PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANA Y PERA DE ARGENTINA A MEXICO BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS

1. INTRODUCCION.

El propósito de este documento es establecer las medidas fitosanitarias para evitar la introducción de plagas de interés cuarentenario a México asociadas con la importación de frutas frescas de manzanas y peras de las Provincias de Río Negro, Neuquén y Mendoza de la República Argentina, buscando facilitar el comercio y asegurar la uniformidad de procedimientos entre productores, empacadores, exportadores y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países.

2. PLAGAS DE INTERES.

A. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que las manzanas y peras están libres de Palomilla Oriental de la Fruta (*Grapholita molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*) y Piojo harinoso (*Pseudococcus viburni).*

B. Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las peras y manzanas estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus).* Esta medida se mantendrá hasta tanto se expida el reconocimiento por parte de México como zonas libre a las regiones solicitadas.

C. En el caso de detección de plagas vivas (insectos, ácaros o malezas) no contempladas en este Plan de Trabajo, se requerirá al Senasa su identificación. En caso de que la plaga detectada sea de importancia cuarentenaria, el Senasa y la DGSV, establecerán en conjunto las medidas fitosanitarias aplicables para la mitigación del riesgo.

3. PARTICIPANTES.

Las siguientes organizaciones participarán en este Plan de Trabajo.

3.1. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria denominándose en adelante Senasa.

3.2. Instituciones Oficiales de Agricultura de las Provincias conformado por Secretaria de Estado de Fruticultura de la provincia de Río Negro (SEF), la Dirección de General de Fiscalización de la Provincia del Neuquén (DGF), y el Instituto de Sanidad y Calidad Vegetal de Mendoza (ISCAMEN), denominándose en adelante IOAP.

3.3. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) a través de las Oficinas de Inspección Fitozoosanitaria (OISAs)

3.4. La Oficina de Verificación en Origen denominada OVO, dependiente de la DGSV.

3.5. Asociaciones de productores, empacadores y/o exportadores. (industria)

3.6. Importadores

4. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES.

4.1. Senasa

4.1.1. El Senasa es el responsable primario de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo, proporcionando el personal capacitado y con experiencia suficiente para cumplirla

4.1.2. Designar un representante Oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación y auditoria del programa y un representante oficial en los Centros Regionales Patagonia Norte y Cuyo ante la OVO como enlace para la instrumentación operativa del programa.

4.1.3. Realizar la inscripción de productores, Unidades de Producción (UP) y empacadoras, conforme al anexo correspondiente que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo, entregando esta lista al personal de la OVO a la llegada del personal comisionado a la región.

4.1.4. Expedir los Certificados Fitosanitarios (CF) cuando el producto que se pretende exportar a México cumpla con las especificaciones de este Plan de Trabajo.

4.1.5. Certificar el inicio del tratamiento cuarentenario de frío en tránsito a la fruta con destino a México, en contenedores o bodegas de barco, según punto 5.2.4. de este documento (formato ESAr-14)

4.1.6. Llevar a cabo la identificación de los especímenes vivos encontrados durante las diferentes etapas de inspección, hasta el nivel especie, o hasta un nivel taxonómico que el ejemplar lo permita.

4.1.7. En caso de detección de plaga cuarentenaria viva o irregularidades en cualquiera de las fases de este Programa, tomar las acciones correctivas que considere pertinentes informando fehacientemente a los participantes.

4.1.8. Notificar a la OVO oportunamente sobre las acciones tomadas ante incumplimientos al presente Plan de Trabajo.

4.1.9. Asegurarse que las UP´s y los embarques rechazados para exportación a México por plagas en origen o rastreabilidad no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación.

4.1.10. Otorgar los registros de las trampas y sus feromonas que se utilizarán en este programa, supervisando que se utilicen únicamente trampas y cebos que cuenten con registro vigente. Al inicio de la temporada Senasa deberá entregar un listado a la DGSV/OVO de las trampas y feromonas autorizadas

4.1.11. Asegurar que todos los participantes cumplan con este Plan de Trabajo.

4.1.12. Proporcionar, a solicitud del inspector de la OVO, la información y documentos relacionados con el Programa.

4.1.13. Implementar las medidas correctivas pertinentes

4.2. DGSV

4.2.1. Designar un representante oficial ante Senasa central para actuar como un enlace para el manejo del Programa y un representante oficial local integrado a la OVO para interactuar con los representantes locales de Senasa y la industria para la instrumentación operativa del Programa

4.2.2. Mantener un Programa en el lugar de origen para supervisar el cumplimiento de las actividades del Plan de Trabajo. Esto incluye a los procedimientos requeridos para el registro de huertos, medidas de manejo y control aplicadas en huertos, requisitos y actividades de empaque, tratamiento, certificación de tratamiento, certificación de embarques, almacenaje, pos tratamiento y transporte, estas actividades serán llevadas a cabo por la OVO.

4.2.3. Aprobar a través de la OVO la lista maestra proporcionada por el Senasa de productores, UP´s y empresas participantes. Se podrán realizar visitas coordinadas en la medida de lo posible entre OVO y Senasa en campo y en empacadoras para constatar el cumplimiento de las medidas fitosanitarias establecidas en el Plan de Trabajo, mediante la visita a huertos, revisión de las instalaciones de empaque y áreas de inspección, previo a la apertura de temporada.

4.2.4. Proveer a DGIF la lista maestra de empresas exportadoras, empresas asociadas, UP's y productores aprobados, así como una copia del Plan de Trabajo para vigilar su cumplimiento en el punto de entrada.

4.2.5. Notificar al Senasa cualquier embarque rechazado o problema detectado en origen o destino, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato, en conjunto con la OVO.

4.2.6. Solicitar al Senasa la información necesaria para el desarrollo de las actividades del programa, realizar investigaciones conjuntas en caso de detectar plagas cuarentenarias vivas o problemas que se presenten durante el desarrollo del programa. Acordar en conjunto con el Senasa las medidas precautorias, sanciones o aclaraciones en cada caso. En caso necesario, la OVO revisará estas medidas emitiendo sus observaciones.

4.2.7. Solicitar la cooperación de DGIF en el punto de ingreso, en coordinación con la OVO para la aclaración de problemas de embarques de peras y manzanas.

4.2.8. Supervisar en cualquier momento que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes, comunicando sus observaciones al Senasa.

4.2.9. Realizar una evaluación al final de la temporada en donde se presentaran los resultados estadísticos y la problemática presentada en coordinación con Senasa, podrán estar presentes los demás participantes de este Plan de Trabajo.

4.2.10. Proponer mejoras u opciones alternativas.

4.2.11. Realizar en Argentina la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente programa, los gastos correrán por cuenta de las asociaciones de la industria.

4.3. **DGIF**

4.3.1. Proveer a los inspectores de los puntos de ingreso (OISAs), la lista maestra de empresas exportadoras, asociadas, empacadoras y UP's inscriptas, así como la información necesaria para el desarrollo de este Programa

4.3.2. Verificar en el punto de ingreso la documentación, el empaque, el medio de transporte, el tratamiento de frío en tránsito y las condiciones fitosanitarias de los embarques de acuerdo con este Plan de Trabajo

4.3.3. Solicitar cooperación de la DGSV, de la OVO, y de Senasa para la aclaración de problemas que pudieran surgir con los embarques. En caso de que el/los embarque (s) no cumpla (n) los requisitos de este Plan de Trabajo, deben ser rechazados o destruidos.

4.3.4. Notificar inmediatamente a DGSV cualquier detección de plaga, deficiencia en documentación, empaque o transporte de los embarques, así como cualquier desviación en las actividades indicadas en el Plan de Trabajo.

4.4. ASOCIACIONES DE PRODUCTORES, EMPACADORES Y/O EXPORTADORES

4.4.1. PRODUCTORES

4.4.1.1. Los productores deberán registrarse ante el Senasa

4.4.1.2. Los productores deberán llevar a cabo en las UP´s registradas actividades de rastreabilidad y/o trazabilidad, manejo fitosanitario y control de las plagas cuarentenarias contenidas en este Plan de Trabajo.

4.4.1.3. Designar un responsable técnico habilitado por el Senasa que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este plan de trabajo y sus anexos a nivel de campo, registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al Senasa. Este será el enlace con el Senasa y la OVO.

4.4.1.4. Se asegurará de no usar ningún tipo de planta o maleza para cubrir los bins, durante ó después de la cosecha o en su traslado. Asimismo, los huertos deberán mantenerse bajo un sistema de control de malezas.

4.4.1.5. Cumplir los procedimientos acordados en este Plan de Trabajo.

4.4.2. EMPRESAS EMPACADORAS

4.4.2.1. Las empresas empacadoras deberán registrarse ante el Senasa

4.4.2.2. Designar un responsable técnico habilitado por el Senasa que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este plan de trabajo y sus anexos a nivel de empaque registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al Senasa. Este será el enlace con el Senasa y la OVO.

4.4.2.3. Procesar con destino a México únicamente fruta que cumpla con los lineamientos del Plan de Trabajo.

4.4.2.4. Implementar los procedimientos específicos de empacado e identificación, como se señala en este Plan de Trabajo.

4.4.2.5. Asegurar la limpieza de los contenedores previo a su envío.

4.4.2.6. Cumplir con todos los puntos señalados en este plan de trabajo.

4.4.3. EXPORTADORES E IMPORTADORES

4.4.3.1. Registrarse ante el Senasa (exportadores), contar con los requisitos de importación emitidos por la DGSV.

4.4.3.2. Ser responsables de los rechazos en caso de incumplimiento.

4.4.3.3. Ajustarse a las especificaciones señaladas en este Plan de Trabajo.

4.4.4. **LA INDUSTRIA**

4.4.4.1. Designar un representante ante DGSV y Senasa para actuar como un enlace para el cumplimiento de los requisitos de este Plan de Trabajo y un representante ante la DGSV para la instrumentación del Programa.

4.4.4.2. Inscribirse ante el Senasa, para que este genere la lista maestra por lo menos 45 días antes de inicio del Programa de exportación.

4.4.4.3. Difundir entre el sector productor y exportador el presente Plan de Trabajo, asegurándose de su entendimiento.

4.4.4.4. Establecer un Acuerdo Financiero con DGSV al menos 45 días antes del inicio del programa de exportación, indicando procedimientos específicos para proveer todos los fondos necesarios para el personal técnico mexicano responsable de verificar en origen el cumplimiento de todas las actividades descritas en este Plan de Trabajo. La industria deberá enviar copia de este Acuerdo Financiero al representante oficial del Senasa ante la DGSV.

4.4.4.5. Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra la DGSV para la supervisión y desarrollo del presente Programa. Los fondos deberán ser suministrados conforme a los montos y fechas establecidas en un Acuerdo Financiero.

5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.

5.1. EN ORIGEN

5.1.1. **REGISTRO.**

5.1.1.1. El productor deberá registrar ante el Senasa las UP´s que prevea exportar a México a más tardar el 30 de agosto, cumpliendo con la información requerida en el anexo (formato ESAr-01)

5.1.1.2. Las empresas empacadoras y exportadoras deberán registrarse ante el Senasa con su nombre preciso, designando en ese momento su responsable técnico,

5.1.1.3. Las UP´s con detecciones de Pseudococcidos en la temporada anterior deberán realizar aspersiones de plaguicidas específicos de acuerdo a las recomendaciones de las Instituciones de investigación de la zona, en la dosis y tiempos avalados por Senasa. Senasa proporcionará copia de las recomendaciones de manejo a la OVO, al inicio de la temporada.

5.1.2. **CERTIFICACION.**

5.1.2.1. El Senasa emitirá la lista de UP´s, empacadoras y exportadoras habilitadas para la exportación a México

5.1.2.2. El Senasa entregará la lista antes mencionada a la DGSV a través de la OVO.

5.1.2.3. OVO en conjunto con el Senasa habilitaran a los huertos participantes, previa auditoria a campo en las fechas señaladas.

5.1.3. **APROBACIÓN.**

5.1.3.1. Sólo las empacadoras registradas y aprobadas por Senasa pueden participar en el Programa.

5.1.3.2. La OVO realizará una visita de supervisión a productores, UP´s y empresas, registradas, certificadas por el Senasa y aprobará únicamente a las que cumplen con las especificaciones de este Plan de Trabajo. La OVO comunicará al Senasa su programa de supervisión.

5.1.3.3. Una vez que la lista de empresas aprobadas se ha enviado a la DGSV, DGIF y OISA's no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de Senasa. En este caso, la aprobación de la empresa será resuelta de manera conjunta con la OVO.

5.1.3.4. DGSV y Senasa mantendrán una lista actualizada de empresas exportadoras, empacadoras, empresas asociadas, productores, y UP's registradas y aprobadas durante la temporada de exportación.

5.1.4. **NOTIFICACIÓN.**

5.1.4.1. **PRODUCTOR**

5.1.4.1.1. Notificará al Senasa cada inicio de muestreo y corte de fruta a cosecha en huerto, (formato ESAr-05) con 48 horas de anticipación

5.1.4.1.2. Deberá enviar al empaque, el informe de bins cosechados por UP variedad (formato ESAr-11), para que sea el responsable técnico del mismo el que informe al Senasa y a la OVO.

5.1.4.2. **EMPAQUE**. Notificará al Senasa cada inicio de proceso de fruta con destino a México (formato ESAr-06) y el ingreso de bins al establecimiento de empaque (formato ESAr-07). Deberá enviar la planilla de producción de fruta embalada diaria (formato ESAr-12) 48 horas antes de la inspección oficial del lote que involucra la UP variedad.

5.1.4.3. **INSPECCION OFICIAL**. La solicitud de inspección en empaque será enviada al Senasa debiendo presentar la planilla de declaración jurada de identificación de lote al menos 1 día antes a la inspección para su calendarización. Una vez revisada la declaración jurada se otorgará el turno de inspección que será notificado oportunamente a la OVO.

5.1.4.4. Las notificaciones de actividades de inspección, serán enviadas a la OVO, por Senasa vía fax o correo electrónico, el día anterior a la actividad, durante horario normal de oficina (de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.).

5.1.4.5. La programación de actividades debe considerarse dentro de los horarios normales de trabajo, que serán establecidos al inicio de cada temporada entre los participantes. Se autoriza un máximo de 8 horas.

5.1.4.6. La actividad notificada deberá iniciar a la hora y fecha indicada en el lugar establecido. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no ha iniciado en este tiempo, los inspectores del Senasa labrarán el Acta correspondiente donde se informará a la empresa que la actividad deberá ser pospuesta debiendo solicitar un nuevo turno.

5.1.4.7. Si la empresa cancela una actividad, deberá notificarlo con al menos 6 horas de anticipación vía telefónica o correo electrónico al centro de turnado del Senasa, quien dará aviso al inspector asignado y a la OVO.

5.1.5. **PROCEDIMIENTOS TECNICOS.**

5.1.5.1. Técnicos del Senasa, en conjunto con la OVO realizaran en Argentina la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente programa. Durante el período de colocación de trampas y con una duración de un mes, un inspector de la OVO realizará una visita de auditoria, a las UP´s registradas para participar en el programa de exportación. Además, a los efectos de avanzar en la mejor aplicación del Programa de exportación se verificará la

conformidad en la implementación del sistema de trampeo, la conformación de las UP´s y prevenir en correcciones, si fueran necesarias. Posteriormente el coordinador de la OVO y un inspector, deberán estar presente en la Región a partir del 15 de enero, para participar en las actividades de campo y empaque en un 60 % a fin de elaborar las listas definitivas de inscriptos en el programa de exportación, permaneciendo hasta el final de la temporada de exportación. La cantidad de profesionales fitosanitarios de la DGSV será determinada de acuerdo al número de huertos y empacadoras que se registren en el programa. Los inspectores adicionales, de requerirse, se integraran dependiendo de la carga de trabajo que se presenten en la temporada y permanecerán hasta que se haya embarcado el último contenedor y se cuente con toda la documentación correspondiente.

