

Aprueban Manual de Procedimientos para la Certificación Fitosanitaria de las Frutas Frescas de Uvas destinadas a la Exportación

RESOLUCION DIRECTORAL N° 37-2006-AG-SENASA-DSV

Lima, 8 de noviembre de 2006

VISTOS:

El Decreto Supremo N° 043-2005-RE del 4 de marzo de 2006 que aprueba los requisitos fitosanitarios para la exportación de uva de Perú a China; El Memorando N° 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 a los Estados Unidos de América; El correo electrónico del 20 de septiembre de 2006, en el que el Coordinador de Sanidad Vegetal de SENASA ICA solicita la aprobación de un Manual de Procedimientos Fitosanitarios para la exportación de uva; 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, empacadoras y plantas de tratamiento y empaque de fruta fresca de uva destinada a la exportación;

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Apruébese el Manual de Procedimientos para la Certificación Fitosanitaria de las Frutas Frescas de Uvas (*Vitis vinifera*) destinadas a la Exportación, adjunto a la presente Resolución.

Artículo 2.- La presente Resolución entrará en vigencia a los quince días de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

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 UVA (*Vitis vinifera*)
DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1. Antecedentes
2. Objetivo
3. Alcance
4. 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 1
- 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 registro del lugar de producción y Manifiesto de Carga
- 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 registro 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. Especificaciones del Tratamiento en Frío
2. Formatos.

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE FRUTAS FRESCAS DE UVA (*Vitis vinifera*) DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN

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 uva a los distintos destinos y a los inspectores del SENASA con la finalidad de que lo utilicen como guía para el cumplimiento de este servicio.

CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES

1. Antecedentes.

La exportación de uva de mesa ha tenido una evolución significativa al haber pasado de 530 toneladas en 1998 a 19 mil toneladas en el 2005, estimándose superar las 25 mil toneladas en el 2006.

En la misma dimensión que las barreras tradicionales al comercio, tales como los aranceles y arancel-cuota, disminuyen a través de iniciativas que incrementan el intercambio comercial, la importancia de las barreras no arancelarias, tales como las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF), se incrementa.

Dentro de la estrategia nacional de crecimiento y desarrollo de este rubro, el cumplimiento de las medidas fitosanitarias viene adquiriendo vital relevancia para asegurar el mantenimiento del acceso a los mercados de los países de exportación.

En este contexto, es prioritario normar los procedimientos necesarios para garantizar el acceso y mantenimiento de los mercados internacionales, asegurando a las autoridades fitosanitarias de los países de destino el cumplimiento en el país de las medidas fitosanitarias exigidas que avalen envíos de frutos de uva de mesa que no perjudiquen su agricultura.

2. Objetivo

Orientar a los participantes de la cadena exportadora de uvas de mesa sobre el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos por los distintos Organismos Nacionales de Protección Fitosanitaria - ONPF para el ingreso de estos frutos a los mercados de exportación.

3. Alcance

El presente manual se aplica a las variedades de uvas de mesa producidas en el territorio nacional con fines de exportación.

4. Obligaciones del Exportador

Seguidamente se 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 los planes de trabajo para la exportación de uvas de mesa y los requisitos fitosanitarios correspondientes (Anexo 1).
- Exportar fruta procedente de lugares de producción y de plantas de empaque registrados y aprobados por el SENASA.
- Brindar al SENASA las facilidades necesarias para ejecutar las labores que requiera la vigilancia 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, 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 uvas de mesa 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.
- Asumir los costos de supervisión del personal de las distintas Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria - ONPF cuando se considere necesario efectuar las auditorías al programa de exportación.
- Proporcionar a los Inspectores del SENASA los equipos y materiales necesarios para la inspección fitosanitaria, tratamiento y supervisión de empaque y embarque (ver anexo).
- 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.
- Dar facilidades de acceso a los inspectores del SENASA de una computadora con acceso a Internet, la cual será utilizada solamente para el registro de la información del tratamiento en frío en el software 556 de reporte a APHIS a EEUU.
- Reportar a través de las empresas navieras, cualquier cambio durante el transporte de la carga.

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 Vigilancia de Moscas de la Fruta

Los productores interesados en exportar uvas de mesa deben de incorporar sus lugares de producción al Sistema Integrado de Información 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.

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 trapeo estará operativo a lo largo del año. Las trampas deben de estar instaladas 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, cada lugar de producción deberá de contar por lo menos con una trampa de cada tipo.

