

AGRICULTURA

Modifican Artículo 2 de la R.D. N° 011-2004-AG-SENASA-DGSV, en el listado de los hospederos de moscas de la fruta a que se refiere el Anexo I

RESOLUCION DIRECTORAL N° 20-2006-AG-SENASA-DSV

La Molina, 11 de mayo de 2006

VISTO:

El Informe Técnico N° 02/2006-AG-SENASA-SCV-DSV, del 11 de mayo de 2006, presentado por la Subdirección de Cuarentena Vegetal, el cual sustenta los argumentos para establecer medidas fitosanitarias a fin de prevenir las reinfestaciones de Moscas de la Fruta (*Ceratitis capitata* y *Anastrepha* spp) en las áreas reglamentadas de Tacna y Moquegua.

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Directoral N° 011-2004-AG-SENASA-DGSV se establecen medidas fitosanitarias para fortalecer el sistema cuarentenario en los departamentos de Tacna y Moquegua, tendientes a evitar el ingreso de Moscas de la Fruta, consideradas como plagas cuarentenarias bajo control oficial;

Que, una de las medidas fitosanitarias establecidas en la citada Resolución es la certificación fitosanitaria a los frutos que tienen como destino las áreas reglamentadas de Tacna y Moquegua, medida que disminuye el riesgo de ingreso y reinfestaciones de Moscas de la Fruta en las áreas reglamentadas;

Que, a la fecha se viene alcanzado la erradicación de Moscas de la Fruta en el departamento de Tacna y en siete valles del Departamento de Moquegua (Omate, Carumas, Ubina, Quinistaquillas, Coalaque, Puquina, Ilo y el valle de Moquegua), por lo tanto es necesario adoptar medidas fitosanitarias de control más estrictas a fin de mantener dicha condición;

Que, se han detectado intercepciones de Moscas de la Fruta en los frutos de mandarino (*Citrus reticulata*), naranjito^(*) chino (*Fortunella* sp), naranjo agrio (*Citrus aurantium*) y naranjo dulce (*Citrus sinensis*), en los mercados de frutas de las áreas reglamentadas de Tacna y Moquegua;

Que, teniendo en cuenta que el SENASA viene alcanzado niveles de erradicación de moscas de la fruta en los Departamentos de Moquegua y Tacna, es necesario adoptar medidas fitosanitarias de control más estrictas a fin de mantener dicha condición y darle sostenibilidad en el tiempo;

Que, una de las medidas fitosanitarias que contribuyen a disminuir los ingresos y reinfestaciones de moscas de la fruta en las áreas reglamentadas, es el tratamiento de las frutas frescas que tienen como destino los departamentos de Tacna y Moquegua;

Que, a fin de no poner en riesgo los objetivos para la erradicación de Moscas de la Fruta en el sur del país, es necesario adoptar y disponer medidas fitosanitarias urgentes, en tanto se

implementen los medios necesarios para el tratamiento de todas las frutas frescas que ingresen a los Departamentos de Tacna y Moquegua;

Que, el Artículo 15 de la Ley Marco de Sanidad Agraria, aprobado mediante Ley N° 27322, dispone que la movilización de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal, cuando constituya riesgo, será restringida; para lo cual, la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria establecerá, mediante dispositivos legales, las medidas fito y zoonosanitarias específicas;

Que, el Artículo 115 del Reglamento de Cuarentena Vegetal, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2003-AG, dispone que el SENASA, con la finalidad de evitar la diseminación de plagas hacia áreas en peligro o de escasa prevalencia de la misma, establecerá, mediante Resolución del Órgano de Línea Competente, las medidas fitosanitarias necesarias;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ley N° 25902, la Ley N° 27322, el Decreto Supremo N° 048-2001-AG, el Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el Decreto Supremo N° 008-2005-AG; y con la visación del Director General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Modifíquese el Artículo 2 de la Resolución Directoral N° 011-2004-AG-SENASA-DGSV, en el listado de los hospederos de moscas de la fruta a que se hace referencia en el Anexo 1 de dicha Resolución Directoral y conforme se indica a continuación:

“El ingreso de frutos y hortalizas hospederos de moscas de la fruta (*Ceratitis capitata* W., y *Anastrepha* spp.) hacia las áreas reglamentadas de Tacna y Moquegua, únicamente podrán ser autorizados cuando superen los 50 Kg. (cargas comerciales) y vengan amparados por el correspondiente Certificado Fitosanitario de Tránsito Interno, expedido por el SENASA y cumpliendo con los siguientes requisitos:

a) Para frutos cítricos: mandarino (*Citrus reticulata*), naranjito chino (*Fortunella* sp), naranjo agrio (*Citrus aurantium*) y naranjo dulce (*Citrus sinensis*).

- Los frutos de cítricos de la carga comercial no deben presentar más de 9 grados brix, para ser autorizados al tratamiento con bromuro de metilo en cámaras de fumigación a presión atmosférica normal y en la dosis de acuerdo al cuadro del Anexo 1.

- Si los frutos a fumigarse no cumplen con la condición descrita en el párrafo anterior, es de responsabilidad del usuario que someta a tratamiento sus frutas, para ello, deberá firmar una declaración jurada.

