



DOCUMENTO GENERAL.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*



DIRECTRICES TÉCNICAS

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

PROGRAMA NACIONAL *Lobesia botrana* PNLb

TEMPORADA 2024-2025

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

**IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN
EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR Lobesia botrana**

CONTENIDOS

1. Objetivos	3
2. Alcance	3
3. Definiciones y Abreviaturas.....	3
3.1. Definiciones.....	3
3.2. Abreviaturas.....	7
4. Marco legal.....	7
5. Responsabilidades	7
5.1. Nivel Central	7
5.2. Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas	7
5.3. Coordinador Regional PNLb	8
5.4. Supervisor PNLb	8
5.5. Inspector de terreno	8
5.6. Recinto de Riesgo elaboradores de fruta deshidratada	8
6. Descripción de Actividades.....	9
6.1. Nivel Central	9
6.2. Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas	9
6.3. Coordinador Regional PNLb	9
6.4. Supervisor PNLb	9
6.5. Inspector de terreno	10
6.6. Recinto de Riesgo elaboradores de fruta deshidratada	10
7. Formularios y Anexos	14

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

1. OBJETIVOS.

El presente documento describe las medidas fitosanitarias de cuarentena que se deberán implementar en la elaboración de fruta deshidratada, como consecuencia de la identificación (detección) en el país de *Lobesia botrana* (Lepidoptera: Tortricidae).

Toda fruta fresca de especies reglamentada (vid, arándano y ciruela) destinada a la elaboración de fruta deshidratada (pasas) que entran a un Área Reglamentada definida por el Programa Nacional de *Lobesia botrana* (PNLb), se mueven dentro de ésta y/o provienen de la misma, estarán sujetos a reglamentaciones o medidas fitosanitarias con el fin de prevenir la dispersión de *Lobesia botrana* desde su actual área de ocurrencia.

2. ALCANCE.

Este documento se aplica en las actividades de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentren Dentro del Área Reglamentada (DAR), como también en recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentran Fuera del Área Reglamentada (FAR) y que reciben fruta de especies reglamentadas (uva, arándano y ciruelo) proveniente en un área reglamentada por *Lobesia botrana*.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS.

3.1. Definiciones

Área de control: es el área incluida en los 500 metros de radio a partir de cada detección que constituya un brote, en la que se ejecutan las labores de control de la plaga.

Área libre de plagas: un área en la cual una plaga específica está ausente, tal y como se ha demostrado con evidencia científica y en la cual, cuando sea apropiado, dicha condición se esté manteniendo oficialmente (FAO, NIMF 5, 2017).

Área reglamentada: área en la cual las plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados que entran al área, se mueven dentro de ésta o provienen de la misma, están sujetos a medidas fitosanitarias (FAO, NIMF 5, 2017).

Área reglamentada (delimitación de): zona geográfica definida por el área incluida en un radio de 3 km determinado a partir de cada detección de un brote de *Lobesia botrana*.

Artículo reglamentado: cualquier planta, producto vegetal, lugar de almacenamiento, de empaquetado, medio de transporte, contenedor, suelo y cualquier otro organismo, objeto o material capaz de albergar o dispersar plagas, que se considere que debe estar sujeto a medidas fitosanitarias, en particular el transporte internacional (FAO, NIMF 5, 2007).

Otros artículos reglamentados:

- a) Cajas, cajones, bins u otro producto utilizado para transportar artículo reglamentado.
- b) Medios de transporte utilizados para movilizar artículos reglamentados desde, hacia o a través del Área Reglamentada, o maquinaria agrícola que ha realizado labores en predios de artículos reglamentados del Área Reglamentada.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

- c) Cualquier organismo, objeto o material presente en el Área Reglamentada que sea capaz de albergar o dispersar *L. botrana*.
- d) Lugares donde se realicen evaluaciones, experiencias o estudios científicos sobre *L. botrana*.
- e) Instalaciones que reciban, procesen y/o almacenen artículos reglamentados.