5.1.5.2. La inspección oficial de lotes para exportación a México será realizada por Senasa en UP´s, empaques, almacenes de la fruta y certificación de embarques; Senasa certificará inicio de tratamiento en contenedores y/o bodegas de buques y emitirá el CF. La OVO supervisará el proceso de tratamiento de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

5.1.6. **MEDIDAS PRECOSECHA.**

5.1.6.1. Todos los productores y las UP´s participantes en este Programa deberán contar con los formatos correspondientes de manejo del huerto y cumplimiento de protocolos validados por el Senasa y OVO (formato ESAr-01, ESAr-02, ESAr-03, ESAr-04, ESAr-05, ESAr-10, ESAr-11) en la que se especifique que la UP variedad ha sido sometida a monitoreo, manejo pre cosecha y que no ha habido detecciones de plagas cuarentenarias en brotes ni en frutos. Esto aplica para *Cydia molesta* y *Pseudococcus viburni.*

5.1.6.2. El responsable técnico del productor será responsable de:

- Supervisar el conformado del cuaderno de campo establecido por la normativa vigente así como lo determinado en el presente Plan de Trabajo.
- Instrumentar un programa sanitario integral de la UP
- Determinar el número, ubicación, colocación y mantenimiento de las trampas de feromona de acuerdo a este Plan de Trabajo.
- Registrar las capturas, acumulación de grados días, aplicación de aspersiones de plaguicidas, realizar muestreo y corte de fruta previo a cosecha y demás requisitos señalados en el Anexo I.
- Mantener actualizados los registros en el cuaderno de campo.
- Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de producción hasta la recepción en empaque o frigorífico.

5.1.6.3. El responsable técnico realizará un muestreo para la detección de *Grapholita molesta* y *Pseudococcus viburni*, en los últimos 10 días antes del inicio de la cosecha para todas las UP´s de manzana y pera aprobadas para participar en el Programa, registrando el resultado en el cuaderno de campo. Para una información complementaria dirigirse al anexo I, en el mismo se encuentra incluida el manejo y monitoreo de *las plagas.*

5.1.6.4. Las UP´s de manzana y pera, cuyos resultados de manejo para control de *Grapholita molesta*, *Pseudococcus viburni* y demás plagas cuarentenarias, no sean las recomendadas y validadas técnicamente en la región y que forman

parte de este Plan de Trabajo, serán excluidas para la exportación a México.

5.1.6.5. El personal de Senasa y OVO, realizarán un recorrido de acuerdo a un esquema de supervisión representativo por las UP's, empaques y cuartos fríos registrados en el Programa para verificar su cumplimiento, antes de la apertura del programa y posteriormente de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

5.1.6.6. Los inspectores de Senasa participarán en la selección de la muestra y el corte de fruta en campo bajo un esquema de supervisión y monitoreo representativo.

5.1.6.7. El personal de la OVO DGSV participará en la supervisión de la selección de la muestra y el corte de fruta en campo de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

5.1.7. MEDIDAS POSCOSECHA EN EMPRESAS EMPACADORAS

5.1.7.1. El responsable técnico del empaque será responsable de

- Supervisar el control de la fruta con destino a México que ingresa al empaque, constatando su origen, su documentación e identificación con comprobante de haber cumplido en campo los pasos de este Plan de Trabajo.
- Supervisar que los procedimientos de información tanto informáticos como documentales se cumplan, mantener registros apropiados.
- Realizar los muestreos de corte en empaque que determina este Plan de Trabajo
- Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.

5.1.7.2. Deberán contar con una sala de inspección apropiada, iluminada, limpia, espaciosa, con escritorio, mesas para inspección fitosanitaria, cajas para depositar la basura y fruta partida y lupa 40x o microscopio, aislada de los pasillos y puertas transitadas por auto elevadores.

5.1.7.3. Constatarán que todos los bins provenientes de campo estén identificados con el número de UP correspondiente, y fecha de cosecha con el cual pueda rastrearse su origen. Esta identificación de UP deberá ser la misma con las que serán identificadas las cajas comerciales.

5.1.7.4. Durante el proceso de empaque de la fruta el responsable técnico y/o personal previamente capacitado deberán tomar de los tambores de la línea de empaque una muestra conforme al cuadro abajo citado, priorizando la selección de frutos con daños aparentes de plagas de cada UP. Estos frutos se revisarán observando la periferia y la región calicinal buscando plagas que se alimentan del exterior.

a. Sobre todos los frutos que conforman la muestra se realizará una inspección visual siguiendo galerías, si las hubiera. Dicha inspección deberá estar enfocada sobre las plagas cuarentenarias. Del total de los frutos que conforman la muestra se deberá cortar el 50% de los mismos

b. La muestra de cada UP deberá ser representativa. A tal fin se deberán seleccionar frutos durante todo el tiempo que dure el proceso e empaque, distribuida en forma proporcional por UP, por día a empacar. Llenando debida-

mente la planilla de corte en mesa de selección (ESAR-13).

No. de bins trabajados por UP por día	No. de frutos a muestrear
1 a 10	100
11 a 20	200
21 a 30	300
31 o 40	400
41 a 50	500
51 ó más	600

5.1.7.5. La muestra colectada deberá ser examinada el día de empaque o el día posterior en caso de que se continúe trabajando la misma UP.

5.1.7.6. El corte de fruta será desarrollado por los responsables técnicos de la empresa y/o personal técnico capacitado por el Senasa en un 100% y monitoreado en un porcentaje representativo por los inspectores del Senasa, previamente capacitados para la búsqueda de insectos plaga e identificación de las mismas. En caso de tener problemas con la identificación, los especímenes se enviarán al laboratorio regional aprobado por Senasa para su correcta identificación. Al final de esta actividad el responsable técnico de esta empresa y el inspector del Senasa cuando este presente firmarán el formato ESAr-13.

5.1.7.7. Los registros de los resultados del muestreo deben ser por fecha e identidad de UP, (formato ESAr-13) los cuales estarán disponibles durante la certificación fitosanitaria de los embarques, para consulta por parte de los inspectores del Senasa y OVO.

5.1.7.8. Requisitos de empacado de fruta.

- Cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección de la empresa empacadora o su empresa asociada.
- Las cajas deberán estar identificadas con la UP correspondiente, la cual debe ser legible y visible.
- Las cajas deberán contener la fecha de empaque correspondiente, la cual debe ser legible y visible.
- La identidad de la fruta empacada se debe mantener desde la fecha de proceso hasta su exportación.

5.1.7.9. El responsable técnico llenará la planilla de Producción de Fruta Embalada con destino a México (formato ESAr-12) la cual será enviada oportunamente al Senasa y deberá estar disponible para la supervisión de la OVO.

5.1.7.10. Contar con un cuaderno de visita oficializado por el Senasa en el que los inspectores del Senasa y OVO puedan registrar en cada visita: los resultados de las inspecciones, comentarios, recomendaciones y anomalías detectadas en la inspección del empaque, Inspección de embarque y carga de los contenedores.

5.1.7.11. El personal de la OVO participará en la supervisión de la selección de la muestra y el corte de fruta durante el empacado de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

INSPECCION OFICIAL DE EMBARQUES

5.1.7.12. Inspectores del Senasa verificaran el total de lotes presentados a certificación de embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de las actividades del programa.

5.1.7.13. Durante la inspección de embarque, la empresa deberá colocar todas las estibas de fruta del embarque accesible y en lugares iluminados para revisar la información de las cajas y para facilitar la toma de muestra.

5.1.7.14. Antes de iniciar la inspección, el inspector del Senasa, fiscalizara el cumplimiento documental fijado por este Plan de Trabajo, de la declaración jurada que determine el lote a inspeccionar.

5.1.7.15. Los inspectores de Senasa y OVO verificarán que se cumplen todos los requisitos de la sección de empacado y notificaciones de este Plan de Trabajo. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de actividades.

5.1.7.16. Los inspectores de Senasa y OVO tomarán para muestra la raíz cúbica mas el 30% del total del embarque, en el caso de que los lotes incluyan mas UP´s que el algoritmo anterior, se tomará al menos una caja por UP. La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferentes alturas del pallet. Todas las UP's que componen el embarque deberán estar contenidas en la muestra. Para los lotes que incluyan UP´s con historial de detecciones de *Pseudococcus sp.* durante la temporada anterior, el muestreo será del 2% del tamaño total del lote.

5.1.7.17. Toda la fruta de las cajas muestreadas serán inspeccionadas para constatar que se encuentran libres de plagas externas, presencia de hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará fruta que presente signo de daño por plaga para determinar su presencia dentro de ella. En caso de detección de plaga viva donde exista duda en su identificación se enviará al laboratorio aprobado por Senasa para determinar su estatus cuarentenario.

5.1.7.18. El embarque debe estar libre de suelo y residuo vegetal, aceptándose una tolerancia de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera, en promedio por caja del total de la muestra. Se permite el reacondicionamiento al detectarse la presencia de suelo, residuo vegetal o cuando exceda la tolerancia de hojas. Cuando el residuo vegetal corresponda a semillas de maleza estas deberán enviarse al laboratorio aprobado por el Senasa para su correcta identificación.

5.1.7.19. Para el caso en que se detecten plagas de interés cuarentenario u otros incumplimientos al Plan de Trabajo, se aplicarán las Medidas preventivas detalladas en los puntos 9, 10 y 11 del presente Plan de Trabajo.

5.1.7.20. Al término de la inspección fitosanitaria se expedirá el Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato ESAr-08) por parte de los inspectores del Senasa, el cual acompañará al Certificado Fitosanitario al punto de ingreso.

5.1.7.21. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector de Senasa expedirá el Certificado Fitosanitario del embarque, éste se expedirá a la brevedad posible y proporcionara una copia fotocopiada o en forma digital de este a la OVO.

5.1.7.22. Rechazar para certificación cualquier embarque que se encuentre infestado por plagas cuarentenarias vivas o que no cumpla las especificaciones de este Plan Trabajo y asegurará que los embarques rechazados por plagas cuarentenarias

no sean reenviados a inspección y certificación. Los lotes que fueron rechazados por alguna irregularidad serán selladas con un sello que tenga la leyenda "RM" (Rechazado México). Ante cualquier irregularidad a lo anterior tomar las acciones correctivas inmediatas en coordinación con DGSV/OVO, Senasa. En todo caso se autoriza no sellar si la empresa demuestra que esa fruta fue enviada a otros destinos.

- Una vez notificando al Senasa y la OVO, los lotes rechazados por presencia de plagas cuarentenarias, podrán ser enviados a tratamiento cuarentenario, bajo las siguientes opciones:

- Tratamiento de FUMIGACION CON BROMURO DE METILO T101 i-2-1

El inspector Senasa determinara la dosis de bromuro a aplicar de acuerdo a la temperatura mas baja de la fruta y al siguiente esquema de tratamiento:			
Dosis	Temperatura de la Fruta	Concentración mínima de gas en la cámara en gr/m^3, luego de	
		½ hr	2.5hrs
24 g/m^3 - 1.5 lb/1000ft^3	26.5 a 31.5 °C - (80 a 90 °F)	19	14
32 g/m^3 - 2 lb/1000ft^3	21 a 26.4 °C - (70 a 79 °F)	26	19
40 g/m^3 - 2.5 lb/1000ft^3	15.5 a 20.9 °C - (60 a 69 °F)	32	24
48 g/m^3 - 3 lb/1000ft^3	10 a 15.4 °C - (50 a 59 °F)	38	29
64 g/m^3 - 4 lb/1000ft^3	4.5 a 9.9 °C - (40 a 49 °F)	48	38

- El operario autorizado de la empresa de tratamientos inyectará el gas, después de checar que la temperatura del gasificador del bromuro está arriba de los 150 ºF.
- Todo tratamiento debe considerar lectura de concentración a la media hora.
- FUMIGACION CON FOSFINA. (únicamente para embarques rechazados por presencia de *Pseudococcus viburni*), La concentración mínima autorizada es de 1000 ppm a 24 horas o 6 horas si la temperatura esta a 0 grados centígrados o a 16 respectivamente (Anexo VI)

	Alternativa 1	Alternativa 2
Concentración mínima de fosfina / m^3	1000 ppm	1000 ppm
Tiempo mínimo de exposición	24 hrs.	6 hrs.
Temperatura mínima de pulpa	0° C	16° C

- TRATAMIENTO EN FRIO. 42 días continuos a 0.0 grados centígrados mas menos 0.5, siguiendo los requisitos establecidos en el plan de trabajo de tratamiento cuarentenario en Frío.

5.1.7.23. Senasa debe estar presente inspeccionando todas las actividades, considerando las excepciones especificadas en el numeral 8 del Anexo II de este plan de

trabajo y la OVO supervisará que se cumplan todos los requisitos de certificación establecidos en este plan de trabajo.

5.1.7.24. Los contenedores serán precintados por personal de Senasa; los camiones refrigerados que sean consolidados posteriormente podrán ser precintados por inspectores de Senasa en la empresa empacadora identificando el número de precinto en la planilla de declaración jurada de identidad de lote, debidamente firmada.

5.1.7.25. El empacador debe informar al transportista que el precinto no debe romperse hasta que lo autorice un oficial del Senasa en origen o DGIF (OISAS) en el punto de ingreso a México.

5.1.8. **ENVIO DE FRUTA EN CONTENEDORES Y BUQUES.**

5.1.8.1. Se permite el envío de peras y manzanas provenientes de múltiples empacadoras aprobadas que provengan de tratamiento en frío y/o enfoque de sistemas en un mismo contenedor o bodega de buque.

5.1.8.2. En caso de que se detecte algún problema fitosanitario durante la inspección del embarque en el punto de entrada, en cualquiera de las especies frutales declaradas en el contenedor ó bodega, las acciones correspondientes serán tomadas sobre todos los productos presentes en el contenedor ó bodega, amparados por un Certificado Fitosanitario.

5.1.8.3. Si el embarque contiene fruta proveniente de Enfoque de Sistemas y fruta de Tratamiento de Frío en Origen, toda la fruta contenida en el embarque recibirá Tratamiento de Frío en Tránsito, emitiéndose un Certificado Fitosanitario Internacional para cada una de las partidas..

5.1.9. **IDENTIFICACION DE PLAGAS.**

5.1.9.1. Cualquier plaga viva de interés cuarentenario para México (huevo, larva, ninfa, pupa, adulto o semilla) que se encuentre durante el proceso de corte de fruta en campo, línea de empaque o inspección fitosanitaria, deberá ser colocada en condiciones de preservación e identificada con el acta provista por el Senasa, para su constatación por el inspector Senasa, OVO

5.1.9.2. Los especímenes vivos encontrados que no se puedan identificar al momento de la inspección, se enviarán al laboratorio regional aprobado por el Senasa para su identificación; mientras tanto la UP y el embarque correspondiente permanecerá retenida para su exportación a México hasta tanto se complete el proceso de identificación; si resulta plaga cuarentenaria se sancionará de acuerdo al Plan de Trabajo; si no, se liberará la UP. En todo caso si la empresa no desea esperar el resultado y decide enviar el lote a otro mercado el Senasa se asegurara fehacientemente que así se proceda.

5.1.9.3. Los dictámenes de identificación de plagas deberán ser enviados por el Senasa a la OVO (formato ESAr-09), inmediatamente después de concluido el diagnóstico.

5.1.9.4. A solicitud del personal de la OVO, el Senasa facilitará la observación en campo, empaque o laboratorio, de cualquier plaga detectada.

5.1.10. **MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

5.1.10.1. La empacadora implementará las medidas de protección necesarias para evitar la re infestación durante el proceso de empacado y almacenamiento de la fruta

5.1.10.2. En la empacadora, cada empresa designará los cuartos fríos o un área separada (mínimo un metro de separación) dentro del cuarto frío, para almacenar únicamente fruta de este programa. Estos deberán ser identificados con la leyenda: Fruta para exportación a México bajo un enfoque de sistemas.

