

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUERDOS SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

CAMPAÑA DE EXPORTACIÓN DE NARANJAS Y MANDARINAS CON DESTINO A PERÚ



Pautas Generales Provisionales*

*Condicionado a autorización expresa por parte de SENASA en referencia a la obligación del PT de “Informar con 45 días de anticipación al inicio de la primera exportación, para la participación de 2 especialistas del SENASA para verificar las inspecciones y tratamiento de frío de los envíos de naranja y mandarina frescas”



Septiembre 2021



INTRODUCCIÓN

Este documento se elabora tras la publicación de la Resolución Directoral N°00019-2020-MINAGRI-SENASA-DSV publicada el 17 de noviembre de 2020 que refleja los requisitos fitosanitarios de cumplimiento obligatorio para la importación de frutos frescos de mandarina y naranja de origen y procedencia España.

En el presente documento se resumen los principales requisitos de dicha Resolución. En el **Anexo nº1** se puede consultar el “*Plan de Trabajo para la exportación de frutos frescos de naranja (**Citrus sinensis**) y mandarina (**Citrus reticulata**) desde España hacia Perú con tratamiento de frío*” (en adelante P.T.) revisado por Perú que requiere dicha Resolución y que recoge los requisitos para la exportación de naranjas y mandarinas, entre los cuales es necesario un **tratamiento de frío** que tendrá que realizarse **en origen o en tránsito**, con la finalidad de evitar la diseminación en Perú de *Ceratitis capitata*.

A dicho documento se deben remitir todas las partes implicadas para cumplir con las condiciones de importación requeridas por Perú.

PLAZOS DE LA CAMPAÑA

Periodo de inscripción de parcelas y almacenes:

Del 15 al 28 de septiembre de 2021

Periodo para primera inspección de almacenes:

Del 15 de septiembre al 8 de octubre de 2021

Duración de la campaña:

Del 15 de septiembre de 2021 al 31 de mayo de 2022

Cronograma de solicitudes:

	L	M	X	J	V	S	D
SEPTIEMBRE	13	14	15	16	17	18	19
OCTUBRE	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17

MAPA APERTURA 15/09/2021 10 d 3 d 3 d 2 d de a
EXPORTADOR / OPERADOR PRESENTACIÓN SOLICITUDES 15-sep 28-sep
EA REVISIÓN Y FORMALIZACIÓN 15-sep 06-oct
EXPORTADOR / OPERADOR PRESENTACIÓN DE MODIFICACIONES 15-sep 28-sep 04-oct 06-oct
CCAA REVISIÓN Y VALIDACIÓN 15-sep 08-oct



REQUISITOS IMPUESTOS POR PERÚ

En el P.T. adjunto en el **Anexo nº1** de este documento quedan recogidos dichos requisitos. A continuación, se resumen algunos de ellos:

- Las plagas reglamentadas que preocupan a Perú son las siguientes (ver **Anexo nº2** de este documento):

Aceria sheldoni
Apomyelois ceratoniae
Brevipalpus obovatus
Ceratitis capitata*
Cryptoblabes gnidiella
Eutetranychus orientalis
Pezothrips kellyanus

* Requiere tratamiento de frío

- Se **registrarán anualmente** los **lugares de producción, empacadoras y cámaras de tratamiento** que exportarán frutos frescos de naranjas y mandarinas a Perú.
- Se enviará oficialmente el **listado** con el registro de lugares de producción, empacadoras y cámaras de tratamiento, **previo al inicio de la temporada de exportación**. No obstante, cualquier modificación de la lista de empacadoras y cámaras de tratamiento que se realice durante el transcurso de la temporada de exportación, deberá notificarse de forma oportuna.
- Se mantendrán poblaciones bajas de moscas de la fruta en los lugares de producción.
- Se mantendrá un **registro actualizado de** todas las **interceptaciones** de plagas llevadas a cabo durante el cumplimiento de este P.T.
- Se mantendrán los **medios de transporte limpios**, libres de materiales contaminantes y que cumplan con las medidas de resguardo para la fruta de exportación.
- Se deberán utilizar **envases nuevos y de primer uso**, no permitiéndose el re envase.
- Se deberán utilizar pallets libres de corteza y cumplir con la NIMF nº 15 y estar timbrados en dos lados opuestos del pallet.



- Se **etiquetarán las cajas o envases** con una etiqueta de identificación en la cara frontal, con la información requerida: lugar de producción (Provincia), nombre de lugar o número de registro, nombre o número de registro de la empacadora y nombre del producto.
- Se mantendrán disponibles y actualizados los registros de autorizaciones y de actividades de las empacadoras y cámaras de tratamiento.
- En los **lugares de producción**:
 - ⇒ Se realizará una **vigilancia y monitoreo** de *Ceratitis capitata* y de las plagas reglamentadas que preocupan a Perú, conforme a lo establecido en el Anexo III del PT.
 - ⇒ Se realizarán **inspecciones periódicas** y se estará alerta a *Ceratitis capitata* y a las plagas reglamentadas durante todas las actividades que se realizan, conforme a lo establecido en el Anexo III del PT.
 - ⇒ Se aplicarán medidas preventivas para atenuar los riesgos de *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblabes gnidiella* y *Pezothrips kellyanus* siguiendo las especificaciones del Manejo Integrado de Plagas.
 - ⇒ Se aplicarán **productos fitosanitarios** autorizados durante la temporada de cultivo, en el momento y el lugar que sea necesario.
 - ⇒ Se cosechará la fruta del árbol y nunca del suelo, y no se podrá mezclar fruta procedente de lugares de producción registrados y certificados por MAPA de lugares de producción no registrados y no certificados.
 - ⇒ Se mantendrá un **sistema de vigilancia en todas las provincias** donde se ubiquen los lugares de producción autorizados y se supervisará durante la floración y la temporada de fructificación que se lleve a cabo el control fitosanitario apropiado, monitoreo, prevención e integración de programas de manejo de plagas.
 - ⇒ Se conservarán los informes de vigilancia fitosanitaria, y estarán disponibles para el SENASA, bajo petición.
 - ⇒ Se realizarán inspecciones con el fin de verificar que el lugar de producción sea libre o de baja prevalencia de plagas cuarentenarias.



- ⇒ Se instalarán **trampas** tipo Jackson o Delta cebadas con atrayente sexual (Trimedlure) específica para adultos macho de ***Ceratitis capitata***
- En la movilización de fruta desde los **lugares de producción aprobados a la empacadora aprobada**:
 - ⇒ Se guardarán o registrarán las notas de autorización de cosecha de los productores, así como las notas de recepción de las partidas cosechadas en almacén, que incluirán los datos de trazabilidad del lugar de producción (código, nombre del productor, fecha y hora de inicio y término de cosecha, peso, etc).
 - ⇒ Se protegerá la fruta con una malla antiáfida o una carpeta de plástico durante el tránsito.
 - ⇒ Se verificará la nota de trazabilidad para ordenar el ingreso de la fruta a la empacadora y se guardará registro de la misma para su posible revisión durante las inspecciones auditadoras.
 - ⇒ Se resguardará de plagas la fruta en espera de ser empacada.
- En las **plantas de empaque y cámaras de tratamiento**:
 - ⇒ Se limpiarán las zonas de procesamiento después de procesar otro tipo de frutas y antes de iniciar el procesamiento de naranjas y mandarinas a Perú.
 - ⇒ Se mantendrá separada la fruta a ser inspeccionada y certificada de otras frutas de otros envíos o frutas no consideradas aptas para su exportación.
 - ⇒ Se dispondrá de un sistema de post-cosecha donde se incluya el drenching o inmersión, incluyendo un fungicida de amplio rango, así como lavado y cepillado de la fruta, manteniendo la trazabilidad de los lotes procesados.
 - ⇒ Se mantendrán equipadas las salas de los centros de empaque con lámparas UV o sistema similar para evitar que el producto se infeste de *C. capitata*.
 - ⇒ Se realizarán durante las operaciones de selección y empaque controles visuales de las naranjas y mandarinas para asegurar que los productos no están infestados por *C. capitata* y plagas reglamentadas.
 - ⇒ Se dispondrá en las empacadoras de un área específica dentro de sus instalaciones para la inspección fitosanitaria de la fruta por el MAPA.