Brote: población de una plaga detectada recientemente, incluida una incursión o aumento súbito importante de una población de una plaga establecida en un Área (FAO, NIMF 5, 2017).

Defínase brote en el Programa Nacional de *Lobesia botrana* de la siguiente forma:

- Vid: capturas de 2 adultos de *Lobesia botrana* en un radio de 1.000 metros en 1 ó 2 ciclos continuos de la plaga o la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Arándanos y ciruelos: la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Otras especies: Se deberá realizar un análisis de situación frente a la detección de 1 o más estados inmaduros (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de la especie.
- Urbano: capturas de 5 adultos de *Lobesia botrana* en un radio de 1.000 metros en 1 ó 2 ciclos continuos de la plaga o la detección de 1 estado inmaduro (huevo/larva/pupa) en relación de alimentación con frutos de vid, arándanos y ciruelos.

Certificado fitosanitario: documento oficial en papel o su equivalente electrónico oficial, consistente con los modelos de certificados de la CIPF, el cual avala que un envío cumple con los requisitos fitosanitarios de importación [FAO, 1990; revisado CMF, 2012].

Comercializadores: personas naturales o jurídicas que venden, compran y/o distribuyen artículos reglamentados del PNLb, provenientes del Área Reglamentada.

Condiciones de resguardo: Condiciones mínimas bajo las cuales se puede almacenar o movilizar un artículo reglamentado, con el fin de evitar su contaminación.

Contención: aplicación de medidas fitosanitarias dentro de un área infestada y alrededor de ella, para prevenir la dispersión de una plaga (FAO, NIMF 5, 2007).

Control (de una plaga): supresión, contención o erradicación de una población de plagas (FAO, NIMF 5, 2007).

Control Oficial: observancia activa de la reglamentación fitosanitaria y aplicación de los procedimientos fitosanitarios obligatorios, con el propósito de erradicar o contener las plagas cuarentenarias o manejar las plagas no cuarentenarias reglamentadas (FAO, NIMF 5, 2007).

Coordinador/a Regional PNLb: funcionario SAG responsable de organizar las actividades del PNLb en la región según las directrices del Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas.

Cuarentena: confinamiento oficial de artículos reglamentados para observación e investigación, o para inspección, prueba y/o tratamiento adicional (FAO, NIMF 5, 2007).

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

CSG: Código SAG Grower. Código numérico único que identifica a un predio en el Sistema de Registro Agrícola (SRA).

Dispersión (de una plaga): expansión de la distribución geográfica de una plaga dentro de un área (FAO, NIMF 5, 2007).

Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas: funcionario/a del SAG responsable, entre otras labores, de la implementación de todas las actividades del PNLb de la región y de proveer los recursos necesarios según la Estrategia definida para cada temporada.

Entrada (de una plaga): movimiento de una plaga hacia dentro del interior de un área donde todavía no está presente, o si está presente, no está extendida y se encuentra bajo control oficial (FAO, NIMF 5, 2007).

Erradicación: aplicación de medidas fitosanitarias para eliminar una plaga de un área (FAO, NIMF 5, 2007).

Fumigación: tratamiento con un agente químico que alcanza al producto en forma total o principalmente en estado gaseoso (FAO, NIMF 5, 2007).

Incursión: población aislada de una plaga detectada recientemente en un área que se desconoce si está establecida y la cual se espera que sobreviva en un futuro inmediato (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspección: examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspector(a): persona autorizada por una Organización Nacional de Protección Fitosanitaria para desempeñar sus funciones (FAO, NIMF 5, 2007).

Inspector de terreno: personal SAG encargado de la fiscalización del protocolo de trabajo realizado por las Bodegas de vinificación y/o elaboradoras de jugo, además de la elaboración de los documentos que respaldan esta actividad.

Introducción (de una plaga): entrada de una plaga que resulta en su establecimiento (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida fitosanitaria: cualquier legislación, reglamentación o procedimiento oficial que tenga el propósito de prevenir la introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias o de limitar las repercusiones económicas de las plagas no cuarentenarias reglamentadas (FAO, NIMF 5, 2007).

