

AGRICULTURA

Aprueban Manual de Procedimientos para la Certificación Fitosanitaria de las Frutas Frescas de Cítricos destinadas a la Exportación a los EE.UU.

RESOLUCION DIRECTORAL N° 23-2006-AG-SENASA-DSV

Lima, 26 de mayo de 2006

VISTO:

El Documento N° 03-113-3 - "Citrus from Peru", publicado el 1 de mayo del 2006 en el Federal Register de los Estados Unidos de América el cual aprueba el ingreso de cítricos de Perú a los Estados Unidos de América; y,

CONSIDERANDO:

Que, por Ley N° 27322, Ley Marco de Sanidad Agraria, se establece que a solicitud del usuario se realizará la certificación fitosanitaria de las plantas y productos vegetales destinados a la exportación;

Que, por Decreto Supremo N° 032-2003-AG, se aprobó el Reglamento de Cuarentena Vegetal, el cual establece las disposiciones generales para los procedimientos operativos de importación, exportación, tránsito internacional y cuarentena interna;

Que, por Decreto supremo N° 009-2000-AG, se aprueba el Reglamento para el Control, Supresión, y Erradicación de Moscas de la Fruta;

Que, se ha identificado la necesidad de incluir y precisar los procedimientos operativos, para efectuar la certificación fitosanitaria de lugares de producción, envíos, emparadoras y plantas de tratamiento y empaque de fruta fresca de cítricos destinada a la exportación a los Estados Unidos de América;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27322, Ley N° 27444, Decreto Supremo N° 048-2001-AG, Decreto Supremo N° 032-2003-AG, y el Decreto Supremo N° 008-2005-AG; y con el visado del Director General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Apruébese el Manual de Procedimientos para la Certificación Fitosanitaria de las Frutas Frescas de Cítricos (Citrus spp) destinadas a la Exportación a los Estados Unidos de América; el cual se adjunta a la presente Resolución.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

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

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL
SUBDIRECCIÓN DE CUARENTENA VEGETAL**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE FRUTAS FRESCAS DE CITRICOS (Citrus
spp)
DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.**

INDICE

INTRODUCCIÓN.

CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1. Antecedentes.
2. Objetivo
3. Alcance
4. Plagas Reglamentadas
5. Responsabilidades del Exportador

CAPÍTULO II CERTIFICACIÓN DE LUGARES DE PRODUCCIÓN Y PLANTAS DE EMPAQUE

1 Actividades previas a la certificación de lugares de producción

- 1.1 Sistema de Monitoreo de moscas de la fruta
- 1.2 Medidas de acción ante MTD superiores a 0.5.
- 1.3 Registro de información

2 Certificación Fitosanitaria del lugar de producción

- 2.1 Requisitos
- 2.2 Inspección del lugar de producción
- 2.3 Emisión del certificado del lugar de producción
- 2.4 Validez del certificado
- 2.5 Causales de cancelación del certificado

3 Certificación Fitosanitaria la planta de empaque

- 3.1 Requisitos
- 3.2 Inspección a la planta de empaque
- 3.3 Emisión del certificado de la planta de empaque
- 3.4 Validez del certificado
- 3.5 Causales de cancelación del certificado

CAPÍTULO III CONDICIONES DE RESGUARDO EN EL PROCESO DE EXPORTACION

- 1. Cosecha de fruta destinada a la exportación
- 2. Movilización de la fruta desde lugar de producción hacia la planta empacadora
- 3. Almacenamiento de fruta para inspección fitosanitaria

CAPÍTULO IV CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA.

- 1. Inspección fitosanitaria en el procesamiento de fruta
- 2. Inicio del Tratamiento Cuarentenario en Frío
- 3. Emisión del Certificado Fitosanitario

ANEXOS.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE FRUTAS FRESCAS DE CITRICOS (Citrus spp.) DESTINADAS A LA EXPORTACION A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.

INTRODUCCIÓN.

El presente manual de procedimientos está dirigido a las personas interesadas en contar con la certificación fitosanitaria para la exportación de fruta fresca de cítricos a los Estados Unidos de América (EEUU), así como también servir de resumen a los inspectores del SENASA para el cumplimiento de este servicio. La información presentada ha sido basada en el Documento N° 03-133-3 "Citrus from Peru", publicado en el Federal Register de EEUU el 1 de mayo de 2006 y en el "Plan de trabajo para la exportación de frutas frescas de cítricos del Perú" acordado entre SENASA y APHIS.

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1. Antecedentes.

Entre 1993 y 1996, ante el interés de los productores de cítricos de la costa central del Perú y a otras iniciativas nacionales, se desarrollaron acciones tendientes a gestionar el acceso de frutos frescos de cítricos peruanos al mercado de los EEUU.

El Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal ("Animal and Plant Health Inspection Service" - APHIS) de los EEUU establece como una de las condiciones para el ingreso de frutos frescos de cítricos a su territorio que éstos provengan de áreas libres de tres enfermedades cuarentenarias (*Xanthomonas axonopodis* pv. citri, *Elsinoe australis* y *Guignardia citricarpa*).

De 1996 al 2000 el SENASA condujo un programa de investigación y monitoreo en cítricos bajo los lineamientos esbozados en un protocolo de trabajo acordado entre APHIS y SENASA. El programa se denominó "Citrus Survey", cuyo objetivo principal era demostrar la ausencia de las tres enfermedades mencionadas en las principales áreas citrícolas del Perú. Como resultado de este programa, se confirmó que ninguna de las tres enfermedades citadas está presente en el Perú, por lo que se promulgó el Decreto Supremo N° 029-99-AG, mediante el cual se declara al Perú como "País Libre" de las tres enfermedades cuarentenarias y se establecen las medidas cuarentenarias para evitar el ingreso de éstas, notificándose esta condición a la Organización Mundial de Comercio (OMC).

En octubre de 2003 APHIS preparó un borrador de análisis de riesgo de plagas para la importación de frutos comerciales frescos de cítricos desde Perú. El SENASA, en coordinación con el gremio exportador, formuló y sustentó su opinión sobre este documento.

En enero de 2004, tomando en consideración las opiniones vertidas por el lado peruano, APHIS solicitó comentarios públicos a un nuevo borrador de análisis de riesgo de plagas, sobre el cual recibieron 14 comentarios. La mayoría de ellos mostraban su acuerdo con las conclusiones del análisis de riesgo y apoyaban la importación de cítricos de Perú a los EEUU.

El 30 de septiembre de 2005, el Departamento de Agricultura de los EEUU, a través del APHIS, publicó la propuesta de norma que autorizaría el ingreso de frutos frescos de cítricos de Perú a ese país. El período de consulta pública estuvo abierto hasta el 29 de noviembre del 2005, publicando la norma final el 1 de mayo de 2006, siendo su aplicación de forma inmediata.

En resumen, esta norma propone las condiciones fitosanitarias bajo las cuales se iniciará la exportación de cítricos a EEUU. Las condiciones propuestas demandan un exhaustivo trabajo fitosanitario, por lo que se requiere la participación conjunta de productores, exportadores y el SENASA para poder alcanzar las metas propuestas.

2. Objetivo

El objetivo del presente manual es orientar a los participantes de la cadena exportadora de cítricos hacia los Estados Unidos de América sobre el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos por APHIS para el ingreso de cítricos al mencionado país.

3. Alcance

Este manual tiene alcance a la producción de las siguientes especies de cítricos: Toronja (*Citrus paradisi*), Limón Sutil (*Citrus aurantifolia*), Mandarinas o Tangerinas (*Citrus reticulata*), Naranjas Dulce (*Citrus sinensis*) y Tangelos (*Citrus tangelo*) en los departamentos de Piura, Lambayeque, Lima, Ica y Junín, con fines de exportación a los Estados Unidos de América.

4. Plagas Reglamentadas

* **Moscas de la Fruta:** Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*); Mosca Sudamericana (*Anastrepha fraterculus*); Mosca de la Ciruela (*Anastrepha obliqua*) y Mosca del Zapote (*Anastrepha serpentina*).

* **Polilla de los Cítricos** (*Ecdytolopha aurantiana*).

5. Responsabilidades del Exportador

En esta sección se incluyen las responsabilidades del exportador, las cuales también son de aplicación al titular de registro del lugar de producción y de la planta de empaque.

* Cumplir con las normas legales vigentes en materia de sanidad agraria.

* Conocer y cumplir el Plan de Trabajo par^(*) la exportación de cítricos a EEUU, acordado entre SENASA y APHIS.

* Exportar a EEUU fruta procedente de lugares de producción y de plantas de empaque registrados y aprobados por el SENASA.

* Brindar al SENASA el apoyo necesario para ejecutar las labores que requiera el monitoreo de moscas de la fruta, disponiendo el ingreso del personal autorizado a los lugares de producción.

* No mezclar frutas de lugares de producción certificados destinados a la exportación, sujetos a cumplimiento de Planes de Trabajo con aquellos procedentes de lugares de producción no certificados.

* Asegurar que la fruta sea trasladada desde el lugar de producción a la planta de empaque acompañada del respectivo Manifiesto de Carga (MAC), en medios de transporte limpios y protegidos con cubiertas de mantas, lonas o mallas contra insectos, en jabas de plástico identificadas y separadas por cada lugar de producción.

* Cosechar e ingresar a la empacadora, únicamente los volúmenes de cítricos autorizados para exportación por el SENASA.

