

CIRCULAR Nº 19 /2019

Santiago, 13 de septiembre de 2019

A : SEÑORES ASOCIADOS Y EXPORTADORES
DE : ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE, A.G.
REF. : **INSPECCIÓN FITOSANITARIA: PROGRAMA INSPECCIÓN EN ORIGEN SAG**

Estimados Asociados:

En relación al Programa de Inspección en Origen y con el objeto de adaptarse a las necesidades de la industria, hemos sostenido reuniones de trabajo con el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), con el objeto de implementar nuevas alternativas para la inspección fitosanitaria para la fruta de exportación.

Se adjunta Circular del SAG 570/2019, en la cual el SAG informa respecto a la implementación para la próxima temporada, de dos nuevas alternativas para la inspección fitosanitaria, adicionales a inspección tradicional sobre lotes terminados ya palletizados. Las dos nuevas alternativas corresponden a:

- Muestreo automático en la línea de embalaje: Esta alternativa permite la toma de la muestra para la inspección fitosanitaria en la línea de embalaje mediante un sistema automático, sin intervención humana. Se adjunta el correspondiente Instructivo.
- Plan Piloto de Inspección en la línea de embalaje: Esta alternativa considera la toma de la muestra e inspección fitosanitaria en la línea de embalaje. Se adjunta el correspondiente Instructivo para el Plan Piloto.

Para esta temporada estas dos alternativas sólo estarán disponibles para cerezas y arándanos y para un máximo de 15 establecimientos. Los interesados en optar por estas alternativas, deberán solicitarlo al Supervisor de Exportaciones del SAG, de la oficina sectorial que le corresponde al establecimiento. La División Agrícola será quién defina los establecimientos que podrán implementar alguna de las dos nuevas alternativas señaladas anteriormente.

Para analizar esta materia, deseamos invitarlos a reunión en las oficinas del SAG (Avenida Paseo Bulnes 140 piso 9), el viernes 27 de septiembre a las 14:30 horas. Favor confirmar asistencia al email: vandrade@asoex.cl

Saludamos atentamente a ustedes,

ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE, A.G.


Miguel Canala-Echeverría V.
Gerente General

Adj: lo citado
MC-E/PE/vap



CIRC. N° : 570/2019

ANT. : CIRC. N° 430/2019

MAT. : INFORMA SOBRE MODALIDADES DE INSPECCIÓN FITOSANITARIA QUE APLICARÁ EL SAG EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA.

SANTIAGO, 09/09/2019

DE : JEFE DIVISIÓN PROTECCIÓN AGRÍCOLA Y FORESTAL OR.OC

A : SEGÚN DISTRIBUCIÓN

Mediante la presente Circular, notificamos a Usted que el SAG está llevando a cabo una modernización del proceso de Certificación Fitosanitaria, con la finalidad de entregar un servicio acorde a los nuevos requerimientos del proceso productivo y exportador, pero manteniendo la seguridad fitosanitaria requerida por los Países Importadores.

Es por ello que, en el ámbito de la actividad de Inspección Fitosanitaria, se han diseñado dos modalidades que se incorporan o complementan al sistema que actualmente se aplica en el proceso de certificación fitosanitaria.

Es importante señalar que la implementación de estas dos modalidades requiere de mayores recursos para el SAG, por lo que su implementación estará limitada a la disponibilidad de estos recursos adicionales, estas dos modalidades corresponden a:

- a. **Muestreo Automático:** Método que considera la presentación de un producto vegetal, el cual se encuentra embalado en su envase final de exportación y rotulado. Se obtiene la muestra en la línea de proceso, una vez embalado el producto y previo al palletizaje, mediante un sistema automatizado, que permita segregar las unidades muestras sin intervención humana. La Muestra es definida considerando el posible número total de envases que resultarán en un turno determinado de un proceso de embalaje de fruta de exportación.
- b. **Piloto de Inspección en Línea:** Método que considera realizar el proceso de inspección fitosanitaria directamente en la línea de proceso de la fruta, en un punto específico o en diferentes puntos, de acuerdo a las características de cada línea de proceso.