Medida de Mitigación: medida utilizada para disminuir el riesgo fitosanitario en una situación determinada. En el caso del Programa Nacional *Lobesia botrana* (PNLb), estas medidas están orientadas a impedir la dispersión de la plaga (larvas, pupas, adultos) desde áreas y/o artículos infestados hacia áreas o artículos libres de *Lobesia botrana*.

Medida de Resguardo: las medidas de resguardo fitosanitario están orientadas a impedir la contaminación con la plaga (larvas o adultos de *Lobesia botrana* desde el medio exterior sea este un predio, una instalación o un embalaje) en productos que provienen de áreas libres,

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

productos provenientes de Áreas Reglamentadas que han sido sometidos a un tratamiento cuarentenario y en materiales de embalaje.

Norma: documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para actividades o sus resultados, con el fin de conseguir un grado óptimo de orden en un contexto dado (FAO, NIMF 5, 2007).

ONPF: Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (FAO, NIMF 5, 2007).

Plaga cuarentenaria: plaga de importancia económica potencial para el área en peligro aun cuando la plaga no esté presente o, si está presente, no está ampliamente distribuida y se encuentra bajo Control Oficial (FAO, NIMF 5, 2007).

Producto: tipo de planta, producto vegetal u otro artículo que se moviliza con fines comerciales u otros propósitos [FAO, 1990; revisado CIMF, 2001; anteriormente "producto básico"; revisado CMF, 2009].

Prohibición: reglamentación fitosanitaria que prohíbe la importación o movilización de plagas o productos especificados [FAO, 1990; revisado FAO, 1995].

Prospección: examen visual de plantas en el campo, para determinar si está presente la plaga en sus estados inmaduros y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias (PNLb. Adaptado de "Inspección", FAO, NIMF 5, 2012).

Recinto de riesgo: corresponde a un lugar o recinto en que se encuentra presente, aunque sea temporalmente, uno o más artículos reglamentados. Entre las áreas de riesgo se puede mencionar, entre otras, las siguientes:

- a) Empacadoras (packing) y plantas frutícolas receptoras de fruta y otros materiales susceptibles de transportar la plaga.
- b) Paseras (secaderos al aire libre o deshidratadoras en horno industrial)
- c) Centros de acopio, distribución y venta de uva, arándanos y ciruelas como fruta fresca.
- d) Viveros de vid, arándano y ciruelo.
- e) Bodegas de vinificación y agroindustrias en general (bodegas de jugos y/o elaboradoras de jugo, compost, frigoríficos, cámaras de fumigación, etc.).
- f) Predios receptores de plantas de vid provenientes de viveros del área reglamentada.
- g) Lugares en donde se realicen evaluaciones, experiencias o estudios científicos sobre *Lobesia botrana*.

Sistema de Registro Agrícola (SRA): es la plataforma informática con que cuenta la División de Protección Agrícola-Forestal y Semillas para el registro único, centralizado y actualizado de predios, establecimientos y exportadoras, incluyendo información geo-espacial, que permite facilitar el desarrollo de las actividades de certificación, vigilancia y fiscalización que realiza la División en pos del cumplimiento de los objetivos de la institución.

Tratamiento: procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o para esterilizarlas o desvitalizarlas [FAO 1990; revisado FAO, 1995; NIMF 15, 2002; NIMF 18, 2003; CIMF, 2005].

Verificación: proceso oficial continuo para verificar situaciones fitosanitarias (CEMF, 1996).

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

3.2 Abreviaturas.

- CSG** : Código SAG Grower.
POT : Plan Operacional de Trabajo.
PNLb : Programa Nacional de *Lobesia botrana*.
SAG : Servicio Agrícola y Ganadero.
SRA : Sistema de Registro Agrícola.

4. MARCO LEGAL

El marco legal que ampara esta actividad está dado en la Resolución Exenta N° 5.916 del 21 de octubre de 2016 y las modificaciones establecidas en las Resoluciones Exentas N° 3.213/2017 y N° 6.810/2019, donde se declara el "Control obligatorio de la plaga polilla del racimo de la vid (*Lobesia botrana*)".

