



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE ECONOMIA



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA

ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

SANTIAGO, 10 DE ABRIL DE 2002



GOBIERNO DE CHILE
COMISION NACIONAL
DE MEDIO AMBIENTE



GOBIERNO DE CHILE
CONSEJO NACIONAL
DE PRODUCCION LIMPIA



GOBIERNO DE CHILE
CORFO

En Santiago, a 10 de abril de 2002, comparecen por una parte el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Salud, la Corporación de Fomento de la Producción, el Comité de Fomento a la Producción Limpia y la Comisión Nacional del Medio Ambiente, y por la otra, el Comité Coordinador Hortofrutícola, y las empresas del sector, representadas por las personas que al final se indican y firman.

LOS COMPARECIENTES,

PRIMERO: CONSIDERANDO

- La experiencia internacional en materia de Instrumentos de Política Ambiental, en especial “Los Acuerdos de Producción Limpia” que, sobre la base de un convenio celebrado entre la Autoridad y un sector productivo en particular, persigue lograr objetivos ambientales concretos.
- El Documento “Marco de Acuerdos de Producción Limpia” de fecha 3 de Noviembre de 1998, suscrito por MINECON, CONAMA, SISS, CNE, SENCE, CORFO, SESMA, CPC, SOFOFA, ASEXMA, Corporación Nacional de Exportadores, Cámara de Comercio de Santiago, CONUPIA, ASIMET A.G. y CUT.
- El compromiso firmado en Septiembre de 2000 entre representantes del Sector Público como Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, CORFO y PROCHILE y el Comité Coordinador Hortofrutícola, integrado por ASOEX y FEDEFruta, en términos de aunar esfuerzos para desarrollar un programa de Buenas Prácticas Agrícolas en el sector hortofrutícola de exportación.
- La política de estado para la agricultura chilena al año 2010, donde se define como uno de los ejes estratégicos para su desarrollo a la agricultura limpia y de calidad.
- El creciente interés que existe en la actualidad en los mercados de preferir alimentos sanos y seguros para la salud de los consumidores.
- El progresivo establecimiento en los mercados más importantes para el sector hortofrutícola de exportación, como los casos de Estados Unidos y Europa, de normativas y exigencias destinadas a aplicar programas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA o GAP-Good Agricultural Practices) en toda la cadena de los productos hortofrutícolas. Tales son las iniciativas del FDA en los Estados Unidos al emitir en 1998 una “Guía para reducir los riesgos microbiológicos en frutas y vegetales frescos”, la publicación del “Libro Blanco de la inocuidad alimentaria” por la autoridad respectiva de la

Unión Europea, cuyos preceptos estarán vigentes a partir del año 2003 y la iniciativa de la organización de mayoristas y supermercadistas europeos EUREP de certificar los productos hortofrutícolas producidos bajo normas de Buenas Prácticas denominadas EUREP-GAP. La existencia, en el ámbito de la producción y el procesamiento, de productos hortofrutícolas frescos de diferentes niveles de riesgo asociados a la presencia de patógenos en el entorno y, por lo tanto, de una eventual contaminación de productos destinados a la alimentación humana.

- La protección del medio ambiente y los aspectos de higiene, seguridad y salud laboral que conlleva la producción, procesamiento y transporte de productos hortofrutícolas.
- Los principios básicos que rigen los “Acuerdos de Producción Limpia”, a) Cooperación público-privada, b) Gradualidad, c) Complementariedad con los instrumentos regulatorios del ámbito, d) Prevención del daño a las personas y el medio ambiente, f) Utilización de las mejores tecnologías disponibles y g) Transparencia en los mercados de bienes y servicios.
- El programa desarrollado por el sector hortofrutícola nacional a través de “el Comité Coordinador Hortofrutícola” en orden a desarrollar, validar y difundir Buenas Prácticas Agrícolas como un aporte para generar productos altamente confiables desde la perspectiva de su inocuidad, tendiendo a fortalecer la protección de la salud de los trabajadores y la minimización de los efectos sobre el medio ambiente.
- Reconociendo la necesidad de desarrollar la infraestructura y los servicios necesarios para dar respuesta a las nuevas exigencias establecidas en los mercados.

SEGUNDO: OBJETO

- Como una forma de fomentar el desarrollo, incorporación, implementación y difusión de las Buenas Prácticas Agrícolas en el sector hortofrutícola nacional, se ha convenido, en conjunto con el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Salud, la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), la Dirección de Promoción de Exportaciones (PROCHILE) y el Comité Coordinador Hortofrutícola, integrado por la Asociación de Exportadores de Chile A.G. de Chile (ASOEX) y la Federación Nacional de Productores de Frutas F.G. (FEDEFRUTA), suscribir un “Acuerdo de Producción Limpia para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en el Sector Hortofrutícola”, que incorpore las Buenas Prácticas Agrícolas en el almacenaje, manejo, y aplicación de plaguicidas, higiene y calidad alimentaria, seguridad laboral y protección del medio ambiente.