- ⇒ Se almacenará la *fruta que no ha recibido tratamiento de frío* en cámaras de mantención que reúnan condiciones de resguardo de plagas.
 - ⇒ Se almacenará la *fruta que ha recibido tratamiento de frío* en cámaras de mantención de uso exclusivo para fruta en esta condición, que reúnan condiciones de resguardo que impidan la infestación. Deberán contar con una infraestructura sólida y de dobles puertas o dobles barreras, en los accesos y salidas del área de almacenaje de la fruta sometida al tratamiento.
 - ⇒ Se dispondrá en las zonas de carga de medidas de resguardo que eviten la infestación o contaminación de la fruta tratada y sin tratar al momento de la carga, pudiendo ser necesario el uso de mallas mosquiteras en las zonas de carga cuando no se disponga de instalaciones de conexión directa de los medios de transporte.
- Se verificarán las plantas de empaque y cámaras de tratamiento.
 - En caso de transporte aéreo, se precintará cada caja o pallet y se protegerá con mallas de diámetro menor de 1,6 x 1,6 mm o cualquier otro material que mitigue la entrada de plagas después de la inspección de exportación.
 - Se realizará **tratamiento en frío contra *C. capitata* APHIS-USDA T-107-a-1, en origen** antes del envío (en instalaciones de frío) o **en tránsito** durante el envío (en contenedores auto refrigerados) que supervisará y certificará un inspector de sanidad vegetal del MAPA, y se supervisará que se realiza de acuerdo a los requisitos establecidos en el P.T. (**Anexo nº1**):

Temperatura de la pulpa	Tiempo de exposición
1,11°C o menos	15 días
1,67°C o menos	17 días

- En caso de realizar **tratamiento de frío en origen**, las **instalaciones de frío** deberán estar **previamente aprobadas por MAPA**, y serán autorizadas **anualmente**, antes del inicio de las exportaciones.
- En caso de realizar **tratamiento de frío en tránsito**, los **contenedores** se autorizarán para cada envío, quedando bajo la responsabilidad del MAPA la ejecución de las actividades de calibración de los sensores. (ver **Anexo nº3**)



- Se realizará una **inspección fitosanitaria de exportación del envío** que consistirá en tomar el **1% de los envases de forma aleatoria** de cada lugar de producción y **se cortarán los frutos sospechosos** de infestación.
- Cada envío irá acompañado de un **Certificado Fitosanitario (CF)** en el que figure la siguiente **Declaración Suplementaria o Adicional (D.A.)**:

"El envío ha sido inspeccionado y cumple con el plan de trabajo para la exportación de frutos frescos de mandarina y naranja de España a Perú, habiéndose verificado que se encuentra libre de: Ceratitis capitata, Aceria sheldoni, Brevipalpus obovatus, Eutetranychus orientalis, Apomyelois ceratoniae, Cryptoblabes gnidiella y Pezothrips kellyanus"

Código del lugar de producción: *. **Código de la empacadora:** **

*: Código/s SIGPAC de la/s parcela/s de donde procede la fruta a exportar.

**: NºRGSEAA

- Se incluirá en el C.F. la siguiente información:
 - ⇒ Número de contenedor y número de precinto del contenedor (en caso de transporte aéreo, incluir la cantidad de precintos colocados en cada caja o pallet).
 - ⇒ *Reporte de calibración y localización de sensores de temperatura para tratamientos cuarentenarios* visado (**timbre y firma**) por el MAPA (ver modelo en **Anexo nº1**).
 - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en origen**:
 - ◊ Fecha de inicio de tratamiento.
 - ◊ Temperatura del tratamiento.
 - ◊ Periodo de exposición.
 - ◊ Reportes del tratamiento (del sistema de registro).
 - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en tránsito**:
 - ◊ Fecha de inicio de tratamiento.
 - ◊ **Registro de temperaturas del tratamiento.**
 - ◊ Periodo de exposición
- El SENASA podrá efectuar **auditorías o supervisiones** al Programa **cuando lo estime pertinente**, comunicado con 45 días de anticipación al MAPA.
- Se sancionará con la separación inmediata del programa, a las empacadoras registradas y certificadas que acepten, parcial o totalmente, fruta para exportación a Perú de lugares de confección no



registrados o de envíos previamente rechazados por MAPA, hasta que se complete una investigación y el MAPA disponga lo conveniente.

- Ante **incumplimientos con las exigencias del P.T. de alguna empacadora y/o cámaras de tratamiento aprobadas por el MAPA**, quedará imposibilitado de funcionar para las exportaciones a Perú hasta que se haya puesto en marcha medidas correctoras y hayan sido aprobadas por el MAPA y SENASA.
- Ante la **detección de alguna irregularidad durante la cosecha** de fruta (no mezclar en una misma caja fruta de lugares de producción registrados y certificados con fruta que no lo esté), se rechazará la fruta, el lugar de producción y el operador quedará inhabilitado para exportar por el resto de la temporada.
- Ante la **detección en origen de larvas vivas de mosca de la fruta** durante la inspección de los envíos, se rechazará el envío, ocasionando la suspensión del lugar de producción hasta que se investiguen las causas y se tomen medidas correctivas necesarias. El resultado de la investigación y de las medidas adoptadas se deberán comunicar al MAPA para su evaluación.
- Ante la **detección en destino** de:
 - ⇒ **Larvas vivas de mosca de la fruta** en el momento de la inspección: se rechazará el envío, notificándolo el SENASA a MAPA para que examine las causas y proponga las medidas correctivas.
 - ⇒ **Plagas de importancia cuarentenaria** para Perú distintas de las incluidas en el P.T: se rechazará el envío y se reevaluará el mismo.
 - ⇒ **Envíos provenientes de lugares de producción** que **no** figuran en el listado oficial comunicados por MAPA como **aprobados** para la exportación a Perú: se rechazará el envío, informándose al MAPA como un incumplimiento.
- Será necesario contar con un Permiso Fitosanitario de Importación emitido por el SENASA, obtenido por el importador o interesado, previo a la certificación y embarque en el país de origen o procedencia.



ACTUACIONES DEL OPERADOR

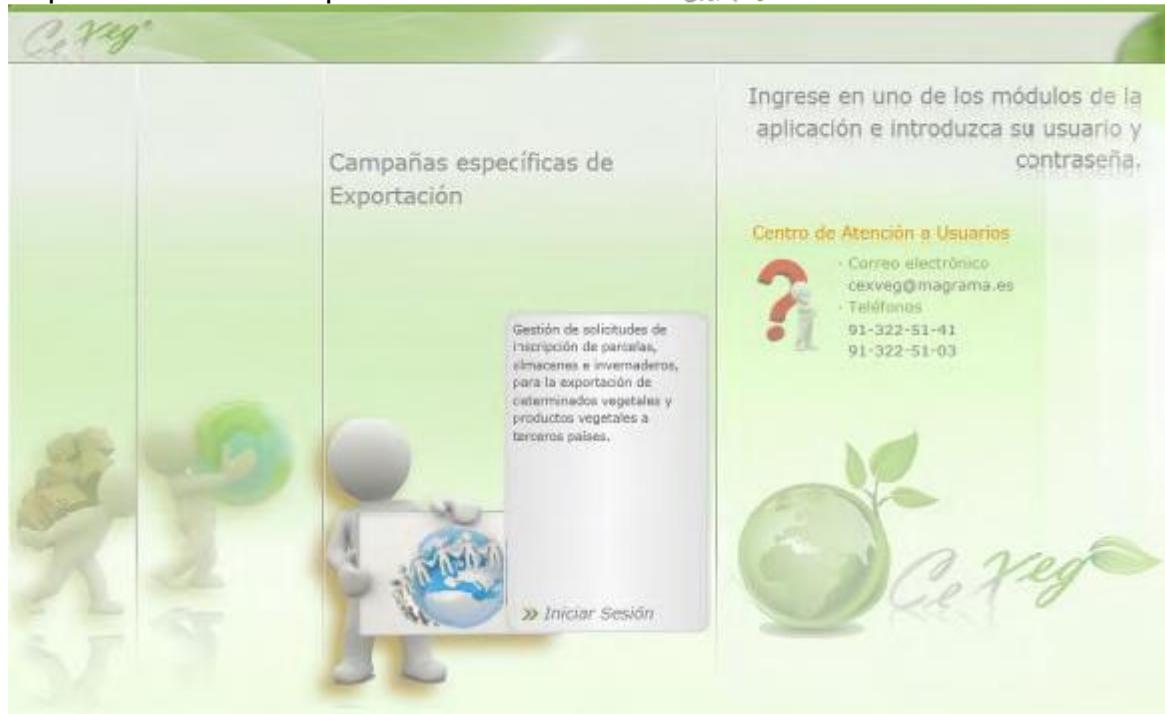
La cumplimentación y presentación de solicitudes deberá realizarse a través del **módulo de Campañas Específicas de Exportación de la aplicación informática Cexveg**



<https://servicio.mapama.gob.es/cexveg/inicio.aspx>

1.- Registro en Cexveg

El Operador deberá registrarse en el módulo de Campañas Específicas de Exportación de la aplicación informática Cexveg.