Para el desarrollo de estas alternativas, adjunto a la presente se envían los respectivos instructivos para cada una de ellas, por lo que se deja sin efecto la Circular 430/2019.

La principal diferencia entre estas alternativas se refiere al personal SAG que debe estar presente en el Establecimiento. Es así que en el Muestreo Automático sólo se requiere de un Inspector SAG que esté supervisando el proceso de definición de unidades muestras, el que posteriormente debe ser apoyado para conformar el Equipo de Inspección SAG, el que realizará la inspección fitosanitaria de las unidades muestras.

En cambio, en el Piloto de Inspección en Línea se requerirá en forma permanente la presencia en el Establecimiento (de acuerdo a los turnos de operación) del Equipo de Inspección SAG.

Las dotaciones anteriores necesariamente requieren de los recursos adicionales, las que deben ser financiadas vía el Convenio Financiero entre el SAG y la ASOEX, según la modalidad seleccionada por el Establecimiento.

Eduardo Hernán Rodolfo Jeria Castro Director Regional Región de Ñuble Or.XVI

División Protección Agrícola y Forestal - Paseo Bulnes N° 140



El presente documento ha sido suscrito por medio de firma electrónica avanzada en los términos de la Ley 19.799 (Sobre Documentos Electrónicos, Firma Electrónica y Servicios de Certificación de dicha Firma), siendo válido de la misma manera y produciendo los mismos efectos que los expedidos por escrito y en soporte de papel, con firma convencional.

El documento original está disponible en la siguiente dirección

url:<http://firmaelectronica.sag.gob.cl/SignServerEsign/visualizadorXML/A20E20F47AABBAB1C9F538B61F623E7BAE933B12>

El documento original está disponible en la siguiente dirección

url:<http://firmaelectronica.sag.gob.cl/SignServerEsign/visualizadorXML/A20E20F47AABBAB1C9F538B61F623E7BAE933B12>



Instructivo Muestreo Automático

1. Introducción

Basados en que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), en su propósito de la búsqueda de una mejora continua y modernizar su proceso de Certificación Fitosanitaria, pero sin dejar de considerar las directrices emanada de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) y las Normativas Internacionales para Medidas Fitosanitarias – NIMF y los lineamientos propios del SAG, implementó diferentes experiencias Pilotos para evaluar el Muestreo Automático de fruta fresca de exportación.

Producto de lo anterior, para la temporada 2019 – 2020, el SAG ha definido el presente documento con las directrices para la implementación del Muestreo Automático en un Establecimiento.

2. Objetivo del Muestreo Automático

El objetivo de este sistema es obtener la muestra que será sometida a inspección fitosanitaria en forma previa al proceso de paletizaje, tendiendo de esta forma a facilitar el manejo de la fruta post embalaje, disminuyendo los movimientos inter planta.

3. Postulación al Muestreo Automático

Todo establecimiento que desee participar de esta modalidad, deberá presentar un Plan de Trabajo de la forma más completa posible, que cumpla con los requisitos establecidos en este Instructivo, en el que se debe establecer la forma en que el Establecimiento implementará el Muestreo Automático.

3.1. Verificación del Plan de Trabajo.

Una vez recibido el Plan de Trabajo, se deberá acordar una visita de autorización entre el SAG y el Establecimiento para comprobar que se cumplen los requisitos. El Supervisor/a de exportaciones de la oficina sectorial con jurisdicción sobre el Establecimiento realizará la visita en la fecha y hora acordada entre las partes, la que deberá ser comunicada al Dpto. de Regulación y Certificación Fitosanitaria con la antelación necesaria (5 días hábiles), para que esta unidad pueda resolver su participación en la visita, enviándose además una copia del Plan de Trabajo.