5.2. **TRATAMIENTO DE FRIO PARA MOSCAS DE LA FRUTA.**

Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en origen, acorde con el Anexo VIII o en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las peras y manzanas estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus).*

5.2.1. Cuando el tratamiento se realice en tránsito los sensores utilizados en los contenedores y bodegas del buque que registran la temperatura de la pulpa en la fruta serán calibrados por una empresa especialista independiente. Senasa supervisa y certifica este procedimiento (formato ESAr-14)

5.2.2. Senasa elaborará actas de cierre de los contenedores y bodegas (formato ESAr-14). Las mismas deberán contener la siguiente información:

a) Identificación del contenedor y/o bodega de barco.
b) Fecha de cierre del contenedor y/o bodega de barco.
c) Nombre y firma del inspector Senasa.
d) Número de precinto.

5.2.3. Desde el inicio del tratamiento hasta la llegada a destino el contenedor y/o la bodega del barco deberá permanecer precintada.

5.2.4. El contenedor deberá presentar mínimo tres sensores de pulpa con sus correspondientes lecturas, y el tratamiento no se evaluará con promedios; así mismo, deberá ser un tratamiento continuo de acuerdo a las temperaturas y periodos de exposición que se indican a continuación:

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	PERIODO DE EXPOSICIÓN EN DIAS
1.1 o menor	15
1.67 o menor	17

5.2.5. La verificación del cumplimiento del tratamiento cuarentenario de frío en travesía se efectuará a todos los contenedores o salas de buques en los puertos de entrada a México, mediante lectura impresa de los registradores correspondientes

6. SUPERVISION Y CONTROL.

6.1. Personal de las oficinas centrales de Senasa y DGSV visitarán el programa para evaluar su operación, establecer medidas correctivas donde sean necesarias y proveer directrices para su mejor funcionamiento

7. PUNTO DE INGRESO.

7.1. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por: Manzanillo, Col., Tuxpan y Veracruz, Ver., Matamoros, Altamira y Tampico, Tamps.

7.2. Sólo los embarques que cumplan todos los requisitos de este Plan de Trabajo serán presentados a DGIF en el punto de ingreso.

7.3. En aquellos embarques en que el tratamiento de frío en tránsito para mosca de la fruta propuesto en el punto 5.2 este incompleto, el mismo se podrá completar en el puerto de destino bajo supervisión de DGIF y bajo la responsabilidad del exportador/importador.

7.4. No se tomarán acciones cuarentenarias por la detección de insectos muertos.

7.5. La DGIF en el punto de ingreso notificará a DGSV-Coordinador del programa, en forma oportuna, cualquier plaga (viva) o problema detectado en embarques y la acción tomada (liberación, retención, o rechazo) en cada caso, lo anterior incluye también problemas con documentación que no corresponda con lo que físicamente se observa con la carga o con la presentación del registro de temperaturas para el tratamiento de frío en tránsito.

7.6. Los documentos requeridos son.

- Los embarques deberán estar acompañados del Certificado Fitosanitario de Argentina, expedido por inspectores de Senasa
- Cada contenedor estará amparado con un Certificado Fitosanitario individual por especie y por programa.
- Documentación comprobatoria del Tratamiento de Frío en Tránsito.

7.7. En caso de deficiencias en la documentación, Senasa y OVO/DGSV evaluarán las enmiendas a los datos, y en caso de proceder, Senasa expedirá en el punto de origen la documentación necesaria. Para lo anterior, personal de la OISA deberá notificar vía correo electrónico a la OVO la problemática presentada y esperar respuesta de ésta para poder continuar con los trámites; para lo anterior el producto quedará retenido. Senasa, no podrá expedir esta documentación sin que la DGSV/OVO, haya sido previamente consultada.

7.8. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deben estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener el precinto numerado consignado en el Certificado Fitosanitario el cual será retirado por cualquier personal oficial de la DGIF.

7.9. DGIF verificará que se cumplen todos los requisitos de empaque y embarque de este Plan de Trabajo, especialmente lo referente a cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección de la empresa empacadora o su empresa(s) asociada(s), identificadas con el número de UP correspondiente, el cual debe ser legible y visible en la cara externa de la misma.

7.10. En caso de existir diferencias con el número de sello, contenedor u otra información en donde no concuerde lo físicamente observado con el Certificado Fitosanitario o el reporte enviado por personal de la OVO, la DGIF expedirá un RTI en tanto se establece comunicación con la DGSV/OVO para analizar la diferencia y realizar las enmiendas necesarias en caso de ser procedente.

7.11. En el caso de los embarques que hayan sido supervisados por la OVO en conjunto con el Senasa en origen, la DGIF inspeccionará y muestreará los contenedores de fruta de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de contenedores en el barco	Número de contenedores a muestrear
1 a 5	1
6 a 10	2
11 a 15	3
16 a 20	4
21 a 25	5
26 a 30	6
31 a 35	7
36 a 40	8

En el caso de los embarques que no fueron supervisados en conjunto, la DGIF inspeccionará y muestreará el total de contenedores, inspeccionando el 1% de las cajas presentes en el embarque.

- En cada caja seleccionada se inspeccionará visualmente todas las frutas, cortando 5 frutas por caja, seleccionando de preferencia aquellas que muestren zonas blandas, obscuras o con evidencia de que presenten daños de plaga.
- Para los envíos que se estiban en las bodegas de los buques, se seleccionará el 20% de las estibas y se inspeccionará hasta el 1% de las cajas en esas estibas.
- DGIF verificará que el embarque este libre de suelo y residuo vegetal, aceptándose una tolerancia de 5 hojas de manzana o 10 de pera en promedio por caja del total de la muestra.
- DGIF verificará que la fruta empacada no presente más del 5% de infestación de plagas vivas no cuarentenarias (5 frutas infestadas en 100), en caso contrario aplicar lo contemplado en la sección de Medidas Preventivas.

7.12. En casos donde se detecte una plaga viva o semilla de maleza, la muestra será enviada al laboratorio autorizado por la DGSV, el embarque será detenido hasta que se determine su estatus cuarentenario. Se podrá compartir la muestra para enviar al Senasa en caso de que lo solicite siempre y cuando haya organismos idénticos disponibles. La inspección se llevará a cabo en un lugar de inspección específica, cerrada, aislada del tráfico de montacargas, apropiada, iluminada, limpia, espaciosa, con microscopio-estereoscopio 40x, mesas para inspección fitosanitaria, cajas para depositar la basura y fruta partida.

7.13. El exportador puede regresar el embarque o esperar el resultado del laboratorio. Mientras se obtiene el diagnóstico, Senasa no podrá certificar embarques con fruta de la UP involucrada en la detección. Si se encuentran embarques en tránsito hacia México que la contengan, estos deberán regresar o esperar en el punto de entrada, hasta que se identifique la plaga detectada y se determine que no es de importancia cuarentenaria. Todos los embarques que no cumplan con lo establecido en este Plan de Trabajo, serán rechazados o destruidos.

8. DOCUMENTACION ETIQUETADO Y MARCAS.

8.1. Cada contenedor o cámara de buque deberá estar acompañado por la información del Tratamiento de Frío en Tránsito y del Certificado Fitosanitario de Argentina, expedido por Inspectores de Senasa, que indique la siguiente declaración adicional: "Las manzanas y/o peras de este embarque, fueron inspeccionadas y encontrados libres de plagas cuarentenarias, de acuerdo al Plan de Trabajo bajo un enfoque de

sistemas acordado entre DGSV y Senasa".

8.2. El certificado incluirá además lo siguiente

- Marcas distintivas: el (los) número (s) de UP (s) de fruta en el embarque, identificación de pallets, número de precinto.
- Lugar de origen: Nombre de la empresa empacadora aprobada y Provincia de origen de la fruta.

8.3. El Certificado Fitosanitario amparará fruta producida e inspeccionada bajo enfoque de sistemas.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Grapholita molesta* EN ORIGEN.

CAMPO

9.1. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva durante el corte en campo eliminará la variedad de la UP implicada del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

9.2. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva en la misma UP, aun si se trata de una variedad inscrita diferente a la primera detección, se eliminará la UP del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada. La UP podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

9.3. El productor que cuente con dos detecciones de la plaga cuarentenaria viva acumuladas (aun en UP´s diferentes), será motivo de intervención por parte de Senasa, quien definirá las acciones a seguir las cuales serán comunicadas a la OVO para su supervisión.

9.4. A la tercera detección de plaga viva cuarentenaria, que involucre UP´s de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UP´s del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada. Las UP´s podrán enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

EMPAQUE

9.5. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva durante el proceso de empaque, provocará el rechazo de la variedad de la UP involucrada del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

9.6. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva en otra variedad inscrita de la misma UP durante el proceso de empaque, resultará en la eliminación de la UP involucrada del presente Plan de Trabajo; además Senasa realizará una investigación de la situación y definirá las acciones a seguir las cuales serán comunicadas a la OVO para su supervisión.

La UP podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

9.7. Ante una tercera detección de la plaga cuarentenaria viva, que involucre UP´s de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UP´s por el resto de la temporada. Ello será motivo de intervención por parte de Senasa en el empaque, quien definirá las acciones a seguir comunicándolas a la OVO para su supervisión.
Las UP´s podrán enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

INSPECCION OFICIAL

9.8. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva durante la inspección oficial, el lote, la variedad y la UP involucrada quedarán rechazados. El productor quedará eliminado siempre y cuando cuente con detecciones acumuladas en las dos etapas anteriores (campo y empaque). La UP podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

9.9. La segunda detección de plaga cuarentenaria viva en la misma empacadora provocara la eliminación del lote, variedad, UP y el productor involucrado quedará eliminado siempre y cuando cuente con detecciones acumuladas en las dos etapas anteriores (campo y empaque).

9.10. A la tercera detección de plaga cuarentenaria viva, el lote será rechazado, la UP involucrada en esta detección quedará fuera del programa y además el productor involucrado será suspendido por el resto de la temporada siempre y cuando cuente con antecedentes de detección en las etapas anteriores. El empaque será suspendido en sus actividades de exportación a México, en tanto se realiza una investigación conjunta Senasa-OVO y se apliquen las medidas correctivas que se determinen.

10. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Pseudococcus viburni*, EN ORIGEN.

CAMPO

10.1. La primera detección de *Pseudococcus viburni* en campo eliminara la UP-variedad del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina.

10.2. Una segunda detección en campo en otra variedad de la misma UP, eliminara la UP del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La UP podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina.

EMPAQUE.

10.3. A la primera detección se eliminara la UP-variedad del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de meti-

lo o tratamiento con fosfina.

10.4. Una segunda detección en otra variedad de la misma UP, eliminara la UP del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La UP-variedad podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina

INSPECCION OFICIAL

10.5 Ante la primera detección de plaga viva o huevecillos viables (Información complementaria en Anexo II), la UP-variedad se dará de baja por el resto de la temporada, pudiendo enviarse la misma a tratamiento. Las restantes variedades de esa UP implicada, deberán muestrearse en un 2% del total de cajas. El lote podrá ser rearmando reemplazando las cajas de la UP-variedad dada de baja por otras cajas que contengan frutas de otras UP-variedad aprobadas.

10.6. Ante una segunda detección en otra variedad de la misma UP, la UP-variedad se dará de baja por el resto de la temporada y toda la fruta de la UP involucrada podrá ser enviada a tratamiento.

10.7. Ante una tercera detección sobre el mismo establecimiento, el RENSPA se dará de baja por el resto de la temporada y toda la fruta de ese RENSPA podrá ser enviada a tratamiento. Además será necesario realizar una investigación conjunta entre Senasa- OVO a fin de poder evaluar el nivel de infestación de los huertos manejados por esos productores y determinar las medidas aplicables que determine la DGSV y Senasa.

10.8. Ante la detección de plaga viva o huevecillos viables en alguno de sus lotes en el programa para Tratamiento Cuarentenario de Frío, la UP no será elegible para continuar participando en el programa de enfoque de sistemas.

11. MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE OTROS INCUMPLIMIENTOS.

CAMPO

11.1. Serán considerados incumplimientos por parte del productor[1], y por ello pasibles de originar medidas preventivas por parte de Senasa y posible eliminación del programa por parte de México, los siguientes:

11.1.1. La no presentación del Cuaderno de Campo al requerimiento del inspector, como así también el incompleto o incorrecto conformado del mismo.

11.1.2. La constatación de datos incorrectos al confeccionar la declaración jurada de inscripción al presente Plan de Trabajo.

11.1.3. La falta de carteles indicadores de UP´s.

11.1.4. El incumplimiento de las actividades de campo.

11.1.5. El incumplimiento constatado de las recomendaciones técnicas del responsable técnico.

[1] Se considera *productor* a la unidad productiva abarcada por un RENSPA, inscripta en el presente Programa.

11.1.6. El incumplimiento de las recomendaciones indicadas por el inspector.

11.2. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descriptos en el punto 11.1, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del Senasa quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.

11.3. Evaluadas las actuaciones generadas, el Senasa podrá aplicar al productor las siguientes medidas preventivas:

11.3.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, la UP sobre la que se constató el incumplimiento será excluida del Programa bajo un enfoque de sistemas por la presente temporada.

11.3.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, el productor (Renspa) sobre el que se constató el incumplimiento será excluido del Programa bajo un enfoque de sistemas por la presente temporada.

11.4. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Campo[2] y por ello como posible de originar medidas preventivas por parte de Senasa y posible eliminación del programa por parte de México:

11.4.1. Registros en el Cuaderno de Campo incompletos o que presenten enmiendas, defectos o inconsistencias técnicas.

11.4.2. Recomendación técnica de productos no inscritos en el Senasa para el control de las plagas.

11.4.3. Utilización de volúmenes de aplicación (TRV) o dosis de productos técnicamente no validados

11.4.4. Utilización de trampas de monitoreo no registradas en el Senasa o bien el manejo aplicado no se ajusta a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).

11.4.5. Utilización de programas de control que no se ajusten a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).

11.4.6. Falta de aviso de inicio de monitoreo de daño de a cosecha, como así también la no realización del mismo

11.4.7. Incumplimientos a lo establecido en los puntos 5.1.6.2 y 5.1.6.3 del presente Plan de Trabajo.

11.5. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 11.4, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del Senasa quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.

11.6. Evaluadas las actuaciones generadas, el Senasa podrá aplicar al Responsable Técnico de Campo las siguientes medidas preventivas:

11.6.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

11.6.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico,

[2] Responsable Técnico de Campo: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscripto como Responsable Técnico por el Senasa para desempeñar todas las funciones y responsabilidades del presente Plan de trabajo, en establecimientos de productores.

sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

EMPAQUE

11.7. Serán considerados incumplimientos por parte del Establecimiento de Empaque[3] y por ello como pasible de originar medidas preventivas por parte de Senasa o quedar fuera del programa por parte de México:

11.7.1. La no presentación, presentación incompleta o deficientemente conformada, de la documentación requerida por el presente Plan de Trabajo.

11.7.2. La recepción de fruta carente de identificación o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.

11.7.3. La no presentación del cuaderno de visitas fitosanitarias habilitado por Senasa.

11.7.4. La mezcla de lotes que imposibiliten la trazabilidad de fruta con destino a México, como la no observación de las obligaciones que le fija el presente Plan de Trabajo.

11.7.5. El no cumplimiento de las recomendaciones técnicas indicadas por el Responsable Técnico de empaque.

11.7.6. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.

11.8. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descriptos en el punto 11.7, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del Senasa quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.

11.9. Evaluadas las actuaciones generadas, el Senasa podrá aplicar al Establecimiento de Empaque las siguientes medidas preventivas:

11.9.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

11.9.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

11.10. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Empaque[4] y por ello como pasible de originar medidas preventivas por parte de Senasa:

11.10.1. La recepción de fruta carente de identificación y documentación correspondiente o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.