- Las cámaras de fumigación deben contar con autorización por parte del SENASA.

- El usuario deberá cancelar a la empresa de fumigación por concepto del tratamiento y al SENASA por concepto de supervisión del tratamiento y certificación fitosanitaria, de acuerdo al TUPA vigente.

b) Para frutos de mango (*Mangifera indica*):

- Deben ser tratados en las plantas de tratamiento hidrotérmico autorizadas por el SENASA.

- Se aplicarán los procedimientos según se indica en el Anexo 2.

- El usuario deberá cancelar a la empresa de tratamiento y al SENASA por los servicios de inspección, certificación y/o tratamiento según corresponda, de acuerdo al TUPA vigente.

c) Para los demás frutos y hortalizas (anexo 3):

- La carga comercial inspeccionada en los lugares autorizados por el SENASA (Pucusana, Nasca, Arequipa y otros) no debe presentar ni un fruto(s) infestado(s) con Moscas de la Fruta (*Ceratitis capitata* W y *Anastrepha* spp)

- El usuario deberá cancelar al SENASA por los servicios de inspección y certificación de acuerdo al TUPA vigente.

Artículo 2.- Los demás productos hortofrutícolas hospederos de moscas de la fruta contemplados en el Anexo 3 de la presente Resolución, se sujetarán al cumplimiento de la Resolución Directoral N° 011-2004-AG-SENASA-DGSV.

Artículo 3.- El incumplimiento a las disposiciones de la presente norma serán sancionadas conforme a lo establecido en la Resolución Directoral N° 011-2004-AG-SENASA-DGSV.

Artículo 4.- Las Direcciones Ejecutivas del SENASA implementarán las medidas complementarias necesarias para la aplicación y cumplimiento de la presente norma, previa autorización del Órgano de Línea Competente.

Artículo 5.- La presente norma entrará en vigencia a partir del siguiente día de su publicación.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE C. BARRENECHEA CABRERA
Director General
Dirección de Sanidad Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

Anexo 1

TRATAMIENTO CON BROMURO DE METILO

HOSPEDEROS DE MOSCAS DE LA FRUTA	REQUISITO DE INGRESO A TACNA Y MOQUEGUA	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	T° DEL PRODUCTO
Mandarino (<i>Citrus reticulata</i>), naranjito chino (<i>Fortunella</i> sp), naranjo agrio (<i>Citrus aurantium</i>) y naranjo dulce (<i>Citrus sinensis</i>)	Tratamiento con bromuro de metilo en cámaras de fumigación, en lugares y cámaras autorizadas por el SENASA	32 gr/m ³	3.5 hrs	21° C

Anexo 2

TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO

1.-Verificación de los equipos:

- Termómetro digital tipo electro therm con sonda punzante para medir temperatura de fruta.

- Balanzas (para pesar los mangos) con rango de operación: 200 a 1000 gramos con precisión 0.05 gramos

- Balanzas (para pesar los mangos) con rango de operación: 200 a 1000 gramos con precisión 0.05 gramos

- Sistema de registro gráfico automático u similar, con fuente de poder eléctrica de emergencia.

- Sensores de temperatura calibrados.

2.- Condiciones que debe cumplir la fruta para el tratamiento hidrotérmico

- Verificar que los frutos de mango se encuentren en etapa de madurez para su tratamiento, evitando el uso de frutas blandas. Grado brix de 4, 5 ó 6.

- Medir las temperaturas de la pulpa de 5 frutas durante el tratamiento.

- Registrar las temperaturas de la pulpa a 1 cm. de profundidad.

- Ordenar el tratamiento cuando la T° de la pulpa de la fruta se encuentra a 21.1°C (70°F) o más.

- Seleccionar 10 frutas al azar y pesarlas (registrar los pesos individuales y peso promedio), luego seleccionar y pesar 5 frutas que representen las más grandes del lote, y calcular el promedio. Adicionalmente medir la temperatura de pulpa de 5 frutas del lote y registrar la temperatura promedio. No se procederá al tratamiento si las temperaturas de la pulpa están por debajo de los 70° F (21.1° C).

3.- Supervisión del tratamiento hidrotérmico

- Previo al tratamiento el Inspector de SENASA cortará frutas a un nivel mínimo de 1 fruta cada 6 cajas cosecheras (20 kg. c/u) o 1 fruta cada 240 frutas.

- Verificar la temperatura del agua durante el tratamiento (mediante el termómetro de mercurio y el termómetro digital) interpretación de las gráficas y tiempo según el peso de la fruta de mango.(90 minutos para frutas que pesan entre 426 y 650 gramos, 75 minutos para frutas que pesan 425 gramos o menos).

- La temperatura del agua durante el tratamiento deberá permanecer a 115° C (46.1° C).

- Las frutas deben estar sumergidas a 4 pulgadas (10.2 cm.) o más por debajo de la superficie del agua.

- Todos los tratamientos serán llevados a cabo en Plantas de tratamiento por inmersión en agua caliente, aprobadas por SENASA.