- El objetivo del Acuerdo es comprometer al sector hortofrutícola de exportación en desarrollar, y difundir Buenas Prácticas Agrícolas, en la elección, el almacenaje, el uso, el manejo y la aplicación de plaguicidas, higiene y calidad alimentaria, seguridad laboral y protección del medio ambiente, ponerlas en ejecución, efectuar seguimiento y auditarlas.
- Para los efectos del presente Acuerdo se entenderá como Buenas Prácticas Agrícolas en el sector hortofrutícola de exportación, a todas las acciones involucradas en la producción, procesamiento y transporte de frutas y hortalizas frescas, de alta calidad e inocuas, para cuya producción se da prioridad a la utilización de sistemas que consideren: a) Protección de la salud humana mediante la obtención de productos inocuos b) Protección del medio ambiente y c) Protección de los trabajadores involucrados.

Para lograrlo se debe seleccionar aquellas técnicas productivas económicamente factibles que cumplan con criterios de ser métodos ecológicamente más seguros, higiénicamente aceptables y un adecuado uso, manejo y aplicación de plaguicidas.

- La suscripción del compromiso de adhesión, por parte de productores y exportadores, al presente Acuerdo, será voluntario y se entenderá formalizado con la firma del “Formulario de Adhesión”.
- El Programa de Buenas Prácticas Agrícolas contribuirá a establecer un Sistema de Autocontrol por parte de los propios productores y/o exportadores participantes. Además se establecerá un sistema de seguimiento y de auditorías esporádicas de manera de efectuar las evaluaciones y correcciones necesarias.
- La aplicación de las Guías de Buenas Prácticas Agrícolas es compatible y complementaria con la aplicación de diversos sistemas de gestión, aseguramiento y conformidad de calidad como las normas ISO, Calidad Total o tecnológicos tales como Producción Integrada, etc.
- El presente acuerdo tiene como base el cumplimiento de las leyes y reglamentos pertinentes que regulan al sector.

TERCERO: ACUERDO (MATERIAS, METAS Y ACCIONES)

1. UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS AGRÍCOLAS.

1.1. ELECCIÓN DE PLAGUICIDAS AGRÍCOLAS.

1.1.1.META.

La protección de los cultivos contra las plagas, enfermedades y malezas, cuando sea necesario controlar químicamente, debe tender a efectuarse a través del uso y

manejo de plaguicidas autorizados, en lo posible combinándola con el empleo de métodos no químicos (biológicos, físicos, genéticos y manejo cultural), que permita el control efectivo de la plaga, enfermedad o maleza, minimizando el riesgo para las personas y el medio ambiente y que permitan cumplir con las exigencias cuarentenarias de los mercados.

1.1.2. Acciones.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas, que se encuentran en la “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y la aplicación de productos fitosanitarios” y en los Marcos Referenciales que se establecen en las Guías específicas para la producción por especie, que forma parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Los contenidos en dichas acciones son:

1.1.2.1. El plaguicida a utilizar debe ser el adecuado para el control requerido, debe estar Autorizado oficialmente en el país y para el cultivo en que se va aplicar, como así también debe estar registrado en el mercado en donde se va a enviar el producto hortofrutícola.

1.1.2.2. La elección de un plaguicida se debe hacer de acuerdo a recomendaciones técnicas indicadas a través de un plan de tratamiento para cada unidad productiva, el que será elaborado por un profesional o técnico competente. Este plan de tratamiento debe contemplar aspectos indicados en las Guías de Buenas Prácticas Agrícolas, considerando entre otros:

- Toxicidad para el hombre y para la fauna
- Contaminación del suelo y las aguas
- Selectividad
- Necesidad real de uso
- Manejo de resistencias
- En lo posible, otros antecedentes que justifiquen su uso

1.2. MANEJO Y APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS.

1.2.1. META.

En la aplicación, uso y manejo de plaguicidas se asegurará que se efectúe en condiciones de eficiencia en cuanto al control de la plaga o maleza, guardando especialmente atención en el resguardo de la salud de las personas directa e indirectamente implicadas en la aplicación y minimizando los efectos sobre el medio ambiente.

1.2.2. Acciones.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas, que se encuentran en la “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y aplicación de productos fitosanitarios” que forma parte del

presente Acuerdo y se inserta en el ANEXO N°1. Dichas acciones están referidas a los siguientes aspectos:

1.2.2.1. EL uso de un plaguicida se debe hacer, considerando entre otros, los siguientes aspectos:

- Dosificación y cálculo del volumen de aplicación.
- Condiciones específicas en la Preparación de mezclas.
- Calibración de equipos.
- Condiciones específicas de protección a los trabajadores.
- Condiciones específicas de protección a organismos benéficos.
- Prevención de Contaminación de los cursos de agua y napas subterráneas.
- Limpieza y eliminación de envases.
- Prevención de derrames accidentales e incendios.
- Seguridad del Personal, normativa a respetar y características de equipos de protección a utilizar.
- Manejo de equipos, personal y posibles excedentes post-aplicación.
- Instalación de señales de advertencia en el lugar de aplicación..

1.2.2.2. En la aplicación de plaguicidas debe respetarse estrictamente, lo indicado en la etiqueta del agroquímico respecto al periodo de reentrada y carencia, de manera que tanto su manipulación como su consumo no provoque riesgo a las personas.

1.2.2.3. Todas las aplicaciones de plaguicidas que se realicen en cada unidad productiva deben registrarse en un diario o Cuaderno de Registros de Campo consignando el cultivo, sector o cuartel, razón de su aplicación, producto, dosis, volumen de agua, nombre de los aplicadores y carencia a cosecha y período de reentrada, si corresponde.

