación de la norma de importación a Chile.





7. Sistema de monitoreo de moscas de la fruta *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* en los Lugares o Unidades de Producción

7.1 El Sistema de Mitigación de Riesgos (SMR) para las moscas *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* prevé monitorear la población de la plaga en los Lugares o Unidades de Producción registrados en el programa de exportación.

7.2 El monitoreo de la población de las moscas de la fruta tiene como objetivo determinar si hay una infestación en los Lugares o Unidades de Producción de papaya, de modo de aplicar medidas de control o suspensión.

7.3 Este monitoreo debe realizarse mediante trampas en los Lugares o Unidades de Producción, que serán instaladas y verificadas por el Responsable Técnico de la propiedad. Así también, el productor puede contratar una empresa autorizada por el MAPA para implementar el programa de monitoreo de moscas de la fruta. La autorización de esta empresa se realizará en las condiciones que determine la autoridad fitosanitaria brasilera.

7.4 Los productores deben indicar en el mapa utilizado en el registro de la Propiedad, todas las trampas instaladas en los Lugares o Unidades de Producción, con sus respectivas identificaciones y ubicaciones.

7.5 El monitoreo de las moscas de la fruta en los Lugares o Unidades de Producción registradas debe seguir el programa establecido en este Plan de trabajo y que se detalla a continuación:

7.5.1 Registro y manejo de la información:

Cada trampa ubicada en terreno deberá tener una ficha, etiqueta o tarjeta de identificación, con información ingresada en tiempo real por el funcionario a cargo de su revisión, que incluya datos relacionados con las fechas de revisión (de las anteriores e ingreso de la actual), fecha de cambio de atrayente y ubicación (dirección y georreferenciación), permitiendo realizar seguimiento al monitoreo al momento de la actividad. El responsable técnico debe registrar esta información en base de dato de seguimiento, quedando disponible para posibles auditorias.

7.5.2 Tipos de trampas obligatorias, atrayentes y recambio:

7.5.2.1 Trampa tipo McPhail, con atrayente alimenticio, el cual se compone de proteína hidrolizada 90 cc, bórax 50 g, o bien, uso de levadura torula, y completar 1 litro de mezcla con agua.

El recambio de la trampa debe ser semanal, retirando la que cumplió el periodo de 7 días. La mezcla de proteína debe eliminarse directamente en un bidón (nunca arrojarla en la zona de instalación de la trampa).

Se debe instalar una trampa limpia, traída desde el laboratorio o recinto respectivo, con su respectiva mezcla de atrayente.

No se debe reutilizar la trampa con la mezcla que cumplió su periodo de





7 días pues, a mayor tiempo, la mezcla tiende a descomponerse perdiendo efectividad.

7.5.2.2 Trampa tipo Jackson, con atrayente/difusor sólido Trimedlure, 2 o 3 gramos e insecticida.

El cambio del atrayente se debe efectuar de manera mensual ayudado de una pinza. Nunca se debe realizar directamente con los dedos, pues existirá contaminación en la estructura de la trampa, y generará puntos de distracción para la plaga objetivo, reduciendo la probabilidad de ingreso de la mosca al interior de la trampa y, por ende, su captura.

El cuerpo de la trampa debe cambiarse cuando pierda su forma característica, o cuando sea necesario.

7.5.3 Densidad de trampas:

7.5.3.1 La densidad de las trampas en los Lugares o Unidades de Producción debe ser 1 (una) trampa por hectárea. Del número total de trampas en la propiedad el 50% de ellas deber ser del tipo McPhail y el otro 50% de Jackson.

7.5.3.2 Las trampas deben distribuirse en el campo alternadamente, con una trampa McPhail y una trampa Jackson, no debiendo quedar contiguas o cercanas (lo más alejadas posible una de otra).

7.5.4 La trampa debe colocarse en el tercio superior de la planta, cerca de los frutos.

7.5.5 La inspección de las trampas debe ser semanal. Todos los profesionales involucrados en el monitoreo deben tener capacitación específica y trabajar bajo la supervisión y orientación del Responsable Técnico de la propiedad o la empresa autorizada.