* Asegurar que todas las cajas o envases a exportar lleven sello con la información o códigos del lugar de producción o huerto, empacadora, y departamento de origen del producto.

* Evitar la entrada a la empacadora de frutos frescos de cítricos, procedentes de otros departamentos y de lugares de producción no autorizados y certificados por SENASA, cuando se esté trabajando con envíos destinados a EE.UU o a otros países con requerimientos fitosanitarios distintos.

* Asumir los costos de supervisión del personal APHIS cuando se considere necesario efectuar las auditorias al programa de exportación de frutas cítricas.

* Proporcionar a los Inspectores del SENASA los equipos y materiales necesarios para la inspección fitosanitaria, tratamiento y supervisión de empaque y embarque.

* Proporcionar al SENASA la información requerida y específica del movimiento de cada especie de fruta ingresada a la empacadora, considerando los aceptados, rechazados o descartados.

* Cumplir con las condiciones para el ingreso de cítricos a los EEUU establecidas en el Permiso de Importación emitido por APHIS.

CAPÍTULO II CERTIFICACIÓN DE LUGARES DE PRODUCCIÓN Y PLANTAS DE EMPAQUE

1. Actividades previas a la certificación de lugares de producción

1.1 Sistema de Monitoreo de moscas de la fruta

Los productores interesados en exportar cítricos a los Estados Unidos deben de incorporar sus lugares de producción al sistema de monitoreo de moscas de la fruta del SENASA - Sistema Nacional de Detección de Mosca de la Fruta, el cual se aplica para verificar la fluctuación poblacional de moscas de la fruta.

Sólo se autorizará la exportación de frutos cítricos a los EEUU, siempre que aquellos provengan de lugares de producción con bajas poblaciones de moscas de la fruta, expresados en índices poblaciones de Mosca/Trampa/Día (MTD) igual o menor a 0.5, lo cual es verificado semanalmente.

Las trampas a utilizar serán las del tipo Mc Phail con proteína hidrolizada y las Jackson con trimedlure y serán recebadas cada 7 días. Las trampas se instalarán de acuerdo a cuadrantes ubicados en coordenadas georeferenciadas en una densidad de 1 trampa de cada tipo por cada 20 ha en todas las áreas con presencia de hospedantes, y de 1 cada 180 ha en las áreas sin hospedantes.

Los lugares de producción de Limón Sutil no estarán sujetos al sistema de monitoreo de moscas de la fruta para efectos de este Plan de Trabajo.

El sistema de monitoreo para efectos de cosecha será tomado en cuenta 6 semanas antes del inicio de la exportación.

1.2 Medidas de acción ante detección MTD superiores a 0.5.

Los lugares de producción cuyo MTD supere el umbral de 0.5 no podrán exportar a los EEUU. hasta que el MTD regrese a niveles aceptables, situación que el Inspector del SENASA deberá dejar escrito en la ficha de recomendaciones.

En estos casos, se iniciará en el lugar de producción involucrado, la aspersión con cebo tóxico en forma de aplicación focalizada al follaje, con una frecuencia de 2 veces por semana.

Los lugares de producción que logren bajar los niveles poblacionales a 0.5 de MTD o menores a éste, podrán ser reintegrados a la campaña de exportación.

1.3 Registro de información

La Subdirección de Moscas de la Fruta y Proyectos del SENASA llevará un registro que incluya todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión del sistema de monitoreo de moscas de la fruta para la exportación de cítricos y se mantendrá como mínimo hasta el término del período de exportaciones, para efectos de auditoria por parte de APHIS. Se incluirá además un registro general (a nivel de especie) de otras moscas de la fruta que sean capturadas en las trampas y que correspondan a especies diferentes a las definidas como plagas reguladas en este documento.

2. Certificación Fitosanitaria del lugar de producción

2.1 Requisitos

Para iniciar este procedimiento el interesado deberá presentar en la oficina de la Dirección Ejecutiva o de la Unidad local del SENASA más cercana a su lugar de producción, lo siguiente:

- Solicitud de certificación del lugar de producción. (FORMATO: DGSV/DDF-02-EXP), anexando un croquis de caminos y vías de comunicación existentes y una hoja informativa que describa las prácticas fitosanitarias que realizan habitualmente en el campo.

- Boleta de Pago (1.8% de la Unidad Impositiva Tributaria - UIT por hectárea o fracción en la Cuenta Corriente del SENASA del Banco de la Nación N° 00000282499)

2.2 Inspección del lugar de producción

Una vez que el especialista de la Dirección Ejecutiva verifique que el expediente presentado cuenta con todos los requisitos solicitados, cruzará la información recibida con la del Sistema Nacional de Detección de Mosca de la Fruta - SINADE y procederá a la inspección del lugar de producción, en donde verificará:

- Que se encuentra dentro del sistema de monitoreo de moscas de la fruta para exportación a Estados Unidos, y que el lugar de producción cuente con dos trampas de monitoreo oficiales (McPhail y Jackson), como mínimo.