1.2.2.4. Todos los equipos de aplicación de plaguicidas, fertilizantes, etc. deben ser calibrados al menos una vez por año, especialmente al inicio de su temporada de utilización, a fin de prever pérdidas económicas, daños al medio ambiente o a la salud de los trabajadores. Esta calibración debe ser debidamente registrada en un diario o cuaderno de registro de campo.

1.3. ALMACENAJE DE PLAGUICIDAS

1.3.1. META.

El almacenaje de los plaguicidas debe asegurar que se efectúe en condiciones que éstos se conserven en buenas condiciones, esto es, en sus envases originales, etiquetados e identificados claramente, en lugares ventilados, que permitan su correcta y segura manipulación.

1.3.2. Acciones.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas, que se encuentran en la “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y aplicación de productos fitosanitarios” que forma parte del presente Acuerdo y se inserta en el ANEXO N°1. Dichas acciones se refieren a los siguientes aspectos.

1.3.2.1. Las características de la bodega de almacenaje.

1.3.2.2. Administración de la bodega.

1.3.2.3. Manejo de los productos químicos en bodega.

2. HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

2.1. METAS.

Aplicar prácticas de manejo en la producción, cosecha, embalaje, almacenamiento y transporte de los productos hortofrutícolas que permitan ofrecer al mercado productos sanos, que no afecten la salud de los consumidores.

2.2. Acciones a nivel de producción.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas que se encuentran en la “Guía de Higiene e Inocuidad”, “Guía de Buenas Prácticas para producción frutícola”, y las Guías específicas para especies que forman parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Para cumplir la meta acordada, se deberán considerar entre otras, las siguientes acciones:

2.2.1. Velar por la calidad del agua que se utiliza en las diversas etapas de la producción, embalaje y transporte de productos agrícolas frescos. Para ello se debe contemplar:

- La identificación de la fuente de abastecimiento del agua utilizada en la preparación de mezcla de plaguicidas, a fin de poder tomar las medidas de prevención adecuadas respecto a cualquier factor que pueda implicar una potencial fuente de contaminación, ya sea química, física o microbiológica
- Contar con un suministro de agua de calidad potable tanto para uso de los trabajadores como para aquellos casos en que se efectúa un lavado final de los productos. Este lavado sólo deberá efectuarse utilizando agua de calidad potable.

- En aquellos cultivos destinados a consumo fresco y que crecen a ras de suelo, deben tomarse especiales cuidados para utilizar agua de la calidad que haya sido establecida por la Autoridad Sanitaria.
- Se recomienda efectuar los análisis correspondientes del agua, al menos una vez al año, durante la cosecha o en épocas cercanas a ella.

2.2.2. La utilización de estiércol como abono tiene particulares riesgos sanitarios. Se deberán tomar medidas en cuanto a calidad de estiércol, manejo y sistemas de almacenaje y aplicación tales que impidan la contaminación de la fruta u hortaliza o los materiales que puedan entrar en contacto con ellas.

2.2.3. El personal deberá guardar todas las normas de higiene de acuerdo al cultivo y a las faenas en que participe. Para ello se debe contemplar:

- Establecer e impartir instrucciones precisas en cuanto a los cuidados en la manipulación de los productos frescos.
- Mantener la señalización correspondiente con los principales exigencias de seguridad e higiene
- Proporcionar servicios higiénicos cerca de la faena, que no contaminen los cursos y las fuentes de agua.
- Disponibilidad permanente de agua de calidad potable para el lavado de manos.
- Exigir el uso de protección adecuada a las faenas en que se participe

2.3. Acciones a nivel de embalaje.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas que se encuentran en la “Guía de Higiene e Inocuidad para la producción de frutas”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos de uva de mesa”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos con líneas mecanizadas” y “Guía de Procedimientos de limpieza y sanitización (SSOP) para packings y frigoríficos”. En el caso de embalaje en huerto, se deberán respetar las normativas indicadas en la Guía y Protocolo de Manufactura para Packing de uva de mesa, el que forma parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Para cumplir con la meta acordada, se deberán considerar entre otras, las siguientes acciones:

2.3.1. Las características de las construcciones, especialmente referidas a espacio, luminosidad, características del piso, instalaciones para el personal, recintos para alimentación y servicios higiénicos deberán respetar las normativas vigentes y, en lo no previsto en ellas, las contenidas en las respectivas Guías de Buenas Prácticas.

En el caso de embalaje en huerto, se deberán respetar las normativas indicadas en el protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura para Packing de uva de mesa.

2.3.2. Dar al personal instrucciones precisas respecto a los requerimientos de higiene del lugar de trabajo, tanto para reducir los riesgos de contaminación del producto como para mejorar las condiciones del lugar de trabajo.

Se deberá exigir al personal el cumplimiento de las instrucciones relativas a la higiene personal, el lavado de manos, la vestimenta exigida, el uso de guantes cuando corresponda. Para facilitar el cumplimiento de estas exigencias se deberá mantener limpias las zonas de trabajo, especialmente aquellas áreas de selección embalaje y acopio, mantener una señalización acorde a las exigencias y servicios higiénicos limpios cercanos a la faena.