7.5.6 Revisión de las trampas:

7.5.6.1 Trampas McPhail: deben retirarse de la planta con precaución para su revisión. La trampa debe girarse con cuidado para que el líquido entre en contacto con los insectos atrapados que están en sus costados. Los insectos deben separarse del líquido con un colador o tamiz, y el líquido debe recogerse en un recipiente, para su eliminación posterior.

Los insectos recolectados deben mantenerse en una mezcla al 70% de alcohol, en un recipiente debidamente identificado con los datos presentes en la trampa, y ser enviados al laboratorio autorizado por el DSV/MAPA, para su selección e identificación.

7.5.6.2 Trampas Jackson: deben ser retiradas de la posición en la planta con precaución, para su inspección total (encarte/laminilla, canastillo que contiene el Trimedlure y estructura/cuerpo tanto en su interior como exterior).





El encarte/laminilla debe ser retirado y examinado prolijamente por ambos lados.

Si hay moscas de la fruta atrapadas en el encarte/laminilla, se deberá retirar la trampa completa, identificarla y reponerla por una nueva para su instalación en la planta. Posteriormente, entregar al laboratorio autorizado por el DSV/MAPA la trampa con los ejemplares.

Si no hay insectos y la superficie adhesiva está en perfectas condiciones, debe colocar la trampa en su sitio. Si el encarte/laminilla está sucio debe ser retirado y poner uno nuevo. Si el cuerpo de la trampa Jackson ha perdido su forma característica deberá ser retirado y reemplazado por uno nuevo.

7.5.6.3 Selección/identificación de ejemplares de moscas de la fruta:

La selección consiste en la separación de las moscas de frutas de otros insectos capturados, mientras que la identificación es la determinación de las especies de moscas de la fruta capturadas.

La selección puede ser realizada directamente en el campo, por el profesional que inspecciona las trampas, o en una estación de trabajo intermedia o en el laboratorio donde se realizará la identificación, mientras que la identificación corresponde a profesionales del laboratorio oficial.

7.5.7 Detecciones de ejemplares y acciones:

7.5.7.1 Detección de un macho o una hembra virgen: significará un aumento de densidad de trampeo, revisión de frutos y aspersión de cebo tóxico por espacio de un mes.

7.5.7.2 Detección de dos o más ejemplares, estados inmaduros o una hembra inseminada: significará la suspensión del lugar de producción, debido al levantamiento de un brote de infestación, situación que deberá ser informada al SAG en un plazo máximo de 72 horas.

7.5.8 Reingresos al programa:

El periodo de suspensión de exportación para un Lugar o Unidad de Producción en caso de un brote de infestación, se fija en tres ciclos teóricos de vida del insecto.

7.6 Registros:

7.6.1 El DSV/MAPA mantendrá registros de detecciones de plagas de importancia cuarentenaria como resultado del monitoreo en todos los Lugares o Unidades de Producción, actualizándolos cada vez que se ejecute una actividad de revisión, y dejándolos disponibles para SAG cuando éste lo requiere.





7.6.2 Los registros deben mantenerse por lo menos un año después de la cosecha.

7.7 Eliminación de frutos caídos:

7.7.1 Durante todo el periodo de cosecha los productores, deben coleccionar y eliminar los frutos de papaya que se encuentren en el suelo desde cada Lugar o Unidad de Producción, con una frecuencia mínima de siete días.

7.7.2 Los frutos en el suelo no pueden ser considerados en la cosecha para exportación.

8. Sistema de seguimiento y control para *Phytophthora palmivora*

Cada Lugar o Unidad de Producción deberá ser sometido al siguiente procedimiento fitosanitario para evitar la presencia de *Phytophthora palmivora* en envíos de papayas a Chile:

8.1 Todos los Productores, al momento de la inscripción de los Lugares o Unidades de Producción, deben presentar un plan de manejo fitosanitario para el control de *Phytophthora palmivora*.