11.10.2. La falta de registros o registros inadecuados o incompletos, en el manejo de fruta con destino a México.

11.10.3. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.

---

[3] Se considera Establecimiento de Empaque al local de empaque de frutas individual inscripto ante el Senasa

[4] Responsable Técnico de Empaque: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscripto como Responsable Técnico de Empaque por el Senasa para desempeñar todas las funciones y responsabilidades del presente Plan de trabajo, en Establecimientos de Empaques.

11.10.4. La omisión o realización incorrecta o incompleta del corte de fruta en empaque.
11.10.5. La no información fehaciente al Senasa del incumplimiento por parte del empaque de las observaciones emitidas.
11.10.6. El no cumplimiento de lo especificado en el presente Plan de Trabajo, especialmente el punto lo detallado en el punto 5.1.7.1

11.11. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 11.10, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del Senasa quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
11.12. Evaluadas las actuaciones generadas, el Senasa podrá aplicar al Responsable Técnico de Empaque las siguientes medidas preventivas:
11.12.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
11.12.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

11.13. Otras violaciones al plan de trabajo

11.13.1. Presentar información falsa o fraudulenta relacionada con las etapas de campo y cosecha ocasionará que las UP's del productor queden eliminadas por el resto de la temporada, se suspenda al empaque y al responsable técnico de acuerdo a los reglamentos internos del Senasa.

11.13.2. La presentación de información falsa o fraudulenta relacionada con la rastreabilidad de la fruta durante el almacenamiento, empaque y lotes para inspección fitosanitaria de embarques, provocara la eliminación de las UP´s involucradas y la empresa empacadora y el responsable técnico quedaran suspendidos en tanto Senasa realiza una investigación.
11.13.3. Ante otro tipo de faltas cometidas, el Senasa determinará la sanción, caso por caso de acuerdo a los reglamentos internos del mismo, enviando copia a la OVO.

12. DETECCIÓN EN DESTINO

12.1. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva en destino provocará que el lote sea rechazado y la UP sea excluida del programa por el resto de la temporada. Esta medida será aplicada para cualquier plaga de importancia cuarentenaria.
12.2. La detección de un 5% de plaga no cuarentenaria viva en la inspección de embarque provocará el rechazo del lote. La presencia de residuos vegetales u hojas en un porcentaje mayor al establecido, provocará el rechazo del lote.

13. SUSPENSIÓN Y RESTABLECIMIENTO.

13.1. DGSV puede solicitar al Senasa que suspenda temporalmente la Provincia o el Programa si se determina que existe un riesgo cuarentenario para México
13.2. DGSV puede solicitar al Senasa la suspensión del programa si no hay seguridad ni

garantías generales en la operación del mismo ni la cooperación necesaria de la industria, ó participantes del Programa.

13.3. La reinstalación de una Provincia o de alguno de los participantes se hará cuando se haya satisfecho lo siguiente:

- Senasa lleve a cabo una investigación expedita y completa y dicte medidas correctivas.
- Senasa presente a DGSV los resultados de la investigación y las medidas correctivas tomadas.
- No se le permitirá a la Provincia o a los participantes enviar fruta a México hasta que las medidas correctivas dictadas por Senasa hayan sido aplicadas y verificadas por OVO.
- El reinicio de las actividades de un participante o de todo el Programa sólo ocurrirá cuando exista la seguridad de que todos los acuerdos se cumplen a satisfacción de Senasa y DGSV.

14. DURACIÓN Y REVISIÓN.

14.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por DGSV y Senasa, para ser usado como una guía en la certificación y exportación de manzanas y peras de Argentina a México. No se permiten desviaciones de las guías de trabajo a menos que estén amparadas por condiciones específicas sobre los procedimientos de importación establecidas por DGSV

14.2. Todas las modificaciones tienen que ser hechas por escrito y pueden ser compiladas en un adendum.

14.3. La DGSV o Senasa se reservan el derecho en su conjunto o por separado, de cancelar o suspender el programa, previa justificación y notificación por escrito al resto de los participantes con 30 días de anticipación.

15. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR.

15.1. Este Plan de Trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

DR FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL-DGSV
SAGARPA-SENASICA
MEXICO

FECHA: 09 de octubre de 2015

ING AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL
PROTECCION VEGETAL
Senasa
ARGENTINA

FECHA: 09 de Octubre de 2015

ANEXO I

Grafolita

I. CONTROLES DE CAMPO

TRAMPEO / GRADOS DIAS

1. Usar trampas con feromona para monitorear POF (Palomilla Oriental de la Fruta Grafolita). Las trampas deben estar colocadas en las UP´s al inicio de los primeros vuelos de la plaga, es decir entre la última semana de agosto y los primeros 10 días de septiembre.

2. Determinar y colocar el numero de trampas que se necesitan en la UP de acuerdo al siguiente cuadro:

No. de Hectáreas No. de Trampas

No. de Hectáreas	No. de Trampas
1 a 5	2
5,1 a 7	3
7,1 a 18	4
18,1 a 23	5
23,1 a 28	6
28,1 a 32	7
32,1 a 46	8
> de 46	Agregar una trampa por cada 9 Has.

3. La trampa debe colocarse en el tercio superior de la copa del árbol, 60 centímetros dentro del área de goteo del árbol de acuerdo a los vientos dominantes. Las trampas deben estar colgadas libremente, sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de las palomillas.

4. Las trampas deben colocarse lejos de las orillas de la UP. Recomendamos ubicarlas en la cuarta línea de la orilla de la UP y en el cuarto árbol. Las trampas deberán estar por lo menos a 10 líneas de separación entre una y otra para maximizar el efecto de la feromona.
Las Líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con una cinta plástica o estaca en la orilla de la línea.

5. El productor deberá identificar en el terreno cada UP/variedad con un cartel que indique: su código, superficie y ubicación de las trampas.

6. El monitoreo y servicio de trampas será de dos veces por semana en el caso de la Provincia de Mendoza y una vez para las Provincias de Neuquén y Río Negro, lo anterior para determinar niveles de población de la plaga y en el caso de Mendoza, además para determinar el biofix.

7. "BIOFIX" se describe como:
Momento de inicio de vuelo de cada generación en el cual es atrapado al menos un adulto de POF en forma sostenida, en UP´s designadas para el control de la plaga. Esta definición aplica sólo para la primera emergencia de palomillas durante la primavera que proviene de las larvas invernantes. Y es usado para iniciar la acumulación de grados días y determinar el momento en el cual eclosionarán las primeras larvas para cada generación de la plaga.

8. Las trampas son utilizadas también para determinar el inicio (Biofix en el caso de Mendoza) y picos de vuelo de las subsecuentes generaciones de POF. Tomando en cuenta que el ciclo biológico es de 535 grados día.

Duración de los siguientes estadios de *Cydia molesta* B. Según Crof.

Estadio	Requerimiento días grados
Huevo	79
Larva	215
Pupa	213
Adulto pre-oviposición	28
Total	535

9. TRATAMIENTO

a. Este programa requiere la aplicación de plaguicidas al momento de la eclosión de larvas provenientes de la generación invernante y subsecuentes siempre y cuando las capturas de adultos sea de 5 o mas palomillas por semana por trampa en promedio en cualquier UP, y teniendo en cuenta el poder residual del producto aplicado. Las UP´s que vayan a ser cosechadas antes de alcanzar el periodo de tratamiento deberán ser asperjadas de acuerdo a los intervalos de seguridad indicados en el plaguicida.

b. Este programa requiere la aplicación de plaguicidas para matar las larvas recién emergidas del huevecillo, antes de que barrenen los brotes *y/o* frutos. El técnico responsable de la UP en conjunto con el productor debe determinar el tiempo óptimo para controlar cada una de las generaciones de la plaga.

c. Programar la aplicación del plaguicida de acuerdo al modelo de inicio de cálculos de grados día utilizados en las regiones de implementación del presente Programa: a partir del 1° de julio en la región Norpatagónica y a través de la determinación del Biofix en el caso de la provincia de Mendoza.

d. Las aspersiones deben aplicarse según los nacimientos de las distintas generaciones o sea de acuerdo a las "alarmas regionales" difundidas, y en función de las capturas en trampas. De esta manera, los nacimientos de la 1ra. generación se producen a los 320 grafogrados, los de 2da. generación se inician a

los 855 ºD, la tercera a los 1390 ºD, la cuarta a los 1925 ºD y finalmente la quinta a los 2460 ºD.

e. Si se capturan menos de 5 palomillas en promedio por trampa por semana durante la temporada; no se detectan brotes y/o frutos dañados o larvas durante el muestreo del huerto, no se sugiere aplicar aspersiones de plaguicidas. Los muestreos de las UP´s deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el Senasa. El muestreo para detección de brotes dañados y frutos debe realizarse 7 días después de haber realizado la aplicación de insecticida para control de POF; en caso de encontrar brotes o frutos dañados considerar la aplicación de insecticidas para controlar la siguiente generación

f. Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por los inspectores de Senasa y OVO.

g. Las aspersiones contra POF deberán ser supervisadas documentalmente por personal de Senasa.

II. DOCUMENTACION

La documentación utilizada para el registro de actividades de los productores debe ser de acuerdo a lo especificado en el cuaderno de campo.

III. REGISTRO DE TRAMPEO Y USO DE TRAMPAS

1. Al revisar las trampas, anotar en el formato de trampeo la cantidad de palomillas (POF) capturadas y cuando se cambie la feromona o el piso de las trampas, registrar la fecha de cambio en el cuaderno de campo. Una vez que se hayan capturado 100 palomillas o transcurrido 60 días, lo que pase primero, será necesario reemplazar el piso de las trampas para garantizar la efectividad de las mismas. La feromona debe cambiarse cada cuatro semanas, o con la frecuencia del periodo mínimo de efectividad especificado en las recomendaciones técnicas del fabricante de acuerdo al tipo de dispositivo, siempre y cuando su efectividad biológica haya sido probada en frutos de pepita en la región y avalada por el Senasa.

2. Los registros de trampeo deberán estar disponibles para su revisión durante la temporada a petición del personal del Senasa y/u OVO. Dichos registros deberán mantenerse actualizados hasta que toda la fruta registrada para México haya sido cosechada.

3. Para certificar embarques para México, los expedientes de trampeo y de aspersión deberán estar disponibles en las empacadoras durante el desarrollo de la temporada de exportación.

IV. CORTE DE FRUTA A CAMPO

1. Realizar monitoreo del campo y corte de fruta en todas las UP´s y variedades de manzana y pera que pretendan exportar a México.

2. El corte de fruta, de cada UP variedad registrada, debe realizarse en un periodo de 10 días previos al inicio de cosecha.

3. El número de árboles en producción a muestrear será del 3% de la densidad de la plantación.

4. En cada caso, los árboles van a ser revisados para brotes dañados. Al menos 10 frutos deben ser tomados del tercio superior del árbol. No se autoriza que sean tomados directamente de los bins, que han estado llenando los cosechadores, ni después de iniciada la cosecha.

5. Dos tercios de los árboles a muestrear de cada UP (o bloque) de árboles distribuidos alrededor del perímetro de la UP. El tercio restante será revisado en árboles del interior de esta.

6. La fruta debe revisarse para determinar la presencia de larvas de grafolita y de cochinilla harinosa, primero en forma externa, en la zona calicinal y peduncular, con el objeto de detectar un posible daño y luego proceder al corte. Este se hará en forma longitudinal primero y posteriormente en forma transversal, al menos 2 veces, una en la zona calicinal y otra en la peduncular. Si existieran dudas se procederá a efectuar mas cortes hasta confirmar la ausencia o presencia de individuos

7. Los cortes deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el Senasa, tomando en cuenta la biología y hábitos de *Cydia molesta*; al final de dicha actividad se llevará a cabo el llenado de la planilla correspondiente.

8. No se acepta el llenado posterior de documentos, debe completarse y firmarse estrictamente al término de la actividad.

ANEXO II

Programa de Manejo de *Pseudococcus viburni*, en Huertos de peras y manzanas para exportación a México.

I. CONTROLES DE CAMPO

Para reducir el riesgo cuarentenario por la presencia de *Pseudococcus viburni* en las exportaciones de frutas de pomáceas a México, se ofrece un programa de sugerencias para el manejo y control de esta plaga.

Trampeo

1. Como práctica de monitoreo y control cultural del insecto se recomienda el uso de bandas de cartón de unos 15 cm de ancho, las cuales se atan en el tronco principal del árbol y en las dos ramas principales desde el inicio de la floración y hasta un mes antes de la cosecha. Dicho monitoreo se realizará con el objeto de apoyarse para tomar decisiones sobre el control químico de esta plaga, respetando siempre las carencias de cada plaguicida a utilizar.

2. El monitoreo y revisión de trampas será una vez por semana

Tratamiento

Para el calendario de aplicación de plaguicidas debe tomarse en cuenta el período de carencia del respectivo insecticida con respecto a las tolerancias correspondientes.
Las aplicaciones de plaguicidas se efectuarán de acuerdo a las recomendaciones de las instituciones de investigación de la región, siempre y cuando estas sean avaladas por el Senasa y presentadas oportunamente a la OVO. Las UP´s que vayan a ser cosechadas antes de alcanzar el periodo de tratamiento deberán ser asperjadas de acuerdo a los intervalos de seguridad indicados en el plaguicida.

Las aspersiones deben aplicarse según los nacimientos de las distintas generaciones y de acuerdo a las recomendaciones técnicas de las instituciones de investigación de la región.

II. DOCUMENTACION

La documentación utilizada para el registro de actividades de los productores debe ser de acuerdo a lo especificado en el cuaderno de campo.

III. MUESTREO DE FRUTA A CAMPO

1. Realizar monitoreo de campo y revisión de fruta en todas las UP´s y variedades de manzana y pera que pretendan exportar a México.

2. La revisión de fruta, de cada UP variedad registrada, debe realizarse en un periodo de 10 días previos al inicio de cosecha.

3. El número de árboles a muestrear será del 3% de la densidad de la plantación.

4. En cada caso, al menos 10 frutos deben ser tomados del tercio superior del árbol. No se autoriza que sean tomados directamente de los bins, que han estado llenando los cosechadores, ni después de iniciada la cosecha.

5. La fruta debe revisarse para determinar la presencia de cochinilla harinosa, primero en forma externa, en la zona calicinal y peduncular, con el objeto de detectar un posible daño o presencia de este insecto. Los frutos deben revisarse bajo lupa binocular para determinar la presencia de huevecillos o ninfas de primer estadío.

6. Los muestreos deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el Senasa, tomando en cuenta los hábitos de Pseudococcidos; al final de dicha actividad se llevará a cabo el llenado de la planilla correspondiente.

7. No se acepta el llenado posterior de documentos, debe completarse y firmarse estrictamente al término de la actividad.

IV. IDENTIFICACION DE VIABILIDAD DE HUEVECILLOS

Método indirecto para determinar viabilidad

Consiste en realizar una serie de observaciones sobre características morfológicas de los huevos indicadoras de su viabilidad.

Características a observar:

1. Silueta del huevo
2. Disposición interna de la "yema" del huevo
3. Organización interna del contenido del huevo

Diagnóstico:

Huevos colapsados, cuya yema se aleja de las paredes y su contenido interno se presenta desorganizado sin gránulos corresponden a huevos no viables. Se considerarán muertos aquéllos que sean transparentes o en su defecto con la mitad del contenido rojo como máximo.

Bibliografía:

PRYKE JS. Source and identity of insect contaminants in export consignments of table grapes. MSc, 2004. 223 pp. Supervisor: Prof MJ Samways.

ANEXO III/ES – ANEXO I/TFO

Mecánica de operación entre la OVO y el Senasa durante el desarrollo de las actividades de verificación en origen.

Este documento tiene como propósito, establecer el marco operativo de cooperación entre el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria de Argentina (Senasa) y la Oficina de Verificación en Origen de México en Argentina (OVO), para el desarrollo e implementación de los planes de trabajo acordados entre ambas partes para la exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México.