1.2 Medidas de acción ante registro de MTD superiores a 1

Los lugares de producción serán evaluados semanalmente en función a la población de mosca de la fruta de sus trampas, expresados en índices poblaciones de Mosca/Trampa/Día (MTD); en aquellos lugares de producción cuyo MTD semanal sea igual o superior a 1, el inspector del SENASA verificará la infestación en los frutos, y en función a esta evaluación efectuará recomendaciones sobre las medidas de control de moscas de la fruta.

En el caso que el lugar de producción no implementase éstas recomendaciones por 2 semanas consecutivas, se comunicará a Provid.

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 vigilancia de moscas de la fruta para la exportación de uvas de mesa y se mantendrá como mínimo hasta el término del período de la campaña de exportación, para efectos de auditoría.

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 de acuerdo a tarifa vigente en el TUPA - SENASA

- Hoja de datos del técnico responsable del lugar de producción.

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 Integrado de Información de Mosca de la Fruta - SIIMF 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, y que el lugar de producción cuente con dos trampas de vigilancia oficial (McPhail y Jackson) como mínimo.

- Que se realice un manejo fitosanitario contra moscas de la fruta y, en el caso de que el país de destino lo solicite, deberá verificar el manejo fitosanitario de las otras plagas en el cultivo.

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

Durante la inspección también se evaluará el rendimiento expresado en toneladas y se estimará el volumen de fruta destinado a la exportación.

Al término de la inspección y de ser ésta positiva, el solicitante del certificado de lugar de producción y el responsable técnico, firmarán una Carta de Compromiso para realizar labores de manejo 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 SENASA en cualquier momento.

2.3 Emisión del certificado del lugar de producción y Manifiesto de Carga.

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 SIIMF.

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 recomendado por el inspector del SENASA. El MAC es un documento indispensable para transporte y el ingreso de la fruta desde el lugar de producción al centro de empaque.

2.4 Validez del certificado de registro del lugar de producción.

Los Certificados emitidos son válidos únicamente para la campaña de exportación. El SENASA remitirá periódicamente a las ONPF que lo soliciten 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 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 está haciendo uso inadecuado de los formatos de MAC asignados a sus lugares de producción.

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 en el Sistema 556 luego de iniciado el tratamiento en frío hacia EEUU.
- Hoja de datos del técnico responsable de la planta de empaque.
- Boleta de pago por la tasa correspondiente según TUPA SENASA.

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 tipo rashell de 80% como mínimo.
- Que las instalaciones y en especial las líneas de procesamiento cuenten con carteles en el que se consigne la siguiente leyenda "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, la cual debe comprender un espacio mínimo de 9 m², y disponer de una mesa de revisión de 1.5m de largo por 0.80 m de altura, lisa de color blanco, de fluorescentes de luz blanca ubicados 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 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 sean de uso exclusivo para la fruta fresca de uvas de mesa que presente la misma condición fitosanitaria y quedarán sujetas a las medidas de resguardo y seguridad.

Las plantas de empaque registradas dentro del programa de exportación de cítricos a EEUU, deberán informar a la Dirección del SENASA correspondiente sobre su intención de incorporarse al programa de exportación de uva y del cumplimiento a las indicaciones del presente

manual en su planta. Esta condición será verificada por el inspector designado. En estos casos el certificado de registro de la planta de empaque conservará la fecha de vigencia original.

3.3 Emisión del certificado registro de la planta de empaque

En el caso de que la planta empacadora no aprobara la inspección el expediente será anulado y el usuario deberá de tramitar un nuevo procedimiento de registro de planta de empaque.

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 asignado por el Sistema Nacional de Vigilancia de Mosca de la Fruta - primera(s) letras de la planta empacadora - AÑO- PET

Ejemplo: **Certificado de Registro N° : 016 - C - 06/07- PET**

En donde:

016 : Asignación del SINADE a la provincia de Ica

C : Primera letra de la empresa "Comercial uvita"

06/07 : Campaña agrícola 2006/2007

PET : Planta Empacadora

3.4 Validez del certificado de la Planta de Empaque

La validez de este Certificado será por un año calendario. El SENASA comunicará a las ONPF de los países de destino que lo requieran 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 procesamiento o almacenamiento en forma simultánea de fruta fresca de uvas de mesa de lugares de producción no certificados y/o sin la autorización debida.

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

- Detecte la presencia de frutos frescos de uvas de mesa 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 uvas de mesa con MAC que no corresponden al productor y al lugar de producción inscrito y certificado por 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 vigente se encuentra dentro del umbral establecido. Los exportadores deben de contar con un sistema que permita la trazabilidad de la fruta.