Para más información sobre cómo registrarse en Cexveg, puede dirigirse al Centro de Atención al Usuario cexveg@mapama.es

2.- Presentación de solicitudes

El operador presentará dos tipos de solicitudes:

- **Solicitud de parcelas:** las parcelas serán inscritas según recinto SIGPAC y se incluirá en cada una de ellas las especies, variedades, producción y superficies de que estén compuestas.
- **Solicitud de almacenes de confección:** los almacenes se grabarán con su número de registro sanitario (Nº RGSEAA).



⇒ **Solicitud de autorización de instalaciones de frío:**

Las empresas que pretendan realizar el tratamiento de **frío en origen** y necesiten autorizar instalaciones deben cumplimentar la solicitud según modelo del **Anexo nº4** y junto con la documentación requerida en la misma dirigirla al Director General de Sanidad de la Producción Agraria a través de su sede electrónica o por los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Del mismo modo, se incluirá como documentación adjunta en la solicitud del almacén de confección y se enviará copia de dicha solicitud de autorización junto al resto de documentación de la instalación a la siguiente dirección de correo electrónico: inspfito@mapama.es

En esta campaña será **necesario hacer siempre una inscripción nueva aunque la instalación esté autorizada en años anteriores o en otras campañas específicas**, dado que debe enviarse el listado de instalaciones autorizadas antes del inicio de exportaciones.

Para la presentación de ambos tipos de solicitudes será necesario adjuntar la siguiente documentación:

- **Contrato o precontrato** con la Entidad Auditora (E.A.) habilitada por la Comunidad Autónoma (C.A.).
- **Declaración jurada** de autorización por parte de los titulares de las parcelas/almacenes para inscribirlas en la Campaña.
- **Declaración de compromiso** de conocimiento y cumplimiento del protocolo para la presente campaña.

3.- Cumplimiento de los requisitos impuestos por Perú

El operador deberá **conocer todos los requisitos establecidos por Perú** en el P.T. (**Anexo nº1**) y comprometerse al cumplimiento de los mismos. A modo de resumen, deberá:



- Mantener los **medios de transporte limpios**, libres de materiales contaminantes y que cumplan con las medidas de resguardo para la fruta de exportación.
- **Acreditar la limpieza y condiciones higiénicas de los contenedores** mediante la documentación justificativa correspondiente; certificado de limpieza y/o higienización o declaración responsable del operador en los términos referidos. O bien, que se trate de un contenedor nuevo.
- Utilizar **envases nuevos y de primer uso**, no permitiéndose el reenvase.
- Utilizar pallets libres de corteza y deben cumplir con la NIMF nº 15 **y estar timbrados en dos lados opuestos del pallet**.
- **Etiquetar** las cajas o envases con una etiqueta de identificación en la cara frontal, con la información requerida:

“NARANJA o MANDARINA DE EXPORTACIÓN A PERÚ”

Lugar de producción (Provincia): _____

Nombre de lugar o número de registro: «Código SigPac de la parcela»

Nombre o número de registro de la empacadora: «Nº RGSEAA»

Nombre del Producto: «Naranja o mandarina»

- Mantener poblaciones bajas de moscas de la fruta en los lugares de producción.
- Mantener disponibles y actualizados los registros de autorizaciones y de actividades de los almacenes de confección y cámaras de tratamiento.
- En los **lugares de producción**:
 - ⇒ Realizar una vigilancia y monitoreo de *Ceratitis capitata* y de las plagas reglamentadas que preocupan a Perú.
 - ⇒ Instalar al menos 1 trampa tipo Jackson o Delta cebadas con atrayente sexual (Trimedlure) específica para adultos macho de *Ceratitis capitata* por unidad de inspección (superficie máxima de 10 has.).
 - ⇒ Durante la floración y la temporada de fructificación llevar a cabo el control fitosanitario apropiado, monitoreo, prevención e integración de programas de manejo de plagas, con el propósito de reducir la presencia de plagas reglamentadas para Perú.
 - ⇒ Realizar inspecciones periódicas y estar alerta a *Ceratitis capitata* y a las plagas reglamentadas durante todas las actividades que se



realizan.

- ⇒ Aplicar medidas preventivas para atenuar los riesgos de *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblabes gnidiella* y *Pezothrips kellyanus* siguiendo las especificaciones del Manejo Integrado de Plagas.
- ⇒ Aplicar productos fitosanitarios autorizados durante la temporada de cultivo, en el momento y el lugar que sea necesario.
- ⇒ Cosechar la fruta del árbol y nunca del suelo, y no mezclar fruta procedente de lugares de producción registrados y certificados por MAPA con fruta de lugares de producción no registrados y no certificados.
- ⇒ Recibir inspecciones por parte de la C.A. (o E.A. cuando así lo determine la C.A.) con el fin de verificar que el lugar de producción sea libre o de baja prevalencia de plagas cuarentenarias.
- En la movilización de fruta desde los **lugares de producción aprobados al almacén de confección aprobado**:
 - ⇒ Guardar o registrar las notas de autorización de cosecha de los productores, así como las notas de recepción de las partidas cosechadas en almacén, que incluirán los datos de trazabilidad del lugar de producción (código, nombre del productor, fecha y hora de inicio y término de cosecha, peso, etc).
 - ⇒ Proteger la fruta con una malla antiáfida o una carpa de plástico durante el tránsito.
 - ⇒ Verificar la nota de trazabilidad para ordenar el ingreso de la fruta al almacén de confección y guardar registro de la misma para su posible revisión durante las inspecciones auditadoras.
 - ⇒ Resguardar de plagas la fruta en espera de ser empacada.
- En los **almacenes de confección y cámaras de tratamiento**:
 - ⇒ Limpiar las zonas de procesamiento después de procesar otro tipo de frutas y antes de iniciar el procesamiento de naranjas y mandarinas a Perú.
 - ⇒ Mantener separada la fruta a ser inspeccionada y certificada de otras frutas de otros envíos o frutas no consideradas aptas para su exportación.
 - ⇒ Disponer de un sistema de post-cosecha donde se incluya el drenching o inmersión que incluya un fungicida de amplio rango, así como lavado y cepillado de la fruta, manteniendo la



trazabilidad de los lotes procesados.

- ⇒ Mantener equipadas las salas de los centros de empaque con lámparas UV o sistema similar para evitar que el producto se infeste de *Ceratitis capitata*
- ⇒ Realizar durante las operaciones de selección y empaque controles visuales de las naranjas y mandarinas para asegurar que los productos no están infestados por *C. capitata* y plagas reglamentadas.
- ⇒ Disponer en los almacenes de confección de un área específica dentro de sus instalaciones para la inspección fitosanitaria de la fruta por el MAPA.
- ⇒ Almacenar la **fruta que no ha recibido tratamiento de frío** en cámaras de mantención que reúnan condiciones de resguardo de plagas.
- ⇒ Almacenar la **fruta que ha recibido tratamiento de frío** en cámaras de mantención de uso exclusivo para fruta en esta condición, que reúnan condiciones de resguardo que impidan la infestación. Deberán contar con una infraestructura sólida y de dobles puertas o dobles barreras, en los accesos y salidas del área de almacenaje de la fruta sometida al tratamiento.
- ⇒ Disponer en las zonas de carga de medidas de resguardo que eviten la infestación o contaminación de la fruta tratada y sin tratar al momento de la carga, pudiendo ser necesario el uso de mallas mosquiteras en las zonas de carga cuando no se disponga de instalaciones de conexión directa de los medios de transporte.
- ⇒ Recibir una **inspección obligatoria por parte de la C.A.** (o E.A. cuando así lo determine la C.A.) **antes de formalizar el listado del Registro** con el fin de comprobar, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad, y una **segunda inspección obligatoria antes del inicio de las exportaciones**, en los siguientes casos:
 - a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
 - b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.
 - c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica.