8.2 Los Lugares o Unidades de Producción deben establecerse con plantas sanas, producidas en viveros inscritos en el DSV/MAPA.

8.3 Se debe evitar provocar heridas a los árboles.

8.4 Los Lugares o Unidades de Producción deben realizar un manejo preventivo del suelo, manteniéndolo bien drenado para evitar un ambiente favorable para el desarrollo de la plaga.

8.5 Manejar adecuadamente el riego, mediante el uso de riego localizado, y favorecer el escurrimiento del agua de lluvia, evitando encharcamientos.

8.6 Los Lugares o Unidades de Producción realizarán aplicaciones preventivas de fungicidas (cúpricos u otros), o inductores de resistencia (sales de fosfito) para *Phytophthora*, durante todo el periodo del cultivo, considerando los tiempos de carencia.

8.7 Los Lugares o Unidades de Producción deben ser inspeccionados semanalmente, en busca de síntomas sospechosos de *Phytophthora palmivora*.

8.8 Efectuar frecuentemente control de malezas en cada Lugar o Unidad de Producción.

8.9 Retirar material vegetal del suelo, como plantas, hojas y frutos.

8.10 La fruta con síntomas debe retirarse y desecharse.

8.11 Los Lugares o Unidades de Producción que presentan plantas de papaya y frutos con síntomas de *Phytophthora palmivora* deben iniciar el control químico con fungicidas aprobados para el cultivo.





- 8.12 La aplicación de fungicidas debe seguir las recomendaciones técnicas proporcionadas por los fabricantes.
- 8.13 En la Empacadora, la fruta debe ser inspeccionada visualmente en busca de lesiones atribuibles a *Phytophthora palmivora*.
- 8.14 Las Empacadoras deben brindar capacitación a los operarios para la correcta identificación de frutos con síntomas. Debiendo contar con imágenes de frutos con síntomas de *Phytophthora palmivora* en las áreas de selección y clasificación de frutos.
- 8.15 Los frutos deben ser desinfectados con soluciones sanitizantes en las Empacadoras
- 8.16 En la empacadora las papayas con síntomas sospechosos de *Phytophthora palmivora* deben descartarse, junto al lote que esté en proceso, y toda la línea de producción debe detenerse para su desinfección. El Lugar o Unidad de Producción de donde proviene la fruta con síntomas será descartado del programa de exportación a Chile, hasta llevar a cabo una investigación para establecer la causa del incumplimiento y evaluar las medidas correctivas que permitan su reingreso al programa.

9. Medidas fitosanitarias y de trazabilidad en la cosecha y traslado a la Empacadora

- 9.1 Grado de maduración: La cosecha de los frutos de papaya se realiza evaluando su grado de maduración, asociado con la coloración del epicarpio. De esta manera se han definido 6 estados:
- Estado 0: fruto inmaduro, con 100% de coloración verde en su epicarpio.
 - Estado 1: primeros indicios de cambio de color del epicarpio, desde verde a amarillo, en la zona cercana al pedicelo, no cubriendo más del 15% de la superficie y rodeado de un verde claro.
 - Estado 2: fruto con 25% de superficie de verde a amarilla, rodeado de verde claro.
 - Estado 3: fruto con 50% de superficie amarilla, rodeada de áreas verde claro.
 - Estado 4: fruto con 50 a 75% de superficie amarilla, rodeada de áreas verde claro.
 - Estado 5: fruto con 76 a 100% de coloración amarilla, solo quedando verde el extremo del pedúnculo.
- 9.2 Solo podrá ser recolectada y empacada fruta de papaya que se encuentre en los estados de maduración 0, 1 y 2, cuando, debido a los niveles de látex, aún se mantienen características que inhiben el desarrollo larval de moscas de la fruta.
- 9.3 Las papayas cosechadas, en el Lugar o Unidad de Producción y en el traslado a la empacadora, no deben mezclarse con frutas de Lugares o Unidades de Producción





no aprobados.

