

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS
PARA LA EXPORTACIÓN DE CÍTRICOS DE CHINA HACIA CHILE,
ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL PARA LA SUPERVISIÓN DE LA
CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR
CHINA Y
EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE CHILE**

A fin de asegurar la exportación de frutas cítricas a Chile, la Administración General de la República Popular China para la Supervisión de la Calidad e Inspección y Cuarentena (denominado en adelante como "AQSIQ") y el Ministerio de Agricultura de la República de Chile (representado por el Servicio Agrícola y Ganadero, denominado en adelante como "SAG"), y mediante consultas sobre requisitos fitosanitarios para la exportación de cítricos procedentes de China hacia Chile, han acordado lo siguiente:

Artículo I

Los frutos frescos de cítricos (*Citrus aurantifolia*, *Citrus aurantium*, *Citrus grandis*, *Citrus limon*, *Citrus reticulata*, *Citrus sinensis*, *Cephalocitrus paradisi*) que se exporten a Chile desde China (denominados en adelante "cítricos") deberán cumplir con la legislación y regulaciones fitosanitarias de Chile y China, y encontrarse libre de plagas cuarentenarias de importancia para Chile (listadas en Anexo 1).

Los cítricos deberán proceder de áreas libres, sitios o lugares de producción libres de *Bactrocera correcta*, *Bactrocera dorsalis*, *Bactrocera minax* y *Bactrocera tsuneoni*; o sometidos a un tratamiento cuarentenario de frío para moscas de la fruta (*Bactrocera correcta*, *Bactrocera dorsalis*, *Bactrocera minax* y *Bactrocera tsuneoni*). El tratamiento de frío deberá ser realizado en origen o en tránsito, de acuerdo al siguiente esquema:

Temperatura (°C.)	Días
0.00 o menos	10
0.56 o menos	11
1.11 o menos	12
1.67 o menos	14
2.22 o menos	16

Los procedimientos operacionales del tratamiento de frío deberán cumplirse de acuerdo a las especificaciones técnicas indicadas en el Anexo 2.

Artículo II

Los cítricos deberán provenir de huertos y empacadoras registradas por AQSIQ. Las empacadoras serán aprobadas conjuntamente en la primera temporada, por el SAG y AQSIQ, previo al inicio del programa de exportación. Después de la primera temporada, el SAG delegará al AQSIQ la habilitación anual de las empacadoras.

El registro de huertos y empacadoras para la exportación a Chile debe ser enviado al SAG antes del inicio de la temporada de exportación.

Artículo III

AQSIQ supervisará que en los huertos que exporten a Chile, se tomen efectivas medidas de prevención y manejo integrado de las plagas, a fin de evitar o minimizar la ocurrencia de las plagas cuarentenarias de importancia para Chile.

Artículo IV

AQSIQ deberá supervisar la producción, procesamiento, movimiento y almacenaje de los cítricos para asegurar que los frutos están libres de plagas cuarentenarias de importancia para Chile, hojas, restos vegetales y suelo.

Los cítricos procesados para exportación a Chile, se deberán almacenar separadamente de otros productos en las cámaras, para evitar su contaminación.

Artículo V

Cada envase deberá estar etiquetado con las informaciones e identificaciones en inglés, sobre procedencia de los cítricos, indicando: huerto (productor), lugar de producción (Provincia), empresa empacadora y empresa exportadora (ANEXO 3).

Artículo VI

Para certificar los envíos a exportarse a Chile, AQSIQ deberá realizar una inspección fitosanitaria y emitirá el respectivo Certificado Fitosanitario, con la siguiente declaración adicional:

"El envío cumple con los requisitos establecidos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de cítricos de China a Chile y se encuentra libre de las plagas cuarentenarias de importancia para Chile."

En los primeros dos años, después de la aplicación del presente Protocolo, AQSIQ realizará una inspección tomando una muestra del 2% del lote; luego de dos años, si no han surgido problemas fitosanitarios, este porcentaje se reducirá a 1%.

Artículo VII

Cuando los cítricos arriben al puerto de entrada, el SAG verificará los documentos, incluyendo el certificado y el etiquetado y realizará la inspección fitosanitaria correspondiente.

En caso que se detecten cítricos provenientes de productores y centros de empaque no registrados, se prohibirá su entrada.

En caso que se detecte *Bactrocera correcta*, *Bactrocera dorsalis*, *Bactrocera minax* y *Bactrocera tsuneonis* (Dip.: Tephritidae) el envío afectado será reexportado o destruido. El SAG notificará de inmediato al AQSIQ y suspenderá la exportación de cítricos de China a Chile. Si un ejemplar es detectado en fruta con tratamiento de frío, SAG notificará de inmediato y suspenderá el programa de tratamiento de frío hasta que el SAG considere que la parte china ha tomado las medidas pertinentes.

