

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA
EXPORTACIÓN DE UVAS DE MESA DESDE CHILE A CHINA
ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE CHILE Y LA
DIRECCIÓN GENERAL DE CUARENTENA, INSPECCIÓN Y
SUPERVISIÓN DE CALIDAD DE LA
REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Para garantizar una exportación segura de uvas de mesa a la República Popular China, el Ministerio de Agricultura de Chile, representado por el Servicio Agrícola y Ganadero (de aquí en adelante llamado “SAG”), y la Dirección General de Cuarentena, Inspección y Supervisión de Calidad de la República Popular China (de aquí en adelante llamada “AQSIQ” [General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine]), mediante consultas sobre los requisitos fitosanitarios para la exportación de uvas de mesa chilenas a la República Popular China, han acordado lo siguiente:

Artículo I

Las uvas de mesa a ser exportadas a China deben provenir de productores registrados provenientes de las Regiones III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y Región Metropolitana de Chile y haber sido enfríasdas comercialmente en cámaras frigoríficas registradas. Además, aquéllas que provienen de la Región Metropolitana y de la V Región deberán recibir un tratamiento de

frío para mosca de la fruta, hasta que el SAG declare áreas libres de moscas de la fruta y éstas sean aprobadas por la AQSIQ.

El SAG deberá registrar a los productores y centrales frutícolas, los que deberán ser aprobados en conjunto con la AQSIQ.

Artículo II

El SAG monitoreará la mosca del mediterráneo, a través del Sistema Nacional de Detección, que incluye la instalación de trampas en las áreas de producción y de manejo de post cosecha, con una densidad no menor a (1) trampa por cada kilómetro cuadrado. Durante el monitoreo, al menos una vez al mes, se debe cambiar el atrayente de las trampas, y se revisará el resultado del monitoreo 4 veces al mes en verano, dos veces en primavera y otoño, y una vez en invierno.

Anualmente, el SAG enviará a la AQSIQ un informe del monitoreo para moscas de la fruta. Cuando se haya detectado mosca del mediterráneo o cualquier otra mosca de carácter cuarentenaria, el SAG deberá notificar inmediatamente al AQSIQ y las Regiones involucradas serán consideradas áreas infectadas con mosca de la fruta. AQSIQ y SAG decidirán la liberación de la región afectada.

Artículo III

En las áreas de producción se deberán tomar medidas efectivas de control y de prevención, bajo la supervisión del SAG, para evitar la ocurrencia de plagas cuarentenarias que preocupan a la contraparte china (ANEXO 1).

Artículo IV

Bajo la supervisión cuarentenaria del SAG, se deberá llevar a cabo el embalaje y la refrigeración, además de garantizar que las uvas estén libres de insectos, ácaros, frutos podridos, ramas, hojas y tierra. Para evitar infestaciones, las uvas procesadas para la exportación a China se deberán almacenar por separado en la cámara.

Artículo V

Cada envase deberá tener una etiqueta con la información y las identificaciones en inglés a cerca del origen de las uvas de mesa que indiquen: productor, central frutícola, exportador y Región (ver ANEXO 2). Asimismo, cada pallet deberá incluir la etiqueta cuarentenaria (ver ANEXO 3) que la AQSIQ y el SAG han aprobado, con la nota en inglés “Export To The People’s Republic Of China ”.

Artículo VI

Las uvas de mesa que provienen de regiones infectadas con mosca de la fruta, deberán llevar a cabo desinfestaciones en frío a $0^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ o inferiores, durante 15 días continuos. Los procedimientos operativos del tratamiento de frío se deberían seguir según los requisitos chinos (ANEXO 4).

Artículo VII

Las exportaciones de uvas de mesa a China, deberán ser sometidas por el SAG a una inspección rigurosa y ser certificadas que están libres de plagas cuarentenarias, que preocupan a la contraparte china. Después de la inspección, el SAG deberá emitir un certificado fitosanitario según los requisitos establecidos.

Durante los primeros dos años de aplicación del presente Protocolo, el SAG realizará un muestreo de un 2% para las inspecciones fitosanitarias; después de dos años, si no han surgido problemas fitosanitarios, este porcentaje se reducirá a un 1%.

Artículo VIII

Cuando las uvas arriben al puerto de entrada, la Organización China de Inspección y Cuarentena (CIQ, Chinese Inspection and Quarantine Organization), agencia de la AQSIQ, verificará los documentos que incluyen la etiqueta cuarentenaria y el certificado, procediendo a la inspección y cuarentena correspondiente.

Se prohibirá la entrada de uvas en el caso de que provengan de otras regiones no indicadas o de centrales frutícolas y productores no registrados.

En el caso de que se detecte *Ceratitis capitata* proveniente de áreas libres de mosca o ejemplares vivos de *Ceratitis capitata* provenientes de áreas

infectadas, el lote involucrado será devuelto a origen o destruido y la AQSIQ comunicará inmediatamente al SAG. Se suspenderá la exportación de uvas chilenas a China, hasta que la AQSIQ considere que la parte chilena ha tomado las medidas pertinentes.

En el caso de que se detecte *Frankliniella occidentalis* u otras plagas cuarentenarias de importancia para la parte china, mencionadas en el Anexo 1, el lote implicado será devuelto a origen, destruido o tratado cuarentenariamente y la AQSIQ suspenderá de temporalmente las importaciones de uva de los productores involucrados, hasta que se considere que la contraparte chilena ha tomado las medidas pertinentes.