En la Resolución Exenta N° 3.213/17, se señala que los "De igual modo, todos aquellos que utilicen frutos, plantas, partes de plantas o cualquier otro artículo reglamentado que sea susceptible de transportar o dispersar la plaga en sus procesos de producción, o comercialización o prestación de servicios, tales como Plantas Frigoríficas o Exportadoras; embaladoras de fruta fresca (packing); elaboradoras de vino; elaboradoras de pisco; elaboradoras de jugo; elaboradoras de fruta en conserva; deshidratadoras; secaderos de frutas; empresas de congelados; comercializadores o intermediarios; centros de acopio; viveros de vides o especies reglamentadas o que comercialicen vides o especies reglamentadas; empresas prestadoras de servicios o arriendo de maquinaria agrícola, que operen al interior de áreas reglamentadas o con plantas o productos regulados por esta Resolución u otra generada al amparo de ésta y que sean provenientes de un área reglamentada, deberán presentar un POT para funcionar de un modo que asegure los objetivos del Control Obligatorio de *Lobesia botrana*. El Plan Operacional de Trabajo aprobado por el Servicio tendrá carácter obligatorio y será fiscalizado y sancionado por esta autoridad conforme a lo establecido en el D.L. N° 3.557, sobre Protección Agrícola."

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Nivel Central.

- Elaborar y actualizar el documento que contenga las directrices que definan la actividad de fiscalización de la implementación de medidas de cuarentena en la elaboración de fruta deshidratada.
- Supervisar, cuando corresponda, el cumplimiento de este documento en las regiones.
- Mantener registros de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada a nivel nacional.

5.2 Encargado Protección Agrícola-Forestal y Semillas.

- Ejecutar e implementar las actividades del PNLb de acuerdo con lo establecido en la Resolución Nacional y en la Estrategia del PNLb de cada temporada.
- Proveer todos los bienes y recursos necesarios para la realización de la actividad.
- Supervisar que se cumpla lo establecido en este documento.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

5.3 Coordinador Regional PNLb.

- Coordinar las actividades de fiscalización a recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada.
- Informar los avances en el proceso de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada al Nivel Central y al Encargado de Protección Agrícola-Forestal y Semillas.
- Supervisar las actividades de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada.

5.4 Supervisor PNLb.

- Coordinar la fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada asegurando el cumplimiento de la Norma Técnica.
- Revisar y visar los protocolos de trabajo elaborados por los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada.
- Informar semanalmente los avances en el proceso de fiscalización de la fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada al Coordinador Regional PNLb.
- Supervisar a los inspectores de terreno en base a lo indicado en este documento.
- Proveer de vehículos y material de oficina para que el Inspector de terreno realice sus actividades de manera óptima.

5.5 Inspector de terreno.

- Fiscalizar el proceso de elaboración de fruta deshidratada de acuerdo con lo señalado en el Protocolo de Trabajo elaborado por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada.
- Contar con los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades diarias.
- Respetar las normas de probidad definidas por el SAG, así como la normativa de cada recinto de riesgo que se visite.
- Conocer a cabalidad la información señalada en este documento.

5.6 Recinto de Riesgo elaboradores de fruta deshidratada.

- Inscribirse en la oficina SAG correspondiente a su jurisdicción.
- Firmar un Plan Operacional de Trabajo en donde se detallen las actividades, registros y etapas del proceso al cual serán sometidos los artículos reglamentados hospedante de *Lobesia botrana* (Formulario F-VYC-COS-PA-017) destinados a la elaboración de fruta deshidratada.
- Elaborar un Protocolo de Trabajo y enviarlo al SAG para su revisión y aprobación.
- Dar las facilidades necesarias para la fiscalización por parte de los funcionarios del SAG.
- Recepcionar artículos reglamentados sólo de productores de Áreas Reglamentadas, comercializadores y/o Intermediarios de fruta que cuenten, ejecuten y mantengan vigente un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG para mover o comercializar sus productos.
- Recepcionar fruta reglamentada respetando la vigencia y las restricciones al movimiento de la fruta en el mercado nacional generadas por el nivel de plaga presente en su predio.
- Mantener un registro de los movimientos de esta fruta con documentos de SII como respaldo.
- Verificar en la recepción que el transporte de los artículos reglamentados cumple con las medidas de mitigación y resguardo exigidas por el SAG.
- Verificar las condiciones de limpieza de camiones y de materiales de acopio (bins, cajas, etc.) durante la recepción y despacho de artículos reglamentados.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