- Que se realice un manejo fitosanitario contra moscas de la fruta y otras plagas en el cultivo.

- Que se realice un control de ingreso al lugar de producción de frutas hospederas de moscas de la fruta.

- Que el predio cuente con un MTD igual o menor a 0.5

Durante la inspección se evaluará el rendimiento en TM. y estimará el volumen de fruta que destinará a la exportación.

Al término de la inspección el solicitante del certificado de lugar de producción, firmará una Carta de Compromiso para realizar labores de manejo de control integrado de mosca de la fruta en el lugar de producción.

El lugar de producción deberá mantener información referente a los procedimientos para la prevención, monitoreo y medidas de manejo integrado de plagas que se aplica en éste. Esta información puede ser solicitada por APHIS o SENASA en cualquier momento

2.3 Emisión del certificado del lugar de producción

Después de la inspección y de ser positivo el informe (Formato: DDF-E-06), la Dirección Ejecutiva del SENASA emitirá el Certificado de Registro de Lugar de Producción. El número de registro asignado al lugar de producción será el mismo que el del Sistema Nacional de Detección - SINADE.

El SENASA otorgará copias numeradas del Manifiesto de Carga - MAC, al titular del registro del lugar de producción que, durante la semana de evaluación, se encuentre con niveles poblacionales bajo el umbral acordado de moscas de la fruta. El MAC es un documento indispensable para el movimiento de la fruta desde el lugar de producción al centro de acopio y/o de empaque.

2.4 Validez del certificado

Los Certificados emitidos son válidos únicamente para la campaña de exportación. El SENASA remitirá periódicamente al APHIS la relación de lugares de producción certificados.

2.5 Causales de cancelación del certificado

Los lugares de producción certificados perderán su condición, en los siguientes casos:

- Si no se mantiene las características con las cuales fueron aprobados.
- Al comprobarse la mezcla de frutas procedente de lugares de producción certificados con otras procedentes de lugares de producción certificados o no certificados.
- Al haberse hecho acreedor a una notificación por incumplimiento a las normas sobre moscas de la fruta y no esté subsanada.
- Al verificar que el usuario esta haciendo mal uso de los MAC asignados a sus lugares de producción.
- Por intercepción de larvas vivas de moscas de la fruta en plantas de empaque en 3 ocasiones en una misma campaña.

3. Certificación Fitosanitaria la planta de empaque

3.1 Requisitos

El interesado iniciará el trámite de registro de la planta de empaque en la Dirección Ejecutiva del SENASA más cercana, presentando un expediente con los siguientes requisitos:

- Solicitud de certificación de la Planta de empaque (Formato: DDF-E-02).
- Copia simple de la Licencia Municipal de funcionamiento.
- Planos de la planta e información de los equipos, indicando las especificaciones del movimiento de la fruta desde los lugares de producción hacia los empaques y su posterior acopio y resguardo (plano con diagrama de flujo).
- Copia del Certificado de Tratamiento contra plagas y otros insectos del área total de la empacadora.
- Boleta de pago por la tasa correspondiente (5% UIT. Cuenta Corriente del Banco de la Nación N° 00000282499).

3.2 Inspección a la planta de empaque

Una vez que el Especialista designado verifique la presentación correcta del expediente, procederá a realizar la inspección de la planta de empaque.

Durante la inspección se prestará especial atención a las siguientes características de las instalaciones:

- Que la planta cuente con el área de selección, embalaje de la fruta y despacho, y con un sistema de doble puerta.

- Que la totalidad de la infraestructura de la planta se encuentre bajo condición de resguardo, cuando sea necesario, para este fin puede usar o complementar utilizando la malla mosquitera del tipo raschell 80% o mallas antiafídica.

- Que las instalaciones y en especial las líneas de procesamiento cuenten con carteles en el que se consigne la siguiente leyenda "FRUTAS CÍTRICAS PARA ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, SOLAMENTE FRUTA DE LUGARES DE PRODUCCION INSCRITOS EN EL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN".

- Que cuente con un área específica (caseta) para inspección fitosanitaria del SENASA, esta área debe de comprender un espacio mínimo de 9 m², y disponer de una mesa de revisión de 1.5 m de largo por 0.80 m de altura, lisa de color blanco, de un fluorescente de luz blanca ubicado aproximadamente a 80 cm sobre la superficie de la mesa de revisión y un anaquel con llave para el manejo de los registros.