9.4 En caso de presentarse la situación antes indicada, el DSV/MAPA rechazará la fruta, y los Lugares o Unidades de Producción quedaran inhabilitados, hasta que se tomen las acciones correctivas.

9.5 Las papayas deben ser colocadas en canastillas marcadas con el número de registro oficial del Lugar o Unidad de Producción aprobado, que asegure la trazabilidad desde su origen a la Empacadora y a través de todo el proceso de exportación.

9.6 El transporte de la fruta, desde el Lugar o Unidad de Producción a una Empacadora registrada y aprobada, debe ocurrir dentro de las 3 horas de haber sido cosechada o, si la fruta no es transportada dentro de este plazo, debe quedar protegida de una infestación por plagas con una malla a prueba de insectos o carpa de plástico, hasta que sea transportada a la Empacadora. Esta actividad será sometida a supervisión por parte del DSV/MAPA.

9.7 El traslado de la fruta, a la Empacadora aprobada, deberá considerar medios de transporte con medidas de resguardo, como camiones cerrados o uso de malla antiáfidos o lonas plásticas.

9.8 Cada envío debe estar acompañado por un documento en el cual se consignen los datos de trazabilidad del Lugar o Unidad de Producción de donde proviene la fruta, tales como el código y nombre, fecha y hora de inicio y término de cosecha, volumen cosechado, cantidad de canastillas, código y nombre de la Empacadora de destino, e identificación de la placa patente del medio de transporte.

10. Recepción, procesamiento, almacenamiento y verificaciones en Empacadoras

10.1 En la Empacadora la fruta deberá ser recibida por el inspector autorizado del DSV/MAPA, quién verificará el documento de trazabilidad para ordenar su ingreso.

10.2 Se seleccionarán 30 frutos al azar en la recepción, a los cuales se realizará una inspección visual. De tener sospechas de infestación por moscas de la fruta se procederá al corte y picado para determinar posibles larvas. De interceptar larvas estas deberán ser enviadas al laboratorio para identificación, quedando el lote retenido.

10.3 La fruta que se recibe en la Empacadora, y en espera de ser procesada, permanecerá resguardada de plagas en un lugar dispuesto exclusivamente para ello.

10.4 Las Empacadoras deben otorgar un resguardo fitosanitario para evitar el ingreso de plagas, disponiendo de un contorno con mallas (espacios no mayores a 1,6 mm) o con alguna otra barrera protectora.

10.5 Las Empacadoras deben tener doble puerta, o doble barrera, en todas las áreas de ingreso y salida de la instalación, tanto del personal como de fruta y materiales de embalaje u otro. Entiéndase por dobles barreras a dos puertas con cierre automático o dirigidas por un operario, o puerta o cortina de lamas plásticas y cortina de aire de flujo continuo o activado automáticamente al abrir una puerta, u otro sistema que apruebe la autoridad fitosanitaria brasilera.