- En caso de **transporte aéreo**, precintar cada caja o pallet y protegerlo con mallas de diámetro menor de 1,6 x 1,6 mm o cualquier otro material que mitigue la entrada de plagas después de la inspección de exportación.

4.- Inspección de exportación en almacén

Los **almacenes de confección** que **soliciten ser autorizados** para que las inspecciones fitosanitarias necesarias para la exportación se realicen en sus propias instalaciones, deberán solicitarlo al Director General de Sanidad de la Producción Agraria siguiendo el modelo de solicitud adjunto en el **Anexo nº5** de este documento. Dicha solicitud deberá efectuarse a través de su sede electrónica o por los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Junto a esta solicitud formal se deberá adjuntar una **memoria** que incluya la siguiente información:

- ◊ Indicación de los envíos que previsiblemente se vayan a efectuar: productos, orígenes y destinos.
- ◊ Dirección de cada almacén (bastará una sola solicitud para los almacenes ubicados en una misma provincia).
- ◊ Número de registro sanitario
- ◊ Planos de las instalaciones.
- ◊ Descripción del instrumental e instalaciones fitosanitarias a disposición de la empresa en cada uno de los almacenes, cumpliendo al menos con los aspectos indicados en el **Anexo nº6** de este documento. Designación de un técnico responsable para el seguimiento de los controles fitosanitarios en las instalaciones, que tendrá cualificación académica igual, al menos, a la exigida a los inspectores del Servicio de Inspección de Sanidad Vegetal en Frontera (S.I.S.V.F.), (Ingeniero Agrónomo, Ingeniero de Montes, Ingeniero Técnico Agrícola o Ingeniero Técnico Forestal o titulaciones equivalentes según la legislación vigente). Este realizará, en su caso, controles en las instalaciones, independientes de los que realiza el S.I.S.V.F., y de acuerdo con las instrucciones que en tal sentido les sean impartidas por éstos, velando por que la instalación y el equipamiento se encuentren en perfectas condiciones para la realización de los controles oficiales por parte del S.I.S.V.F.
El técnico deberá estar presente en la instalación donde se lleve a cabo la inspección fitosanitaria oficial en los casos en los que sea requerido por el S.I.S.V.F.
- ◊ Programa de control fitosanitario en la instalación.



- ◊ Datos de contacto: teléfono y correo electrónico del técnico responsable.
- ◊ Informe justificativo de cumplimiento de la normativa vigente de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- ◊ En el caso de que el almacén disponga de instalaciones frigoríficas que requieran la autorización para llevarse a cabo en ellas tratamientos de frío previos a la exportación, éstas deberán ser inspeccionadas y cumplir con los requisitos de autorización que se exponen en el apartado de "Otras consideraciones" de este documento de pautas.

La prestación de este servicio de inspección fitosanitaria en almacén quedará supeditada a la disponibilidad del personal inspector.



ACTUACIONES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

La C.A. deberá conocer todos los requisitos impuestos por Perú en el P.T. (ver **Anexo nº1**) y supervisar su cumplimiento.

A través de deberá:

- Autorizar a las E.A., si procede.
- Revisar y validar las solicitudes de parcelas y almacenes que los operadores han presentado una vez hayan sido revisadas y formalizadas por la E. A. En este momento las parcelas y almacenes estarán **INSCRITOS EN LA CAMPAÑA**.
- Definir las Unidades de Inspección (U.I.). La C. A. podrá autorizar a la E.A. a definir las U.I. cuando así lo determine.
- Realizar las correspondientes inspecciones. La C.A. podrá autorizar a la E.A. a realizar dichas inspecciones cuando así lo determine.
- Grabar todas las inspecciones de control y seguimiento y validarlas. La C.A. podrá autorizar a la E.A. a grabar dichas inspecciones cuando así lo determine. Los almacenes de confección y las parcelas pertenecientes a U. I. cuyas inspecciones sean favorables estarán entonces **AUTORIZADAS PARA EXPORTAR**.

The screenshot shows a search interface titled "Buscador de Inspecciones". It includes fields for "Fecha Presentación" (Desde: 15, Hasta: 15), "Campaña" (Naranjas y mandarinas a Perú), "Entidad" (Selecione una Entidad), "Comunidad" (Selecione una Comunidad), "Provincia" (Selecione una Provincia), "Municipio" (Selecione un Municipio), "Tipo" (Selecione un Tipo), "Estado" (Selecione un Estado), "Polígono", "Parcela", and "Recinto". On the right, there is a legend for inspection status: Preinscrita (blue square), Trámite (yellow square), Autorizada por Entidad Auditora (green square), Rechazada (red square), Rechazada temporal (orange square), Rechazada por Comunidad (brown square), and Autorizada para Exportación (light green square).

- En **almacenes de confección**: Realizar cada campaña, una **primera inspección obligatoria antes de formalizar el listado del Registro** para comprobar, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad. Esta inspección se grabará en como "primera inspección", quedando en "amarillo" si es favorable.

Además, será necesario realizar una **segunda inspección obligatoria en los siguientes casos**:



- a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
- b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.
- c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica.

Esta segunda inspección se realizará **antes del inicio de las exportaciones** y se grabará en *CerReg* como "inspección final", quedando en "verde" si es favorable y por lo tanto AUTORIZADO PARA EXPORTAR.

Cuando no se den ninguno de estos casos, también deberá grabarse una segunda inspección en *CerReg* como "inspección final", quedando en "verde" al ser favorable y, por tanto, el almacén quedará AUTORIZADO PARA EXPORTAR.

La C.A. podrá autorizar a la E.A. cuando así lo determine.

Además, deberá:

- Comprobar que la información relativa al listado de parcelas y almacenes autorizados para exportar sea correcta.
- En los **lugares de producción**:
 - ⇒ Mantener un **sistema de vigilancia en todas las provincias** donde se ubiquen los lugares de producción autorizados.
 - ◊ Para el caso de *C. capitata*, se utilizará la red de vigilancia existente en áreas citrícolas.
 - ◊ Supervisar durante la floración y la temporada de fructificación que se lleve a cabo el control fitosanitario apropiado, monitoreo, prevención e integración de programas de manejo de plagas, comprobando el correcto registro en los cuadernos de campo para *C. capitata* y resto de plagas de cuarentena.
 - ⇒ Conservar los informes de vigilancia fitosanitaria, y estar disponibles para el MAPA, bajo petición.
 - ⇒ Mantener un sistema de monitoreo de *Ceratitis capitata* para verificar la fluctuación poblacional.
 - ⇒ Realizar inspecciones con el fin de verificar que el lugar de producción sea libre o de baja prevalencia de plagas cuarentenarias que grabará en *CerReg* como se ha explicado en este apartado.



ACTUACIONES DE LA ENTIDAD AUDITORA

La E.A. deberá conocer todos los requisitos establecidos por Perú en el P.T. (ver **Anexo 1**).

A través de  deberá:

- Registrarse en el módulo de Campañas Específicas de Exportación.
- Solicitar la autorización de la C.A. para cada campaña específica de exportación.
- Tener un contrato o precontrato con el solicitante en el que se incluyan los datos de parcelas y almacenes solicitados para su comprobación.
- Revisar y formalizar las solicitudes de parcelas y almacenes de confección que los operadores han presentado, previamente a la validación de la C.A.
- Cuando así lo determine la C.A.:
 - ⇒ Definir las U.I.
 - ⇒ Realizar las inspecciones correspondientes.
 - ⇒ Grabar todas las inspecciones de control y seguimiento para que puedan ser validadas por la C.A.
- En **almacenes de confección**: realizar cada campaña, cuando así lo determine la C.A., una **primera inspección obligatoria antes de formalizar el listado del Registro** para comprobar, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad. Esta inspección se grabará en  como “*primera inspección*”, quedando en “amarillo” si es favorable.
Además, será necesario realizar una **segunda inspección obligatoria en los siguientes casos**:
 - a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
 - b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.
 - c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica.