- Que las áreas adyacentes deben encontrarse libres de frutas de descarte a la intemperie y de cualquier material que puede ser fuente de infestación de insectos plagas y acompañantes.

- Que las cámaras de mantención o de frío deberán ser de uso exclusivo para la fruta fresca de cítricos que presente la misma condición fitosanitaria y quedarán sujetas a las medidas de resguardo y seguridad.

- Que los contenedores para la fruta de descarte se encuentren cerrados.

3.3 Emisión del certificado de la planta de empaque

En el caso de que la planta empacadora no aprobara la inspección el usuario podrá solicitar el servicio de inspección, pero dicho procedimiento se tramitará como una nueva solicitud.

En caso de ser favorable la inspección la Dirección Ejecutiva del SENASA emitirá el Certificado de Registro de la Planta de Empaque, el número asignado será a la planta de empaque será codificado del siguiente modo:

Certificado de Registro N° : número de la provincia SINADE - primera(s) letras de la planta empacadora - AÑO - PET

Ejemplo : Certificado de Registro N° : 016 - C - 06- PET

En donde:

016 : Asignación del SINADE a la provincia de Ica
C : Primera letra de la empresa "COEXA"
06 : Año calendario 2006
PET : Planta Empacadora

3.4 Validez del certificado

La validez de este Certificado será por un año calendario y de uso exclusivo para la exportación de cítricos a EEUU. El SENASA comunicará al APHIS la relación actualizada de las plantas de empaque registradas.

3.5 Causales de cancelación del certificado

La cancelación de la certificación de la planta empacadora, tratamiento y empaque ocurrirá cuando el SENASA:

- Compruebe el ingreso de fruta fresca de cítricos, de lugares de producción no certificados y/o sin la autorización debida.

- Detecte el ingreso de fruta procedente de lugares de producción que han excedido el MTD acordado de 0.5.

- Detecte en la planta empacadora o contenedor la mezcla de fruta fresca de cítricos, procedentes de lugares de producción no certificados.

- Detecte la presencia de frutos frescos de cítricos rechazados procedentes de otras empacadoras.

- Se observe la adulteración de algún documento.

- Compruebe que la empacadora ha perdido las condiciones bajo las cuales fue aprobada o modifique éstas sin aprobación del SENASA.

- Se detecte ingreso de cítricos con MAC que no corresponden al productor y al lugar de producción inscrito y certificado por SENASA.

- Cuando se observe que en la misma línea de procesamiento para Estados Unidos se está procesando cítricos de lugares de producción no aprobados por el SENASA.

CAPÍTULO III CONDICIONES DE RESGUARDO EN EL PROCESO DE EXPORTACION

1. Cosecha de fruta destinada a la exportación

El exportador asegurará que la fruta a exportar, procede de lugares certificados por SENASA y que el MTD se encuentra dentro del umbral establecido (igual o menor a MTD 0.5). La fruta debe de ser cosechada en jabas identificadas con el número de registro del lugar de producción.

2. Movilización de la fruta desde lugar de producción hacia la planta empacadora

El productor esta obligado a transportar la fruta en camiones cerrados o cubiertos con mallas contra insectos, adjuntando el Manifiesto de carga (MAC) correctamente llenado (Formato: DDF-E-13), sin enmendaduras ni borrones.

La carga debe estar debidamente identificada con el código del lugar de producción del cual provienen. En un mismo camión puede trasladarse fruta de uno o más productores, siempre y cuando corresponda a lugares de producción certificados por el SENASA y que el MTD se encuentre dentro del umbral establecido.

3. Almacenamiento de fruta para la inspección fitosanitaria

Al arribo a la planta empacadora la fruta será recibida en un recinto separado y debidamente resguardado para esperar la inspección fitosanitaria. En este caso la fruta debe estar almacenada de tal manera que el Inspector pueda verificar fácilmente el lugar de producción del cual proviene la fruta, a la vez que el exportador sustentará el volumen almacenado con los correspondientes MAC.

Los cítricos que vienen directamente de lugares de producción certificados por SENASA bajo las exigencias del mercado de Estados Unidos de América u otro país con exigencias

fitosanitarias similares no podrán ser almacenados o preenfriados en espacios compartidos con fruta de lugares de producción no autorizados.

CAPÍTULO IV CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA.

1. Inspección fitosanitaria en el procesamiento de fruta

El lote para la inspección será la unidad que ingrese a la empacadora desde el lugar de producción. El inspector del SENASA verificará al ingreso a la empacadora que el lote cumpla con las condiciones de resguardo señaladas en el capítulo anterior y que el MAC se encuentre debidamente completado.

La empacadora debe contar con el área designada únicamente para efectuar inspección fitosanitaria, la cual debe contar con una caseta que esté implementada con mesa de revisión, iluminación suficiente con luz blanca, un escritorio, archivador, sillas y servicios higiénicos externos para el Inspector.