- Verificar por lo menos una vez al día la calibración del registrador de la temperatura del equipo; el sistema de registro debe tener una precisión combinada de los sensores controladores y registradores debe estar en 0.5°F (0.3°C) de la temperatura real medida con el termómetro de mercurio.

- En cada tratamiento el operador de la planta debe registrar la siguiente información: Fecha, número del lote, número del tanque de tratamiento, tiempo total del tratamiento (minutos/segundo) tiempo total (minutos/segundos) por debajo de 113° F (45.4° C), tiempo total (minutos) entre 113° F a 115° F (45.4° c - 46.1° C) Firma del operador y del Inspector de SENASA.

- Durante el tiempo de tratamiento se calculará el tiempo total en el cual las temperaturas estuvieron entre 113°F a 115°F (45.4°C - 46.1°C) Rechazar el tratamiento si el periodo total excede

de 10 minutos en los tratamientos de 75 minutos. Para los tratamientos de 90 minutos el tratamiento debe rechazarse si el período total excede los 15 minutos.

- Se rechazará el tratamiento si la temperatura del agua cae bajo 113.8°F en cualquier momento durante el período de tratamiento.

- Durante el tratamiento el diferencial de la temperatura del agua entre los sensores del tanque no debe exceder 1.8° F (1° C).

- Se rechazará el tratamiento si la temperatura del agua cae bajo 113.8°F en cualquier momento durante el período de tratamiento.

- Si SENASA no se encuentra presente para monitorear la temperatura del agua durante una interrupción de energía, la cual detenga el instrumento que registra la temperatura, entonces cualquier interrupción de más de 10 minutos anulará el tratamiento.

- En cada planta se debe mantener un registro de los rechazos de mangos con larvas vivas de moscas de la fruta, detectadas durante el corte de frutas y ocurrencias las averías y reparaciones, así como cambios y modificaciones del tratamiento hidrotérmico ordenado.

- Mantener una bitácora de todos los tratamientos registros de averías, y reparaciones así como los cambios y modificaciones de las instalaciones del tratamiento.

- A fin de mantener las condiciones sanitarias del agua, ésta debe ser cambiada cuando sea necesario. Adicionalmente las superficies que estén en contacto con el agua, tales como tanque de lavado, tanque de agua caliente, tanque de enfriamiento por agua deben ser limpiados y sanitizados tan a menudo como sea necesario, para asegurar la inocuidad del producto. Si se utiliza hipoclorito de sodio (NaOCl) un galón (5.25%) de cloro disponible es suficiente para tratar 1,000 galones. Dando como resultado una concentración teórica de 52.5 partes por millón.

Anexo 3

FRUTOS Y HORTALIZAS HOSPEDEROS DE MOSCAS DE LA FRUTA

(*Ceratitis capitata* W y *Anastrepha* spp.)

Ají (*Capsicum frutescens*), ají páprika (*Capsicum* sp.), araza (*Eugenia stripitata*), cacao (*Theobroma cacao*), cafeto (*Coffea arábica*), caigua (*Cyclanthera pedata*), caqui (*Diospyros kaki*), carambola (*Averrhoa carambola*), caimito (*Chrysophyllum caimito*), cerezo (*Prunus cerasus*), chañal (*Geoffroea decorticans*), chirimoyo (*Annona cherimolia*), cirolero (*Spondia purpuria*, *Spondia* spp), corrocoto (*Passiflora foetida*), cocona (*Solanum* spp), damasco / albaricoque (*Prunus armeniaca*), datilero (*Phoenix dactylifera*), durazno / melocotonero (*Prunus persica*), falso almendro (*Terminalia catappa*), granado (*Punica granatum*), granadilla (*Passiflora ligularis*), guanábano (*Annona muricata*), guayabo (*Psidium guajaba*), higo (*Ficus carica*), lucumo (*Lucuma obovata*), litchi (*Litchi chinensis*), mangostino (*Garcinia mangostana*), manzano (*Malus sylvestris*), maracuya (*Passiflora flavicarpa*), mamey (*Mammea americana*), marañón (*Anacardium occidentale*), melón (*Cucumis melo*), membrillo (*Cydonia oblonga*), morera (*Morus nigra*), níspero de japon (*Eriobotrya japonica*), nogal (*Juglans regia*), olivo (*Olea europea*), paca / guaba (*Inga* sp), papayo (*Carica papaya*), pecano (*Carya illinoensis*), pepino dulce (*Solanum muricatum*), peral (*Pyrus communis*), pimienta/páprika (*Capsicum annum*), pomarrosa (*Eugenia* spp.), pomelo (*Citrus máxima*), tangelo (*Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*), toronja (*Citrus paradisi*), lima dulce (*Citrus limetta*), limón cravo (*Citrus limonia*), limón rugoso (*Citrus jambhiri*), rocoto (*Capsicum pubescens*), rosál (*Rosa* spp), sandía (*Citrullus lannata*), taperiba (mango - ciruelo) (*Spondia cytherea*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), tumbo serrano (*Passiflora mollissima*), tumbo costeño (*Passiflora quadrangularis*), tuna (*Opuntia* spp), vid (*Vitis vinifera*), zapallo (*Cucurbita pepo*), zapote (*Achras sapota*).