Esta segunda inspección se realizará **antes del inicio de las exportaciones** y se grabará en *CeXeg* como “*inspección final*”, quedando en “verde” si es favorable y por lo tanto AUTORIZADO PARA EXPORTAR.

Cuando no se den ninguno de estos casos, también deberá grabarse una segunda inspección en *CeXeg* como “*inspección final*”, quedando en “verde” al ser favorable y, por tanto, el almacén quedará AUTORIZADO PARA EXPORTAR.

Además, cuando así lo determine la C.A., deberá:

- En los **lugares de producción**:

- ⇒ Supervisar durante la floración y la temporada de fructificación que se lleve a cabo el control fitosanitario apropiado, monitoreo, prevención e integración de programas de manejo de plagas, comprobando el correcto registro en los cuadernos de campo para *C. capitata* y resto de plagas de cuarentena.
- ⇒ Realizar inspecciones con el fin de verificar que el lugar de producción sea libre o de baja prevalencia de plagas cuarentenarias que grabará en *CeXeg* como se ha explicado en este apartado.



ACTUACIONES DEL MAPA

- Dar de alta en la aplicación *Cexeg* a los operadores que soliciten inscribirse en la campaña.
- **Enviar a Perú** oficialmente el **listado** con el registro de parcelas, almacenes de confección e instalaciones de frío, **previo al inicio de la temporada de exportación**. No obstante, cualquier modificación de la lista de almacenes de confección e instalaciones de frío que se realice durante el transcurso de la temporada de exportación, deberá notificarse de forma oportuna.
- Mantener un registro actualizado de todas las interceptaciones de plagas llevadas a cabo durante el cumplimiento de este P.T.
- Solicitar a la C.A. los informes de vigilancia fitosanitaria bajo petición del SENASA.
- En caso de **tratamiento de frío en origen**, aprobar anualmente todas las instalaciones de frío y comprobar que cumplen correctamente las condiciones descritas en el P.T.
- En caso de **tratamiento de frío en tránsito**, autorizar los contenedores para cada envío, quedando bajo la responsabilidad del MAPA la ejecución de las actividades de calibración de los sensores. (ver **Anexo nº3**).

El inspector del PCF, deberá:

- En caso de realización de **tratamiento de frío en origen**, recibir:
 - ⇒ Las **solicitudes de autorización de instalaciones de frío** junto con la documentación requerida a través de sede electrónica o por los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, así como a través de la dirección de correo electrónico de inspfito@mapama.es.
 - ⇒ Las **solicitudes de inspección de las instalaciones de frío** (a través de la solicitud de **aviso de confección** en el módulo de exportación de la aplicación informática *Cexeg*).
- Recibir todas las **solicitudes de exportación** a través de la aplicación informática *Cexeg*. No se podrá realizar ninguna actuación por parte del servicio de inspección de sanidad vegetal en frontera (SISVF) si previamente no hay una solicitud tramitada en *Cexeg*, salvo situación



muy excepcional autorizada por la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGASCF).

- Validar el aviso de confección de la solicitud de C.F. para que así el operador pueda continuar rellenando dicha solicitud.
- Inspeccionar la fruta antes del embarque, que consistirá en tomar el **1% de los envases de forma aleatoria** de cada lugar de producción y **cortar los frutos sospechosos** de infestación.
- Verificar:
 - ⇒ El correcto etiquetado de las cajas en la cara frontal de cada caja, con la información detallada.
 - ⇒ Que los medios de transporte se encuentran limpios y libres de materiales contaminantes.
 - ⇒ El despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte, evitando el riesgo e infestación con plagas en el movimiento de la fruta tratada a los medios de transporte, pudiendo ser necesario el uso de mallas mosquiteras en las zonas de carga cuando no se disponga de instalaciones de conexión directa de los medios de transporte.
 - ⇒ Que los contenedores utilizan sellos o precintos oficiales de MAPA.
- Supervisar y certificar el tratamiento de frío.
- Visar (firma y timbre) el *Reporte de calibración y localización de sensores de temperatura para tratamientos cuarentenarios* (ver modelo en **Anexo nº1**)
- Solicitar la documentación justificativa correspondiente (certificado de limpieza y/o higienización o declaración responsable del operador en los términos referidos) que acredite todos los controles de limpieza y condiciones higiénicas de los contenedores utilizados para el transporte, o que se trate de contenedores nuevos.
- Emitir los **Certificados Fitosanitarios (C.F.)** con la siguiente **Declaración Suplementaria** correspondiente tras realizar la inspección en el PCF o en centros autorizados por MAPA:



"El envío ha sido inspeccionado y cumple con el plan de trabajo para la exportación de frutos frescos de mandarina y naranja de España a Perú, habiéndose verificado que se encuentra libre de: Ceratitis capitata, Aceria sheldoni, Brevipalpus obovatus, Eutetranychus orientalis, Apomyelois ceratoniae, Cryptoblabes gnidiella y Pezothrips kellyanus"

Código del lugar de producción: *. Código de la empacadora: **

*: Código/s SIGPAC de la/s parcela/s de donde procede la fruta a exportar.

**: NºRGSEAA

- El C.F. incluirá, además:

- ⇒ Número de contenedor y número de precinto del contenedor (en caso de transporte aéreo, incluir la cantidad de precintos colocados en cada caja o pallet): se grabará a la hora de realizar la inspección física, en la pestaña de "Inspección física".

- ⇒ Reporte de calibración y localización de sensores de temperatura para tratamientos cuarentenarios, visado por el MAPA (ver modelo en **Anexo nº1**).
 - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en origen**:
 - ◊ Fecha de inicio de tratamiento.
 - ◊ Temperatura del tratamiento.
 - ◊ Periodo de exposición.
 - ◊ Reportes del tratamiento (del sistema de registro).
 - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en tránsito**:
 - ◊ Fecha de inicio de tratamiento.
 - ◊ Registro de temperaturas ($^{\circ}\text{C}$).
 - ◊ Periodo de exposición.

INSPECCIÓN DE EXPORTACIÓN EN ALMACÉN

MAPA deberá autorizar a los **almacenes de confección** que lo soliciten para poder realizar las inspecciones fitosanitarias necesarias para la exportación en sus propias instalaciones. Para ello, los inspectores del **MAPA** deberán cumplir con los procedimientos indicados conforme a la normativa vigente y a las instrucciones establecidas por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria (D.G.S.P.A) relativas a



autorización de los almacenes de confección de frutas y hortalizas, para la realización de la inspección fitosanitaria de exportación destinada a países terceros, una vez que los operadores hayan solicitado la autorización al Director General de Sanidad de la Producción Agraria. La información que debe incluir la memoria que debe presentarse adjunta a la solicitud están indicados en el apartado "actuaciones del operador" de este documento.

Por tanto, el inspector del MAPA solo podrá realizar las inspecciones de exportación en almacenes autorizados para ello. De no estar autorizado el almacén, la inspección de exportación deberá realizarse en el PCF.

INSPECCIÓN DE AUTORIZACIÓN DE INSTALACIONES DE FRÍO

Además, en el caso que el almacén disponga de instalaciones frigoríficas que requieran la autorización para llevarse a cabo en ellas tratamientos de frío previos a la exportación, **MAPA** deberá inspeccionar dichas instalaciones conforme a lo indicado en la normativa vigente y a las instrucciones establecidas por la D.G.S.P.A relativas a la autorización de instalaciones frigoríficas para tratamiento de frío en origen para exportación de vegetales y productos vegetales destinados a países terceros.