Si ejemplares vivos de *Adoxophyes cyrtosema*, *Adoxophyes orana* (Lep.: Tortricidae), *Nipaecoccus viridis* (*N. vastator*) (Hem.: Pseudococcidae), *Pseudococcus citriculus* (Hem.: Pseudococcidae) y *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri*, son detectados, el lote afectado será reexportado o sometido a tratamiento cuarentenario. El SAG notificará inmediatamente al AQSIQ y suspenderá la importación de cítricos desde esos huertos y/o empacadoras.

En caso que se detecten otras plagas de importancia cuarentenaria, el lote será sujeto a las consideraciones de un tratamiento cuarentenario, estipuladas en el "Decreto Ley 3557 de 1980", que establece las disposiciones de Protección

Agrícola.

Artículo VIII

Antes de iniciar el programa de exportación el SAG, en coordinación con la AQSIQ, enviará inspectores a China a fin de efectuar una evaluación "in situ", sobre los lugares de producción y empacadoras, la contraparte China estará a cargo de los gastos ocasionados, como transporte local e internacional, comida y alojamiento.

Artículo IX

El presente Protocolo inicial entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma, tendrá una validez de dos años. Si ninguna parte manifiesta su intención de modificar o terminar este acuerdo con dos meses de antelación a la fecha de expiración, se prorrogará automática y sucesivamente por un período de dos años adicionales.

Inicializado en Beijing con fecha 13 de julio de 2007, en los idiomas chino, español e inglés, en duplicado, cada parte tendrá una copia de los tres textos, siendo los textos igualmente auténticos.



EN REPRESENTACIÓN DE LA
ADMINISTRACIÓN GENERAL PARA LA
SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD,
INSPECCIÓN Y CUARENTENA
REPÚBLICA POPULAR CHINA



EN REPRESENTACIÓN DEL
MINISTERIO DE AGRICULTURA DE
LA
REPÚBLICA DE CHILE

ANEXO 1

Plagas Cuarentenarias de Importancia para Chile

1. *Bactrocera correcta* (Dip.: Tephritidae)
2. *Bactrocera dorsalis* (Dip.: Tephritidae)
3. *Bactrocera minax* (Dip.: Tephritidae)
4. *Bactrocera tsuneonis* (Dip.: Tephritidae)
5. *Adoxophyes cyrtosema* (Lep.: Tortricidae)
6. *Adoxophyes orana* (Lep.: Tortricidae)
7. *Nipaecoccus viridis* (= *N. vastator*) (Hem.: Pseudococcidae)
8. *Pseudococcus citriculus* (Hem.: Pseudococcidae)
9. *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri*

ANEXO 2

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE DESINFESTACIÓN EN FRÍO CONTRA MOSCA DE LA FRUTA EN TRÁNSITO O EN ORIGEN

Los cítricos a ser exportados a Chile, deberán ser sometidos a un tratamiento de frío, el cual puede ser realizado bajo una de las siguientes alternativas:

- 1) Tratamiento de frío en tránsito, en contenedores autorefrigerados (integrales).
- 2) Tratamiento de frío en las instalaciones de las centrales frutícolas (cámaras frigoríficas), antes del embarque.

Si se hace en las cámaras frigoríficas, deberán ser aprobadas en forma conjunta por el SAG y AQSIG, previo al inicio del programa de exportación. Después de la primera temporada, SAG delegará en el AQSIG la habilitación anual de las instalaciones. Los gastos de los funcionarios chilenos para la visita inicial, serán financiados por la contraparte china.

El tratamiento de frío se deberá realizar de acuerdo a los siguientes procedimientos:

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser autorefrigerados (integrales) y deben tener un equipo de refrigeración, capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas

2. Tipo de cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas deben estar diseñadas con un sistema de refrigeración, aislamiento y control termostático para pre-enfriar y mantener las temperaturas de la fruta a 2,2 °C o más bajas, durante todo el período de tratamiento. El diseño de refrigeración debe ser adecuado que asegure una buena distribución del aire frío, de manera que todas las partes de la cámara se mantengan aproximadamente a la misma temperatura.

3. Tipos de registrador

La organización fitosanitaria oficial del país exportador debe garantizar que los sensores y registradores de temperatura cumplan con los siguientes requisitos:

- a. Los sensores deben tener un grado de precisión de $\pm 0,1$ °C en la escala de -3,0 °C a +3,0 °C,

- b. Ser capaz de acomodar el número requerido de sensores,
- c. Ser capaz de registrar y almacenar la información durante el período de tratamiento,
- d. Ser capaz de llevar registros de todos los sensores de temperatura, por lo menos cada hora, con el mismo grado de exactitud requerido para los sensores, y
- e. Ser capaz de generar listados que identifiquen el tiempo y la temperatura para cada sensor, así como el número de identificación del registrador y del contenedor o cámara frigorífica.

