

## **PROCEDIMIENTO LA EXPORTACIÓN DE CEREZAS CON TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO EN BODEGA DE NAVE**

El presente documento tiene por objetivo establecer los procedimientos, para las exportaciones de cerezas con tratamiento de frío en tránsito en bodega de nave.

### **1. Consideraciones generales:**

Los buques cuentan con bodegas, las cuales se encuentran divididas por secciones térmicas, que están compuestas por uno o más compartimentos.

Cada sección térmica esta equipada con sistemas de monitoreo de temperatura independientes, sistema de refrigeración y ventilación independientes. Cada sección térmica o cada compartimento que lleven fruta con destino a China, deberá ser sellada por parte de inspectores del SAG.

Las secciones térmicas del buque deberán contar con un sistema de refrigeración y registros de temperatura que permitan mantener las cerezas a 0,5°C, por a lo menos quince días consecutivos.

### **2. Especificaciones del tratamiento:**

Funcionarios del SAG aprobarán las naves que realizarán el tratamiento de frío en tránsito, verificando que las bodegas estén equipadas con los equipos de monitoreo de temperatura y refrigeración apropiados para controlar la temperatura de la pulpa de la fruta.

Los sensores deberán tener una precisión de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$  en un rango de  $-3^{\circ}\text{C}$  y  $+3^{\circ}\text{C}$ .

El registrador de temperatura debe poder registrar la temperatura de todos los sensores, a lo menos una vez por hora y los registros deben satisfacer la precisión exigida.

### **3. Sensores de temperatura:**

La verificación de la calibración de los sensores de temperatura se realizará empleando un termómetro estandarizado aprobado por funcionarios del SAG, en una mezcla de hielo picado y agua destilada.

Cualquier sensor que indique lecturas fuera del rango  $0^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$  debe ser reemplazado.

Cada compartimento que se emplee para realizar un tratamiento de frío en tránsito, debe contar con un registro de calibración de sensores certificado con firma y timbre de funcionarios del SAG.

La copia original de la calibración de los sensores se adjuntará al certificado fitosanitario que acompaña a la carga.

Cuando la carga llega al puerto chino, los funcionarios de la Aduana de China podrán verificar la calibración de los sensores.

#### **4. Instalación de los sensores de temperatura:**

Las frutas embaladas y paletizadas deben ser ingresadas a la sección/compartimento de la bodega del buque frigorífico, bajo la supervisión de los funcionarios del SAG.

La cantidad de los sensores que debe tener cada sección térmica/compartimento se indican en la siguiente tabla:

VOLUME M <sup>3</sup>	ROOM TEMPERATURE PROBES No.	PULP TEMPERATURE PROBES No.	TOTAL PROBES No.
0-283	2 or 3	3	5 or 6
284-425	2 or 3	4	6 or 7
426-708	2 or 3	5	7 or 8
709-1274	2 or 3	6	8 or 9
1275-1980	2 or 3	7	9 or 10
1981-2830	2 or 3	9	11 or 12

Para la verificación del tratamiento solo se considerarán los sensores instalados en la pulpa de la fruta.

Todos los sensores deben ser colocados bajo la supervisión y vigilancia de los funcionarios del SAG.

Se debe realizar un registro de la ubicación de los sensores y de la cantidad de pallets en sección térmica/ compartimento.

#### **5. Sello de la sección térmica :**

Cada sección térmica/compartimento debe ser cerrada por funcionarios del SAG con un sello numerado.

El sello solo puede ser abierto por los funcionarios de la Aduana China en el puerto de ingreso de China.

#### **6. Registros de la temperatura e inicio del tratamiento de frío**

El tratamiento de frío en tránsito se refiere al tratamiento realizado a la carga de frutas desde el zarpe del buque del puerto chileno hasta su arribo en el primer puerto chino o puede prolongarse hasta después de la llegada, solo de ser ello necesario.

Se considera como iniciado el tratamiento, sólo cuando todos los sensores de pulpa , de la sección térmica/compartimento, marcan la temperatura de pulpa de la fruta exigida .

La Naviera debe descargar los registros de temperatura del tratamiento de frío para entregar a la Aduana de China, en el primer puerto de ingreso a China.

Algunos tratamientos pueden culminar durante el viaje, por lo que se permite descargar los registros del tratamiento una vez finalizado el tratamiento y enviarlo a la Aduana de China, para su revisión.

#### **7. Aprobación del tratamiento y descarga:**

Funcionarios de la Aduana de China verificará el cumplimiento del tratamiento, y los rechazarán o autorizarán según el resultado de la calibración de sensores (ver sección 3).

#### **8. Certificado fitosanitario:**

EL Certificado Fitosanitario(CF) debe contar con la información correspondiente a la temperatura y duración del tratamiento de frío y los números de los pallets que podrán estar incluidos en cada

sección/compartimento térmico , los que podrán ir en una lista anexa al CF. Además en el CF se debe indicar el o los números de sello SAG.

Al ingresar las frutas al primer puerto en China, se debe entregar a la Aduana de China: Certificado Fitosanitario, el informe de tratamiento del frío y el registro de calibración de los sensores de pulpa entregado por el SAG.