1. La operación y coordinación de las actividades deberá realizarse en un espíritu cooperativo y de transparencia entre los actores del programa (Senasa y la OVO), evitando la toma de decisiones arbitrarias por cualquiera de las partes, en todo momento debe observarse el cumplimento del plan de trabajo establecido entre ambos países.

2. El Senasa brindará apoyo logístico para facilitar el desarrollo de las actividades del programa y de la OVO e informará a ésta sobre cualquier contingencia fitosanitaria que se presente en la zona y sobre las áreas afectadas.

3. En cada temporada, el Senasa designará un coordinador para el programa e informará a la DGSV y a la OVO el nombre del coordinador, así como el nombre del contacto en las oficinas centrales para atender asuntos de mayor relevancia inherentes al programa.

4. Los coordinadores y los inspectores de ambas oficinas (Senasa-OVO) deberán apegarse en todo momento a lo estipulado en los planes de trabajo, enfocando su atención en promover y vigilar su cumplimiento y no en favorecer intereses personales o comerciales. Intereses diferentes a los acordados en los planes de trabajo serán considerados como promotores de riesgos Fitosanitarios.

5. Las decisiones sobre las controversias deberán ser atendidas por ambos coordinadores del programa (Senasa-OVO), en caso de no alcanzar acuerdo deberán ser turnadas y tratadas a nivel de Oficinas Centrales del Senasa y la DGSV.

6. Al inicio de la temporada de cosecha, cuando el coordinador de la OVO designado por la DGSV, arribe a la región de trabajo se realizará una reunión de apertura del programa entre el personal de la OVO y del Senasa. En esta reunión, se definirá de manera conjunta el calendario general de actividades a realizar durante el desarrollo del programa, vigilando que esta programación contemple todas las actividades y los niveles mínimos de supervisión requeridos en el plan de trabajo.

7. El Senasa entregará a la OVO la lista de empresas registradas para participar en el Programa de exportación de peras y manzanas a México. Posteriormente el Senasa y la OVO realizarán de manera conjunta visitas de supervisión a huertos, empaques y empresas de tratamientos registradas, para evaluar el cumplimiento de las actividades e infraestructura contempladas en los planes de trabajo. Como resultado de estas visitas, se elaborará entre el 15 de enero y el inicio de las exportaciones, la lista maestra de empresas participantes, la cual deberá ser enviada por la OVO a la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y a la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) antes del inicio de las exportaciones.

8. El nivel mínimo requerido de supervisión de las actividades del programa por parte de la OVO será de acuerdo en lo contemplado en el plan de trabajo. Para dar cumplimiento a lo anterior, el Senasa y la OVO se coordinarán y establecerán el programa diario o semanal de actividades de verificación; las verificaciones deberán ser desarrolladas de manera conjunta pero podrán realizarse de manera independiente, si el Senasa tiene alguna complicación para participar en la actividad. La indisposición de algunas de las partes no será limitante para no cumplir con lo programado de manera conjunta, a menos que el Senasa ordene por escrito cancelar la actividad.

9. En caso del que el Senasa determine cancelar alguna actividad previamente convenida en la programación de actividades, deberá notificarlo por escrito a la OVO, indicando el motivo de la decisión.

10. La OVO podrá solicitar a las empresas información adicional sobre los lotes, incluso realizar una visita y muestreo de campo en forma coordinada con la Coordinación del Programa en la Región, cuando se prevean situaciones de posibles riesgos fitosanitarios en fruta que se pretenda exportar a México.

11. Los incumplimientos detectados durante las visitas realizadas por la OVO y/o Senasa en las empresas participantes, serán comunicados por escrito mutuamente, y asentados en el libro oficializado por el Senasa en cada empresa.

12. El Senasa y la OVO realizarán la inspección de embarque de manera conjunta, según lo especificado en el Plan de Trabajo, participando en la revisión documental y física de los lotes presentados considerando las excepciones especificadas en el numeral 8 del presente Anexo. Ambas instituciones participarán en la selección de las cajas muestras y frutos que serán enviados al laboratorio para su análisis. El laboratorio deberá emitir el resultado en un tiempo máximo de 24 horas, o en su defecto, deberá

informar en forma inmediata al Senasa y OVO respectivamente, de las situaciones que pudieran dar origen a un mayor tiempo de espera.

13. El SENASA permitirá la participación del personal de la OVO en los laboratorios para la revisión e identificación de los especimenes plaga detectados durante las inspecciones, cuando el coordinador de la OVO así lo solicite. Esta actividad no excluirá al personal oficial del laboratorio, y de ninguna manera pretende sustituir a la autoridad del diagnostico oficial. En caso de controversias con el diagnostico, la OVO podrá solicitar la confirmación por parte del laboratorio central del Senasa.

14. Los problemas documentales, de identidad de la fruta, u otros que se presenten en los puntos de ingreso deberán resolverse mediante una investigación conjunta en origen por parte del Senasa y la OVO. La OVO infirmará a la DGSV los resultados de dicha investigación y esta última determinará las medidas pertinentes a aplicar.

15. Al final de la temporada, la OVO y el Senasa coordinarán una reunión para evaluar los resultados del programa. Los acuerdos derivados de esta reunión serán comunicados a Senasa Central y DGSV en México, para que en conjunto analicen la información.

DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
SAGARPA-SENASICA- DGSV
MEXICO

FECHA: 09 de Octubre de 2015

ING. AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL

DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL
DNPV-Senasa
ARGENTINA

FECHA: 09 de Octubre de 2015

ANEXO IV

OTRAS PLAGAS DE INTERÉS CUARENTENARIO PARA MÉXICO

Este documento tiene como propósito, enlistar y dar a conocer las plagas de interés cuarentenario que no están mencionadas en el PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANA y PERA DE ARGENTINA A MEXICO BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS. Así como, establecer las medidas preventivas que se aplicarán cuando dichas plagas se detecten.

I - OTRAS PLAGAS DE INTERÉS CUARENTENARIO PARA MÉXICO

1.- *Athetis rionegrensis*
2.- *Epitrimerus pyri*
3.- *Pseudaulacaspis pentagona*
4.- *Oiketicus platensis*
5.- *Argyrotaenia loxonephes*
6.- *Argyrotaenia pomililiana*
7.- *Naupactus xantographus*

Además de las plagas antes señaladas, se deberá contemplar las malezas de importancia cuarentenaria listadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-FITO-1999. http://www.senasica.gob.mx/?id=962

Estas medidas, también aplicarán para otras plagas cuyo estatus cuarentenario no esté determinado al momento de su detección.

II – MEDIDAS

a) Detección en Campo

1) Si durante los muestreos de fruta previo a cosecha se detecta presencia de malezas o plagas vivas se tomaran las siguientes medidas:

a. Para las plagas 1, 2, 3 y otras plagas cuyo estatus cuarentenario no este determinado, la UP-Variedad continuara participando en el Programa, pero en el muestreo de empaque, el 100% de los frutos serán cortados y observados bajo estereoscopio (lupa binocular).
b. Para las plagas 4, 5, 6, 7 y malezas cuarentenarias, la UP-Variedad continuara participando en el Programa, pero en el muestreo de empaque, el 100% de los frutos sólo serán inspeccionados y observados bajo estereoscopio (lupa binocular).

2) Con el estereoscopio, se deberá prestar mayor atención a las zonas con signos de daño, área del cáliz y área del pedúnculo.

b) Detección en Empaque

1) Ante la primera detección de plaga cuarentenaria viva, la fruta de la UP-Variedad procesada durante ese día será dada de baja. Los lotes que contengan dicha UP-Variedad serán muestreados al 2% en inspección Oficial.

2) Ante una segunda detección de plaga cuarentenaria viva, la UP-Variedad involucrada será rechazada y excluida del programa por el resto de la temporada.

c) Detección en Inspección Oficial (Punto de salida)

1) Ante la primera detección de plaga cuarentenaria viva, el lote será rechazado.

2) Ante una segunda detección de plaga cuarentenaria viva, el lote será rechazado y la UP-Variedad involucrada será excluida del programa por el resto de la temporada.

d) Detección en Destino

Ante la primera detección de plaga cuarentenaria viva en destino, el lote será rechazado y la UP-Variedad involucrada será excluida del programa por el resto de la temporada.

e) Otra medidas preventivas

Se realizarán actividades de difusión y divulgación, dirigidas a los Responsables Técnicos de campo, sobre la identificación de las plagas mencionadas en el punto I de este documento. Así como, en la aplicaciones de tratamientos preventivos a campo.

Asimismo, durante la temporada, se instrumentarán actividades de capacitación en la identificación de dichas plagas, dirigidas a los Responsables de Empaque, Inspectores del Programa e Inspectores Certificantes de Senasa.

ANEXO V

DEFINICIÓN Y CONFORMACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCION (UP)

Por sus siglas, una UP se define como la Unidad de Producción y representa la unidad más importante en que se divide o configura la superficie de un huerto, dentro del cual, podemos encontrar una o varias UP´s. Su denominación (nombre) y ubicación dentro del huerto deben ser permanentes para mantener su historial fitosanitario, también deben estar debidamente identificadas. La superficie de una UP debe ser una superficie compacta, sin fragmentos dispersos dentro del huerto. Sin embargo, la UP puede estar subdividida en bloques, cuadros y variedades. La presencia de barreras físicas como cortinas rompe vientos (alamedas), arroyos, riachuelos o una separación física mayor a 10 metros, que dividan, aíslen y rompan la continuidad de la superficie, dará origen a bloques dentro de la UP. Así, una UP puede estar compuesta por uno o varios bloques; los cuadros dentro de una UP pueden estar agrupados en un bloque o seccionados en varios bloques. La presencia o ausencia de bloques dentro de la UP determinará los criterios de monitoreo de algunas plagas.

Para fines de exportación, una UP es la porción del huerto que se inscribe Oficialmente ante SENASA para participar en el Programa de Exportación de Peras y Manzanas de Argentina a México. Todos los cuadros que componen la UP o solamente algunos, pueden tener como destino México. Bajo el Sistema de Mitigación de Riesgo (SMR), las UP´s debe cumplir con una serie de medidas y requisitos en las fases de campo y empaque, una vez superadas ambas fases, las UP´s pueden pasar a conformar lotes de fruta para exportación, los cuales serán sujetos a inspección oficial. El conjunto de medidas aplicadas durante todas las fases de este proceso tienen como objetivo garantizar la calidad fitosanitaria de las UP´s y lotes a exportar.

I. UP´s en Campo

La fase de campo representa un punto crítico en este proceso, ya que puede determinar en primera instancia la eliminación o permanencia de una UP dentro del programa de exportación. En esta fase, la UP está sujeta a una serie de medidas de manejo y control de plagas, las cuales deben aplicarse por igual en toda su superficie y variedades, independientemente del cuadro o variedad a exportar. Estas medidas son de vital importancia y deben aplicarse desde el inicio de la temporada hasta la cosecha de frutos.

Para tener éxito en el manejo y control de las plagas, se debe contar con un sistema de monitoreo adecuado y oportuno. Dependiendo del tipo de plaga, así como del tamaño y conformación de la UP, los criterios y estrategias de monitoreo pueden variar. En el caso particular de *Grapholita molesta* (Palomilla Oriental de la Fruta), se deben seguir los siguientes criterios para calcular el número de trampas (su colocación, ubicación, orientación y distribución se realizará de acuerdo al Anexo I del Plan de Trabajo para SMR):

1. Las UP´s con superficie continúa y libres de barreras físicas, deberán apegarse a lo señalado en el Anexo I del Plan de Trabajo para determinar la cantidad de trampas por hectárea.

2. Las UP´s subdivididas por barreras físicas deberán aplicar un monitoreo de la plaga basado en bloques. En UP´s con barreras parciales, generando un esquema de laberinto, los bloques deberán conformarse agrupando los cuadros con mayor superficie interconectada. Dependiendo de la superficie de la UP y bloques, el número de trampas será el siguiente:

   a) En UP´s de 1-5 hectáreas subdivididas en 2 o más bloques, se colocará una trampa por bloque.

   b) En UP´s mayores a 5 hectáreas subdivididas en dos o más bloques, la cantidad de trampas se calculará individualmente para cada bloque y de acuerdo al Anexo I del Plan de Trabajo. Para casos excepcionales, cuando en estas UP´s existan bloques cercanos, iguales o menores a 1 hectárea, sólo será necesario colocar una trampa en dichos bloques.

3. Dentro de una UP o bloque, la superficie a considerar para el monitoreo de Grafolita, será la superficie neta productiva. De igual manera, la colocación y distribución de trampas se realizará con base en esta superficie.

La presencia de barreras o bloques dentro de la UP sólo tendrá efectos para el monitoreo y manejo de *Grapholita molesta*, por lo tanto, las sanciones se mantendrán tal y como están señaladas en el Plan de Trabajo. Para el caso de *Pseudococcus viburni*, cuya biología y hábitos son diferentes, el monitoreo con bandas de cartón corrugado se aplicarán con base en el total de la superficie de la UP, sin importar la presencia de barreras o bloques. La metodología de muestreo y la cantidad de bandas por superficie será de acuerdo a las recomendaciones técnicas del SENASA/INTA y en apego al Anexo II. Dado que el monitoreo y manejo de plagas se aplicarán en toda la UP, el muestreo de brotes y frutos previo a cosecha sólo se realizará en las variedades a exportar.

II. UP´s en Empaque

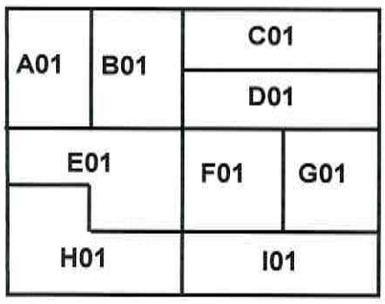
En la fase de empaque, cada UP debe ser procesada y muestreada para la detección de plagas de manera independiente, sin que exista mezcla de frutas entre UP´s diferentes, por lo tanto, antes de iniciar con el proceso de una nueva UP, los tambores y líneas de selección deberán estar vacios de fruta de la UP anterior y limpios de residuos y hojas. La metodología de muestreo de fruta se realizará de acuerdo al punto 5.1.7.4 del Plan de Trabajo para SMR.

II. UP´s en Lotes para Inspección Oficial

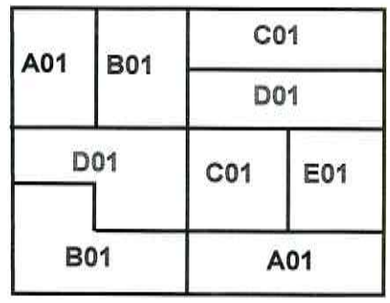
Para facilitar y agilizar la revisión física y documental del lote, así como el proceso de inspección de fruta y la supervisión de embarques, la cantidad de UP´s que integran una planilla o lote será de 1 a 25 UP´s. Todas las UP´s y fechas deberán estar habilitadas para el Programa México. Las fechas presentadas deberán corresponde al proceso de empaque y no al romaneo.