OTRAS CONSIDERACIONES

- Será necesario contar con un Permiso Fitosanitario de Importación emitido por el SENASA.
- En caso de realizar **tratamiento de frío en tránsito**, aportar en destino los documentos de calibración y localización de sensores y los datos de fecha de inicio de tratamiento, registro de temperaturas y periodo de exposición.
- En caso de realizar **tratamiento de frío en origen**, aportar los reportes del tratamiento (del sistema de registro) y el *Reporte de calibración y localización de sensores de temperatura para tratamientos cuarentenarios*, visado (**timbre y firma**) por el MAPA (ver modelo en **Anexo nº1**).
- Una vez habilitadas las exportaciones, el exportador deberá **solicitar el Certificado Fitosanitario** mediante una solicitud tipo "Campañas Específicas", a través del **módulo de Exportación** de la aplicación informática *CexReg*, teniendo en cuenta que para el caso concreto de tratamiento de frío en origen esta campaña tiene "**aviso de confección**". La solicitud de aviso de confección se presentará con la suficiente antelación y al menos con 48h antes. **En caso de tratamiento de frío en tránsito**, el exportador deberá cumplimentar en la casilla de "observaciones" de la pestaña "Datos Campaña" el tipo de tratamiento que se realiza, tal y como se indica a continuación:

The screenshot shows the 'CexReg' software interface for 'EXPORTACIÓN'. On the left is a vertical menu with options like 'Menú', 'Exportación', 'D. Adicional-CA', 'Impresos I y III', 'Mis Datos', 'B. Especies', 'Acerca de', and 'Soporte'. The main window has a green header bar with icons and the text 'Sesión iniciada p... Cu...' and 'EXPORTACIÓN'. Below this is a form titled 'Solicitud (Campañas Específicas) - Con Aviso'. It has two tabs: 'Datos Campaña' (selected) and 'Datos Básicos'. Under 'Datos Campaña', there's a section for 'Detalle de Campaña' with fields for 'Campaña *' (set to 'Aviso de Confección: SI'), 'Especie *' (with dropdown 'Selecciona la Especie'), 'Código TARIC *' (text input), 'Teléfono Operador' (text input), and 'Observaciones' (text area containing 'Tratamiento de frío en Tránsito'). To the right is a 'Lugar de Confección' section with fields for 'Número de Operador' (text input), 'Nombre Operador' (text input), and 'Periodo de Confección' with date/time inputs for 'Fecha y Hora Inicio' and 'Fecha y Hora Fin'. At the bottom of the form is a table for 'Procedencia (SIGPAC)' with columns for Código SigPac, Provincia, Municipio, Prod. Estimada (kg), Prod. Exportada (kg), Prod. a Exportar (kg), Estado, and Op. There's also a note: 'NOTA: La producción a exportar se podrá indicar una vez aceptado el aviso de confección.' with 'Añadir' and 'Eliminar' buttons. The bottom right of the form has a 'Presentar' button.

- Una vez aprobada la inspección correspondiente, el exportador deberá finalizar la tramitación de la solicitud para obtener el **Certificado Fitosanitario** a través del módulo de Exportación de la aplicación informática *CexReg*.



- Asegurar que todas las cajas o envases dispongan del etiquetado con la información requerida.
- Se mantendrán los **medios de transporte limpios**, libres de materiales contaminantes y que cumplan con las medidas de resguardo para la fruta de exportación.
- Se realizará **tratamiento de frío contra C. capitata APHIS-USDA T-107-a-1, en origen** antes del envío (en instalaciones de frío) o **en tránsito** durante el envío (en contenedores auto refrigerados) que supervisará y certificará un inspector de sanidad vegetal del MAPA, y se supervisará que se realiza de acuerdo a los requisitos establecidos en el P.T. (**Anexo nº1**):

Temperatura de la pulpa	Tiempo de exposición
1,11°C o menos	15 días
1,67°C o menos	17 días

⇒ **Tratamiento en origen:**

- ◊ Sólo podrá ser realizado en **instalaciones de frío** que hayan sido **autorizadas y registradas** previamente **por MAPA**. En esta campaña será necesario **hacer siempre una inscripción nueva**, aunque la instalación esté autorizada en años anteriores o en otras campañas específicas, dado que **cada año debe enviarse el listado de instalaciones autorizadas antes de inicio de exportaciones**.
- ◊ La aprobación de una instalación de frío se realizará sólo cuando el equipamiento e instalaciones hayan sido calibrados, aprobados y certificados, incluyendo el sistema informático de registro de temperaturas.
- ◊ Las instalaciones de frío deben asegurar un adecuado resguardo fitosanitario, con puertas y mecanismos de cierre ajustables y que puedan sellarse, y control termostático para enfriar y mantener la temperatura de la fruta durante todo el periodo de duración del tratamiento. El diseño debe permitir una buena distribución del aire frío, logrando que todos los sectores estén a una misma o semejante temperatura, sin que esto implique superar la temperatura máxima límite.
- ◊ Contar con áreas de resguardo post-tratamiento adecuadas para evitar la infestación de plagas, además de áreas de carga unidas a la instalación, lo que permite aislar del medio exterior la operación de despacho post-tratamiento, inspección y certificación.



- ◊ El registrador de temperaturas debe iniciar su funcionamiento al menos 30 minutos antes de comenzar la carga.
- ◊ Los sensores deben estar cubiertos en al menos dos tercios de su extremo por la pulpa de la fruta.
- ◊ Para que las instalaciones de frío sean autorizadas, deberán cumplir los **requisitos exigidos por Perú**:
 - Previo a la realización de los tratamientos:
 - Registrar la temperatura de pulpa de la fruta de cada pallet, de preferencia en la zona central del pallet al momento de salir del almacén de frío, y luego tomar nota de la temperatura mínima y máxima registrada, según el tratamiento al que la fruta será sometida.
 - Encontrarse en buenas condiciones operativas, permitir el cierre hermético y un correcto sellado, comprobando el buen funcionamiento del sistema de expulsión de frío.
 - Se requieren registros de temperatura desde los puntos críticos de la instalación de frío relacionados con la ubicación de los humificadores o ventiladores.
 - Los cables de los sensores deben tener una longitud tal que permita colocar los sensores en los pallets ubicados en los extremos.
 - Los sensores están conectados a un ordenador que permite registrar lecturas de temperaturas durante el tratamiento.
 - Los ordenadores son capaces de elaborar una lista impresa que identifique cada sensor, tiempo y temperatura.
 - Los sensores están conectados a un ordenador que permite registrar lecturas en intervalos de 1 hora.
 - Tal y como establece el P.T., las instalaciones de frío deben ser capaces de albergar, según Anexo I del P.T (**Anexo nº1**):
 - Una o más **sondas de aire** deben estar colocadas respectivamente en la entrada y en la salida del sistema de enfriamiento o del ventilador en el contenedor.
 - Al menos 3 **sondas de pulpa**.
 - Los sensores deben estar en el rango de $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ y las dos lecturas consecutivas dentro del rango de $0,1^{\circ}\text{C}$.



Además, las instalaciones de frío deberán cumplir con los siguientes **requisitos mínimos exigibles** para ser autorizadas:

- Los registradores tienen el mismo grado de precisión que los sensores y son capaces de alojar el número necesario de sondas.
 - Los registradores de temperatura son capaces de registrar y almacenar datos durante el periodo del tratamiento, más el tiempo necesario hasta que los datos puedan ser examinados por el MAPA o por el personal autorizado por el MAPA.
 - Los ordenadores identifican en una lista impresa cada sensor, tiempo y temperatura, con el código de la instalación correspondiente.
 - La lectura de los sensores es directa en la pantalla del ordenador y el sistema de grabación.
 - Estar limpias, sin restos ni olores de otras mercancías.
 - Tener capacidad suficiente para realizar el tratamiento como mínimo de un contenedor, dejando espacio suficiente entre palets para la circulación del aire y ubicación de sensores.
 - Tener la posibilidad de ser precintadas, en caso y forma necesaria.
 - Estar asociadas a un almacén autorizado para la realización de la inspección de exportación (según lo indicado en el apartado de "Actuaciones del Operador" de este documento), o disponer de instalaciones y medios que permitan la realización de la misma, cumpliendo en este último caso, los requisitos que se especifican en el **Anexo nº7**.
- ◊ Los códigos de registro de las instalaciones autorizadas consistirán en el Número de Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos del almacén al que pertenezca la cámara (NºRGSEAA), precedido de las siglas TFO/¹, un número de orden de la cámara respecto/sobre el total de cámaras seguido de un guión y el número total de cámaras de frío de la instalación. (Ej: TFO1_Nº total de cámaras/NºRGSEAA; TFO2_Nº total de cámaras/NºRGSEAA; etc.)

¹ Para el caso de contenedores, el código de registro consistirá en el NºRGSEAA precedido de las siglas TFOC/, un número de orden del contenedor respecto/sobre el total de contenedores seguido de un guión y el número total de contenedores de la instalación (Ej: TFOC1_Nº total de contenedores/NºRGSEAA; TFOC2_Nº total de contenedores/NºRGSEAA; etc.)