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

El productor, fuera de su lugar de producción, 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, añadiduras, ni borrones.

La carga debe estar debidamente identificada con el código del lugar de producción del cual provienen. En un mismo camión o carreta 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.

El técnico responsable de la planta empacadora verificará que los lugares de producción hagan llegar a la planta empacadora sus MAC en forma diaria, y mantendrá un registro actualizado. El SENASA verificará este registro en forma aleatoria.

3. Almacenamiento de fruta para la inspección fitosanitaria

La inspección visual del envío se realizará durante el procesamiento de la uva. Las uvas de mesa que vienen directamente de lugares de producción certificados por SENASA destinadas a la exportación 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, en forma aleatoria, 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.

Durante el procesamiento de la fruta y antes del empaque, el inspector del SENASA procederá a inspeccionar la fruta 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 y otras plagas de acuerdo a los requisitos fitosanitarios de los países de destino.

El Inspector de Cuarentena debe comprobar que la fruta ha sido debidamente procesada y que en las cajas no se encuentren frutos en estado de descomposición, insectos, ácaros, hojas, raíces y suelo.

2. Inicio del Tratamiento Cuarentenario en Frío

En aquellos envíos de uva destinados a países que regulen la aplicación del tratamiento en frío en tránsito, el SENASA iniciará éste tratamiento de acuerdo a las especificaciones de cada país. (Ver Anexo).

Para los envíos destinados a EEUU, luego del inicio del tratamiento en frío, el inspector deberá de ingresar los datos correspondientes al tratamiento en el Programa 556.

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. Para las exportaciones a EEUU, deberá de indicar el número de contenedor que transporta el envío y el inspector del SENASA verificará que el contenedor se encuentra en la relación de contenedores aprobados por APHIS.

La inspección para certificación del envío será efectuada por el Inspector de Cuarentena Vegetal en las empacadoras registradas en las áreas destinadas 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.

Los resultados de la inspección fitosanitaria los anotará en el Formato: DDF-E-09, en el 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, aprobado y tratados, los cuales deberán venir sellados y precintados por la autoridad fitosanitaria competente. Los números de los precintos deberán indicarse en el Certificado Fitosanitario.

El Certificado Fitosanitario de exportación se emitirá sólo si cumple con los requisitos previos y si, resultado de la inspección, se comprueba que el producto reúne los requisitos fitosanitarios solicitados o acordados con el país de destino:

A. China:

Las exportaciones de uva destinadas a la República Popular de China durante las campañas 2005/2006, 2006/2007, deben ser inspeccionadas al 2%.

El Certificado Fitosanitario deberá de indicar la siguiente información en "Declaración Adicional" en idioma inglés:

"The consignment is in compliance with requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Grape from Peru to China signed on Lima, 27th January, 2005 and is free from the quarantine pests of concern to China".

("El envío se encuentra en conformidad con los requisitos descritos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Uva de Perú a China firmado en Lima, el 27 de enero de 2005, y se encuentra libre de plagas de interés cuarentenario para China".)

Los puertos de ingreso autorizados para uva son los siguientes: Guangzhou, Shenzhen, Dalian, Tianjin, Beijing, Shanghai, Qingdao y Nanjing.

La temperatura, la duración del tratamiento en frío, el número del contenedor y el número de precinto del contenedor deben ser incluidos en el Certificado Fitosanitario. El Certificado Fitosanitario, "Reporte de Tratamiento en Frío" y "Registro de calibración de sensores de fruta" deben ser remitidos a CIQ para la confirmación (ver formato en anexo).

Se incluirá la etiqueta de “inspeccionado aprobado” en las parihuelas armadas.

B. Taiwan:

En la Declaración Adicional del Certificado Fitosanitario se indicará en idioma inglés que el envío antes de su tratamiento en frío ha sido rigurosamente inspeccionado y se ha encontrado libre de la mosca mediterránea de la fruta, *Frankliniella occidentalis*, mosca sudamericana de la fruta y de otras plagas designadas por Taiwán.

“The consignment before being treated with cold temperature, have been thoroughly inspected and found free of the Mediterranean Fruit Fly, Western Flower Thrips, South American Fruit Fly and other plant pests designated by Taiwan, R.O.C.”

C. Nicaragua:

En la Declaración Adicional del Certificado Fitosanitario se indicará que “el producto se encuentra libre de *Aspidiotus nerii*. “

D. México:

En la Declaración Adicional del Certificado Fitosanitario se indicará que el envío ha sido tratado con temperatura en frío.