EJEMPLOS DE CONFORMACIÓN DE UP´s DENTRO DE UN HUERTO

Forma Correcta
(UP´s Compactas)



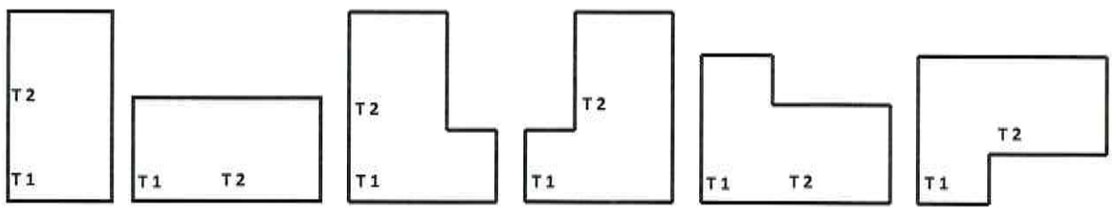
Forma Incorrecta
(UP´s con Fragmentos Dispersos en el Huerto)



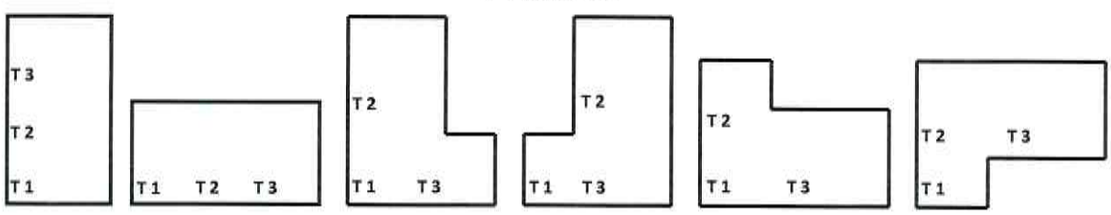
EJEMPLOS DE COLOCACIÓN DE TRAMPAS

Dentro de una UP o bloque, las trampas se deben colocar de acuerdo a la orientación de los vientos dominantes, en este caso suroeste. La primera trampa en la cuarta línea y cuarto árbol, y por lo menos 10 líneas de distancia entre una trampa y otra.

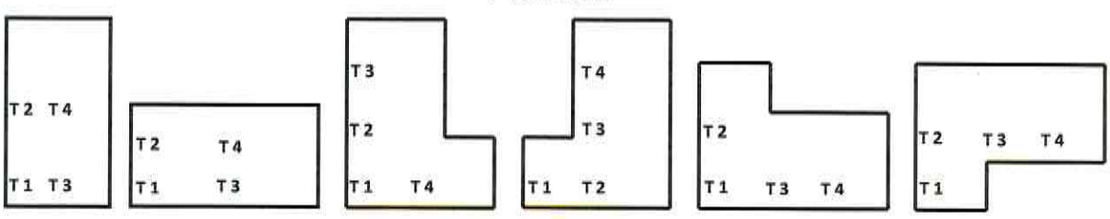
2 Trampas



3 Trampas



4 Trampas



ANEXO V - Página 3 de 4

EJEMPLO DE CARTELES DE IDENTIFICACIÓN DE UP´s, BLOQUES Y CUADROS

Sin Bloques

UP MEXICO A01 (5 has)			CUADRO 1 D' Anjou		
Cuadro	Variedad	Trampa	Trampa	Fila	Planta
1 (3 has)	D' Anjou	Si	C1	4 SN	4
2 (1 has)	William's	No			
3 (1 has)	Packham's	Si			

Con Bloques

UP MEXICO A01 (15 has)			BLOQUE A CUADRO 1 D' Anjou		
Bloque	Cuadro	Trampa	Trampa	Fila	Planta
A (5 has)	1 (2 has)	Si	BAC1	4 SN	4
	2 (3 has)	Si			
B (5 has)	3 (2 has)	Si			
	4 (3 has)	Si			
C (5 has)	5 (2 has)	Si			
	6 (3 has)	Si			

ANEXO VI/ES y ANEXO III/TFO

REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN DE EMPRESAS DE TRATAMIENTO DE FUMIGACION CON FOSFINA. PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Antecedente: De acuerdo al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México bajo un Enfoque de Sistemas", esta autorizado el tratamiento de fumigación con fosfina, únicamente para lotes rechazados en la Inspección Oficial de Embarques por presencia de *Pseudoccocus viburni*. Sin embargo, no esta especificado el procedimiento de certificación y aprobación de empresas que opten por este tratamiento.

Con base en lo antes expuesto, este documento tiene como propósito uniformar los procedimientos y requisitos adicionales que se aplicarán para certificar y aprobar las empresas de tratamiento de fumigación con fosfina como los procedimientos operativos que deben cumplirse en el marco de los Programas de Trabajo para la Exportación de Peras y manzanas de Argentina a México.

Alcance: Solo podrán ser sometidos a este tratamiento los lotes rechazados en la Inspección oficial de embarque por presencia de *Pseudococcus viburni* tanto en el marco del "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México bajo un Enfoque de Sistemas" como en el "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México con tratamiento Cuarentenario de Frío".

1. REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

1.1. EMPRESA APLICADORA

Toda empresa aplicadora interesada en brindar el servicio de Tratamiento de Fumigación con Fosfina (TFF), deberá:

1.1.1. Presentar una solicitud de registro como empresa de TFF para la Exportación de Manzanas y Peras a México ante el Senasa.

1.1.2. Presentar una memoria descriptiva sobre el procedimiento de fumigación, considerando el proceso de inyección del gas, monitoreo de fugas del producto, revisión de hermeticidad de la cámara, sistema de ventilación para la liberación del fumigante.

1.1.3. Contar con la habilitación provincial como empresa aplicadora.

1.1.4. Cumplir con todos los requisitos referentes al Registro y Certificación, Aprobación, Notificación y Procedimientos Técnicos especificados en este Anexo.

1.2. CENTROS DE TRATAMIENTO

Las empresas que deseen disponer de instalaciones habilitadas para la aplicación del Tratamiento de Fumigación con Fosfina (TFF), deberán:

1.2.1. Inscribir ante el Senasa, cada una de las cámaras de tratamiento, en las cuales se llevará a cabo el procedimiento de fumigación con fosfina, incluyendo el nombre de la empresa aplicadora con la cual trabajará.

1.2.2. Solicitar a Senasa en conjunto con la empresa aplicadora una prueba en blanco para corroborar la hermeticidad de la cámara.

1.2.3. Contar con medidas de salvaguarda en las áreas de carga/descarga, resguardo, tratamiento y salas de inspección, que garanticen las condiciones de aislamiento y prevengan el ingreso de moscas de la fruta, palomilla oriental de la fruta u otras plagas existentes en el área que pudieran resultar de interés cuarentenario para México.

1.2.4. Adaptar las estructuras para permitir el tratamiento (sistemas de inyección y extracción del fumigante), disponer de equipo de refrigeración, ventiladores y sistema de registro de temperatura.

1.2.5. Disponer de un libro foliado a fin de registrar los tratamientos, supervisiones y/o novedades relacionadas con este procedimiento, su Plan de Trabajo y sus anexos.

1.2.6. Una vez que la empresa haya solicitado la inscripción y el Senasa haya corroborado el cumplimiento de los ítems detallados anteriormente, se emitirá el Acta de aprobación de Centro de tratamiento y comunicará a la OVO que la misma se encuentra lista para ser verificada, con fines de aprobación, por personal técnico de esa Oficina.

2. APROBACIÓN

Todas las empresas que dispongan de instalaciones registradas ante Senasa para efectuar el tratamiento de fosfina serán visitadas en forma conjunta por personal de Senasa y la OVO a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de aprobación establecidos en el Plan de Trabajo y en el presente anexo.

Después que la OVO haya verificado el cumplimiento de estas medidas, las Empresas quedarán aprobadas para realizar el TFF y serán incorporadas a la lista maestra de

Empresas de Tratamiento de Fumigación con Fosfina. Esta actividad será registrada en el libro de Visitas Oficiales de la empresa.

3. NOTIFICACION

Los centros de tratamiento notificarán al Senasa cada inicio y término de tratamiento acorde a los lineamientos establecidos en el Plan de Trabajo con Tratamiento cuarentenario de frío para el ítem Notificación.

Las actividades deberán iniciar a la hora, fecha y lugar indicados en la notificación. Solo se toleraran 30 minutos de retraso. En caso que la empresa o Senasa cancelaran alguna actividad, deberán notificarlo a la OVO con al menos 2 horas de anticipación.

4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Las empresas aplicadoras deberán conducir el tratamiento de Fumigación con Fosfina en base a las siguientes especificaciones técnicas:

Parámetros	Alternativa 1	Alternativa 2
Concentración mínima de Fosfina / m^3 (PH_3/m_3)	1000 ppm	1000 ppm
Tiempo mínimo de exposición	24 hs	6 hs
Temperatura mínima de pulpa	0°C	16°C

4.1. El material de empaque y de embalaje deberá permitir el intercambio gaseoso entre el producto y el medio que lo rodea. Se prohíbe el uso de las bolsas sin perforaciones y envases hechos de poliestireno expandido (posible fijación del gas en el material), en tanto no demuestren a través de ensayos validados por Senasa que permiten mantener la concentración exigida en el punto 4.

Los tipos de envases podrán ser de cartón, madera o plásticos, los cuales deben presentar perforaciones para la aireación. Además de las bolsas con perforaciones, se pueden utilizar como materiales de embalaje papel sulfito, bandejas y materiales de amortiguación.

4.2. Previo al inicio del tratamiento cada pallet se deberá identificar con la siguiente leyenda: "Fruta sometida a Tratamiento de Fumigación con Fosfina". El centro de tratamiento deberá entregar al Senasa y/o a la OVO el listado de pallet a fumigar.

4.3. A medida que se coloca la fruta en la cámara/contenedor la empresa de tratamiento debe registrar la temperatura de pulpa usando un termómetro digital debidamente calibrado, haciendo por lo menos diez lecturas que deberán ser tomadas de diferentes niveles de los pallets que forman el lote a tratar. Toda fruta que presente temperaturas inferiores a 16°C deberá utilizar la alternativa de tratamiento aprobada para 0°C. No se podrá fumigar fruta que presente temperatura de pulpa inferior a los 0°C, en tanto no se cuenten con ensayos que demuestren la efectividad del tratamiento a temperaturas inferiores a los 0°C.

4.4. Para iniciar la fumigación, la temperatura de pulpa deberá ser igual o mayor a la indicada en el esquema de tratamiento que se pretenda utilizar.

4.5. Durante el proceso de aplicación, el centro de tratamiento deberá registrar cada hora la temperatura de pulpa de fruta y del ambiente, para lo cual la cámara/contenedor deberá contar con 2 sensores de pulpa y uno de ambiente. Dichos registros deberán estar vinculados a la cámara de tratamiento. En caso que los registros de temperatura en pulpa sean inferiores a los exigidos en el esquema de tratamiento aplicado, en forma conjunta Senasa y la OVO evaluaran las medidas a tomar.

4.6. Los equipos de registro de temperatura deben ser permanentes y cumplir con los requisitos técnicos indicados para las cámaras de tratamiento de frío, los cuales están detallados en el Plan de Trabajo para la exportación de peras y manzanas de Argentina a México, con tratamiento cuarentenario de frío.

4.7. La concentración mínima de fosfina en la cámara, deberá mantenerse dentro del esquema de tratamiento aprobado durante el período completo de exposición de la fruta al fumigante.

4.8. En cámaras de fumigación con una capacidad menor a 100 pallets, el monitoreo del gas se realizará colocando 2 sensores de manera que cada uno cubra la mitad de la cámara. En el caso de cámaras de fumigación, con capacidad de 100 o mas pallets, el monitoreo del gas debe realizarse en al menos tres puntos distribuidos de forma tal que cada uno cubra una tercera parte de la cámara y al menos uno debe colocarse en el interior de una de las cajas. Los ventiladores deben mantenerse operando para permitir una distribución uniforme del gas.

4.9. Las empresas aplicadoras deben monitorear la concentración de fosfina cada hora. Estos registros digitales se imprimirán y deberán estar disponibles en todo momento.

4.10. Las empresas aplicadoras, registrarán hora y fecha de inicio y fin de tratamiento en la libro oficial de la empresa. Además para cada tratamiento, deberán registrarse los pallets tratados y la documentación que respalde el tratamiento; así como mantener la identidad de la fruta en todo momento.

4.11. Los tratamientos que presenten fallas en las lecturas de concentración durante el desarrollo del tratamiento, además de presentar los registros emitidos durante el monitoreo del gas, deberán apoyarse con lecturas de concentración de tubos colorimétricos, permitiendo que estos cubran un 20% de tiempo de tratamiento como máximo. Para períodos mayores, el tratamiento será rechazado. Adicionalmente, a pedido de Senasa la empresa aplicadora deberá presentar una justificación técnica detallada de la falla que dio origen a dichas lecturas erráticas, dicha explicación será tomada en cuenta para decidir si se autoriza el tratamiento y si se procede a la inspección del lote.

4.12. La fruta fumigada debe almacenarse en cámaras de frío limpias, separadas al menos un metro de la fruta no tratada.

5. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO

El Senasa será el responsable de fiscalizar que se cumplan estos lineamientos y sancionará los incumplimientos. De acuerdo a lo señalado en los Planes de Trabajo, la OVO verificará todas las actividades desde el inicio hasta la finalización del tratamiento, inspección, certificación de lotes y despacho de la fruta. Todos los incumplimientos y sanciones deberán ser comunicados a la OVO.

Este anexo a los planes de trabajo no podrá ser modificado de manera unilateral y estará vigente en concordancia con los planes de trabajo de referencia.

DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
SAGARPA-SENASICA-DGSV
MEXICO

FECHA 09 de Octubre de 2015

ING. AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL
DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL
Senasa-DNPV
ARGENTINA

FECHA 09 de Octubre de 2015

ANEXO VII/ES y ANEXO II/TFO

SITIOS DE TRANSFERENCIA Y CONSOLIDACIÓN DE ENVIOS DE PERAS Y MANZANAS FUERA DE LA PATAGONIA ARGENTINA Y CUYO

Este documento tiene como propósito establecer el procedimiento de transferencia y consolidación de envíos de peras y manzanas correspondientes al "Plan de Trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un Enfoque de Sistemas" y al "Plan de Trabajo para la exportación de manzanas y peras de Argentina a México, con tratamiento cuarentenario de frío" fuera de la Patagonia Argentina y Cuyo. Así como, establecer los requerimientos que debe cumplir un Sitio de Transferencia (ST) para su habilitación.

Unicamente se utilizarán ST registrados, certificados por el Senasa y aprobados por la DGSV a través de la OVO.

Una vez que la lista de ST se haya enviado a la DGSV no se aceptará ningún registro adicional, a menos, que exista justificación por parte de Senasa. En este caso, la aprobación de ST será resuelta de manera conjunta con la DGSV/OVO.

1. CERTIFICACION Y APROBACION DE SITIOS DE TRANSFERENCIA

Un Sitio de Transferencia es una zona con condiciones de resguardo fitosanitario, en donde se realiza el traspaso de productos de origen vegetal bajo condiciones controladas, a efectos de proteger adecuadamente la fruta durante el movimiento de lote de posible infestación de plagas de importancia cuarentenaria y/o de contaminación de otras plagas que no ataquen directamente al producto, pero que puedan ser transportadas por él o por los empaques y embalajes.

La certificación y aprobación de los ST, serán validas únicamente por la temporada de exportación de peras y manzanas que hayan cumplido con el Plan de Trabajo correspondiente, a excepción de aquellos sitios de transferencia, que hayan incurrido en faltas que ameriten una recertificación y aprobación del mismo; esta recertificación y aprobación será decidida de manera conjunta entre el Senasa y la DGSV.

1.1. REQUISITOS Y OBLIGACIONES

1.1.1. SITIO DE TRANSFERENCIA

- Estar habilitados por Senasa en el marco de la Resolución Senasa N°215/2014.
- Realizar la solicitud de registro y certificación ante Senasa al inicio de cada temporada o la recertificación según sea el caso.
- Acatar las disposiciones de mejoramiento y seguridad emitidas por Senasa.
- La transferencia de fruta perteneciente al Programa de México, se realizará en el primer turno de la mañana, en caso contrario, el ST

deberá hacer transcurrir el tiempo mínimo de una hora, entre la última transferencia de fruta no perteneciente al Programa y el inicio de actividades de transferencia de la fruta del Programa de México, realizando las labores de limpieza de todas la áreas por donde se movilizara la fruta México.