- ◊ Las instalaciones de frío deberán estar identificadas con un cartel en el que se indique el código de instalación homologada (**TFOX²** **Nºtotal de cámaras/NºRGSEAA**) y un cartel que indique "PERÚ".
- ◊ El calibrado y colocación de sensores lo hará el frigorista o el responsable técnico de la empresa en presencia del MAPA. (ver requisitos de calibración en **Anexo nº3**)
- ◊ A través del **módulo de Exportación** de la aplicación informática *CexReg* en la pestaña de "Productos" es obligatorio grabar el/los **número/s de contenedor/es** en la casilla de "Matricula/NºContenedor":

⇒ **Tratamiento en tránsito**, en contenedores auto-refrigerados autorizados para cada envío, quedando bajo la responsabilidad del MAPA la ejecución de las actividades de calibración de los sensores.

- Se sancionará con la separación inmediata del programa, a las empacadoras registradas y certificadas que acepten, parcial o totalmente, fruta para exportación a Perú de lugares de confección no registrados o de envíos previamente rechazados por MAPA, hasta que se complete una investigación y el MAPA disponga lo conveniente.
- Ante **incumplimientos con las exigencias del P.T. de alguna empacadora y/o cámaras de tratamiento aprobadas por el MAPA**, quedará imposibilitado de funcionar para las exportaciones a Perú hasta que se haya puesto en marcha medidas correctoras y han sido aprobadas por el MAPA y SENASA.
- Ante la **detección de alguna irregularidad durante la cosecha** de fruta (no mezclar en una misma caja fruta de lugares de producción registrados y certificados con fruta que no lo esté), se rechazará la fruta, el lugar de producción y el operador quedará inhabilitado para exportar por el resto de la temporada.
- Ante la **detección en origen de larvas vivas de mosca de la fruta** durante la inspección de los envíos, se rechazará el envío, ocasionando la suspensión del lugar de producción hasta que se concerte una investigación sobre las causas y se tomen medidas correctivas

² TFOC/ para el caso de contenedores.



necesarias. El resultado de la investigación y de las medidas adoptadas se deberán comunicar al MAPA para su evaluación.

- Ante la **detección en destino** de:

- ⇒ **Larvas vivas de mosca de la fruta** en el momento de la inspección: se rechazará el envío, notificándolo el SENASA a MAPA para que examine las causas y proponga las medidas correctivas.
- ⇒ **Plagas de importancia cuarentenaria** para Perú distintas de las incluidas en el P.T: se rechazará el envío y se reevaluará el mismo.
- ⇒ **Envíos provenientes de lugares de producción** que no figuran en el listado oficial comunicados por MAPA como **aprobados** para la exportación a Perú: se rechazará el envío, informándose al MAPA como un incumplimiento.



ANEXOS

- ANEXO 1:** **"PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTOS FRESCOS DE NARANJA (*Citrus sinensis*) Y MANDARINA (*Citrus reticulata*) DESDE ESPAÑA HACIA PERÚ CON TRATAMIENTO DE FRÍO".**
- ANEXO 2:** **BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS PLAGAS REGLAMENTADAS QUE PERÚ HA IDENTIFICADO EN ESTE P.T.**
- ANEXO 3:** **CALIBRACIÓN Y COLOCACIÓN DE SENsoRES PARA LA REALIZACIÓN DEL TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN.**
- ANEXO 4:** **MODELO DE SOLICITUD PARA LA AUTORIZACIÓN DE INSTALACIONES DE FRÍO PARA LA REALIZACIÓN DE TRATAMIENTOS DE FRÍO EN ORIGEN PARA EXPORTACIÓN DE VEGETALES Y PRODUCTOS VEGETALES.**
- ANEXO 5:** **MODELO DE SOLICITUD PARA LA AUTORIZACIÓN DE ALMACÉN DE CONFECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS, PARA LA REALIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN FITOSANITARIA DE EXPORTACIÓN.**
- ANEXO 6:** **REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE ALMACENES DE CONFECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS, PARA LA REALIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN FITOSANITARIA DE EXPORTACIÓN.**
- ANEXO 7:** **REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS PARA TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN PARA LA REALIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN DE EXPORTACIÓN.**

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 1

*Plan de Trabajo para la exportación de
frutos frescos de naranjas (*Citrus sinensis*) y
mandarinas (*Citrus reticulata*) desde España
hacia Perú con tratamiento de frío*

**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTOS FRESCOS DE
NARANJA (*Citrus sinensis*) Y MANDARINA (*Citrus reticulata*) DESDE ESPAÑA
HACIA PERU CON TRATAMIENTO DE FRÍO**

2021

1. INTRODUCCIÓN

Este Plan de Trabajo es un acuerdo conjunto entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España - MAPA y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Perú, que tiene como objetivo cumplir con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Perú para importar naranja (*Citrus sinensis*) y mandarina (*Citrus reticulata*), fruta fresca, y garantizar que los envíos no presenten riesgo cuarentenario con respecto a *Ceratitis capitata*, *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblabes gnidiella*, *Pezothrips kellyanus*, durante su cultivo, cosecha, poscosecha y embarque.

2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.
- El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.
- Productores, exportadores, empacadoras y cámaras para tratamiento de frío, que para efectos del presente Plan de Trabajo se denominarán Exportadores.

3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

3.1. De ambos servicios

- Mantener operativo el Plan de Trabajo para la exportación de frutos de naranja y mandarina desde España a Perú.
- Realizar supervisiones y auditorías al Plan de Trabajo.

3.2. Del MAPA

- Ejecutar y supervisar actividades indicadas en el presente Plan de Trabajo manteniendo registros de cada una de ellas.
- Registrar anualmente los lugares de producción, empacadoras y cámaras de tratamiento que deseen exportar frutos frescos de naranja y mandarina a Perú.
- Enviar oficialmente el listado con el registro de lugares de producción, empacadoras y cámaras de tratamiento que exportarán frutos frescos de naranja y mandarina a Perú previo al inicio de la temporada de exportación.
- Certificación de los lugares de producción, empacadoras y las cámaras de tratamiento cumpliendo estrictamente los Procedimientos del MAPA.
- Garantizar que los inspectores del MAPA, quienes trabajan en el programa de exportación, estén apropiadamente capacitados.
- Realizar visitas de supervisión a los lugares de producción, empacadoras y las cámaras de tratamiento, verificar la inspección fitosanitaria, certificación y embarque de naranja y mandarina de exportación a Perú.
- Supervisar cada tratamiento a realizarse sobre envíos con destino a Perú.
- Suspender o cancelar la aprobación de cualquier lugar de producción, empacadora o cámaras de tratamiento que no cumplan con el Plan de Trabajo, hasta que MAPA y SENASA Perú conduzcan una investigación y se tomen medidas apropiadas para el mejoramiento.
- Mantener un registro actualizado de todas las intercepciones de plagas llevadas a cabo durante el cumplimiento de este Plan de Trabajo.
- Verificar que todas las cajas o envases dispongan de una etiqueta de identificación con la información requerida.

- Verificar que los medios de transporte se encuentren limpios, libres de materiales contaminantes y que cumplan con las medidas de resguardo para la fruta de exportación.
- Emitir el Certificado Fitosanitario de Exportación oficial con la declaración adicional y el detalle del tratamiento cuarentenario exigidos por Perú.
- Visar (firma y timbre) el reporte de la calibración, realizada por MAPA, de los sensores utilizados para los tratamientos de frío.
- Informar con 45 días de anticipación al inicio de la primera exportación, para la participación de 02 especialistas del SENASA para verificar las inspecciones y tratamiento de frío de los envíos de naranja y mandarina frescas.

3.3. Del SENASA

- Proporcionar, mantener y coordinar el Plan de Trabajo para la exportación de frutos frescos de naranja y mandarina de España a Perú.
- Supervisar y/o auditar el cumplimiento del Plan de Trabajo en cualquier época del año cuando estime necesario siguiendo lo establecido en la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias – 20 (NIMF 20) y comunicando con un mínimo de 60 días de antelación.
- Comunicar al MAPA las situaciones de incumplimiento al Plan de Trabajo, verificadas en la inspección de ingreso.