En el caso de que se encuentren otras plagas cuarentenarias importantes, el lote afectado se someterá a tratamiento, en conformidad a las estipulaciones de la “Ley de Cuarentena de la República Popular China sobre la Entrada y Salida de Animales y Vegetales” y dependiendo de las circunstancias, se decidirá si se suspende o no la importación por un período temporal.

Artículo IX

Puertos de entrada: Beijing, Dalian, Tianjin, Shanghai, Nanjing, Guangzhou, Shenzhen y Haikou.

Artículo X

Antes de iniciar este protocolo, la AQSIQ enviará inspectores a Chile para llevar a cabo una investigación en origen, sobre las áreas de producción, centrales frutícolas, metodología de control de plagas cuarentenarias y el Sistema Nacional de Detección de Moscas de la Fruta. La parte chilena pagará todos los gastos antes mencionados (que incluyen el transporte, el hospedaje y los gastos de subsistencia).

El presente Protocolo entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma y tendrá validez por dos años, la que se extenderá automática y sucesivamente por el período de un año, si ninguna de las partes solicita modificar o terminar este contrato, por lo menos dos meses antes de la fecha de vencimiento.

Al mismo tiempo, se cancela el “PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA EXPORTAR A CHINA LAS UVAS DE MESA CHILENAS entre el Ministerio de Agricultura de Chile y la Dirección Estatal de Cuarentena e Inspección de Entrada y Salida de la República de China” firmado el 17 de abril del año 2000.

Suscrito en Beijing con fecha 7 de septiembre del año 2004, en idioma chino, inglés y español, en copias duplicadas, teniendo cada parte copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente auténticos.

**A nombre de la Dirección General
de Cuarentena, Inspección y
Supervisión de Calidad de la
República Popular
China**

**A nombre del Ministerio de
Agricultura de Chile**

ANEXO 1

LISTA DE PLAGAS CUARENTENARIAS PARA CHINA

Ceratitis capitata

Frankliniella occidentalis

Brevipalpus chilensis

Colomerus vitis

Drepanothrips reuteri

Proeulia chrysopteris

ANEXO 2

Etiquetado del Embalaje

GROWER CODE/ NAME
REGION / EXPORTER
FRUIT EXPORT FACILITY
CODE /NAME
CHILE

ANEXO 3

Etiqueta Cuarentenaria



ANEXO 4

PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE DESINFESTACIÓN EN FRÍO EN TRÁNSITO CONTRA LA MOSCA DE LA FRUTA EN CONTENEDORES AUTOREFRIGERADOS

Las uvas chilenas a ser exportadas a China, deberán ser sometidas a un tratamiento de frío en tránsito, en contenedores, de acuerdo a los siguientes procedimientos, o en las instalaciones de las centrales frutícolas antes del embarque. Si se hace en las instalaciones el procedimiento será establecido en el futuro y deberá ser supervisado por funcionarios chinos en origen. Los gastos de los funcionarios chinos, los deberá financiar la contraparte chilena.

1. Tipo de contenedor

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

2. Tipos de registrador

La organización oficial cuarentenaria 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 $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ en la escala de $-3,0^{\circ}\text{C}$ a $+3,0^{\circ}\text{C}$,
- (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.

3. Calibración de los sensores de temperatura

- 3.1 La calibración debe ser realizada tres veces, utilizando una mezcla aguada de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por la Organización Cuarentenaria.
- 3.2 Cualquier sensor que esté fuera del rango de $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$, a partir de 0°C , se debe reemplazar por uno que cumpla con este criterio.

- 3.3 Se debe preparar para cada contenedor 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 y de la AQSIQ. El original se debe anexar al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.
- 3.4 A la llegada AQSIQ revisará la calibración de los sensores del fruto, utilizando el método mencionado en la “Sección 3.1”.

4. Colocación de los sensores de temperatura.

- 4.1 La fruta embalada se debe cargar en los contenedores bajo la supervisión de un funcionario oficial. Los contenedores 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.
- 4.2 Se necesitan para cada contenedor al menos tres 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) ó 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.

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

4.4 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.

5. Sellado de los contenedores.

5.1 Un funcionario autorizado debe colocar un sello numerado en la puerta del contenedor cargado.

5.2 Solo un funcionario de la AQSIQ debe retirar el sello en el puerto de entrada en China.

6. Registros de la temperatura y confirmación del tratamiento.

- 6.1 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 China.
- 6.2 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.
- 6.3 La Compañía Naviera bajará del computador, los registros del tratamiento y los remitirá a la AQSIQ en el primer puerto de escala en China.
- 6.4 Algunos viajes por mar pueden permitir que se cumpla el tratamiento de frío, durante el tiempo que le toma llegar a un puerto Chino. Está autorizado bajar los registros del tratamiento durante el trayecto y enviarlos a la AQSIQ para su verificación. Sin embargo, el tratamiento no se considerará aprobado hasta que la AQSIQ, 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 China.

6.5 La AQSIQ verificará que los registros del tratamiento cumplan con los requisitos cuarentenarios de China. El tratamiento esta completo una vez verificada la calibración de los sensores,.

7. Certificado Fitosanitario.

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.

Un ejemplo de certificado fitosanitario deberá ser entregado por adelantado a la AQSIQ para su confirmación.