2.3.3. Se debe mantener una limpieza prolija y periódica de instalaciones, equipos y envases que entren en contacto con el producto.

2.3.4. Se deben tomar las medidas para detectar los riesgos de contaminación de los equipos tales como hidrogenfriadores, pozos de vaciado y lavado, etc. así como también en la aplicación de ceras y fungicidas para determinar y llevar a cabo las medidas de prevención correspondientes. Las mismas acciones deben tomarse en los sectores de pre-frío, fumigación y cámaras de almacenamiento de manera de evitar la contaminación de productos almacenados en ellas.

2.3.5. El agua que se utilice en los lavados finales del producto, y aquella necesaria para uso y aseo del personal, deberá cumplir con las condiciones de calidad y estándares de microbiológicos y físico-químicos equivalentes a agua de calidad potable.

2.3.6. Se debe reglamentar la entrada de visitas a la faena, respetando las condiciones higiénico-sanitarias establecidas.

2.3.7. Se deberán implementar las medidas correspondientes para evitar la proliferación de animales y plagas domésticas que puedan tomar contacto con los alimentos, los equipos de procesamiento, los materiales y los operarios.

2.4. Acciones a nivel de transporte.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas que se encuentran en la “Guía de Buenas Prácticas para transporte terrestre de productos hortofrutícolas”, que forma parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Para cumplir la meta acordada, se deberán considerar entre otras, las siguientes acciones;

2.4.1. Se debe tomar las medidas para detectar los riesgos de contaminación, delinear las medidas de prevención, formular el programa de limpieza y sanitización de cubiertas, carpas térmicas y lonas.

2.4.2. Implementar medidas de higiene en la manipulación, carga y descarga por parte del personal involucrado.

3. HIGIENE Y SEGURIDAD DEL PERSONAL.

3.1. META.

Aplicar prácticas en la producción, cosecha, embalaje, almacenamiento y transporte que aseguren la prevención necesaria para que todas las personas involucradas directa o indirectamente en alguna etapa del ciclo productivo se desempeñe en condiciones de seguridad y no ponga en riesgo su salud.

3.2. Acciones.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas que se encuentran en la “Guía de Higiene e Inocuidad para la producción de frutas”, “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de frutas”, y “Guías específicas de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de diversas especies”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos de uva de mesa”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings con líneas mecanizadas”, “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de hortalizas” y “Guías específicas de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de diversas especies”, “Guía de Buenas Prácticas para el transporte terrestre de productos hortofrutícolas” y “Guías de Procedimientos de Limpieza y Sanitización (SSOP) para packings y frigoríficos” que forman parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Para cumplir la meta acordada, se deberán considerar entre otras, las siguientes acciones;

3.2.1. Todo el personal deberá recibir la capacitación correspondiente para el manejo y manipulación higiénica de productos frescos.

3.2.2. En todos los lugares de trabajo deberán existir instrucciones claras, señalética, elementos de primeros auxilios y procedimientos de emergencia para evitar riesgos innecesarios a los operarios.

3.2.3. Todo el personal que maneje plaguicidas y equipos riesgosos deberá recibir capacitación para el adecuado uso de los equipos de protección personal y para la manipulación de este tipo de productos o equipos.

3.2.4 Los empleadores darán instrucciones claras a sus trabajadores, velando por el cumplimiento de ellas, respecto a leer y respetar las instrucciones contenidas en las etiquetas de los plaguicidas, incluyendo la prohibición de realizar actividades de alimentación o descanso en lugares donde se han aplicado plaguicidas

3.2.5 Los trabajadores deben contar con los equipos de protección necesarios, certificados y calibrados para la actividad que realizan y todas aquellas situaciones que las normas y recomendaciones de seguridad indiquen.

3.2.6. Deberá ejercerse un control efectivo de plagas (roedores, moscas) sobretodo en lugares de alimentación y descanso de los trabajadores.

4. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

4.1. META.

Aplicar en la producción, cosecha, embalaje, almacenamiento y transporte prácticas que aseguren la prevención necesaria que permita minimizar los efectos sobre el medio ambiente.

4.2. Acciones.

Las empresas que suscriban el presente acuerdo, deberán cumplir con las acciones específicas que se encuentran en la “Guía de Higiene e Inocuidad para la producción de frutas”, “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y aplicación de los productos fitosanitarios”, “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de frutas”, y “Guías específicas para diversas especies”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos de uva de mesa”, “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos con líneas mecanizadas (en preparación), “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de hortalizas” y “Guías específicas de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de diversas especies”, “Guía de Buenas Prácticas para el transporte terrestre de productos hortofrutícolas” y “Guías de Procedimientos de Limpieza y Sanitización (SSOP) para packings y frigoríficos”, que forman parte del presente Acuerdo y se insertan en el ANEXO N°1. Para cumplir la meta acordada, se deberán considerar entre otras, las siguientes acciones;

4.2.1. La selección de los plaguicidas debe propender a utilizar progresivamente aquéllos que en su aplicación minimicen los efectos sobre el medio ambiente, protegiendo adecuadamente la biodiversidad y la condición de estado ambiental en los compartimientos suelo, agua y aire.