Después del procesamiento de la fruta y antes del empaque, el inspector del SENASA procederá a realizar el corte de la fruta a razón de una fruta cada 240, dirigiendo el muestreo a aquellos frutos con sospecha de infestación, con el objeto de verificar la ausencia de estados inmaduros de moscas de la fruta.

La detección de una larva viva de moscas de la fruta generará la verificación del estado fitosanitario del lugar de producción o huerto. Se suspenderá el embarque de la fruta que proceda de este lugar de producción hasta que se compruebe que el manejo fitosanitario del lugar de producción es eficiente.

Ante la detección de *E. aurantiana*, el exportador conjuntamente con SENASA evaluarán inmediatamente las áreas productoras a fin de verificar la situación de la plaga en el área y no podrán cosecharse frutas desde esos huertos hasta que se concluya la evaluación y se haya descartado su presencia.

Antes del inicio de tratamiento cuarentenario en frío la fruta deberá contar con la aprobación de la inspección fitosanitaria y el Inspector de Cuarentena Vegetal, además verificará que la fruta ha sido seleccionada, clasificada y procesada para asegurar que éstas no presenten insectos, ácaros ni frutos descompuestos en estado descomposición, hojas, ramas, raíces ni suelo.

2. Inicio del Tratamiento Cuarentenario en Frío

La Toronja (*Citrus x paradisi*), las mandarinas (*Citrus reticulata*), las naranjas dulces (*Citrus sinensis*), y los tangelos (*Citrus x tangelo*), deberán exportarse con tratamiento de frío a cumplir en tránsito, de modo de eliminar cualquier posible presencia de estados inmaduros de moscas de la fruta. Se exceptúa de este tratamiento, el Limón Sutil (*Citrus aurantiifolia*) por no considerarse hospedero de moscas de la fruta.

Para estos fines, el interesado deberá presentar una solicitud (FORMATO: DGSV/DDF-12-EXP) para acceder a dicho procedimiento y la Boleta de Pago (6% UIT por contenedor. Cuenta Corriente del Banco de la Nación N° 00000282499)

Los inspectores del SENASA reconocidos por APHIS, son los únicos que pueden certificar el inicio del Tratamiento Cuarentenario en Frío, el cual debe de ser completado durante la travesía, de acuerdo a los requerimientos de APHIS.

Los contenedores refrigerados a utilizar contarán con el certificado de aprobación vigente emitido por APHIS. La lista actualizada de los contenedores aprobados se encuentra en la siguiente dirección: <https://treatments.cphst.org/vessels/>

Los procedimientos de inspección para el inicio del tratamiento en frío que realiza el SENASA son los siguientes:

- Todo el lote motivo de exportación deberá estar pre enfriado uniformemente a 2.2 °C (36 °F) o menos. Este pre enfriamiento puede realizarse en almacén o a través de un túnel de frío y debe mantenerse dentro de un almacén de frío. Luego de este proceso, la temperatura de la pulpa en la cámara de enfriamiento debe ser menor o igual a 1.67 °C (35 °F), a fin de poder iniciar el tratamiento.

- Los contenedores deberán de encontrarse en buenas condiciones operativas, las puertas deben ser ajustables y sellables, comprobándose el buen funcionamiento del sistema de expulsión del aire frío.

- Los contenedores deberán ponerse en funcionamiento 30 minutos antes de empezar a ser calibrados y cargados. Mientras se calibra y se carga no debe funcionar la entrada de aire frío.

- Se recomienda el uso de sensores del tipo PT - 100 (de platino), con resistencia eléctrica de 100 ohm cuando se encuentra en una mezcla de agua - hielo a 0°C., los cuales deben tener una vaina exterior de 3 a 4 mm de diámetro. El elemento sensor debe ubicarse dentro de la primera pulgada (2.5 cm) de la fruta y el sensor no debe sobresalir a la fruta. En caso de tener fruta pequeña se puede colocar 2 o 3 frutos. Los cables de los sensores deben tener una longitud tal que permita colocar los sensores en los pallets ubicados a 1 ó 1.5 m de la puerta. Los sensores deben tener capacidad de lectura de temperatura cada hora hasta por 30 días.

- La calibración de los sensores se realizará usando una mezcla de hielo en cubos o partido - agua fresca y limpia, en un recipiente plástico y limpio. El hielo debe casi llenar el recipiente, se le agrega agua hasta el nivel del hielo y se homogeniza, se sumergen los sensores en la mezcla, sin que toquen el fondo o las paredes ni entre ellos. La prueba se realiza cuando la temperatura del sensor alcanza la más baja (0°C). Cualquier sensor que lea más allá de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ debe ser reemplazado. La calibración se realiza tomando tres lecturas consecutivas de temperaturas, a un intervalo de un minuto; estas lecturas no deben diferir en $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$. Se deberá calentar el sensor entre las operaciones con la palma de la mano para luego volver a realizar las lecturas.