Instructivo Muestreo Automático

4. Requisitos del Muestreo Automático

Las condiciones mínimas que deben cumplir los establecimientos son los siguientes:

- Manejar un volumen de fruta que justifique la aplicación de este procedimiento de inspección (se estima un volumen mínimo de 300.000 cajas mes).
- La infraestructura del Packing debe ser sólida (termo paneles u otro) y aislada del medio exterior, considerando:
 - Pasos peatonales con doble puerta y cierre automático o lamas.
 - Accesos entre el Packing y otras zonas del Establecimiento con al menos cortinas de goma (lamas) en buen estado.
 - Lámpara mata insectos ubicados en el interior, pero que no sean visibles desde el exterior del área.
 - Las puertas de acceso al medio exterior deben mantenerse cerradas con excepción del momento de tránsito de grúas requerido por la empresa.
- Disponer de un lugar de almacenamiento y armado de materiales para el embalaje, el que debe estar resguardado con estructura sólida y debe estar conectado directamente con el Packing evitando la exposición del material de embalaje al medio externo. El material que ingrese a este recinto deberá llegar resguardado.
- Disponer de las condiciones de reguardo necesarias, para evitar cualquier tipo de contaminación, infestación o re infestación de los productos durante el proceso de embalaje y los procesos posteriores a éste.
- Disponer de sistemas o equipos que permitan la obtención automática y aleatoria de la muestra.
- Disponer del personal suficiente para realizar esta actividad.

4.1. Plan de Trabajo

El Plan de Trabajo debe considerar los siguientes requisitos:

- Describir el sistema de trazabilidad que utiliza la empresa para dar seguimiento a la fruta. Este sistema debe ser capaz de identificar los siguientes aspectos:
 - Origen de la fruta.
 - Recepción de la fruta en el Establecimiento.
 - Turno de embalaje de la fruta.
 - Proceso de embalaje de la fruta.
 - Lugar de almacenaje
 - Despacho de productos aprobados
- Describir el flujo general del Establecimiento para el movimiento de fruta, desde su recepción hasta su despacho final. (adjuntar flujos de proceso)



Instructivo

Muestreo Automático

- Describir el flujo de la fruta a nivel de packing.
- Definir los responsables de las distintas áreas en que se maneja la fruta, de tal forma que el Inspector SAG pueda contactar a la persona indicada en una situación específica.
- Describir **íntegramente** la etiqueta que se utilizará en cada envase de exportación, identificando claramente cada campo en ella y su interpretación, especialmente si se utilizan códigos.
- Definir las especies y períodos en que operará esta modalidad en el Establecimiento.
- Se detalle el proceso que se aplicará para obtención automática de la muestra, la metodología para asegurar la aleatoriedad y forma de identificar las cajas muestra.
- Proceso empleado desde la obtención de la caja muestra hasta su traslado a la sala de inspección, posterior re embalaje y devolución a la zona de paletizaje.
- Medidas de resguardo empleadas para el manejo del lote pos inspección, considerando el proceso de pre frío y las condiciones de almacenaje de los lotes aprobados.
- Informar las normas internas de seguridad, u otras, que sean necesarias que los Inspectores SAG deban seguir al interior del Establecimiento.

5. Autorización del Establecimiento

Una vez verificados los requisitos antes descritos, el Supervisor que realizó la visita deberá emitir un informe con su pronunciamiento, adjuntando una copia del Plan de Trabajo entregado por el Establecimiento, los que deben remitir al Jefe de Departamento de Regulación y Certificación Fitosanitaria, para su verificación y decisión final sobre autorización o rechazo.

6. Operación del Muestreo Automático

Para la operación de un Establecimiento bajo Muestreo Automático, se hace necesario definir los siguientes términos:

Turno: Jornada de trabajo de la(s) línea(s) de embalaje.

Proceso: Corresponde a la fracción ininterrumpida de tiempo, en que se embala una determinada cantidad de fruta correspondiente a un único CSG, Especie y Variedad, dentro de un Turno.