4. Etiquetado de la caja

Cada caja debe de limpia y sin uso, y estar marcada 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.

Las cajas con destino China deberán de incluir la frase: “Exported to the People’s Republic of China”.

La fruta con destino a Taiwán debe de ser empacada dentro de bolsas contenedoras de no más de 1.6 mm de mesh que cubra los frutos y no permita el ingreso de plagas. La superficie de las cajas deberán incluir la frase “To Taiwan, Republic of China”.

Las cajas con destino México deberán incluir la frase “Exportado a la República de México”

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. Especificaciones del Tratamiento en Frío:

a. China

El tratamiento en frío debe de ser realizado en tránsito en contenedores auto refrigerados con temperaturas al centro de la pulpa de 1.5 °C o menos, por períodos mínimos de 19 días consecutivos.

1. Características del Contenedor

Los contenedores de envío marítimo deben ser autorefrigerados (integral) y contar con equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

2. Tipos de registros

El SENASA debe asegurar que la combinación de los medidores de temperatura y registros de temperatura cumplan las siguientes condiciones:

- (a) Los sensores deben ser calibrados a $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ en el rango de -3.0°C a $+3.0^{\circ}\text{C}$.
- (b) Ser capaces de acomodarse al número requerido de mediciones.
- (c) Ser capaces de guardar y almacenar los datos durante el período de tratamiento.
- (d) Ser capaces de guardar los datos de temperatura al menos cada hora a los mismos grados de medición como lo requeridos por el sensor.
- (e) Ser capaces de producir reportes impresos que identifiquen cada sensor, tiempo y temperatura, así como el número del registro y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 La calibración debe ser realizada utilizando una mezcla de hielo triturado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por el SENASA.

3.2 Cualquier sensor que registre variaciones mayores o menores de ± 0.3 grados respectivamente, debe ser sustituido por uno que cumpla con el criterio solicitado.

3.3 Un "Registro de calibración de los sensores de fruta" debe ser preparado para cada contenedor, firmado, sellado y estampado por el inspector de cuarentena del SENASA. El original debe ser adjuntado al Certificado Fitosanitario, el cual acompaña al envío.

4. Ubicación de los sensores de temperatura

4.1 La fruta embalada debe ser cargada en los contenedores de envío bajo la supervisión del inspector de cuarentena. Los envases se deben embalar de una manera que se asegure una misma circulación de aire debajo y alrededor de todas las parihuelas y espacios entre las cajas apiladas.

4.2 Al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es como sigue:

- (a) Sensor 1 (en la pulpa de la fruta): En la parte superior de los cartones de la fruta en la fila media, en la parte frontal del contenedor.
- (b) Sensor 2 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en el centro de la carga. Para ello, se debe tomar la caja ubicada en el centro entre la tapa y el fondo de la carga.
- (c) Sensor 3 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en la pared izquierda, en el medio entre la tapa y el fondo de la carga.
- (d) Dos sensores de temperatura.

4.3 Todos los sensores de pulpa deben ser instalados por los inspectores de cuarentena vegetal.

4.4 Las frutas embarcadas deben ser almacenadas en frío hasta que la temperatura de pulpa alcance un mínimo de 0.5 °C.

5. Precintado de contenedores

5.1 Los precintos numerados deben ser ubicados en la puerta del contenedor por un inspector autorizado.

5.2 Los precintos pueden ser removidos solamente por un oficial de la CIQ en el Puerto de arribo en China.

6. Registros de Temperatura y Confirmación del Tratamiento

- Los procedimientos en tránsito se realizan para que el tratamiento de desinfestación en frío sea completado durante la travesía entre el puerto del país de exportación y el primer puerto de ingreso a China.

- Los registros pueden empezar a ser tomados en cualquier momento, sin embargo, el tratamiento será iniciado solamente después que todos los sensores de la fruta han logrado la temperatura del tratamiento.

- La naviera descargará los registros computarizados del tratamiento de la desinfestación y los remitirá a la CIQ del primer puerto de ingreso en China.

b. Taiwán

| Tratamiento | Exposición (Horas) | Temperatura (°F) | Duración (Días) |
|---|--------------------|------------------|-----------------|
| 1. Tratamiento en frío | | 32 | 12 a más |
| | | 35 | 14 a más |
| | | 38 | 18 a más |
| 2. Fumigación + refrigeración: Bromuro de Metilo 32g/m ³ a 21° C (69.8° F) o más y la carga del compartimiento no debe de exceder el 80% del volumen total | 2 | 33 – 37 | 4 a más |
| | | 38- 47 | 11 a más |
| | 2.5 | 38-40 | 4 a más |
| | | 41-47 | 6 a más |
| | 48-56 | 10 a más | |
| | | | |
| | 3 | 43-47 | 3 a más |
| | | 48-56 | 6 a más |

La duración de la refrigeración del tratamiento en frío es contada desde que el centro de la pulpa de la fruta alcanza la temperatura designada, y la duración de la exposición es contada cuando el bromuro de metilo (MBR) se ha gasificado completamente.