- Contar con áreas de recepción con medidas de mitigación de riesgo, cuando corresponda.
- Realizar los controles de calidad de acuerdo a las condiciones de mitigación definidas por el SAG en este documento.
- Establecer una contraparte responsable ante el SAG.
- Establecer un programa de limpieza de artículos reglamentados cuando corresponda (fruta de desecho, cajas, bins, transporte, etc.).
- Establecer un único lugar dentro de las instalaciones del recinto, donde se realice la limpieza de los artículos reglamentados (transportes, cajas, bins, etc.).

6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

6.1 Nivel Central.

- Realizar supervisiones a las Regiones en donde se realiza la actividad de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada.
- Verificar el cumplimiento de este documento en regiones.
- Elaborar el informe de supervisión respectivo y hacer seguimiento en caso de encontrar un hallazgo.

6.2 Encargado Agrícola-Forestal y Semillas.

- Para efectos de la implementación de las actividades del PNLb en la región, así como de la supervisión de todos los procesos y elaboración de los archivos, podrá designar a un responsable a nivel sectorial o regional.
- Deberá contar con un medio comprobable de las supervisiones realizadas.

6.3 Coordinador Regional PNLb.

- Informar los avances de fiscalización de recintos elaboradores de fruta deshidratada de su región a través del informe semanal o cuando sea solicitado por el Nivel Central. Para ello deberá solicitar esta información a los Supervisores PNLb.
- Deberá realizar la supervisión de la actividad de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada en los sectores en donde se desarrolla esta actividad de acuerdo con lo señalado en este documento. Deberá colocar atención los puntos críticos de esta labor, como es la aprobación de los protocolos de trabajo, los documentos que indican la trazabilidad y restricciones al movimiento de la fruta recepcionada, fiscalización a recintos de riesgo según la Norma Técnica.

6.4. Supervisor PNLb.

- Deberá generar el calendario de Fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada en base a las directrices señaladas en la Norma Técnica de PNLb. Esta información se deberá comunicar a los Inspectores de terreno diariamente.
- Visará los Protocolos de Trabajo elaborados por los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada. Deberá prestar atención a las medidas de resguardo o mitigación durante todo el proceso, como también en el manejo de los desechos originados y los registros de trazabilidad y restricciones al movimiento de la fruta procesada.
- Informar los avances en el proceso de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada al Coordinador PNLb mediante el informe semanal.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

- Supervisar al inspector de terreno de acuerdo con lo señalado en este documento.

6.5 Inspector de terreno.

- Para la realización de la actividad de fiscalización de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada, el inspector de terreno debe verificar que cuente con los siguientes materiales:
 - Listado de recintos de riesgo que cuenten con un Plan Operacional de Trabajo aprobado por el SAG.
 - Copia del POT aprobado por el SAG del recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada a fiscalizar junto con el protocolo de trabajo presentado por la empresa.
 - Acta de fiscalización transversal (Formulario F-FYS-FIS-001).
- Fiscalizar los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada designados por el Supervisor PNLb. Una vez en el recinto, deberá solicitar el Plan Operacional de Trabajo y Protocolo de Trabajo aprobado por el SAG al encargado designado por la empresa.
- Fiscalizar el Protocolo de Trabajo elaborado y entregado por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada:
 - La metodología consiste en fiscalizar lo señalado en el protocolo de Trabajo presentado por el recinto.
 - Se deberá verificar el registro de productores junto con la trazabilidad de la fruta procesada por el recinto. Prestar atención a la información indicada en la Guía de despacho y a la información señalada en la Autorización de Movimiento de Fruta (si corresponde), la cual tiene que ser coincidente para la fruta recepcionada por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada respetando las respectivas restricciones al movimiento.
 - Verificar las medidas de mitigación o resguardo durante el transporte de los artículos reglamentados.
 - Verificar las medidas de resguardo durante la recepción y procesos.
 - Verificar el protocolo de manejo de desechos originados por la actividad de deshidratado de fruta, como también la limpieza de todo el proceso.
 - Una vez realizadas las verificaciones, el inspector de terreno podrá realizar el término de la actividad. Deberá completar el Acta de Fiscalización Transversal (Formulario F-FYS-FIS-001). Entregar una copia de estos documentos de fiscalización al encargado del recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada.