4. Calibración de los sensores de temperatura

- 4.1 La calibración debe ser realizada tres veces, utilizando una mezcla aguada de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado y aprobado por la Organización Cuarentenaria.
- 4.2 Cualquier sensor que esté fuera del rango de $\pm 0,3$ °C, a partir de 0 °C, se debe reemplazar por uno que cumpla con este criterio.
- 4.3 Se debe preparar para cada contenedor o cámara frigorífica un "Registro de calibración de los sensores del fruto", el que debe ser firmado y timbrado por un funcionario autorizado por la Organización Oficial Cuarentenaria del país exportador. El original se debe anexar al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.
- 4.4 En el caso de contenedores, a la llegada el SAG revisará la calibración de los sensores del fruto, utilizándole método mencionado en la "Sección 4.a".

5 Colocación de los sensores de temperatura

- 5.1 La fruta embalada se debe cargar en los contenedores o cámaras frigoríficas bajo supervisión de un funcionario oficial. Las cajas se deben estibar de manera tal que se garantice que exista igual flujo de aire, por debajo y alrededor de todos los pallets y cajas que se encuentran sin amarrar.

5.2 Número de sensores:

5.2.1 Contenedor autorefrigerado:

Se necesitan para cada contenedor al menos tres (3) sensores de fruta y dos sensores de aire. La ubicación de los sensores es:

- a) Sensor 1 (en la pulpa del fruto): capa superior de cajas en la fila del medio, parte delantera del contenedor.
- b) Sensor 2 (en la pulpa del fruto): aproximadamente 1,5 mts. (para contenedores de 40 pies) o 1 mt. (para contenedores de 20 pies) desde

la puerta, al centro de la carga, en la caja del centro, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.

- c) Sensor 3 (en la pulpa del fruto): aproximadamente 1,5 mts. (para contenedores de 40 pies) o 1 mt. (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en el muro izquierdo, en la mitad entre la parte superior e inferior de la carga.
- d) Se deberían colocar los otros dos sensores de temperatura de aire, uno por donde sale el aire y el otro por donde regresa.

5.2.2 Cámara Frigorífica:

El número de sensores de temperatura varía según la cantidad de fruta a tratar. El requerimiento mínimo son tres (3) sensores, uno (1) para medir la temperatura del aire y dos (2) para medir temperaturas de la pulpa por cada 283 m³ (10.000pies³) de volumen de fruta o menos. Por cada 283 m³ de fruta adicional o parte de ella, se debe instalar otro sensor de pulpa.

Si la cámara frigorífica está equipada con el número de sensores de temperatura en base a la capacidad cúbica del área de almacenaje, en lugar del volumen de la carga, se aplicará el mismo criterio anterior.

5.3 Todos los sensores se deben colocar bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.

5.4 En el caso de contenedores, los frutos que serán embarcados se deben mantener en un almacenaje refrigerado hasta el momento en que la temperatura de la pulpa baje a un mínimo de 4°C.

6 Sellado de los contenedores o cámaras frigoríficas

6.1 Un funcionario autorizado debe colocar un sello numerado en la puerta del contenedor cargado o en la cámara frigorífica.

6.2 Para tratamientos en tránsito, solo un funcionario del SAG debe retirar el sello en el puerto de entrada a Chile.

6.3 Para tratamientos en origen (cámara frigorífica), solo un funcionario del AQSIQ debe retirar el sello de la cámara frigorífica al término del tratamiento y en envío debe mantenerse bajo condiciones de resguardo hasta su despacho.

7 Registros de la temperatura y confirmación del tratamiento de frío en tránsito

- 7.1 La disposición en tránsito es para el tratamiento de frío que se realiza durante el viaje, entre el puerto del país exportador y el primer puerto de escala en Chile.
- 7.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, sin embargo el tiempo de tratamiento se considerará después de que todos los sensores del fruto hayan alcanzado la temperatura indicada del tratamiento.
- 7.3 La Compañía Naviera bajará del computador, los registros del tratamiento y los remitirá al SAG en el primer puerto de escala en Chile.
- 7.4 Algunos viajes por mar pueden permitir que se cumpla el tratamiento de frío, durante el tiempo que toma llegar a un puerto de Chile. Está autorizado bajar los registros del tratamiento durante el trayecto y enviarlos al SAG para su verificación. Sin embargo, el tratamiento no se considerará aprobado hasta que el SAG, haya verificado la recalibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial, acondicionar la fruta (es decir, aumentar gradualmente la temperatura del transporte) antes de la llegada a Chile.
- 7.5 El SAG verificará que los registros del tratamiento cumplan con los requisitos cuarentenarios de Chile. El tratamiento está completo una vez verificada la calibración de los sensores.

8 Documentación

- 8.1 Se deben incluir en la sección de tratamiento del Certificado Fitosanitario, la temperatura, la duración del tratamiento de frío, el número de sello y el número del contenedor.
- 8.2 El Certificado Fitosanitario, Reporte del Tratamiento de frío y récord de calibración de sensores deberá ser entregado al SAG para su confirmación.

ANEXO 3

Rotulación de los Envases

PRODUCTION PLACE (Province)
ORCHARD (PRODUCER) CODE/NAME
PACKING FIRM CODE/NAME
EXPORTER CODE/NAME
P.R. OF CHINA