- 10.6 Las instalaciones deben asegurar la separación de papayas destinadas a Chile, de otras frutas procesadas en la Empacadora.
- 10.7 Los elementos finales de empaque deben ser nuevos y de primer uso, y con la indicación de que el producto está destinado a Chile.
- 10.8 En el lugar donde se dejan los desechos se deben instalar trampas de tipo Jackson y McPhail, las cuales tendrán el mismo protocolo de revisión y recambio de los Lugares o Unidades de Producción. De capturar ejemplares de *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata*, la fruta presente en la Empacadora quedará rechazada y la instalación quedará suspendida, no pudiendo exportar a Chile hasta que finalice la investigación del MAPA y las medidas correctivas adoptadas hayan sido aprobadas por el SAG. Para el caso de detectar *Bactrocera carambolae* se rechazará la fruta que se encuentre en la Empacadora y se suspenderá el programa de exportación a Chile.
- 10.9 Los frutos podrán ser inspeccionados durante el procesamiento, aquellos sospechosos serán recogidos para un examen detallado con el objetivo de detectar moscas de frutas. La intercepción de larvas significará la retención del lote involucrado en un área cuarentenada, a la espera del resultado de laboratorio. De corresponder a *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata*, el lote quedará rechazado para exportar a Chile, y el Lugar o Unidad de Producción quedará suspendido. Si el resultado es positivo a *Bactrocera caramboale* se suspenderá el programa de exportación a Chile.
- 10.10 Almacenamiento en la Planta Empacadora:
- 10.10.1 Los frutos de papaya de lugares de producción aprobados y empacados, pero no inspeccionados por el funcionario autorizado por el DSV/MAPA, no deben estar almacenados en la misma cámara con partidas que han sido inspeccionadas y encontradas libre de plagas.
- 10.10.2 Las papayas que no han sido inspeccionadas, no podrán estar almacenadas con frutos de Lugares o Unidades de Producción no participantes del programa de exportación a Chile.
- 10.10.3 Las papayas inspeccionadas y aprobadas, que estén en la cámara de almacenamiento, deben ser de igual condición fitosanitaria y tendrán que estar distanciadas mínimo un metro entre los países de destino.
- 10.11 Etiquetado. La identificación de cada caja debe contener la siguiente información mínima:
- 10.11.1 Nombre común del producto exportado (Frutos de papaya).
- 10.11.2 Código/Nombre del Lugar o Unidad de producción.
- 10.11.3 Código/Nombre de la Empacadora.

Esta información deberá ser ubicada en la cara frontal de cada caja y con un tamaño de etiqueta que permita su fácil lectura.





10.12 Otras verificaciones

- 10.12.1 La fruta deberá ser empacada en envases nuevos y de primer uso.
- 10.12.2 Para posibles acciones de tratamiento cuarentenario de fumigación en destino, el material de embalaje debe reunir condiciones adecuadas, caso contrario el envío se rechazará.
- 10.12.3 Las maderas de embalaje, pallets, y aquella utilizada como material de acomodación, tendrán que cumplir con las "Directrices para Reglamentar el Embalaje de Madera Utilizado en el Comercio Internacional" (Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias [NIMF] 15).
- 10.12.4 Los empaques deberán cumplir con lo establecido en la sección de etiquetado.
- 10.12.5 Los inspectores autorizados por el DSV/MAPA revisarán todos los medios de transporte de los pallets, previo al cargue, para asegurar su limpieza, corroborando que se encuentre libre de insectos, moluscos, maderas, restos vegetales, entre otros.
- 10.12.6 Todos los pallets de los envíos aéreos deberán estar protegidos con plástico o malla antiáfidos y sellados o precintados en cada unidad. Si se utilizaran contenedores, estos deberán utilizar sellos o precintos en su puerta.

10.13 El área de carga/despacho debe estar equipada con un sistema que permita una conexión directa con el medio de transporte, o disponer de un área de resguardo u otras medidas aprobadas por el DSV/MAPA y SAG, que prevengan la entrada de plagas a la Empacadora y al medio de transporte durante el cargue.

11. Inspección fitosanitaria en Empacadoras

- 11.1 Dentro de la infraestructura se deberá considerar un área específica para la inspección y certificación de las frutas a exportar, acción que será realizada por los inspectores autorizados del DSV/MAPA. Las instalaciones para llevar a cabo esta actividad deben disponer de mesones con cubiertas lavables, de un color que permita detectar de mejor manera ejemplares de plagas, iluminación de al menos 800 lux, lupa e implementos que faciliten la labor del inspector, tales como pinzas, elementos cortantes, u otros.
- 11.2 La inspección de cada lote de exportación se realizará sobre el 2% de las cajas de cada pallet, el cual se compone de 144 cajas (12 por piso), de esta manera se revisa la totalidad de frutos de las 3 cajas seleccionadas.
- 11.3 En caso de sospechas de infestación de moscas de la fruta se deberá realizar corte y picado de aquellos frutos que presenten daño asociado a estas plagas. Aquellos lotes de los cuales se obtuvo una muestra de larva quedarán retenidos hasta la obtención del resultado de laboratorio.
- 11.4 La detección de ejemplares vivos y muertos de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis*





capitata en la inspección fitosanitaria de los envíos, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del Lugar o Unidad de Producción.

