



MEDIDAS CUARENTENARIAS PARA LA EXPORTACIÓN DE CEREZA FRESCA DESDE CHILE A JAPON

A continuación se describen las normas definidas por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) Japón con respecto a la aplicación de medidas cuarentenarias en la exportación de cereza fresca, de las variedades Bing – Sweet Heart – Van – Lapin – Lambert y Rainier, producidas en Chile.

1.- Fumigación.

Se establece que las instalaciones de fumigación en el lugar de producción deben cumplir las siguientes condiciones:

- (1) Deben tener propiedades de hermeticidad capaces de mantener uniforme la concentración del gas durante la fumigación.
- (2) Deben estar provistas de un mecanismo que permita medir desde la parte exterior la concentración de gas en el interior de las instalaciones de fumigación.
- (3) Deben contar con un dispositivo que distribuya en forma uniforme la concentración de gas en el interior de las instalaciones de fumigación y otro dispositivo que extraiga rápidamente el gas después de terminada la desinfección.
- (4) Deben estar equipadas con un dispositivo de dosificación de Bromuro de Metilo.
- (5) Deben contar con un instrumento que permita medir constantemente desde la parte exterior la temperatura dentro de las instalaciones de fumigación.

2. Embalaje y lugar de embalaje.

(1) Embalaje.

Se establece que en caso de que el embalaje tenga perforaciones, se debe cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A) Uso de malla con perforaciones de diámetro igual o inferior a 1,6 mm.
- B) La fruta puede ser embalada en bolsas de polietileno con o sin perforaciones. En caso de que éstas sean perforadas, las perforaciones deben ser de un diámetro igual o inferior a 1.6 mm.
- C) Para lotes de varias cajas o pallets, se deben cubrir totalmente con el mismo tipo de malla descrito en el punto A.

(2) Lugar de embalaje.

El lugar del embalaje debe cumplir las siguientes condiciones:

- A) Debe estar adjunto a las instalaciones de fumigación con las ventanas y puertas cubiertas con mallas (cuyo diámetro máximo de perforación debe ser menor a 1,6 mm.) a fin de prevenir la entrada de Polilla de la manzana (*Cydia pomonella*).
- B) Debe ser una instalación exclusiva para el embalaje de cereza con destino a Japón.
- C) Todos los años, antes de comenzar a usar las instalaciones, se debe desinfectar la parte interior con insecticida. Se debe desinfectar en cualquier momento, si se juzga que es necesario.

3.- Inspección de las instalaciones de fumigación y del lugar de embalaje.

a.- A fin de que el inspector de sanidad vegetal pueda comprobar si se cumplen las condiciones 1 y 2 en las instalaciones de fumigación y el lugar de embalaje, se debe llevar a cabo cada año, por norma, una inspección antes de que comiencen a usarse las instalaciones y el lugar antes mencionado.

Sin embargo, en caso de que el inspector de sanidad vegetal lo juzgue conveniente, también es necesario que se cuente con un método que permita efectuar inspecciones en cualquier momento durante el período de uso.

b.- La inspección mencionada en (a) para la aprobación de las cámaras de fumigación y de las instalaciones de embalaje de las cerezas frescas destinadas para Japón, será realizada en conjunto con la autoridad fitosanitaria de la República de Chile

c.-La comprobación de la hermeticidad de las instalaciones de fumigación mencionada en (1) se debe llevar a cabo por uno de los siguientes métodos:

- Se debe realizar la prueba de fumigación con la cámara vacía, aplicando 10 gr. de bromuro de metilo por cada metro cúbico del volumen interior de la instalación.

Después de 48 hrs. se mide la concentración del gas en tres puntos, es decir arriba, medio y abajo de la instalación. El valor medio de medición debe ser superior al 70 % del volumen inicial utilizado.

- La presión de la columna de queroseno líquido en las instalaciones de fumigación debe tardar más de 22 segundos para elevarse a 50 mm. y descender a 5 mm.

4.- Comprobación de las operaciones de inspección y fumigación.

(1) Comprobación de las operaciones de fumigación.

Por norma, la comprobación de las operaciones de fumigación se debe llevar a cabo en colaboración con las autoridades de inspección de sanidad vegetal de la República de Chile tal y como se indica a continuación:

- A) Se debe comprobar que el proceso de fumigación requerido se llevó a cabo cumpliendo las siguientes condiciones:
 - Tiempo de exposición: 2 hrs.
 - Dosis de Bromuro de Metilo: 64 grs/m³.
 - Temperatura de pulpa: igual o mayor a 13,5 °C

- B) Se debe comprobar que el volumen de la fruta fresca a tratar en cada proceso no supere el 26,9 % (cereza fumigada en caja cosechera) o el 19.2 % (cereza fumigada en caja embalada) de la capacidad de las instalaciones de fumigación. Así mismo, se debe comprobar que la ubicación de las cajas no obstaculice la concentración uniforme del gas.

- C) Se debe comprobar que el gas circula constantemente durante la fumigación.

(2) Comprobación de la inspección de exportación.

- A) Para comprobar las operaciones de inspección, las autoridades de inspección de sanidad vegetal de la República de Chile deben llevar a cabo la inspección fitosanitaria del 2 por ciento de los envases de cereza fresca a fin de comprobar que no contengan insectos nocivos, en especial *Cydia pomonella*.

- B) Si como resultado de la comprobación sobre la inspección mencionada en A se descubre que hay Codling moth, se debe llevar a cabo una investigación conjunta con las autoridades de inspección de sanidad vegetal de la República de Chile sobre la causa de la presencia de este insecto nocivo y no se deberán llevar a cabo más comprobaciones de desinfección hasta que se aclare el motivo.

- C) Una vez que el inspector de sanidad vegetal haya comprobado que la desinfección mencionada en (1) es correcta y que no se han descubierto organismos nocivos en la inspección mencionada en A, debe escribir su nombre y estampar su sello en el certificado fitosanitario.

5. Etiquetas.

Las etiquetas se deben colocar en un lugar fácilmente visible en la superficie de las cajas y tener un tamaño que facilite su comprobación.

- (1) Etiqueta que indica que el producto cumple con los requerimientos cuarentenarios establecidos..

“Cleared for Export”

- (2) Etiqueta de destino por unidad de envío (caja, pallet, master, etc.).

FOR JAPAN

6. Inspección de importación.

- (1) La inspección de importación se debe llevar a cabo en el puerto de ingreso y consistir en la comprobación de los frutos frescos en cuestión y el certificado fitosanitario adjunto.
- (2) Se ordenará la destrucción o la devolución de la fruta fresca si llegase a ocurrir cualquiera de los siguientes casos: a.- el certificado fitosanitario no se adjunta, b.- el inspector de sanidad vegetal no llevó a cabo la comprobación, c.- el embarque no cuenta con el sello cuarentenario, d.- las cajas - pallet no tienen las etiquetas estipuladas o bien, las cajas - pallet han sido dañados.
- (3) Los trámites y métodos de inspección de importaciones distintos a los mencionados en (1) y (2) se llevan a cabo en base a los reglamentos y las ordenanzas de inspección de sanidad vegetal sobre las importaciones (Notificación N° 206 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 8 de julio de 1950).
- (4) En caso de que se descubra la presencia de la Codling moth, se tomarán las siguientes medidas:
 - A. Se ordenará la destrucción o la devolución de todo el cargamento.
 - B. Se realizará una investigación junto con las autoridades de inspección de sanidad vegetal de la República de Chile sobre la causa de la presencia de Codling moth y se suspenderán las inspecciones de importación hasta que se aclare el motivo.