4.2.2. Asimismo, se deben seleccionar aquellas técnicas de aplicación que permitan reducir la utilización de estos productos mediante el empleo más eficiente o en condiciones de mayor precisión.

4.2.3. Tanto en el almacenaje como en el uso y la manipulación de los plaguicidas y sus envases, se debe asegurar que no se produzca contaminación del aire, del suelo o de las aguas por vertidos accidentales, limpieza de equipos, eliminación de envases o cualquier desecho asociado a su aplicación.

4.2.4. Todos los envases de plaguicidas, una vez vaciados, deben ser sometidos durante la preparación de la mezcla, a la técnica del triple lavado y posterior perforación del envase.

4.2.5. Con el objeto de minimizar la cantidad de remanentes de plaguicidas, la preparación de mezclas debe efectuarse utilizando los cálculos precisos para evitar sobrantes.

4.2.6. Cuando ellos se produzcan y no sea posible utilizarlo en áreas del cultivo no tratadas, deberá establecerse un sistema de manejo y disposición adecuado para residuos.

4.2.7. El manejo de residuos tanto sólidos como líquidos debe efectuarse de acuerdo a la normativa vigente evitando afectar el medio ambiente y contaminar el centro de producción.

4.2.8. Las empresas que realicen el tratamiento o disposición final de sus residuos industriales fuera del predio, deberán contar con las autorizaciones requeridas por la legislación vigente.

4.2.9. Los desechos de actividad agrícola, que consistan en materia orgánica vegetal, pueden ser dispuestos, sin autorizaciones específicas, en áreas lejanas a viviendas y cursos de agua en el interior de los predios

CUARTO: PROCEDIMIENTO DE SUSCRIPCIÓN DEL ACUERDO

A partir del acto oficial de firma del presente acuerdo, por las Instituciones Públicas y la Comisión Hortofrutícola integrada por la Asociación de Exportadores de Chile A.G. de Fruta y la Federación Nacional de Productores de Frutas F.G., las empresas podrán adherirse al presente acuerdo, en el plazo de 90 días corridos, llenando el formulario de adhesión respectivo.

QUINTO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL ACUERDO

Con la suscripción del presente acuerdo, las empresas se comprometen a la ejecución de cada una de las acciones contenidas en el mismo, en cuanto le sean aplicables.

1. ACTORES Y RESPONSABILIDADES

1.1 Empresas Suscriptoras

Responsabilidades:

- Firmar un documento en el que se compromete a realizar sus esfuerzos por lograr las metas del Acuerdo de Producción Limpia en el menor tiempo posible.
- Ejecutar las Acciones Específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las Metas propuestas en el mismo.
- Designar al menos una persona, encargada de llevar el control de las acciones que se están ejecutando y, por lo tanto, de elaborar los informes que se indican más adelante.

- Otorgar las facilidades y la información necesaria a la institución o empresa que realice la evaluación del presente acuerdo en representación de las Asociaciones Gremiales.

1.2 Asociaciones Gremiales

Responsabilidades

- Intermediar entre las empresas del Sector y los Servicios Públicos.
- Informa a los Servicios Públicos sobre el estado de avance en el cumplimiento de las acciones y metas del acuerdo.
- Responsabilizarse de evaluar, inspeccionar, auditar, consolidar y distribuir la información referente al proceso de implementación del acuerdo, en los términos que se señala más adelante, para lo cual podrá designar a una institución o empresa que la represente para estos efectos.
- Aprobar en conjunto con los servicios públicos, los procedimientos escritos de evaluación, inspección y auditoría que realicen las instituciones que la representan, de acuerdo al punto anterior.
- Promover entre las empresas que han suscrito el acuerdo, el cumplimiento del mismo.
- Establecer un mecanismo interno de Acciones Correctivas y Sanciones a las empresas que no den cumplimiento al acuerdo.
- Participar del comité responsable de solucionar los conflictos en la implementación del acuerdo, y de establecer las sanciones que se aplicarán por incumplimiento del mismo.

1.3 Servicios Fiscalizadores

Responsabilidades

- Velar por el cumplimiento de las normas vigentes dentro del ámbito de sus competencias.
- Considerar en su fiscalización, los compromisos adquiridos por las empresas a través de la firma del acuerdo.
- Recepcionar y almacenar la información agregada emitida por la Asociación Gremial en relación con el proceso de implementación de las acciones del presente acuerdo.
- Participar del comité responsable de solucionar los conflictos en la implementación del acuerdo.

1.4 Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura

- Ambos Ministerios, en conjunto con el Comité de Fomento a la Producción Limpia, designarán un responsable para validar el procedimiento de evaluación, inspección y auditoría que realicen las asociaciones gremiales a través de las instituciones o empresas designadas por éstas, para la

implementación e información del estado de avance del presente acuerdo. En esta validación, podrán solicitar la información que se estime necesaria para el cumplimiento de los objetivos descritos.

1.5 Comité de Fomento a la Producción Limpia

Responsabilidades

- Validar el acuerdo de producción limpia.
- Fomentar el cumplimiento del acuerdo.
- Coordinar a los actores involucrados, cuando sea necesario.
- Designar un responsable para validar el procedimiento de evaluación, inspección y auditoría que realicen las asociaciones gremiales a través de las instituciones o empresas designadas por éstas, para la implementación e información del estado de avance del presente acuerdo.
- Participar del comité responsable de solucionar los conflictos en la implementación del acuerdo, y de establecer las sanciones que se aplicarán por incumplimiento del mismo.