- 11.5 La detección de ejemplares vivos y muertos de *Bactrocera carambolae* en la inspección fitosanitaria de los envíos, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del programa de exportación de frutos de papaya a Chile.
- 11.6 Las situaciones antes mencionadas deberán ser comunicadas al SAG en un plazo no mayor a 72 horas desde la identificación, detallando nombre y código del Lugar o Unidad de Producción.
- 11.7 La detección de ejemplares de *Brevipalpus phoenicis*, a partir del resultado positivo del análisis de laboratorio, y *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi* significará el rechazo del envío para Chile.
- 11.8 La detección de posibles síntomas atribuibles a *Phytophthora palmivora* significará el envío de la muestra a laboratorio autorizado por DSV/MAPA, quedando el lote cuarentenado. Si el resultado es positivo el lote será rechazado para su exportación a Chile.
- 11.9 Los envíos deben estar libres de suelo y restos vegetales.
- 11.10 El inspector autorizado y el DSV/MAPA mantendrá registros de toda intercepción producida en la inspección de los envíos, y en la revisión de frutos en el proceso, incluyendo información de números de cajas, despachos y precintos oficiales usados.
- 11.11 El inspector autorizado por el DSV/MAPA emitirá el Certificado Fitosanitario de Origen (CFO) o el Certificado Fitosanitario de Origen Consolidado (CFOC) cuando el envío cumpla con el Plan de Trabajo.

12. Emisión de Certificado Fitosanitario de Exportación oficial

- 12.1 La certificación fitosanitaria será realizada por la Unidad o Servicio del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional (VIGIAGRO) o por otras unidades operativas del MAPA en los puntos de salida en un área bajo resguardo.
- 12.2 La unidad antes mencionada debe inspeccionar el envío, prestando atención a la integridad del empaque, la identidad del producto y el cumplimiento de este Plan de Trabajo (a través del CFO), comparando los datos de certificación fitosanitaria del origen y los listados provistos por el DSV/MAPA.
- 12.3 El DSV/MAPA debe mantener registros con los resultados de la inspección de cada lote destinado a Chile, información que podrá ser requerida por SAG.
- 12.4 El DSV/MAPA podrá emitir el Certificado Fitosanitario de Exportación oficial, si el envío cumple con los requerimientos del Plan de Trabajo y es encontrado libre de *Anastrepha fraterculus*, *Bactrocera carambolae*, *Brevipalpus phoenicis*, *Ceratitis capitata*, *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae*, *Phytophthora palmivora* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*.





12.5 Cada envío de frutos de papaya, producido en el área autorizada, estará acompañado por un Certificado Fitosanitario de Exportación oficial, con las siguientes declaraciones adicionales:

12.5.1 “El envío se encuentra libre de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, por la aplicación de medidas integradas bajo un enfoque de sistemas de mitigación del riesgo, supervisado oficialmente y acordado con el país importador”

Y

12.5.2 “El envío se encuentra libre de *Phytophthora palmivora*, por la aplicación de un procedimiento fitosanitario, supervisado oficialmente y acordado con el país importador”

Y

12.5.3 “El envío se encuentra libre de *Brevipalpus phoenicis*, de acuerdo con el resultado del análisis oficial de laboratorio”

Y

12.5.4 “El envío fue inspeccionado y se encuentra libre de *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*”.

12.6 No se emitirá Certificado Fitosanitario de Exportación para los envíos que presenten irregularidades en integridad, identidad o que no cumplan con este Plan de Trabajo.