Instructivo Muestreo Automático

- Lote:** Número que se le asigna a un conjunto de bins, unidades o bandejas u otro, que vienen en un medio de transporte al momento de la recepción en un Establecimiento.
- Pre SIF:** Documento que consigna la información de cada Proceso que se incluirá en un Turno, y que debe contener la siguiente información como mínimo:
- ♦ Especie a embalarse
 - ♦ Definición de cada Proceso, con su CSG, Variedad, Lote(s).
 - ♦ Estimación de cajas y duración de cada Proceso.
 - ♦ Mercados objetivos.

El Establecimiento deberá definir los turnos de operación de cada línea de embalaje. Para cada Turno, se deberá entregar el Instructivo de Embalaje para cada Línea de Packing, que será el respaldo de cada Pre SIF. Toda modificación a este Instructivo de Embalaje deberá estar coordinada previamente con el Inspector SAG, en forma previa a su implementación.

Una vez establecidos los Turnos, se debe considerar que deberá haber siempre personal SAG en el Establecimiento mientras exista un Turno que esté en operación, y que el Inspector SAG debe iniciar sus actividades previo al inicio de la operación de la línea, y debe permanecer hasta que se disponga el reporte final de cajas procesadas y se pueda cerrar la SIF.

6.1. Inspección fitosanitaria

La inspección de la fruta será realizada teniendo en consideración los aspectos señalados en el Sistema Requisitos Por País, presente en la página Web del Servicio.

Para realizar la inspección, en forma previa, el Establecimiento y SAG definirán la mejor forma de cumplir con este requisito, para lo cual se tendrá presente las plagas cuarentenarias de los mercados, la forma de operación de las líneas de embalaje, las especies a embalarse, y todo otro factor que incida en el proceso.

Para cumplir con lo anterior, en el Plan de Trabajo, el Establecimiento debe proponer donde se realizará la inspección de la fruta.



Instructivo Muestreo Automático

6.1.1. Nivel de Muestreo

El Equipo SAG, deberá asegurar que todo Proceso considerado en un Turno de una Línea de Embalaje, se muestre con el nivel más alto según los mercados definidos en la Pre-SIF.

Eventualmente se podrá dar la aprobación final a toda la fruta considerada en una Pre-SIF, en que un máximo de tres Procesos resulten sin muestreo, siempre y cuando estos Procesos representen como máximo el 5 % del total de cajas resultantes de un Turno.

Eventualmente, si determinados procesos resultan sin muestreo bajo este esquema, en forma previa al cierre de una SIF, se podrá tomar cajas adicionales de esos procesos y proceder a su inspección.

6.2. Verificación de situación de CSG

Junto a la Pre SIF, el Establecimiento deberá entregar la evaluación de cada uno de los CSG incluidos en el Instructivo de Embalaje. Verificando expresamente si se encuentran excluidos en el Sistema de “Productores y Variedades Excluidas” o que procedan de un área reglamentada por una plaga específica que requerirá medidas fitosanitarias adicionales o prohibiciones de exportación para un mercado específico.

Además, deberá disponer de toda otra documentación adicional que se requiera de acuerdo a Protocolos específicos.

Una segunda revisión de los CSG se deberá realizar una vez finalizado el Turno, previo a que se emita el resultado final en la SIF.

En caso de detectarse un cambio de atributo de un CSG, el Inspector/a SAG consignará en la Solicitud de Inspección y en el Libro foliado de uso SAG qué Países Importadores quedan con restricción según la plaga, por lo cual, todos los envases embalados y aprobados del mismo CSG, a partir de la fecha de proceso en que cambio de condición el CSG, deberán cumplir con su respectiva medida fitosanitaria según Producto/País importador.

6.3. Actividad SAG en el Establecimiento

El SAG destinará como mínimo un Inspector/a encargado de la supervisión del Muestreo Automático, y la dotación adicional de un Ingeniero Agrónomo, que



Instructivo Muestreo Automático

actuará como Jefe de Equipo, y los Técnicos Agrícolas adicionales para realizar la inspección fitosanitaria de las muestras.