- El número mínimo de pallets a tomar lecturas de temperatura es de tres y en cada pallet se toma las temperaturas en tres alturas diferentes. Los pallets se toman en forma aleatoria.

- Se deben leer las temperaturas de la fruta de por lo menos tres pallets escogidos en forma aleatoria al momento de salir del almacén de frío y al momento de cargarlo en el contenedor, para que la diferencia (variación de temperatura) sea anotada en el formato de datos técnicos al PPQ.

- Para la carga de la fruta, se debe tener en cuenta que los pallets con fruta más caliente deben ser cargados al final y ubicarse cerca de la puerta. Se carga el primer pallet y se ubica el sensor de pulpa (1) en el interior de la fruta (el sensor debe de estar dentro de la fruta) ubicado en la caja del ángulo superior, central y pegado a la pared del contenedor.

- Los sensores de pulpa (2 y 3), se colocan a 1.5 m de la puerta, en contenedores de 40 pies y a 1 m en contenedores de 20 pies. Estos se colocan en las cajas de la altura media de los pallets, una al centro y otra en el extremo derecho o izquierdo, pegado a la pared. El lanzón de los sensores de pulpa deben insertar frutos de cítricos, cubriéndose en su totalidad, evitando que estos frutos se calienten por el manipuleo de ellos. La carga debe cubrir el piso del contenedor,

para obtener una mejor distribución de frío; caso contrario, se debe cubrir el piso con madera limpia. El tratamiento empezará cuando la temperatura de los sensores de fruta indique 0°C o menos de 3°C por diez (10) minutos y si no existe variación se procederá al llenado de la documentación oficial.

- Adicionalmente a los sensores de pulpa de los contenedores, cada contenedor debe de estar equipado con una termocupla tipo "T"

- Una vez completado el procedimiento, el inspector procederá a completar y otorgar el correspondiente Certificado Fitosanitario.

Si el inicio del período de tratamiento se cortase por excesos de temperatura, falla en el registrador, o algún procedimiento inadecuado, y el tratamiento tiene que ser reiniciado, la información sobre la ocurrencia y el reinicio tiene que ser correctamente detallada en los reportes, en estos casos la fruta puede arribar a los Estados Unidos de América sólo a los siguientes puertos:

* Cualquier puerto localizado al norte 39° latitud y al este de 104° longitud;

* Cualquiera de los siguientes puertos : Wilmington, NC; Seattle, WA; Corpus Christi, TX; y Gulfport, MS (no se encuentra en operación actualmente);

* Seattle-Tacoma International, Seattle, WA (no se encuentra en operación actualmente),

* Hartsfield-Atlanta International Airport, Atlanta, GA

Tratamiento: T107-a-1 Tratamiento en Frío:

Temperatura	Período de Exposición
34 °F (1.11 °C) o menos	15 días
35 °F (1.67 °C) o menos	17 días

El envío debe estar acompañado por 2 copias del Certificado Fitosanitario, de los documentos del tratamiento de frío, de una carta dirigida al Capitán de la Nave, además de la hoja de anotación de la calibración de los sensores y los datos técnicos dirigidos a APHIS, en destino.

3. Emisión del Certificado Fitosanitario.

El usuario, con 24 horas de anticipación, presentará en mesa de partes del SENASA local, una solicitud de acuerdo al Formato: DD-E-8, adjuntando la boleta de pago por concepto de la Inspección y del Certificado Fitosanitario, según el Texto Único de Procedimientos Administrativos (Tupa) vigente.

La inspección para certificación será efectuada por el Inspector de Cuarentena Vegetal en las empacadoras registradas en las áreas destinada para este fin.

Durante la inspección fitosanitaria, el Inspector del SENASA verificará que las cajas lleven la información de origen o los códigos correspondientes, que sean nuevas, que los embalajes se ajusten a las exigencias de las normas internacionales sobre material de embalajes de madera y que cumpla con lo estipulado en el punto 1 del capítulo IV sobre Certificación Fitosanitaria.

Los resultados de la inspección fitosanitaria los anotará en el Formato: DDF-E-09, en la que indicará el número del contenedor o camión, precinto de seguridad colocado.

Los contenedores deben ser de uso exclusivo para transportar envíos de similar condición fitosanitaria de ingreso (inspeccionado y aprobado), los cuales deberán venir sellados/ precintados

por la autoridad fitosanitaria competente. Los números de los sellos/ precintos deberán indicarse en el Certificado Fitosanitario.