2. ETAPAS DEL SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL ACUERDO

En ella, se pueden distinguir 3 etapas:

- 1) La primera es la etapa de **diagnóstico**.
- 2) La segunda es la etapa de **avance en la implementación del acuerdo** propiamente tal.
- 3) La tercera es la etapa de **evaluación de cumplimiento** del acuerdo.

Diagnóstico:

En esta etapa, las empresas suscriptoras del acuerdo deben realizar una evaluación sobre su situación inicial al momento de la firma, en relación con las acciones comprometidas, con el objeto de facilitar las medidas que se deben adoptar para el cumplimiento total del acuerdo en los plazos establecidos. Para este objeto, se empleará un formulario similar al que utilizará la asociación gremial para la evaluación del acuerdo.

Avance en la implementación del acuerdo:

Corresponde al proceso de implementación y cumplimiento de las acciones comprometidas en el acuerdo, a través de una ejecución gradual, basándose en los resultados obtenidos en la etapa de diagnóstico. El avance en el cumplimiento de las acciones genera la responsabilidad de las empresas, a través de la asociación gremial, de informar en los plazos establecidos del estado de avance en el cumplimiento del acuerdo, según las condiciones que se describen más adelante.

Evaluación Final de Cumplimiento:

Siendo esta la fase final en la etapa de implementación del acuerdo, las empresas suscriptoras deben informar a las instituciones competentes, tanto a las asociaciones gremiales como a los servicios públicos (reguladores y fiscalizadores), del nivel de cumplimiento alcanzado a la fecha de término del acuerdo, según las especificaciones que se señalan más adelante.

2.1. CONTROL DE AVANCE EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL ACUERDO

Para revisar el avance de las empresas en el presente acuerdo, se generará información periódica consolidada desde las **Empresas**, a través de la institución evaluadora designada por la **Asociación Gremial**, y desde la **Asociación Gremial** a los *Servicios Públicos (reguladores y fiscalizadores)* y **el Comité de Fomento a la Producción Limpia**. Toda la información individualizada será manejada en forma estrictamente confidencial por la institución que a nombre de la asociación gremial hará las evaluaciones. En el proceso de auditoría las instituciones públicas podrán acceder a la información completa en los casos auditados, los que se mantendrán en forma estrictamente confidencial.

2.1.1 Información de las Empresas a la Asociación Gremial

Esta información se enmarca en las etapas de diagnóstico y avance en el cumplimiento de las acciones del acuerdo. La información agregada que fluirá entre las empresas, a través de la institución evaluadora y la Asociación Gremial estará contenida en un informe semestral, cuyo consolidado final será responsabilidad de la asociación gremial.

Informes semestrales

- Los informes serán entregados en un formato único y estándar, diseñado previamente por la comisión de acuerdo a lo siguiente:
 - ◆ Debe ser acotado en su extensión
 - ◆ Se completarán exclusivamente los ámbitos definidos

2.1.2 Información de Asociación Gremial a los Servicios Públicos (reguladores y fiscalizadores) y al Comité de Fomento a la Producción Limpia.

En este informe se da cuenta de la etapa de diagnóstico y avance en la ejecución de acciones comprometidas en el acuerdo.

La Asociación Gremial reportará en un informe consolidado semestral el nivel alcanzado en el cumplimiento de las acciones comprometidas en el acuerdo. Para ello se elaborará un formato que deberá cumplir con lo siguiente:

- Estándar único

- Debe informar el cumplimiento promedio (a la fecha de entrega) de cada tipo de empresas, por regiones, en términos porcentuales y por especie en el caso de residuos de pesticidas
- Debe informar el cumplimiento promedio del sector en términos porcentuales
- Debe informar el cumplimiento promedio por acción o por meta según sea aplicable
- Comentarios, con una extensión acotada, referente a las acciones que la empresa estime conveniente

La Asociación Gremial deberá entregar en el informe consolidado la información requerida en relación con el nivel de avance a la fecha de **todas las empresas participantes** y, por lo tanto, es de su responsabilidad realizar el seguimiento a cada una de ellas a fin de obtener **toda la información requerida**.

2.2 EVALUACIÓN FINAL DEL ACUERDO

Para la etapa de **evaluación final de cumplimiento** del acuerdo, el contenido de la información será la misma que se ha descrito para las etapas anteriores, sin embargo, se denominará **Informe Final de Cumplimiento**, al informe que entregue la Asociación Gremial; **Informe Consolidado Final** al informe que entregue la Asociación Gremial a los Servicios Públicos (reguladores y fiscalizadores) y al Comité de Fomento a la Producción Limpia. Además, cada uno de estos informes finales contendrá un **espacio acotado** para comentarios finales respecto del APL y su proceso de implementación.

2.3. METODOLOGÍA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se realizará al menos una reunión semestral, en la cual participarán la Asociación Gremial, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Salud y el Comité de Fomento a la Producción Limpia.