13. Inspección en destino

Los inspectores del SAG inspeccionarán cada envío en el punto de ingreso, para la verificación física y documental de los requisitos fitosanitarios establecidos para su importación, considerando los siguientes aspectos:

13.1 Certificado Fitosanitario de Exportación oficial original con la información respectiva.

13.2 Inspección del medio de transporte o pallet, este último cuando sea vía aérea, constatando el sello o precinto.

13.3 Inspección física de la mercancía y los envases (con su respectivo etiquetado).

13.4 La detección de ejemplares vivos o muertos (estadios inmaduros) de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, motivará el rechazo del envío y la suspensión del Lugar o Unidad de Producción por el resto de la temporada.

13.5 La detección de ejemplares vivos o muertos (estadios inmaduros) de *Bactrocera carambolae* motivará el rechazo del envío y la suspensión del programa





exportaciones de frutos de papaya a Chile.

- 13.6 La determinación de ejemplares vivos de *Brevipalpus phoenicis*, *Ferrisia virgata*, *Lissachatina fulica* (= *Achatina fulica*), *Nipaecoccus nipae* y *Pseudococcus jackbeardsleyi*, significará el rechazo del envío.
- 13.7 Para *Phytophthora palmivora*, el Servicio podrá tomar muestras aleatorias, para confirmar la ausencia de esta plaga.
- 13.8 La detección de individuos muertos de otras plagas no será motivo de rechazo del envío.
- 13.9 Ante la detección de ejemplares vivos de plagas cuarentenarias distintas a las exigidas en la presente resolución, listadas en Resolución N° 3.080 de 2003 y sus modificaciones, o no listadas potencialmente cuarentenarias, de acuerdo a la Evaluación de Riesgo, se podrá determinar aplicar medidas fitosanitarias de manejo del riesgo identificado; de no ser factible esto último significará el rechazo del envío.
- 13.10 La verificación de fruta con Certificado Fitosanitario oficial del DSV/MAPA, de Lugares/Unidades de Producción o Empacadoras no registrados ni autorizados por la autoridad fitosanitaria brasilera, implicará el rechazo del envío. Esta situación será notificada al DSV/MAPA como incumplimiento al Plan de Trabajo, para su inmediata corrección e implementación de las medidas pertinentes.
- 13.11 Cualquier situación de incumplimiento a la presente regulación, detectada en el punto de ingreso a Chile, diferente a lo antes mencionado, será informada al DSV/MAPA.
- 13.12 La recurrencia en la detección de anomalías será motivo de rechazo y suspensión de las importaciones a Chile de los frutos frescos de papaya producidos en Brasil (territorio individualizado), conllevando a la reevaluación de las medidas fitosanitarias adoptadas en la presente regulación.

14. Intercepciones y no conformidades en destino

Las no conformidades e intercepciones ocurridas en el destino deben ser comunicadas de inmediato al DSV por el SAG.

15. Auditorías

El SAG podrá efectuar auditorías y supervisiones al programa de exportaciones si así lo estima conveniente, comunicando al DSV/MAPA el requerimiento en forma oportuna, con un plazo mínimo de 60 días antes a la fecha de la actividad. Todos los costos asociados a estas actividades deberán ser cubiertos por la parte exportadora y está normado de acuerdo a lo indicado en Anexo.

Adicionalmente, el DSV/MAPA podrá realizar directamente auditorías y supervisiones, a fin de verificar el programa de certificación en cada una de las etapas del proceso exportador. Se deberán realizar en forma periódica, al menos una vez al año, y su resultado tendrá una vigencia anual.





16. Plazo de vigencia del plan de trabajo

Este Plan de Trabajo fue desarrollado, conjuntamente, por el SAG y el DSV/MAPA, para ser usado en la certificación y exportación de frutos de papaya de Brasil a Chile. Todas las modificaciones deberán ser acordadas conjuntamente y por escrito.

Este Plan entrará en vigor a partir de la total tramitación de la resolución que lo apruebe y tendrá una vigencia indefinida. Cualquier modificación deberá ser a petición expresa (por escrito) de algunas de las partes y firmado nuevamente por sus respectivos representantes.

17. Aprobación

Este plan ha sido aprobado y suscrito en acuerdo el 08 de Marzo de 2023, en duplicado y cada parte tendrá una copia del texto.