- Al momento de realizar la transferencia, únicamente se trabajará con la fruta aprobada de México.
- Sector cubierto que garantice las condiciones de resguardo fitosanitario durante la consolidación o desconsolidación del lote.
- La instalación en general deberá contar con un sistema diario de limpieza, recolección y retiro de frutos y vegetales descartados.
- Croquis del sitio de transferencia georeferenciado; identificación de zonas, ubicación de trampas y flujograma de la carga a transbordar o resguardar previo al despacho con destino a México.
- Contemplar el concepto de área cubierta por malla de una densidad de 65% o fuelles, tanto para los lugares de acople entre camión y el sitio de transferencia como para el aislamiento de los lugares de circulación de la fruta.
- Puertas de acceso con cierre hermético y cortinas.
- Acondicionamiento y sistema de refrigeración para el mantenimiento de la cadena de frío, en caso que corresponda.
- Utilización de luz atrapa insectos.
- Condiciones higiénicos-sanitarias del lugar.
- Utilizar auto elevadores eléctricos y no a combustión.
- Suficiente iluminación para poder realizar tareas de identificación de lotes y trazabilidad de la fruta.
- Contar en caso de que lo amerite con cámaras de frio bien identificadas para el resguardo de la fruta, estas deberán contener únicamente fruta del Programa.
- Las cámaras deberán estar dentro de la misma instalación y protegidas para evitar re infestaciones de la fruta.
- La movilización de estibas de la zona de carga y descarga a la cámara y/o de la cámara, deberá ser por zonas aisladas, cubiertas y protegidas para evitar infestaciones.
- Instalaciones y equipamiento adecuado para el personal de Senasa.
- Disponer de un libro foliado a fin de registrar las transferencias, supervisiones y/o novedades relacionadas con este procedimiento, su Plan de Trabajo y sus anexos.

1.1.2. Senasa

- Realizar la certificación de los ST, así como generar el listado de los habilitados para la exportación a México y entregar el mismo al inicio de cada temporada a la DGSV a través de la OVO.
- Mantener en conjunto con la OVO la lista actualizada de ST certificados y aprobados.

- Rechazar cualquier embarque que no cumpla con la documentación reglamentada, precintos rotos o información asentada en la planilla DDJJ del lote y el Dictamen de Certificación Fitosanitaria.
- Realizar la calibración de contenedores de acuerdo a lo especificado en el Plan de Trabajo cuando corresponda.
- Notificar a la OVO de cualquier incumplimiento o rechazo.
- Analizará en conjunto con la OVO los incumplimientos encontrados y será el responsable de implementar las sanciones correspondientes.
- Será el responsable de controlar de manera permanente los ST.

1.1.3. DGSV

- Verificar al inicio de cada temporada de exportación los ST, a través de la OVO, y a lo largo de la temporada de exportación.
- Aprobar los ST certificados por el Senasa que cumplen con lo estipulado en este anexo.
- Mantener en conjunto con el Senasa la lista actualizada de ST que están certificados y aprobados.
- En conjunto con el Senasa se analizarán los incumplimientos encontrados y se implementarán las sanciones que correspondan.

1.1.4. EMPRESAS EMPACADORAS Y/O EXPORTADORAS

- Cumplir con lo estipulado en este anexo al Plan de Trabajo.
- Responsabilizarse por cualquier rechazo y/o sanción originada por el incumplimiento al Plan de Trabajo y sus anexos.

2. OPERATORIA

2.1. En origen

Todo lote que haya cumplido con los procedimientos establecidos en los Planes de trabajo, estará en condiciones de ser consolidado en su contenedor definitivo en los ST certificados y aprobados durante la temporada.

Los lotes aprobados que no se carguen inmediatamente en las empresas empacadoras, deberán ser resguardados en las cámaras frías asignadas al Programa México para fruta embalada y separadas al menos un metro de la fruta que no ha sido inspeccionada.

Los lotes aprobados, deberán ser cargados en camiones refrigerados lavados en su parte interior, libres de residuos vegetales y suelo.

La carga de los lotes aprobados, se realizará únicamente en las empresas empacadoras registradas, aprobadas de donde proviene la fruta. También deberá cumplir

con todas los requisitos relacionados con la protección de la fruta a infestaciones como lo menciona el Plan de Trabajo correspondiente y sus anexos.

Los camiones refrigerados, serán precintados por personal del Senasa en la empresa empacadora, identificado el/los numero/s de precinto/s en la planilla de declaración jurada para identificación del lote (en adelante Planilla de DDJJ del lote) en campo 4 y debidamente firmada.

El Responsable Técnico del empaque deberá completar el campo 1 y en el campo 4 detallará la fecha y hora del despacho.

El inspector que realiza el muestreo y la inspección entomológica, completará los campos 2 y 3 respectivamente.

El campo 5 se completará en el ST por el inspector de Senasa interviniente.

El Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato ESAr-08), se llenará una vez aprobada la inspección oficial, por el/los inspector/es del Senasa y deberán colocar en el campo ANOTACIONES la leyenda: *"Lote con transbordo en los ST certificados y aprobados por el Senasa y la DGSV-OVO"*

El camión refrigerado que transporte la fruta al ST, deberá llevar copia de la Planilla DDJJ del lote y copia del Dictamen de certificación Fitosanitaria.

La empresa empacadora informará al transportista, que el precinto no debe romperse hasta que lo autorice un oficial del Senasa en el ST certificado y aprobado durante la temporada.

2.2. En Sitio de transferencia

El ST deberá notificar a la oficina del Senasa de su jurisdicción el arribo de la fruta al mismo y solicitar la intervención de un Inspector de Senasa quien verificará primeramente las condiciones que debe cumplir el ST para que este sea habilitado para realizar la transferencia de la fruta.

Posteriormente a esta habilitación, verificará la identificación del lote, los datos de transporte, la documentación y el/los precinto/s registrados en la Planilla DDJJ del lote y la calificación del embarque para certificación en el Dictamen de Certificación Fitosanitaria.

Si toda la documentación está acorde a los requisitos de los Planes de trabajo, el inspector de Senasa autorizará la transferencia

Durante el proceso de transferencia se verificará la limpieza interior del contenedor y la correspondencia de los datos consignados en la planilla DDJJ del lote con la verificación in situ del envío.

La no concordancia de la información documental con la información física del transporte o del lote, será revisada en conjunto entre Senasa y OVO a fin de identificar las medidas a tomar.

Será causa de rechazo la constatación de camiones que presenten rotos sus precintos o el interior de las cajas no estén limpios.

Toda inhabilitación de un ST o rechazos totales o parciales de un lote se notificará inmediatamente a la DGSV a través de la OVO.

En caso que los lotes deban permanecer en el ST, los mismos deberán resguardarse debidamente en cámaras que cumplan con lo señalado en el punto REQUISITOS Y OBLIGACIONES (SITIO DE TRANSFERENCIA).

La carga y consolidación, se realizará en contenedores inspeccionados, previamente por el inspector de Senasa y que cumplan con adecuadas condiciones de limpieza.

Las condiciones y características que deben cumplir los contenedores, así como su proceso de calibración, colocación de sensores y precintado serán los mismos que menciona el Plan de Trabajo, en caso de que corresponda.

Una vez finalizada la consolidación, se le colocará al contenedor el precinto oficial, posteriormente el Inspector de Senasa procederá a completar y firmar el campo 5 de la Planilla DDJJ del lote, colocando la fecha de transbordo, sitio de transferencia, número de contenedor y número de precinto. De esta manera se dejará constancia de que la transferencia de la fruta ha sido aprobada.

Esta documentación será enviada vía fax o e-mail de la Oficina interviniente de Senasa la Oficina de origen para que emita el Certificado Fitosanitario correspondiente y remita una copia del mismo a la OVO.

Este anexo a los planes de trabajo no podrá ser modificado de manera unilateral y estará vigente en concordancia con los planes de trabajo de referencia.

DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
SAGARPA-SENASICA-DGSV
MEXICO
FECHA 09 de Octubre de 2015

ING. AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL
DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL
Senasa-DNPV
ARGENTINA
FECHA 09 de Octubre de 2015

ANEXO VIII

TRATAMIENTO DE FRIO EN ORIGEN PARA MOSCA DE LOS FRUTOS BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS

1. INTRODUCCIÓN

En un marco de cooperación bilateral y buscando facilitar el comercio entre ambos países, este documento tiene como propósito uniformizar los procedimientos y criterios que se aplicarán en origen en las empresas de tratamientos cuarentenarios, empacadoras, exportadoras y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países, para evitar los riesgos de introducción de plagas de interés cuarentenario a México con motivo de la importación de fruta fresca de manzana y pera de las Provincias de Río Negro, Neuquén y Mendoza de la República Argentina.

Por otra parte constituye una alternativa al tratamiento de frío en tránsito para mosca de la fruta para los exportadores debido a la dificultad de la logística de exportación y a la dificultad de conseguir contenedores con los sistemas de registros necesarios y con sensores de temperatura para tratamiento en tránsito en el marco del Plan de trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas.

2. PLAGAS DE INTERES

Los procedimientos aquí señalados garantizarán que una vez cumplido el tratamiento de frío en origen y hasta su consolidación en el transporte definitivo, las manzanas y peras se mantendrán libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y de Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*).

3. PARTICIPANTES ADICIONALES

3.1. EMPRESAS DE TRATAMIENTO

4. RESPONSABILIDADES

4.1. EMPRESAS DE TRATAMIENTO

4.1.1. Estar habilitado por Senasa, contar con una o más cámaras de frío y con instalaciones apropiadas para el manejo de fruta fresca de Peras y Manzanas, proporcionar el tratamiento cuarentenario y mantener las condiciones de identificación y aislamiento exigidas hasta el despacho de la fruta (resguardos).

4.1.2. El centro de tratamientos deberá inscribirse en el Senasa a los efectos de participar en el presente Plan de Trabajo 20 (veinte) días antes del inicio del tratamiento y también tomará el compromiso de cumplir con los requisitos específicos del mismo.

4.1.3. Tener un Responsable Técnico ante el Senasa que se responsabilice del cumplimiento de las exigencias que le competen según el

presente Anexo al Plan de Trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas (incluído el buen estado de las instalaciones y el mantenimiento de los equipos de operación). También deberá estar atento a cualquier eventualidad surgida por la aplicación del tratamiento cuarentenario, además de mantener la rastreabilidad de productores y cámaras de tratamiento.

5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN ORIGEN

5.1. REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE LA CAMARA DE TRATAMIENTO

5.1.1. La empresa deberá inscribirse y registrar cada una de las cámaras para el tratamiento TFO en el Senasa (formato TFAr-01). Para ello presentará una nota de solicitud de habilitación de cámara para tratamiento de frío obligatorio para exportar manzanas y peras a México, acompañada de la siguiente documentación:

a) Nombre y dirección de la instalación de tratamiento.
b) Identificación de las cámaras de frío.
c) Croquis con la ubicación de las cámaras.
d) Capacidad cúbica y capacidad aproximada en tipos de envases (cajas) posibles de ser tratados.
e) Fabricante, modelo y tipo de equipo de registro gráfico para el monitoreo de temperaturas, incluyendo número y tipo de sensores.
f) Flujograma con el movimiento de la fruta desde el ingreso al establecimiento hasta su despacho.

5.1.2. Una copia de toda esta documentación con la certificación de habilitación expedida por el Senasa, deberá estar disponible en la empresa al momento de la aprobación de la cámara.

5.1.3. Senasa avalará (Certificado de habilitación de cámaras) a los participantes que cumplan los requisitos del Plan de Trabajo y desarrollará una lista que proveerá a la DGSV días antes del inicio del programa.

5.1.4. Para llevar a cabo la certificación de las cámaras de tratamiento, se deberán calibrar sus equipos de registro de temperaturas antes del inicio de tratamiento (formato TFAr-05, actas de cierre de cámara) por Senasa o una empresa externa acreditada.

5.1.5. Durante la certificación de las empresas de tratamiento se les asignará un código único . Ej. TFO - ES más prefijo de la empresa y número de cámara (TFO-ES XY C01), que utilizará para identificar las cajas de fruta tratada o para ser tratada.

5.1.6. Las empresas de tratamiento deberán cumplir los siguientes requisitos previos a su certificación:

a) Colocar en el área de carga una malla anti-insectos y no exponer la fruta fuera de las cámaras de tratamiento o bodega de

resguardo por más del tiempo necesario, nunca mayor a 1 hora. Cuando el área de carga tenga una estructura tal que cumpla con las medidas de resguardo adecuadas, Senasa y la OVO evaluarán la misma a fin de aprobar la zona de carga sin la necesidad de colocar malla anti-insectos.

b) Si el área de embarque o empaque se encuentra fuera de las instalaciones de tratamiento, la fruta ya tratada deberá ser movilizada en transporte cerrado y precintado.

5.2. APROBACIÓN DE LA CAMARA DE TRATAMEINTO

5.2.1. Sólo las empresas de tratamiento, empacadoras y sus asociadas que hayan sido registradas por la industria, certificadas por el Senasa verificando la conectividad y precisión del equipo como de sus instrumentos y aprobadas por la OVO pueden participar en el programa. Senasa mantendrá una lista actualizada de estas empresas e informará a su contraparte de cualquier cambio.

5.2.2. Una vez que la lista de empresas de tratamiento aprobadas, haya sido enviada a la DGSV y DGIF, no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de Senasa y tiempo disponible para que la OVO realice la verificación y aprobación.

5.3. NOTIFICACIÓN DE TRATAMIENTO

5.3.1. La empresa de tratamiento notificará al Senasa cada inicio y término de tratamiento, así como solicitará la certificación de los tratamientos (formato TFAr-04) La notificación de la inspección oficial de los embarques a OVO se realizará de acuerdo al Plan de Trabajo Enfoque de Sistema, Pag. 10, punto 5.1.7.12.

5.3.2. Las notificaciones a Senasa serán a más tardar el día anterior a la actividad, durante horario normal de oficina (de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., en este mismo horario la OVO deberá ser comunicada) o con al menos 2 horas de anticipación para situaciones extraordinarias.

5.3.3. La programación de actividades debe considerarse dentro de los horarios normales de trabajo, misma que será acordada entre los participantes cada inicio de temporada, se autoriza un máximo de 8 horas de trabajo durante el día.

5.3.4. Las actividades deberán iniciar a la hora, fecha y lugar indicados en la notificación. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no inicia en este tiempo, los inspectores de Senasa y OVO informarán a la empresa que la actividad se pospone para cuando exista disponibilidad de tiempo y personal.

5.3.5. Si la empresa o Senasa cancelan alguna actividad deberán notificarlo por teléfono a la OVO con al menos 2 horas de anticipación.

5.3.6. Si la empresa de tratamiento o empacadora no notifica de acuerdo a lo antes dispuesto, se cancelará la inspección.

5.4. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

5.4.1. La inspección para exportación a México se realizará por Senasa en empresas de tratamiento, empaques, almacenes de fruta y embarques.

5.4.2. Las Empresas de Tratamiento Deberán:

5.4.2.1. Conducir el tratamiento cuarentenario como se especifica en el Plan de Trabajo.

5.4.2.2. Usar sólo cámaras de tratamiento con los requisitos técnicos que se detallan a continuación:

5.4.2.2.1. Equipos de registro de temperaturas.

a) *Precisión*: 0.55°C en un rango de -3°C a 3°C y 1.00°F en un rango de 25°F a 37°F.
b) *Resolución*: 0,1°F/0,1°C.
c) *Protección*: Contra influencia del ambiente.
d) Punto de prueba del termostato (sólo como referencia).

5.4.2.2.2. Instrumentos de registro.

a) *Lecturas*: ±0.3°C de temperatura verdadera en un rango de –3°C a 3°C y ±0.5°F de temperatura verdadera en un rango 25°F a 37°F.

b) *Repetición*: Capacidad en un rango de –3°C a 3°C y en un rango 25°F a 37°F.

