

Lunes, 07 de agosto de 2006

AGRICULTURA

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

RESOLUCION DIRECTORAL Nº 28-2006-AG-SENASA-DSV

Lima, 4 de agosto de 2006

VISTO:

El Documento Nº 03-113-3 - "Citrus from Peru", publicado el 1 de mayo de 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,

La Resolución Directoral Nº 023-2006-AG-SENASA-DSV, publicada el 19 de junio de 2006 que aprueba el Manual de Procedimientos para la Certificación Fitosanitaria de frutas frescas de cítricos (Citrus spp) destinadas a la exportación a los Estados Unidos de América;

El Memorando Nº 141-2006-AG-SENASA-SCV-DSV del 2 de agosto de 2006, en el cual la Subdirección de Cuarentena vegetal recomienda la aprobación de los procedimientos vigentes, establecidos por APHIS, para la ejecución del tratamiento en frío en los procedimientos fitosanitarios para la exportación de cítricos a los Estados Unidos de América;

CONSIDERANDO:

Que, por Ley Nº 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 Nº 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 Nº 009-2000-AG, se aprueba el Reglamento para el Control, Supresión, y Erradicación de Moscas de la Fruta;

Que, mediante Memorando del Visto se recomienda la aprobación de los procedimientos vigentes, establecidos por APHIS, para la ejecución del tratamiento en frío en los procedimientos fitosanitarios para la exportación de cítricos a los Estados Unidos de América, con la finalidad de que en el respectivo Manual se incluya y precise el uso del Sistema Operativo 556 para el registro de la información del tratamiento fitosanitario a los envíos de fruta fresca de cítricos destinada a la exportación a los Estados Unidos de América;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 27322, el Decreto Supremo Nº 048-2001-AG, el Decreto Supremo Nº 032-2003-AG y el Decreto Supremo Nº 008-2005-AG; y con el visado del Director General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Deróguese la Resolución Directoral Nº 023-2006-AG-SENASA-DSV, publicada el 19 de junio de 2006.

Artículo Segundo.- 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, adjunto 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 CÍTRICOS (Citrus spp) DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN A LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA.**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1. Antecedentes
2. Objetivo
3. Alcance
4. Plagas Reglamentadas
5. Obligaciones 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 registro de 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 de 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 EXPORTACIÓN

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

1. Plan de Trabajo
2. Formatos.

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

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° 03-113-3 - "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 Perú, 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

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

Tiene alcance a 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*) producidos en los departamentos de Piura, Lambayeque, Lima, Ica y Junín, con fines de exportación a los Estados Unidos de América (EEUU).

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. Obligaciones del Exportador

Seguidamente se señalan listan las obligaciones 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 para la exportación de cítricos a EEUU, acordado entre SENASA y APHIS (Anexo 1)

* 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 EEUU o a otros países con requerimientos fitosanitarios distintos.

* Asumir los costos de supervisión del personal APHIS cuando se considere necesario efectuar las auditorías 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.

* Dar facilidades a los inspectores del SENASA de una computadora con acceso a Internet para el registro de la información del tratamiento en frío en el software de reporte a 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 EEUU deben de incorporar sus lugares de producción al Sistema Nacional de Detección de Mosca de la Fruta establecido por el SENASA, el cual se aplica para verificar la fluctuación poblacional de moscas de la fruta en los lugares de producción destinados a exportación.

Sólo se autorizará la exportación de 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 inspeccionadas cada 7 días. El sistema de trampeo estará operativo a lo largo del año. 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 detección de moscas de la fruta para efectos de este Plan de Trabajo.

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

1.2 Medidas de acción ante registro de MTD superiores a 0.5.

Los productores cuyos lugares de producción tengan MTD superiores al 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, el productor debe de iniciar 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 Fitosanitarios del SENASA llevará un registro que incluya todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión del sistema de detección 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 auditoría 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 detección 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 hospedadas 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 expresado en toneladas y se estimará el volumen de fruta destinado 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 (ver formato en anexo)

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 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 empaque.

2.4 Validez del certificado del lugar de producción.

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 del lugar de producción.

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 haber subsanado tal incumplimiento.

- Al verificar que el usuario ésta haciendo mal uso de los MAC asignados a sus lugares de producción.

- Por intercepción de larvas vivas de moscas de la fruta o polilla de los cítricos (*Ecdytoplopha aurantiana*) en lugares de producción, plantas de empaque o destino en 3 ocasiones en una misma campaña.

3 Certificación Fitosanitaria de 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 fitosanitaria de la planta de empaque (Formato: DDF-E-02).
- Copia simple de la Licencia Municipal de Funcionamiento.
- Copia simple de 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.
- Indicar expresamente la disponibilidad de una computadora con acceso a Internet que pueda ser facilitada al inspector del SENASA para el registro de la información luego del tratamiento.
- 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, especialmente con malla 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 PRODUCCIÓN INSCRITOS EN EL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN".
- Que cuente con un área específica para la caseta de inspección fitosanitaria del SENASA, esta área debe 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 anaquele con llave para el manejo de los registros.
- Que las áreas adyacentes se encuentren 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.

De ser necesario, el inspector podrá tomar fotos y efectuar las filmaciones que estime conveniente.

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 (Formato DDF-F-05), el número asignado 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 de la Planta de Empaque.

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 de la Planta de Empaque.

La cancelación de esta certificación 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.