Se diseñará y utilizará durante el proceso un **calendario de hitos comprometidos** en el cual se indicará claramente lo siguiente:

1. Fechas de entrega de informe semestral y final de cumplimiento (empresas a Asociación Gremial)
2. Fechas de entrega de informe consolidado semestral y final (Asociación Gremial a Servicios Públicos (reguladores y fiscalizadores) y el Comité de Fomento a la Producción Limpia)
3. Responsables de la entrega, recepción y análisis de los contenidos de cada uno de los informes anteriores.
4. Fechas de Reuniones semestrales entre Asociación Gremial, Servicios Públicos y el Comité de Fomento a la Producción Limpia.
5. Instrucciones de formato y nomenclatura para confeccionar los informes.

Este calendario de Hitos Comprometidos formará parte del acuerdo y será por lo tanto entregado a la Asociación Gremial, Servicios Públicos y al Comité de

Fomento a la Producción Limpia en la fecha en que se inicie la implementación del mismo.

Se diseñará un procedimiento para evaluar la conformidad de la información contenida en los informes consolidados que debe estipular lo siguiente:

1. Fechas
2. Responsables de la captura, análisis y entrega de información a todas las entidades involucradas.
3. Mecanismo a utilizar para la captura de información.
4. Acciones que se llevarán a cabo en caso de existir inconsistencias entre lo informado y lo verificado en terreno. Con fechas y responsables.

Se consideran incumplimientos parciales los siguientes casos:

1. Atrasos o no entrega de informes.
2. Incumplimiento de acciones.

Para todos los casos, la Asociación Gremial se compromete a notificar a cada una de las empresas que manifieste incumplimiento según el Calendario de Hitos y los informes definidos anteriormente, y de apoyarlas en la medida que les sea posible, para que cada una de las empresas retome el avance comprometido originalmente.

SEXTO: SISTEMA DE ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN

La implementación de un sistema voluntario de acreditación y certificación de Buenas Prácticas Agrícolas para mercado interno se deberá desarrollar a partir de las directrices que para estos efectos defina la Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas del Ministerio de Agricultura. En el caso de productos cuyo destino sea la exportación, serán las exigencias y requerimientos emanados en los mercados de destino los que deberán satisfacerse.

No obstante lo anterior, el desarrollo de este Acuerdo, y en particular lo que dice relación con el sistema de evaluación y seguimiento del mismo, deberá entregar elementos prácticos para la implementación del mencionado sistema.

SEPTIMO: SANCIONES

Sin perjuicio de las facultades fiscalizadoras que competen a los Servicios Públicos en la materia y de las sanciones que éstos puedan aplicar en conformidad a la normativa vigente, a los suscriptores del presente acuerdo se les podrá, con ocasión del incumplimiento del mismo, aplicar una o más de las siguientes medidas:

- a) Asociación gremial: La Asociación gremial parte del acuerdo aplicará sanciones a las empresas asociadas, en función de lo que señalen los estatutos de la organización o el Reglamento del Programa de Buenas Prácticas Agrícolas.

- b) En caso que el acuerdo tenga asociado instrumentos de fomento del Estado, el no-cumplimiento de los contenidos del mismo, hará aplicable las sanciones establecidas en el contrato del instrumento de fomento respectivo.
- c) En atención a la gravedad del incumplimiento, se podrá poner término al acuerdo con la o las empresa(s) que no haya(n) cumplido.

OCTAVO: VIGENCIA DEL ACUERDO

El presente acuerdo tendrá una vigencia de tres (3) años a contar del acto administrativo que lo apruebe.

NOVENO: FINANCIAMIENTO

El financiamiento de la ejecución de las medidas emanadas del acuerdo, será asumido por las empresas suscriptoras de no mediar disposición expresa en contrario.

9.1. CORFO

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO) se compromete en los siguientes términos:

- Apoyar, en el marco del presupuesto vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera los instrumentos dirigidos a fomentar la asociatividad, la contratación de asistencia técnica, la innovación y transferencia tecnológica, así como las líneas de crédito que CORFO intermedia a través de la banca.
- Facilitar la tramitación técnica y administrativa de los instrumentos de fomento.
- Los instrumentos de fomento disponibles son:
 - ◆ Fondo de Asistencia Técnica (FAT)
 - ◆ Proyectos Asociativos de Fomento (PROFO)
 - ◆ Programa de Apoyo a la Gestión de Empresas (PAG)
 - ◆ Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP)
 - ◆ Fondo de Desarrollo Tecnológico y Productivo (FONTEC)
 - ◆ Línea de Crédito B11
 - ◆ Línea de Crédito B12
 - ◆ Línea de Crédito B14
- Patrocinar el establecimiento, en el marco de la operación de Fondo de Asistencia, una línea temática destinada a proveer de cofinanciamiento para la contratación de consultores dirigidos a resolver problemas ambientales y de

producción limpia, la cual podrá considerar hasta un 70% de cofinanciamiento y montos mayores a los establecidos en la operación habitual de este Fondo.

- En casos calificados, para los PROFO, FAT, PAG y PDP, el Comité de Asignación de Fondos de Fomento de CORFO, podrá establecer condiciones de elegibilidad especiales que se adecuen a los requerimientos del sector, dentro del marco de la normativa vigente.