5.4.2.2.2.1. Normas de lectura en registros de lista de datos.

a) Impresión de temperatura registrada por los sensores: Una vez cada hora.
b) Impresión de ubicación e identificación: Una vez cada hora.
c) Datos adicionales: Fecha y hora.
d) Impresión: Cada hora o cuando sea necesario.

5.4.2.2.2.2. Normas de lectura en registros de gráfica.

Las gráficas generadas por computadora pueden variar desde marcas de una hora en el eje horizontal y marcas de un grado en el eje vertical, con un máximo de dos horas en el eje horizontal y dos grados en el eje vertical. No se incluirán más de 4 y 1/2 días en una hoja de 8 pulgadas de ancho por 10 pulgadas de largo.

5.4.2.2.3. Sensores de temperatura.

5.4.2.2.3.1. Normas de diseño.

Cubierta: El diámetro de la cubierta de los sensores

podrá variar siempre que la precisión y sensibilidad permanezcan en los rangos señalados.

5.4.2.2.3.2. Normas de precisión.

a) *Precisión*: ± 0.3°C en un rango de –3°C a 3°C y ± 0.5°F en un rango de 25°F a 37°F.

b) *Sensibilidad*: En un período menor de 3 minutos debe mostrar, una temperatura estable y controlada dentro de una mezcla de hielo triturado y agua.

5.4.2.2.3.3. Identificación de sensores.

Cada sensor en la cámara de tratamiento debe estar claramente identificado de forma tal que permita la identificación independiente de cada uno.

5.4.3. Condiciones de Operación.

a) Instalación permanente del equipo, no se aceptan que los mismos sean portátiles.

b) El panel de lectura de temperaturas debe ubicarse en el exterior de las cámaras de tratamiento.

5.4.4. Registros de Temperaturas.

Las temperaturas se deben registrar al menos cada hora.

a) *Gráfica*: El registro de datos debe indicar el código de la cámara correspondiente, fecha y hora de inicio del tratamiento y la temperatura registrada por cada sensor.

b) *Lista de Datos*: Debe mostrar las temperaturas de cada sensor.

5.5. MEDIDAS PARA EL TRATAMIENTO

5.5.1. Procedimientos de llenado de cámara para iniciar el tratamiento en frío.

5.5.1.1. Las cámaras deberán disponer de un sistema de iluminación adecuado para las verificaciones pertinentes y se consolidaran dejando los espacios necesarios y de un tamaño suficiente para permitir el tránsito al momento de la colocación de los sensores de temperatura y la verificación de los códigos de UP´s. Los envases destinados al tratamiento deberán identificarse como sigue:

5.5.1.1.1. Tratamiento de fruta en caja comercial (bulto terminado).

Las cajas presentarán las siguientes condiciones e información:

a) Nombre de la Empresa empacadora o su empresa asociada.

b) Lugar de procedencia de la fruta.

c) Etiqueta o Sticker con código de la cámara dado por el Senasa cuyos caracteres deben tener como mínimo una altura de 8 mm para facilitar y agilizar su identificación. Es responsabilidad de la empresa utilizar etiquetas con buena adherencia, garantizando que estas permanecerán fijas durante todo el proceso de manejo y envío.
d) Productor (UP), especie, variedad y fecha de proceso.
e) Identificar cada pallet con la leyenda "Destino México" y "TFO - ES"

5.5.1.2. La empresa deberá presentar el inventario de la fruta a tratar, incluyendo todas las UP, especie/variedad, fecha de proceso y número de cajas.

5.5.2. Tratamiento.

5.5.2.1. Los tratamientos cuarentenarios en frío, se harán únicamente en empresas habilitadas y certificadas por Senasa y aprobadas por la OVO de acuerdo a los procedimientos de este Anexo al Plan de Trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas.

5.5.2.2. Número de Sensores.

El número de sensores dependerá de la capacidad cúbica de la cámara de tratamiento, pero como mínimo se utilizarán 5 sensores.

a) En cámaras con capacidad de 4.250 metros cúbicos o menos se utilizarán cuatro sensores de pulpa y al menos uno de aire.

b) Cámaras con capacidad mayor a 4.250 metros cúbicos se colocará un sensor de pulpa extra por cada 1.150 metros cúbicos adicionales o fracción.

c) En cámaras con unidades de frío ubicadas en la parte media superior o inferior, donde el flujo de aire corre hacia los lados, se deberán colocar tres sensores de pulpa por cada mitad de la cámara y al menos un sensor de aire.

d) Cuando la empresa coloque una mayor cantidad de sensores a los requeridos, ésta deberá presentar los registros de temperatura de todos los sensores y en caso de que uno de los sensores requeridos por el programa falle, el Senasa y la OVO evaluarán la posibilidad de utilizar como sustituto uno de los sensores adicionales.

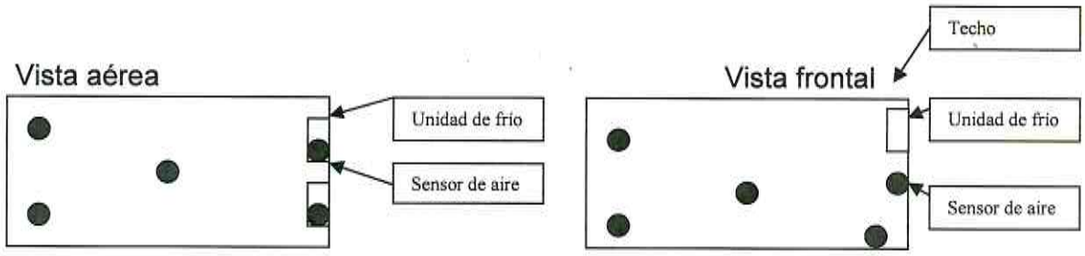
5.5.3. Ubicación de Sensores.

5.5.3.1. Personal de Senasa colocará los sensores para pulpa y el de aire.

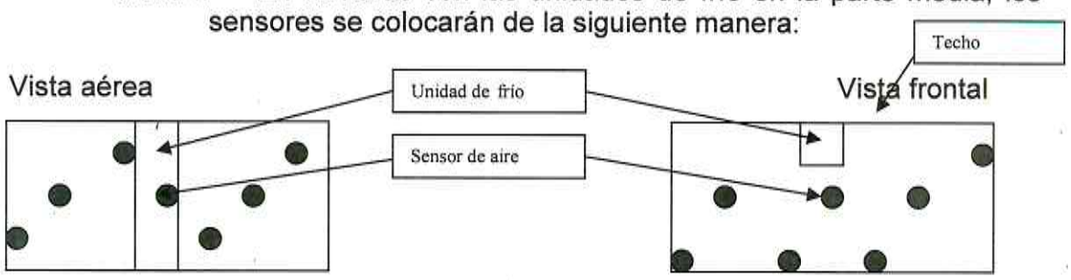
5.5.3.2. En bultos terminados, los sensores de pulpa se colocarán en cajas que muestren sólo una cara hacia el exterior. Además, uno

de ellos se colocará en el último pallet introducido a la cámara.

5.5.3.3. En cámaras con las unidades de frío cercanas a una pared, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



5.5.3.4. En cámaras con las unidades de frío en la parte media, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



Nota: Los sensores que no presentan identificación en estos esquemas son los de pulpa.

5.5.3.5. En caso de colocarse sensores adicionales y para que estos puedan ser validados como sustitutos, deberán ser colocados en igual posición a la indicada en los esquemas anteriores.

5.5.4. Esquema de Tratamiento.

5.5.4.1. El tratamiento de manzanas y peras será aplicado a fruta empacada en cajas comerciales.

5.5.4.2. Desde el cierre de la cámara hasta su apertura, las puertas permanecerán cerradas, selladas y precintadas. El precinto será colocado por inspectores de Senasa al momento del cierre de la cámara y se mantendrá inviolado hasta la apertura. La OVO supervisará la apertura de cámaras y la certificación del tratamiento en un 100%.

5.5.4.3. El tratamiento iniciará una vez que la cámara haya sido cerrada, precintada y que todos los sensores de pulpa y aire presenten temperaturas de tratamiento.

5.5.4.4. Al momento de la apertura de la cámara, el tratamiento será aprobado si los sensores de pulpa registraron temperaturas iguales o menor de:

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	PERIODO DE EXPOSICIÓN EN DIAS
1.1 o menor	15
1.67 o menor	17

5.5.4.5. Los registros de temperatura deberán estar disponibles en la empresa desde el primer día después del cierre de la cámara y hasta su apertura. El Senasa y la OVO verificarán y solicitarán esta información cuando sea necesario.

5.5.4.6. En caso de pérdida de información por fallas eléctricas, problemas de impresión u otras causas ajenas a las instalaciones de tratamiento, la empresa deberá notificar a Senasa a fin de realizar una verificación *in situ*. La continuidad o no del tratamiento se determinará una vez realizada dicha verificación.

5.5.4.7. El personal del Senasa y la OVO supervisarán y aprobarán el desarrollo de los tratamientos en frío en un 100%.

5.5.5. Cierre de Cámara y Elaboración de Acta.

5.5.5.1. Las empresas que vayan a someter fruta a tratamiento de frío deberán solicitar el cierre de cámaras al Senasa, la OVO supervisará esta actividad.

5.5.5.2. La solicitud de cierre de cámara deberá incluir:

a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
b) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
c) Número de habilitación otorgado por el Senasa.
d) La fecha y hora del cierre de cámaras.

5.5.5.3. Previo a la llegada de los técnicos que realizarán el cierre, la empresa deberá asegurarse del correcto funcionamiento del equipo y software, que las cámaras estén con el último pallet ingresado y que haya disponibilidad de personal de apoyo para las actividades que se requieran.

5.5.5.4. Al momento del cierre, las puertas de la cámara deberán sellarse de manera hermética a fin de que el frío se concentre sólo al interior de la misma, éstas sólo podrán cerrarse una vez que se hayan colocado los sensores correspondientes y que la empresa haya entregado al Senasa copia del inventario de fruta a tratar.

5.5.5.5. Una vez cerrada la cámara y colocado el precinto correspondiente, el Senasa elaborará un acta de cierre con la siguiente información:

a) Nombre de la instalación de tratamiento.
b) Identificación de la cámara y ubicación.
c) Inventario de fruta a tratar.
d) Número de precinto.
e) Fecha de cierre de la cámara.
f) Nombre y firma del responsable técnico.
g) Nombre y firma del inspector del Senasa.

5.5.6. Apertura de Cámaras y Certificación Oficial de Tratamientos.

5.5.6.1. Cuando la empresa determine que ha cumplido con el tratamiento de frío, solicitará al Senasa la apertura de la cámara y la certificación del tratamiento.

5.5.6.2. La solicitud de apertura de cámara y certificación de tratamiento deberá incluir:

a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
b) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
c) Número de habilitación otorgado por el Senasa.
d) Fecha y hora de la apertura.
e) Número del Acta de Cierre correspondiente.

5.5.6.3. Previo a la apertura, el inspector del Senasa verificará mediante el registro de temperaturas que se haya cumplido con los requisitos establecidos en el plan de trabajo. Así como, que el precinto no haya sido violado y su número corresponda al señalado en el acta de cierre.

5.5.6.4. Después de retirar el precinto y una vez que se haya abierto la cámara, se elaborará un acta de apertura con la siguiente información:

a) Nombre de la instalación de tratamiento.
b) Identificación de la cámara y ubicación.
c) Inventario de la fruta tratada.
d) Número de precinto retirado.
e) Fecha de cierre de la cámara.
f) Fecha de apertura de la cámara.
g) Nombre y firma del responsable técnico.
h) Nombre y firma del inspector del Senasa.

5.5.6.5. Para llevar a cabo la certificación del tratamiento, el inspector de Senasa verificará lo siguiente:

a) Origen de la fruta (provincia).
b) Números de identidad del productor UP en el tratamiento.
c) Que se cumplió con el esquema de tratamiento.
d) Número de precinto.
e) Identificación de la cámara.
f) Fecha de inicio del tratamiento.
g) Fecha de término del tratamiento.
h) Días exactos transcurridos.
i) Temperatura más alta registrada. Esta no deberá ser mayor a lo ya señalado en este Anexo al Plan de trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas.

5.5.6.6. Cuando todos los puntos anteriores hayan sido verificados y constatados satisfactoriamente, el Senasa emitirá el Certificado de Tratamiento en Frío (formato TFAr-04) y expedirá una copia a la OVO.

5.5.7. Movimiento y Resguardo de la Fruta Tratada

5.5.7.1. Una vez cumplido el tratamiento cuarentenario de la fruta, se debe evitar cualquier posible contaminación externa. Para lograr esto, se tomarán las siguientes medidas:

a) Si las cámaras de tratamiento están alejadas del lugar de almacenamiento de la fruta, la misma deberá transportarse en camión cerrado y precintado. Esta actividad será certificada por Senasa y supervisada de manera aleatoria por la OVO, por lo cual deberá ser oportunamente comunicada a Senasa para su programación.

b) Si la cámara de tratamiento cuarentenario se encuentra contigua al local de empaque y la fruta debe pasar por sectores abiertos o próximos a fruta en bins no tratada, la misma deberá ir protegida con una cubierta o malla antiáfidos que evite posibles contaminaciones.

c) El sector de almacenamiento debe estar limpio y con medidas de resguardo a efectos de evitar cualquier posible contaminación.

d) Si en los sitios de almacenamiento hay fruta embalada sin tratamiento de frío, ésta deberá mantenerse por lo menos con una separación de 1m de la fruta tratada e identificada. No se permitirá compartir el sitio de almacenamiento con fruta en bines de campo.

5.6. SITUACIONES ESPECIALES

5.6.1. Tratamiento para fruta en bines

Ante esta situación se deberá presentar una propuesta de procedimiento para ser analizada caso a caso por Senasa/ DGSV-OVO, en la cual se contemplen adicionalmente las siguientes medidas fitosanitarias:

a) Trazabilidad de la partida a ser tratada desde el ingreso a tratamiento hasta proceso y almacenamiento previo a inspección oficial.

b) Medidas de salvaguarda que no permitan la reinfestación de la partida tratada.

c) Memoria descriptiva del procedimiento operativo.

d) Cada cajón de campo presentará un tarjetón identificándose con la siguiente información:

- Nombre de la Empresa que realiza el tratamiento.
- Sello con código de la cámara otorgado por el Senasa.
- Código del productor (UP), especie, variedad.
- Fecha de cosecha.
- Tarjeta con la leyenda "Destino México" y "TFO - ES".

5.6.2. Tratamiento de frío en cámaras con fruta embalada para otros destinos

Para este caso, se deberá presentar una propuesta de procedimiento para

ser analizada caso a caso por Senasa/ DGSV-OVO, en la cual se contemplen, adicionalmente, las siguientes medidas fitosanitarias:

a) Trazabilidad de la partida a ser tratada.

b) Medidas de salvaguarda que no permitan la reinfestación de la partida a tratar.

c) Memoria descriptiva del procedimiento operativo.

5.7. ACTIVIDADES POS TRATAMIENTO

La fruta que haya cumplido con lo detallado en este Anexo estará en condiciones de continuar con las actividades especificadas en el Plan de trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un Enfoque de Sistemas

Este anexo no podrá ser modificado de manera unilateral y estará vigente en concordancia con el plan de trabajo de referencia.

DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO ARRIAGA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
SAGARPA-SENASICA-DGSV
MEXICO

FECHA 09 de Octubre de 2015

ING. AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL
DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL
SENASA-DNPV
ARGENTINA

FECHA 09 de octubre de 2015

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2021-121808828-APN-DCEV#SENASA

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 15 de Diciembre de 2021

Referencia: EE 42716359- ANEXO X -MÉXICO - Plan de Trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 64 pagina/s.

Digitally signed by Gestion Documental Electronica
Date: 2021.12.15 15:36:11 -03:00

Martín Edgardo Delucis
Director
Dirección de Comercio Exterior Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Digitally signed by Gestion Documental Electronica
Date: 2021.12.15 15:36:13 -03:00