6.6 Recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada.

- Todos aquellos recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada ubicados en Áreas Reglamentadas por *Lobesia botrana* que procesen uva, arándano o ciruela proveniente de éstas áreas, como también todos aquellos recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentren en áreas Libre de la plaga y que reciban uva, arándano o ciruela proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana* deberán inscribirse en las oficinas del SAG correspondiente a su jurisdicción.
- La empresa deberá designar un responsable técnico del recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada ante el SAG y dar las facilidades al Servicio para realizar la fiscalización del proceso.
- Previo al inicio del proceso de deshidratación de fruta reglamentada, la empresa deshidratadora deberá enviar al SAG, vía correo electrónico o de manera presencial, el

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

Protocolo de Trabajo que realizará el recinto. Éste será revisado y visado por el Supervisor PNLb.

- Respetar las siguientes medidas Fitosanitarias y de Resguardo para recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada:

6.6.1 Firma de un Plan Operacional de Trabajo (POT).

- Todo propietario, arrendatario o tenedor de recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que cumpla con lo estipulado en el primer párrafo del punto 6.6, deberá contar con un POT aprobado y firmado por el SAG (Formulario F-VYC-COS-PA-017) antes de iniciar su proceso.

6.6.2 Listado de productores que le proveerán de materia prima (en estado fresco).

- Sólo podrán recibir fruta de vid, arándano o ciruelo de áreas Reglamentada por *Lobesia botrana* proveniente de predios que tengan un POT de productor aprobado y vigente ante el SAG. La información mínima requerida es la siguiente:
 - CSG del productor.
 - Comuna del CSG
 - Nombre productor o Razón Social.
 - Nombre de Predio.
 - Rut Productor o Razón Social.
- Es importante señalar que el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada deberá recibir fruta de vid, arándano o ciruelo de áreas reglamentadas por *Lobesia botrana* respetando la vigencia y las restricciones al movimiento de la fruta en el Mercado Nacional generadas por el nivel de plaga presente en su predio. El documento que autoriza o restringe el movimiento de especies reglamentadas debe ser solicitado al productor (Formulario F-VYC-VIS-PA-058 y Formulario F-VYC-VIS-PA-059 según corresponda)

6.6.3 Verificar las medidas de resguardo o mitigación del riesgo fitosanitario durante el transporte.

- Estas se deben aplicar en cualquiera de los siguientes casos:
 - Si se movilizan productos reglamentados dentro de la misma Área Reglamentada o hacia otra Área Reglamentada.
 - Si se movilizan productos entre Áreas Libres de cuarentena pasando por un área Reglamentada.
 - Si el horno o secadero se encuentren en áreas Libre de la plaga, pero recibe uva, arándano o ciruela proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*.
- Considerar que la fruta de especies reglamentadas (uva, arándano o ciruelo) debe ser transportada bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada:
 - Camión cubierto con malla raschell doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento.
 - Camión encarpado.
 - Camión frigorífico.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

- Contenedores consolidados en origen.
 - Otras alternativas previa autorización del SAG.
- En el caso de utilizar carpa o malla raschel, estas deben estar en buen estado (sin orificios) y deben cubrir la totalidad de la carga transportada. El piso del medio de transporte, debe estar limpio y sin restos vegetales.