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

- Observe que en la misma línea de procesamiento para EEUU se está procesando cítricos de lugares de producción no aprobados por el SENASA.

CAPÍTULO III CONDICIONES DE RESGUARDO EN EL PROCESO DE EXPORTACIÓN

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 el lugar de producción hacia la planta empacadora

El productor está 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 EEUU 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, firmado y sellado.

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. 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 del tratamiento cuarentenario en frío, el Inspector de Cuarentena debe de comprobar que la fruta ha sido debidamente seleccionada, clasificada y procesada y que en las cajas no se encuentren frutos en estado descomposición, insectos, ácaros, hojas, ramas, raíces y 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 mosca 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 de 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/>

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. 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.

- El Sistema de frío de los contenedores deberán ponerse en funcionamiento 30 minutos antes de empezar la carga. 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.

- Para la calibración y ubicación de sensores en la fruta del contenedor, el inspector deberá disponer de guantes de hilo para proteger sus manos y evitar el contacto directo tanto con los sensores como con la fruta.

- La calibración de los sensores se realizará usando una mezcla de hielo limpio en cubos o partido - agua fresca y limpia, en un recipiente plástico y limpio (de preferencia con aislamiento térmico). El hielo debe casi llenar el recipiente, se le agrega el agua cuidando de que ésta se encuentre 10 cm. por debajo del nivel del hielo, se sumergen los sensores en el agua, 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 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$. Si los valores registrados durante cada lectura difieren del cero, se obtendrá un factor de corrección cuyo valor corresponderá al valor opuesto a la menor lectura. Para verificar los números de identificación de los sensores, se deberá calentar cada sensor con la palma de la mano para luego volver a realizar las lecturas. Se deberá registrar la hora de inicio y fin de la calibración.

- Se debe tomar la temperatura de pulpa de la fruta de cada pallet, de preferencia en la zona central del pallet al momento de salir del almacén de frío, y luego tomar nota de la temperatura mínima y máxima registrada, no debiendo ésta última ser superior a la del tratamiento (1.6°C)

- Para la carga de la fruta al contenedor, se debe tener en cuenta que los pallets con fruta más caliente deben ser colocados en la mitad de la carga y el último cuarto de ésta.

- Se requieren registros de temperatura desde al menos tres ubicaciones. Los sensores se colocan en la fruta, dos de ellos en cajas ubicadas en pallets al centro de la carga, el sensor N° 1 se ubicará al lado izquierdo y el N° 2 al lado derecho a media altura; estas cajas deben de estar separadas de las paredes del contenedor por lo menos por otra caja. El tercer sensor se pone en la cara exterior de uno de los dos penúltimos pallets al lado derecho, a media altura y separada de la pared del contenedor por al menos otra caja. Esto es aproximadamente a 5 pies (1.5 m) al término de la carga, para contenedores de 40 pies y aproximadamente a 3 pies (0.9 m) del término de la carga, para contenedores de 20 pies.

- Mientras se realiza el cargado de los pallets en el contenedor, los espacios vacíos entre pallets en el piso del contenedor deben ser cubiertos con cartón limpio para evitar el escape del aire. Asimismo, en el interior de los contenedores en la parte superior de éstos, existe una línea de color rojo, la cual no debe ser superada por la altura alcanzada por los pallets con fruta. Se debe tomar en cuenta que los pallets en el interior del contenedor deben de tener una altura uniforme.

- Antes de cerrar las puertas del contenedor, se deberá verificar nuevamente la temperatura registrada por los sensores, debido a que éstos pueden sufrir algún daño durante la estiba de la carga.

- Un precinto numerado del SENASA debe colocarse en el contenedor cargado. Este precinto no debe retirarse hasta que la carga haya sido aprobada en el puerto de destino.

- Una vez completado el procedimiento, el inspector procederá a completar y otorgar los correspondientes Certificado Fitosanitario (Formato DDF-E-10), Certificado de Carguío y Calibración, Instrucciones para el capitán y Ubicación de los sensores. Asimismo deberá de ingresar la información correspondiente en el software de reporte de información del tratamiento "Sistema 556", para lo cual la planta de empaque deberá de brindar las facilidades necesarias.

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 EEUU sólo a los siguientes puertos:

- * Cualquier puerto localizado al norte 39º 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

3. Emisión del Certificado Fitosanitario.

El usuario, con 24 horas de anticipación y en horario de oficina, presentará en mesa de partes del SENASA local, una solicitud (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, que el envío se encuentre libre de suelo y que las frutas hayan sido sometidas a un cepillado durante el proceso.

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 interceptaciones 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 productor y al departamento y el código de registro de la planta empacadora.

Cualquier incidente no contemplado en los procedimientos señalados en el presente Manual que dificulte el cumplimiento de los procedimientos será anotado en la correspondiente Hoja de incidencias para evaluación.

ANEXOS

1. Plan de Trabajo APHIS - SENASA para la exportación de cítricos de Perú a EEUU.

La versión electrónica del plan de trabajo se encuentra disponible en la página web del SENASA: <http://www.senasa.gob.pe>

2. Formatos

La versión electrónica de los formatos se encuentra disponible en la página 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 incluye: Certificado de Carguío y Calibración, Instrucciones para el capitán y Ubicación de los sensores.

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

- Hoja de Incidencias.

- Carta de Compromiso del Titular de Registro del Lugar de Producción.