DECIMO : DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN

a) Para efectos de difundir los resultados del acuerdo, una vez finalizadas las acciones que lo componen, se publicará a lo menos un documento que de cuenta de los logros alcanzados. Los costos devengados por esta actividad serán compartidos por las instituciones promotoras del Acuerdo. Sin embargo, en caso de existir instrumentos de fomento de uso colectivo, las publicaciones deberán ser incluidas como una de las actividades a financiar por éstos.

b) Las empresas suscriptoras que hayan cumplido con los compromisos establecidos, podrán utilizar el acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus productos. Para efectos de operativizar dicho uso comercial, las instituciones promotoras del Acuerdo definirán un mecanismo apropiado para ello.

c) El Comité de Fomento a la Producción Limpia y el Comité Coordinador Hortofrutícola efectuarán las gestiones necesarias para que los logros del acuerdo sean difundidos internacionalmente a través de ProChile.

Estas actividades corresponden a las actividades mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

DECIMO PRIMERO: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS Y REVISIÓN DEL ACUERDO

Los conflictos a que diere lugar la interpretación del presente Acuerdo serán sometidos a la decisión de una Comisión integrada por el Ministerio de Agricultura, el Comité de Fomento a la Producción Limpia y el Comité Coordinador Hortofrutícola, siempre y cuando no se refieran a materias de competencia exclusiva de cada uno de los servicios que concurren a la firma del acuerdo.

La firma del presente acuerdo no implica la renuncia de los permisos o autorizaciones válidamente obtenidos por los productores.

DECIMO SEGUNDO: DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS AL ACUERDO

Los documentos complementarios al presente Acuerdo son los siguientes:

5.1. Guías de Buenas Prácticas.

Son los documentos técnicos que conducen a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo mediante un material de fácil lectura y aplicación, para adecuar la gestión de producción, embalaje, almacenamiento y transporte a los requerimientos legales vigentes como, también, a los manejos que permiten un correcto equilibrio entre productividad y buenas prácticas. Estas Guías se incorporan en el ANEXO N°1.

5.2. Protocolos.

Son los documentos de compromiso de los productores y exportadores que ingresan al programa y el “cuaderno de deberes” respectivo. (VER ANEXO N°1). Los requisitos establecidos por los Protocolos serán analizados anualmente para ser readecuados a las exigencias legales o a las necesidades de los mercados.

5.3. Cuadernos de Registros.

Los Cuadernos de Registro son los instrumentos de seguimiento y trazabilidad de los procesos donde se aplican las GBPA y deben ser llevados de manera rigurosa. (VER ANEXO N°1)

5.4. Estándares.

Tienen que ver con los referentes cuantitativos a cumplir emanados de la legislación y normativa vigente, tal es el caso de los Límites Máximos de Residuos, Concentración Máxima de agentes microbiológicos en el producto final, dosis de productos fitosanitarios y periodo de reentrada, su periodo de carencia, y otras. (Se hará una relación en el ANEXO N°2).

Firmantes,



ANEXO N° 1

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS.

1. MATERIAL DE APOYO DISPONIBLE.

1.1. GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS.

- a. “Guía de Higiene e Inocuidad Alimentaria para la producción de frutas”.
- b. “Guía de Higiene e Inocuidad Alimentaria para los centros de embalaje de frutas”.
- c. “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y aplicación de los productos fitosanitarios”.
- d. “Guía de Buenas Prácticas para el almacenaje, manejo y aplicación de los productos fitosanitarios, ceras y aditivos en centros de embalaje”.
- e. “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de frutas”.
- f. “Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de pomáceas”.
- g. “Guía de Buenas Prácticas para el transporte terrestre de productos hortofrutícolas”.
- h. “Guías de Procedimientos de limpieza y sanitización (SSOP) para packings y frigoríficos.”

1.2. PROTOCOLOS.

- a. Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas para huertos frutícolas.
- b. Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura para Packing de uva de mesa.
- c. Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura para Packing con líneas electrónicas.

1.3. CUADERNOS DE REGISTRO.

- a. Cuaderno de Registros de Campo para huertos frutícolas.
- b. Cuaderno de Registros para Packing con líneas mecanizadas.
- c. Cuaderno de Registros para Packing de uva de mesa.

2. MATERIAL EN DESARROLLO.

2.1. GUIAS DE BUENAS PRÁCTICAS.

- a. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para packings y frigoríficos.

- b. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de uvas.
- c. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de carozos.
- d. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de kiwis.
- e. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de hortalizas.
- f. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de Solanáceas (tomate).
- g. Guía de Buenas Prácticas de Manejo para la producción de Alliáceas (cebolla y ajo).
- h. Guía de Buenas Prácticas para el transporte terrestre de productos hortofrutícolas.

2.2. CUADERNOS DE REGISTROS.

- a. Cuaderno de Registros de campo para producción de hortalizas.
- b. Cuaderno de Registros para el transporte terrestre.

2.3. GUIAS PARA AUTOCONTROL.

- a. Guía para el autocontrol de Buenas Prácticas de Manejo en huertos frutícolas.
- b. Guía para el autocontrol de Buenas Prácticas de Manejo en campos hortícolas.
- c. Guía para el autocontrol de Buenas Prácticas de Manufactura en packings y frigoríficos de uva de mesa.
- d. Guía para el autocontrol de Buenas Prácticas de Manufactura en packings y frigoríficos con líneas mecanizadas.