6.6.4 Medidas de resguardo en la recepción y procesos.

- Para la recepción de la fruta reglamentada en bins, cajas u otro tipo de envase, se deben implementar medidas de resguardo. Éstas pueden ser algunas de las siguientes alternativas, dependiendo de la logística y espacio físico que tenga la empresa para su implementación:
 - Una gran área de resguardo para la recepción y acopio de la fruta (tipo USDA). El medio de transporte debe ingresar completamente al área de resguardo antes de ser desencarpado o desenmallado.
 - Dos áreas de resguardo independientes; un área de resguardo para el desencarpado de los camiones y un área de resguardo para acopio temporal de fruta.
 - Al momento de la cosecha en campo se debe cubrir cada unidad de acopio (bins, cajas cosecheras u otro tipo de envase) con un capuchón de malla raschel. Luego este puede ser bajado a piso en el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada sin necesidad de contar con áreas de resguardo. Los capuchones de malla raschel deben ser retirados individualmente sólo en el momento en que la fruta sea destinada al deshidratado.
 - Bajar los bins, cajas u otros tipos de envase a piso, cuando termina la operación se procede a cubrir completamente la totalidad de los bins, cajas u otros tipos de envases con una malla raschel 80 % de sombreado doble o simple 90 % de sombreado. Para procesar la fruta se retira la malla raschel o carpa sistemáticamente de acuerdo a las necesidades de deshidratado.
- El área de recepción debe estar construida con malla raschel doble de 80% de cubrimiento o simple de 90 % de sombreado. (la que debe encontrarse en buen estado, es decir, sin orificios)
- Los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentran en el mismo huerto donde se produce la fruta y que no reciben fruta de otros huertos (sólo procesan su producción). Para estos casos NO se exigen las medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta.
- Los recintos de riesgo elaboradores de fruta deshidratada que se encuentren en el mismo huerto donde se produce la fruta, pero además reciben fruta de huertos ubicados en Áreas Libres de la plaga, NO se exigen medidas de resguardo en la recepción y acopio temporal de la fruta, independiente del tipo de recipiente utilizado para el traslado de la fruta.
- Para el caso de recintos de riesgo de fruta deshidratada al aire libre, la desconsolidación y descarga de la fruta debe realizarse en el mismo lugar en donde se deshidratará la fruta al aire libre. La fruta debe ser distribuida en la cancha de deshidratado de manera tal, que quede completamente expuesta a los rayos del sol. De ser necesario, la fruta debe voltearse para que sea deshidratada en toda su superficie.
- Para el caso de recintos de riesgo de fruta deshidratada en horno industrial, si la fruta es almacenada luego de recibida en la planta, previo a su tratamiento en el horno de secado, la partida debe ser manejada bajo condiciones de resguardo.

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

6.6.5 Manejo de desechos.

- Se considerarán residuos los restos de fruta o plantas:
 - Los racimos, corimbos, frutos, hojas y restos de fruta, que sean separados y no incluidos en el proceso de deshidratado.
 - Se encuentren en bins, cajas u otro tipo de envase después de colocada la fruta en el horno de secado o cancha de deshidratado.
 - Se encuentre en camiones u otro tipo de transporte después de descargada la fruta.
 - Todo residuo que resulte de la limpieza del proceso de deshidratado deberá juntarse con los residuos nombrados anteriormente para realizar las medidas cuarentenarias.
 - Es importante señalar que los desechos producidos luego del secado al horno, se consideran libres de *Lobesia botrana*.
- Estos residuos deberán ser destruidos por alguno de los siguientes métodos:
 - Enterrarse.
 - Compostarse en forma controlada.
 - Fumigarse con Bromuro de Metilo.
 - Otras alternativas previa evaluación y aprobación del Servicio.
 - Cuando corresponda, el acopio de residuos reglamentados deberá ser en una zona aislada del recinto, la cual debe estar protegida permanentemente, como mínimo, con una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.
 - Si corresponde, el transporte de éstos residuos deberá hacerse, en camiones u otro medio de transporte, totalmente cubierto una malla raschell doble de 80% de sombreamiento, simple al 90% de sombreamiento o carpa.