Por el Ministerio de Agricultura
de Chile

La Directora Nacional (S) del
Servicio Agrícola y Ganadero



Andrea Collao Véliz

Por el Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Abastecimiento de
Brasil (MAPA)

La Jefa del Departamento de
Sanidad Vegetal (DSV)



Edilene Cambraia Soares

Las personerías de las autoridades señaladas constan, por parte del Jefe del Departamento de Sanidad Vegetal (DSV) de Brasil, en Instrucción Normativa N° 9 del 17 de marzo de 2005 y Portaria N° 1.403 del 01 de febrero de 2023, y, por parte de la Directora Nacional (S) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), en el Decreto N° 66 de 2022 del Ministerio de Agricultura de Chile.





ANEXO

NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

Petición oficial de inspectores del SAG

La solicitud de petición de inspectores al SAG deberá efectuarse con un mínimo de 30 días de anticipación, desde el DSV/MAPA al SAG (División Protección Agrícola, Forestal y Semillas). En esta petición se deberá indicar la cantidad, nombre y ubicación de los lugares de producción y emparadoras, de ahora en adelante denominado "parte exportadora".

Esta información será necesaria para cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 77 del Decreto con Fuerza de Ley N° 29 de 2004 del Ministerio de Hacienda que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.834, sobre Estatuto Administrativo, respecto al decreto que designa la comisión de servicio en el extranjero de cada profesional.

Pasajes aéreos

Los pasajes deberán ser enviados a más tardar dos días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen. Estos deberán ser informados a la División Protección Agrícola, Forestal y Semillas.

Recepción y traslado

La recepción y traslado de los inspectores desde el puerto de desembarque al hotel o lugar de estadía, será de responsabilidad de la parte exportadora o un representante de ellos, situación que deberá ser informada a más tardar dos días hábiles antes de la salida de los inspectores desde su lugar de origen, donde se detalle el nombre y cargo de la persona dentro de la empresa.

Hotel y/o lugar de estadía

Las reservas de los hoteles o lugares de estadía durante toda la misión deberán ser informados a más tardar dos días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen, indicando el nombre del hotel, dirección, teléfono, e-mail y costo diario.

Horarios de trabajo

La jornada laboral de los inspectores del SAG será de nueve horas diarias, con un intervalo de colación.

Cualquier tiempo que sobrepase el horario normal de trabajo y que no sea de responsabilidad de los supervisores del SAG, será de costo de la parte exportadora.





El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo.

Pago de los inspectores

El pago por concepto de viáticos y estadía deberá efectuarse a través de transferencia, a la cuenta bancaria que el Servicio Agrícola y Ganadero mantiene en dólares estadounidenses. La transferencia, por tanto, deberá realizarse en dicha moneda.

Datos para depósitos al Servicio Agrícola y Ganadero:

Número de cuenta corriente	837-4
Banco	Estado
Código Swift	BECHCLRM

Los pagos adicionales, por concepto de horas extras o prolongación del periodo de la misión serán informados al DSV/MAPA, el cual será responsable de coordinar con la parte exportadora, el depósito de la diferencia en la cuenta corriente antes señalada.

Imprevistos

Anulación:

Cualquier integrante de la parte exportadora que, estando programada su inspección o auditoría para la certificación y autorización, requiera la anulación del Servicio de Inspección, mientras la misión se encuentre en destino, será tratada según lo siguiente:

Si el calendario de inspección o auditoría del SAG permite acortar el periodo establecido, y esto implica la modificación de los itinerarios de vuelo de salida, los trámites que esto involucre serán de responsabilidad del Organismo Oficial del país exportador. Como consecuencia de esta situación, el SAG devolverá el dinero correspondiente equivalente a viáticos.

En caso contrario la permanencia de los inspectores y el programa se mantiene de forma inalterable.

Modificación:

Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial, será el DSV/MAPA el responsable de reprogramar la visita técnica y coordinar, con la parte exportadora, lo relativo a los gastos que esto pudiera involucrar.