Para esta asignación adicional, será necesario que en el Plan de Trabajo se especifiquen los momentos en que se realizará la inspección fitosanitaria.

El Inspector/a asignado a la supervisión del Muestreo Automático, además realizará, como mínimo, lo siguiente:

- Supervisar todas las actividades delegadas en las Contrapartes Profesionales y Técnicas.
- Verificar que los pallets asociados al proceso de embalaje, cumplan con la NIMF N° 15.

6.3.1. Monitoreo en línea o en recepción

Si la asociación especie/mercado requiere de monitoreo específico, sea éste en la línea de proceso o en la recepción, el Inspector/a podrá participar en esta actividad.

6.4. Solicitud de Inspección Fitosanitaria

Concluido el embalaje de la fruta, el Establecimiento deberá presentar al Equipo SAG la SIF correspondiente al Turno, en que se detallará el total de cajas resultantes de los diferentes Procesos, y la identificación de los pallets resultantes.

En este documento, el Jefe del Equipo consignará el resultado final. Si el resultado es aprobado, éste aplicará a la totalidad de las cajas.

Si lo anterior no es posible, eventualmente la aprobación podrá ser parcializada, y determinados Procesos podrán quedar aprobados o rechazados sólo para determinados mercados, conforme a las intercepciones que se hubieran producido.

Para los mercados que generan exclusiones, se actuará acorde a lo establecido en el Sistema de Requisitos Por País.



Instructivo Muestreo Automático

7. Normas Internas del Establecimiento

Los equipos SAG, deben asumir el compromiso de respetar las normas internas de los Establecimiento a los cuales son asignados.

Para este propósito, en el Plan de Trabajo se deberán consignar las normas que el Establecimiento requiere para que, el quehacer de los inspectores SAG, se pueda desarrollar sin inconveniente de las dos partes, y el compromiso del Establecimiento de proporcionar los implementos y equipos de acuerdo a lo establecido en procedimientos SAG.

8. Aplicación Tarifa SAG

El Servicio aplicará la tarifa por caja de exportación vigente, en base al total de cajas que se identifiquen en cada SIF.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

1. Introducción

Con la finalidad de modernizar el proceso de muestreo e inspección del SAG, acorde a las necesidades de una industria dinámica con una innovación constante en sus procesos de Selección, Embalaje y Almacenamiento de productos vegetales, el Servicio presenta este documento que establece el procedimiento para llevar a cabo un Piloto para el muestreo e inspección de productos vegetales durante el proceso de embalaje, manteniendo la calidad y seguridad del sistema de certificación fitosanitaria para los países importadores.

2. Objetivo del Piloto de Inspección en Línea

Este Piloto tiene por objetivo evaluar una posible modificación del sistema de certificación fitosanitaria que conduce el Servicio Agrícola y Ganadero, por un sistema que se adecúe de mejor forma a la dinámica y logística de los Establecimientos exportadores de fruta.

3. Condiciones Mínimas para Postular a la Inspección en Línea

Los Establecimientos que deseen utilizar el procedimiento de Inspección en Línea deberán optar especialmente a éste, para lo cual deberán cumplir con las condiciones y requisitos definidos por SAG.

Este procedimiento podrá ser implementado por períodos específicos de tiempo según los intereses de cada Establecimiento, y la factibilidad que defina el SAG.

Las condiciones mínimas son:

- Presentar un Plan de Trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en el punto 4 de este Instructivo, y en el que se debe establecer la forma en que el Establecimiento implementará este procedimiento de inspección de la forma más completa posible, de modo que permita evitar interpretaciones una vez que se ponga en operación.
- Manejar un volumen de fruta que justifique la aplicación de este procedimiento de inspección (se estima un volumen mínimo de 300.000 cajas mes).
- Disponer de sistemas y equipos que permitan cumplir con los requisitos que se establecen en este documento.
- Ser un Establecimiento Adscrito al SAG.
- Disponer del personal suficiente para realizar esta actividad.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

3.1. Limitaciones a la postulación

La División de Protección Agrícola y Forestal definirá el número máximo de Establecimientos que pueden operar simultáneamente en el país bajo este Piloto.