6.6.6 Medidas de resguardo en la salida de camiones u otros y envases utilizados en el transporte de artículos reglamentados.

- Los medios de transportes una vez descargados y limpios, que deban transportar bins, cajas u otro tipo de envase vacío deberán salir del recinto totalmente encarpados o cubiertos con malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento. El piso de este medio de transporte debe estar limpio y sin restos vegetales.

6.6.7 Recolección, acondicionamiento y envío de la fruta una vez cumplida la deshidratación.

La fruta deshidratada deberá ser recolectada y acondicionada en un medio de transporte en el mismo lugar en donde se realizó el deshidratado.

- Para el caso de fruta deshidratada al aire libre:
 - El transporte de la fruta deshidratada debe realizarse bajo alguna de las siguientes medidas, las que deben ser verificadas y cumplidas por el recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada:
 - Camión cubierto con malla raschell doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento.
 - Camión encarpado.
 - Camión frigorífico.
 - Contenedores consolidados en origen.
 - Otras alternativas previa autorización del SAG

IMPLEMENTACION DE MEDIDAS FITOSANITARIAS DE CUARENTENA INTERNA EN EL DESHIDRATADO DE FRUTA REGLAMENTADA POR *Lobesia botrana*

En el caso de utilizar carpa o malla raschel, estas deben estar en buen estado (sin orificios) y deben cubrir la totalidad de la carga transportada. El piso del medio de transporte, debe estar limpio y sin restos vegetales.

Dado que, a diferencia del deshidratado en horno, el deshidratado al sol no asegura la eliminación total de la plaga, esta fruta no se considera libre de plaga, por lo tanto, además de cumplir de manera obligatoria con las medidas de mitigación y/o resguardo exigidas durante el transporte, en cada traslado la carga deberá portar la "Autorización de Movimiento de Fruta" (Formulario F-VYC-VIS-PA-058 y Formulario F-VYC-VIS-PA-059 según corresponda)

- Para el caso de fruta deshidratada en horno industrial:
La fruta deshidratada al horno industrial, se considerará libre de la plaga, por lo tanto se podrá mover como libre de la misma y no requerirá de resguardo. Se sugiere que igualmente el traslado de este tipo de fruta se realice con medidas de resguardo utilizando, como mínimo, malla raschel doble de 80% de sombreamiento o simple al 90% de sombreamiento.

6.6.8 Mantención de registro y trazabilidad de productores y desechos.

- Las recintos de riesgo deben mantener una carpeta u otro medio destinado a mantener toda la documentación SAG del PNLb, la cual debe estar disponible para la fiscalización por parte del Servicio. Adicionalmente, se debe mantener copia de guías de despacho y documentos de autorizaciones de movimiento de fruta vigente recepcionada durante el proceso de deshidratado, o un sistema equivalente que sea aprobado por el Servicio.
- El recinto de riesgo elaborador de fruta deshidratada, cuando corresponda, deberá verificar que en la Guía de Despacho del predio proveedor de fruta, se encuentre escrita la siguiente leyenda: "Fruta Proveniente de un Área Reglamentada por *Lobesia botrana*", junto con el Código CSG de origen de la fruta y código SAG de destino (CSP de deshidratadora).
- Cuando corresponda, el recinto deberá mantener un registro del movimiento de los desechos originados en el proceso.

7. FORMULARIOS Y ANEXOS

F-VYC-COS-PA-017	Plan Operacional de Trabajo de Recintos de Riesgo Secaderos, Elaboradoras de Jugo, Bodegas de Vino, Deshidratadoras y otros PNLb
F-FYS-FIS-001	Acta de Fiscalización Transversal
F-VYC-VIS-PA-058	Autorización de Libre Movimiento de Fruta PNLb
F-VYC-VIS-PA-059	Autorización de Movimiento de Fruta en Áreas de Contención de la Plaga PNLb