Las instalaciones para el tratamiento en frío deben estar equipadas con un equipo sellado que registre en forma continua y automática la temperatura. La fluctuación de la temperatura debe encontrarse en el rango de ± 1 grados Fahrenheit (0.6 grados Centígrados).

Las cámaras de fumigación deben cumplir con los procedimientos aprobados por el SENASA para tal fin y deben ser probadas antes del tratamiento por BAPHIQ. Se debe aplicar en la cámara la dosis de 10g/m³ de Bromuro de Metilo, y 48 horas después de la aplicación, la concentración promedio en las partes superior, intermedio e inferior no debe ser menor del 70% de la dosis aplicada.

El contenedor refrigerado se inspecciona a la llegada, en caso ocurra una avería en dos (o más) de los tres sensores de temperatura ambiental que cause la ilegibilidad de los datos, caso en el cual las frutas se rechazan. Al mismo tiempo, los datos de cada uno de los sensores tienen que corresponder a la regulación; en caso que el resultado de uno de ellos no corresponda a la regulación, las frutas también se rechazan.

En el caso de contenedores refrigerados que contengan dos sistemas de sensores de temperatura de pulpa de la fruta y ambiental, entonces tiene que aplicar el sistema de los tres sensores de temperatura de pulpa de la fruta, colocarlos en una distancia de 50 a 100 cms desde la puerta del contenedor. Los datos de las temperaturas deben ser legibles mientras dure la inspección del contenedor, en caso contrario, los datos tienen que ser grabados (download) por el inspector en un disco y procesar los datos después.

Las condiciones del pre-cooling serán indicadas en el Certificado Fitosanitario.

La fruta sometida a tratamiento en frío será inspeccionada en el puerto de destino por los inspectores del BAPHIQ, quienes revisarán que los sellos se encuentren intactos.

Durante el transporte, la fruta tratada no debe ser mezclada con fruta no tratada, vegetales u otros artículos en el mismo compartimiento de la nave o el contenedor.

El envío debe estar acompañado por el Certificado Fitosanitario, el número de precinto y del contenedor, los documentos del tratamiento de frío y pre-cooling, además de la hoja de anotación de la calibración, las temperaturas, duración del preenfriado y ubicación de los sensores y los datos técnicos dirigidos al BAPHIQ, en destino.

c. EEUU y México

Ambos países tienen un procedimiento similar de ejecución de tratamiento en frío. En el caso de México éste inicia y se completa en el país de origen, y en el caso de EEUU, éste se inicia en el país de origen y se completa en tránsito.

Los inspectores del SENASA reconocidos por APHIS, son los únicos que pueden certificar el inicio del tratamiento cuarentenario de frío para EEUU, 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 preenfriado uniformemente. Este preenfriamiento puede realizarse en almacén o a través de un túnel de frío y debe mantenerse dentro de un almacén de frío.

- 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 deberá 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 más 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. El contenedor debe de ofrecer capacidad de lectura de la temperatura de los sensores cada hora hasta por 30 días.

- Para la calibración y ubicación de sensores en la fruta del contenedor, la planta de empaque deberá de proveer al inspector 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 se toquen entre ellos. La prueba se realiza cuando la temperatura del sensor alcanza la más baja (0 C). Cualquier sensor que lea más allá de $\pm 3C$ 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 $\pm 0.1C$. 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. Se recomendará la carga de la fruta cuando se registre la temperatura de 0.5 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, de la siguiente manera; el sensor N° 1 en la caja superior del primer pallet ubicado al fondo del contenedor y en la caja que se encuentra en el ángulo interno, el segundo sensor en el pallet ubicado en la mitad del contenedor al lado derecho en una caja de media altura, el tercer sensor se coloca en el antepenúltimo pallet al lado izquierdo en una caja de media altura (ver gráfico).

- 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 periodo 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 104o 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 (1.11C) o menos | 15 días |
| 35 °F (1.67 °C) o menos | 17 días |

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.

- Listado de materiales para la supervisión del SENASA.