En una primera etapa, este Piloto sólo podrá ser aplicado en Establecimientos que embalen fruta de exportación de las especies de: Arándano y carozos, incluidas las Cerezas.

4. Requisitos para el Establecimiento

4.1. Plan de Trabajo

El Plan de Trabajo debe considerar los siguientes requisitos:

- Describir el sistema de trazabilidad que utiliza la empresa para dar seguimiento a la fruta. Este sistema debe ser capaz de identificar los siguientes aspectos:
 - Origen de la fruta.
 - Recepción de la fruta en el Establecimiento.
 - Turno de embalaje de la fruta.
 - Proceso de embalaje de la fruta.
 - Resguardo de la fruta aprobada
- Describir **íntegramente** la etiqueta que se utilizará en cada envase de exportación, identificando claramente cada campo en ella y su interpretación, especialmente si se utilizan códigos.
- Describir el flujo general del Establecimiento para el movimiento de fruta, desde su recepción hasta su despacho final.
- Describir el flujo de la fruta a nivel de packing.
- Definir los responsables de las distintas áreas en que se maneja la fruta, de tal forma que el Equipo SAG pueda contactar a la persona indicada en una situación específica.
 - Definir las especies y períodos en que operará este procedimiento en el Establecimiento.
- Información sobre el proceso de limpieza de la maquina procesadora, productos utilizados y periodicidad, para evitar contaminación cruzada por restos vegetales infestados con plagas en los distintos procesos.
- Informar las normas internas de seguridad, u otras, que sean necesarias que los inspectores SAG deban seguir al interior del Establecimiento.

SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO / SAG

División Protección Agrícola y Forestal
Departamento Regulación y Certificación Fitosanitaria
Avenida Bulnes 140 piso 3 Santiago
Teléfono: 23451202; e-mail; exportaciones@sag.gob.cl



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

4.2. Requisitos generales

Desde el proceso de embalaje de la fruta, ésta sólo puede circular por zonas interconectadas dentro de una misma infraestructura del Establecimiento, que eviten el contacto con el medio externo en cualquier etapa del flujo del proceso de la fruta.

4.3. Requisitos del packing

La infraestructura del Packing debe ser sólida (termopaneles u otro) y aislada del medio exterior, considerando:

- Pasos peatonales con doble puerta y cierre automático.
- Accesos entre el Packing y otras zonas del Establecimiento con al menos cortinas de goma (laminas) en buen estado.
- Puertas de acceso al exterior con cortinas de goma (Laminas) en buen estado y lámpara mata insectos ubicados en el interior, pero que no sean visibles desde el exterior del área. Las puertas de acceso al medio exterior deben mantenerse cerradas con excepción del momento de tránsito de grúas requerido por la empresa.

4.4. Requisitos específicos

El Establecimiento adicionalmente debe disponer de:

- El lugar de almacenamiento y armado de materiales para embalaje debe estar resguardado con estructura sólida y debe estar conectado directamente con el Packing evitando la exposición del material de embalaje al medio externo. El material que ingrese a este recinto deberá llegar resguardado.

4.5. Visita de verificación de Establecimiento

Se deberá acordar una visita de autorización entre el SAG y el Establecimiento para comprobar que se cumplen los requisitos indicados previamente. El Supervisor/a de exportaciones de la oficina sectorial con jurisdicción sobre el Establecimiento realizará la visita en la fecha y hora acordada entre las partes, la que deberá ser comunicada al Dpto. de Regulación y Certificación Fitosanitaria con la antelación necesaria, para que esta unidad pueda resolver si participa o no en la visita.

5. Autorización del Establecimiento



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

La autorización será otorgada directamente por el Departamento de Regulación y Certificación Fitosanitaria, y para este propósito, el Supervisor que realizó la visita deberá emitir un informe con su pronunciamiento, adjuntando una copia del Plan de Trabajo entregado por el Establecimiento.