En el Certificado Fitosanitario Oficial, incluyendo el de limón sutil, deberá constar como declaración adicional la siguiente frase:

“El envío se encuentra libre de *Ecdytolopha aurantiana* y cumple con las especificaciones del Plan de Trabajo establecidas para la exportación de cítricos de Perú a los EEUU.”

Adicionalmente, se deberá indicar, en la sección correspondiente del Certificado Fitosanitario, el inicio del tratamiento cuarentenario de frío así como el número del precinto del SENASA, empleado para asegurar el medio de transporte.

El SENASA mantendrá registros de intercepciones durante la inspección de los envíos, número de tratamientos y embarques realizados para Estados Unidos, indicando entre otras cosas, el número de cajas y de despachos, y los números de los precintos utilizados.

4. Etiquetado de la caja.

Cada caja debe de ser limpia y sin uso, marcado obligatoriamente con el código de registro asignado al lugar de producción, el cual incluye al departamento, lugar de producción y el código de registro de la planta empacadora.

1. ANEXOS

FORMATOS

La versión electrónica de los formatos se encuentra disponible en la pagina web del SENASA: <http://www.senasa.gob.pe>

- (02) Solicitud para la evaluación y certificación de lugares de producción, centros de acopio, empacadoras y plantas de tratamiento y empaque de plantas y productos vegetales para exportación. DDF-E-02

- (03) Informe de Inspección para la certificación de centros de acopio, empacadoras, plantas de tratamiento y empaque de plantas y productos vegetales para exportación. DDF-E-03

- (05) Certificado de Funcionamiento de Centro de Acopio, Empacadora y Planta de Tratamiento y Empaque. DDF-E-05

- (06) Informe de Inspección Fitosanitaria para la certificación de Lugar de Producción. DDF-E-06

- (07) Certificado de Aptitud de Lugares de Producción de Frutas y Hortalizas con fines de exportación. DDF-E-07

- (08) Solicitud para Certificación de Plantas, Productos Vegetales y Otros Artículos Reglamentados, Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal, para la Exportación o Re-exportación. DDF-E-08

- (09) Informe de Inspección para la Certificación de Plantas, Productos Vegetales y Otros Artículos Reglamentados, Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal, para la Exportación o Re-exportación. DDF-E-09

- (10) Certificado Fitosanitario DDF-E-10

- (13) Manifiesto de carga para muestreo de frutos DDF-E-13

2. GLOSARIO

- **Caseta de inspección fitosanitaria:** Área o lugar destinado exclusivamente para la inspección fitosanitaria.

- **Certificación fitosanitaria:** Uso de procedimientos fitosanitarios conducentes a la expedición de un Certificado Fitosanitario [FAO, 1990]

- **Certificado Fitosanitario:** Certificado diseñado según los modelos de certificado de la CIPF [FAO, 1990].

- **Certificación fitosanitaria:** Uso de procedimientos fitosanitarios conducentes a la expedición de un Certificado Fitosanitario [FAO, 1990]

- **Declaración Adicional:** Declaración requerida por un país importador que se ha de incluir en el Certificado Fitosanitario y que contiene información adicional específica sobre un envío en relación con las plagas reglamentadas [FAO, 1990; revisado CIMF, 2005]

- **Envío:** Cantidad de plantas, productos vegetales y/u otros artículos que se movilizan de un país a otro, y que están amparados, en caso necesario, por un solo Certificado Fitosanitario (el envío puede estar compuesto por uno o más productos básicos o lotes) [FAO, 1990; revisado CIMF, 2001].

- **Inspección:** Examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias [FAO, 1990; revisado FAO, 1995; anteriormente inspeccionar].

- **Lote:** Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen, etc., que forma parte de un envío [FAO, 1990]

- **Lugares de producción:** Cualquier local o agrupación de campos operados como una sola unidad de producción agrícola. Esto puede incluir sitios de producción que se manejan de forma separada con fines fitosanitarios [FAO, 1990, revisado CEMF, 1999].

- **Procedimiento fitosanitario:** Cualquier método oficial para la aplicación de medidas fitosanitarias, incluida la realización de inspecciones, pruebas, vigilancia o tratamientos en relación con las plagas reglamentadas [FAO, 1990; revisado FAO, 1995; CEMF, 1999; CIMF, 2001; CIMF, 2005].

- **Monitoreo:** Proceso oficial continuo para comprobar situaciones fitosanitarias [CEMF, 1996; anteriormente verificación].

- **Área de resguardo fitosanitario:** Son instalaciones que deben proveer condiciones de seguridad que impida la contaminación de los frutos y que puede considerar área cerrada con malla mosquitera, dobles puertas en los accesos y salidas de los frutos.

- **Verificación:** Proceso oficial continuo para comprobar la procedencia de la fruta.