6. Operación del Piloto

Para la operación de un Establecimiento bajo este Piloto, se hace necesario definir los siguientes términos:

Turno: Jornada de trabajo de una línea de embalaje.

Proceso: Corresponde a la fracción ininterrumpida de tiempo de un Turno, en que se embala una determinada cantidad de fruta correspondiente a un único CSG, Especie y Variedad.

Lote: Número que se le asigna a un conjunto de bins, unidades o bandejas u otro, que vienen en un medio de transporte al momento de la recepción en un Establecimiento.

Pre SIF: Documento que consigna la información de cada Proceso que se incluirá en un Turno, y que debe contener la siguiente información como mínimo:

- ♦ Especie a embalarse
- ♦ Definición de cada Proceso, con su CSG, Variedad, Lote(s).
- ♦ Estimación de cajas y duración de cada Proceso.
- ♦ Mercados objetivos.

El Establecimiento deberá definir los turnos de operación de cada línea de embalaje. Para cada turno, se deberá entregar el Instructivo de Embalaje para cada Línea de Packing, que será el respaldo de cada Pre SIF. Toda modificación a este Instructivo de Embalaje deberá estar coordinada previamente con el jefe de Equipo SAG, en forma previa a su implementación.

Una vez establecidos los Turnos, se debe considerar que deberá haber siempre personal SAG en el Establecimiento mientras exista un Turno que esté en operación, y que el Equipo SAG debe iniciar sus actividades en el Establecimiento al menos media hora antes que comience a operar la línea, y debe permanecer hasta que se disponga el reporte final de cajas procesadas y éste pueda cerrar la SIF.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

6.1. Inspección fitosanitaria

La inspección de la fruta será realizada teniendo en consideración los aspectos señalados en el Sistema Requisitos Por País, presente en la página Web del Servicio.

Para realizar la inspección, en forma previa, el Establecimiento y SAG definirán la mejor forma de cumplir con este requisito, para lo cual se tendrá presente las plagas cuarentenarias de los mercados, la forma de operación de las líneas de embalaje, las especies a embalarse, y todo otro factor que incida en el proceso.

Para cumplir con lo anterior, en el Plan de Trabajo, el Establecimiento debe proponer el esquema de trabajo en el que se definirá donde se realiza la toma de las muestras o segregación y la inspección de la fruta.

La inspección de la fruta puede realizarse previo al envasado de ésta o ya embalada, o la combinación necesaria, donde el requisito es que la fruta haya pasado los procesos de selección de cada Establecimiento y que por lo tanto lo que se inspeccione sea fruta de exportación.

6.1.1. Lugar de apoyo para la inspección SAG

Los Establecimientos deberán presentar un recinto que reúna los requisitos establecidos para una Sala de Inspección en un punto cercano a la(s) línea(s) de embalaje. Este recinto se utilizará por ejemplo para verificar los CSG, Requisitos Por País, determinaciones bajo lupa de posibles intercepciones, aplicar técnicas especiales de inspección.

6.1.2. Nivel de Muestreo

El Equipo SAG, deberá asegurar que todo Proceso considerado en un Turno de una Línea de Embalaje, se inspeccione con el nivel más alto según los mercados definidos en la Pre-SIF.

Eventualmente se podrá dar la aprobación final a toda la fruta considerada en una Pre-SIF, en que un máximo de tres Procesos resulten sin inspección, siempre y cuando estos Procesos representen como máximo el 5 % del total de cajas resultantes de un Turno.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

Eventualmente, si determinados procesos no pueden ser inspeccionados bajo este esquema, en forma previa al cierre de una SIF, se podrá tomar una o dos cajas de esos procesos y proceder a su inspección.

6.2. Verificación de situación de CSG

Junto a la Pre SIF, el Establecimiento deberá entregar la evaluación de cada uno de los CSG incluidos en el Instructivo de Embalaje. Verificando expresamente si se encuentran excluidos en el Sistema de “Productores y Variedades Excluidas” o que procedan de un área reglamentada por una plaga específica que requerirá medidas fitosanitarias adicionales o prohibiciones de exportación para un mercado específico.

Además, deberá disponer de toda otra documentación adicional que se requiera de acuerdo a Protocolos específicos.

Una segunda revisión de los CSG se deberá realizar una vez finalizado el Turno, previo a que se emita el resultado final en la SIF.

En caso de detectarse un cambio de atributo de un CSG, el Inspector/a SAG consignará en la Solicitud de Inspección y en el Libro foliado de uso SAG que Países Importadores quedan con restricción según la plaga, por lo cual, todos los envases embalados y aprobados del mismo CSG, a partir de la fecha de proceso en que cambio de condición el CSG, deberán cumplir con su respectiva medida fitosanitaria según Producto/País importador.

6.3. Actividad SAG en el Establecimiento

El SAG destinará un equipo de inspectores, constituido por un Ingeniero Agrónomo, que actuará como Jefe de Equipo, y al menos un Técnico Agrícola para que realice las siguientes funciones, como mínimo:

- Realizar la inspección fitosanitaria de la fruta que se embale en cada turno.
- Supervisar todas las actividades delegadas en las Contrapartes Profesionales y Técnicas.
- Verificar que los pallets asociados al proceso de embalaje, cumplan con la NIMF N° 15.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

6.3.1. Monitoreo en línea o en recepción

Si la asociación especie/mercado requiere de monitoreo específico, sea éste en la línea de proceso o en la recepción, el equipo SAG podrá participar en esta actividad.

6.4. Solicitud de Inspección Fitosanitaria

Concluido el embalaje de la fruta, el Establecimiento deberá presentar al equipo SAG la SIF correspondiente a cada Turno, en que se detallará el total de cajas resultantes de los diferentes Procesos, y la identificación de los pallets resultantes.

En este documento, el Jefe del Equipo consignará el resultado final. Si el resultado es aprobado, éste aplicará a la totalidad de las cajas.

Si lo anterior no es posible, eventualmente la aprobación podrá ser parcializada, y determinados Procesos podrán quedar aprobados o rechazados sólo para determinados mercados, conforme a las intercepciones que se hubieran producido.

Para los mercados que generan exclusiones, se actuará acorde a lo establecido en el Sistema de Requisitos Por País.

7. Objetivos a Evaluar

Finalizado el periodo de operación del Piloto, tanto el Establecimiento como el Supervisor SAG deberán emitir un informe en que se evalúe al menos los siguientes aspectos:

- Desventajas que presenta el Piloto.
- Beneficios que presenta el Piloto.
- Seguimiento en destino de los envíos.
- Determinar según especie y tipo de línea de embalaje del lugar óptimo donde se deba realizar la inspección por parte del SAG.
- Costos directos del SAG asociados al Piloto.
- Capacidad de que el equipo SAG supervise todas las actividades que SAG delega en las Contrapartes.
- Determinación del tamaño del equipo SAG de acuerdo a los volúmenes de fruta procesada/inspeccionada.



Instructivo de Piloto para Inspección en Línea

- Pertinencia de requerir a los Establecimientos el disponer de Contraparte Profesional y Técnica, bajo esta modalidad de trabajo.

8. Normas Internas del Establecimiento

Los equipos SAG, deben asumir el compromiso de respetar las normas internas de los Establecimiento a los cuales son asignados.

Para este propósito, en el Plan de Trabajo se deberán consignar las normas que el Establecimiento requiere para que, el quehacer de los inspectores SAG, se pueda desarrollar sin inconveniente de las dos partes, y el compromiso del Establecimiento de proporcionar los implementos y equipos de acuerdo a lo establecido en procedimientos SAG.

9. Aplicación Tarifa SAG

El Servicio aplicará la tarifa por caja de exportación vigente, en base al total de cajas que se identifiquen en cada SIF.