3.4. De los Exportadores

- Cumplir con las condiciones establecidas en el presente Plan de Trabajo.
- Cumplir con las recomendaciones del MAPA para mantener poblaciones bajas de moscas de la fruta en los lugares de producción destinados a exportación.
- Registrar sus lugares de producción, empacadoras y cámaras de tratamiento ante el MAPA y obtener su aprobación, procediendo según lo estipulado en este Plan de Trabajo, para participar en el programa de exportación de frutos frescos de naranja y mandarina a Perú.
- Mantener disponibles y actualizados los registros de autorizaciones y de actividades de las empacadoras y cámaras de tratamiento.
- Asegurar que todas las cajas o envases a exportar dispongan del etiquetado con la información requerida.
- Velar por el fiel cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Plan de Trabajo.

4. MEDIDAS DE SEGURIDAD CUARENTENARIA

4.1. En los lugares de producción

- a) Los lugares de producción para naranja y mandarina fresca deben ser registrados y aprobados por el MAPA para su exportación a Perú. El MAPA informará al SENASA de los registros de lugares de producción de empaque antes del inicio de cada temporada de exportación.
- b) El MAPA mantendrá un sistema de vigilancia fitosanitaria en todas las provincias donde se ubiquen los lugares de producción autorizados para exportar naranja y mandarina fresca y supervisará durante la floración y la temporada de fructificación que los lugares de producción lleven a cabo el control fitosanitario apropiado, monitoreo, prevención e integración programas de manejo de plagas, con el propósito de reducir la presencia de plagas

cuarentenarias para Perú. Los informes de vigilancia fitosanitaria serán conservados por el MAPA. El MAPA dará estos informes cuando el SENASA los solicite para fines auditables. Además, el MAPA inspeccionará cada lugar de producción autorizado para verificar que el lugar de producción sea libre o de baja prevalencia de plagas cuarentenarias.

- c) Los lugares de producción que producen naranjas y mandarinas frescas para exportar a Perú deben estar bajo un sistema de trampa para *Ceratitis capitata*, se utilizaran trampas tipo Jackson o Delta cebadas con atrayente sexual (Trimedlure) específica para adultos machos.
- d) Las frutas de naranja y mandarina a ser exportadas al Perú serán cosechadas del árbol y por ningún motivo serán recogidos del suelo.

4.2. De la movilización de la fruta del lugar de producción aprobado a la empacadora aprobada

- a) Las empresas guardarán o registrarán las notas de autorización de cosecha de sus productores, así como las notas de recepción de las partidas cosechadas en almacén. Estas notas deben consignar los datos de trazabilidad del lugar de producción de donde proviene la fruta, tales como el código del lugar de producción, nombre del productor, fecha y hora de inicio y término de cosecha, peso, cantidad de juntas, destino, etc.
- b) La fruta debe ser protegida con una malla antiáfida o una carpeta de plástico durante el tránsito desde el lugar de producción a la empacadora aprobada.
- c) La fruta al llegar a la empacadora aprobada, deberá ser recepcionada por el personal responsable de la empresa, quién verificará la nota de trazabilidad para ordenar el ingreso de la fruta a la empacadora y guardará registro de la misma para su posible revisión durante las inspecciones auditorias.
- d) La fruta en espera de ser empacada permanecerá resguardada de plagas.

4.3. En las plantas de empaque y cámaras de tratamiento

- a) Todas las plantas empacadoras que procesen y empaquen fruta fresca de naranja y mandarina hacia el Perú deberán estar registradas por el MAPA antes de cada inicio de temporada ad exportación.
- b) El listado de empacadoras y cámaras de tratamiento aprobadas por MAPA será enviado oficialmente al SENASA; si alguna instalación no cumplió con las exigencias de este Plan de Trabajo, quedará imposibilitado de funcionar para las exportaciones a Perú hasta que se hayan puesto en marcha medidas correctoras y hayan sido aprobadas por el MAPA y el SENASA. Asimismo, notificará de forma oportuna cualquier modificación de la lista que se realice durante el transcurso de la temporada de exportación.
- c) MAPA realizará la verificación de las instalaciones de empacadoras o cámaras de tratamiento que soliciten el ingreso al programa de exportaciones de naranja y mandarina a Perú.
- e) La verificación considerará las medidas de resguardo que dispongan las instalaciones de las empacadoras, además de lo señalado en numerales 9 y 10;

en caso de cámaras de tratamiento será necesario llevar a cabo una prueba de tratamiento cuarentenario según lo detallado en numeral 8.

- f) Las zonas de procesamiento de la empacadora deben limpiarse después de procesar otro tipo de frutas y antes de iniciar el procesamiento de la fruta de naranja y mandarina para exportación a Perú.
- g) La fruta a ser inspeccionada y certificada por el MAPA no debe ser mezclada con otras frutas de otros envíos o frutas no consideradas aptas para su exportación.
- h) Las empacadoras deben poseer un área específica dentro de sus instalaciones para la inspección fitosanitaria de la fruta por el MAPA.
- i) La fruta fresca de naranja y mandarina debe pasar por un sistema de poscosecha donde se incluya el drenching o inmersión incluyendo un fungicida de amplio rango, así como lavado y cepillado de la fruta para la eliminación de plagas de preocupación del Perú, manteniendo la trazabilidad de los lotes procesados.
- j) La fruta será empacada en envases nuevos y de primer uso, no permitiéndose el re envase.

5. VIGENCIA DE LAS HABILITACIONES

El tiempo por el cual se mantendrá vigente una habilitación dependerá del tipo de instalación. Para tratamientos cuarentenarios de frío se dispone de dos alternativas:

- Cámaras de instalación frigorífica para tratamiento en origen
- Contenedores auto refrigerados para tratamiento en origen o tránsito

En base a lo anterior, a continuación se diferencian los períodos de vigencia:

- Empacadoras y cámaras de instalación frigorífica: La verificación y autorización se realizará en forma anual, antes del inicio del período de exportaciones.
- Contenedores auto refrigerados: La verificación y autorización deberá realizarse para cada envío, quedando bajo la responsabilidad del MAPA la ejecución de las actividades de calibración de los sensores.

6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCIÓN

6.1 Sistema de Monitoreo para Moscas de la Fruta

El MAPA mantendrá el sistema de monitoreo para verificar la fluctuación poblacional de moscas de la fruta (*C. capitata*) en los lugares de producción destinados a la exportación.

7. COSECHA

No podrá mezclarse en una misma caja, frutas frescas de naranja y mandarina de lugares de producción registrados y certificados por el MAPA con aquellos procedentes de lugares de producción no registrados y no certificados. En caso de detectarse alguna irregularidad en este aspecto, se rechazarán la fruta, el lugar de

producción y el exportador quedará inhabilitado para exportar por el resto de la temporada.

8. TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

Los envíos deberán ser sometidos a la siguiente alternativa detallada en este Plan de Trabajo:

8.1. Tratamiento de Frío

Este tratamiento cuarentenario tendrá que realizarse en origen o en tránsito, con la finalidad de evitar la diseminación de *Ceratitis capitata* teniendo como base el siguiente detalle:

Temperatura (°C)	Tiempo de exposición (días)
1,11 o menos	15
1,67 o menos	17

Fuente: Tratamiento T107-a-1. Manual de tratamientos de USDA/APHIS/PPQ

La aprobación de una cámara de instalación frigorífica o de un contenedor auto refrigerado se realizará sólo cuando el equipamiento e instalaciones hayan sido calibrados, aprobados y certificados, incluyendo al sistema informático de registro de temperaturas.

Ambas instalaciones deberán asegurar un adecuado resguardo fitosanitario, con puertas o mecanismos de cierre ajustables y que puedan sellarse, y control termostático para enfriar y mantener la temperatura de la fruta durante todo el periodo de duración del tratamiento. El diseño deberá permitir una buena distribución del aire frío, logrando que todos los sectores de la cámara estén a una misma o semejante temperatura, sin que esto implique superar la temperatura máxima límite.

Las cámaras de tratamiento deberán contar con áreas de resguardo post-tratamiento adecuadas para evitar la infestación con plagas, además de áreas de carga unidas a la cámara, lo que permite aislar del medio exterior la operación de despacho post-tratamiento, inspección y certificación.

El sistema informático registrador de las temperaturas debe iniciar su funcionamiento al menos 30 minutos antes de comenzar la carga.

Los sensores deberán estar cubiertos en al menos dos tercios de su extremo por la pulpa de la fruta.

Los operadores que colaboren en los tratamientos de frío deberán contar con los respectivos conocimientos para llevar a cabo las actividades de **calibración**, ensayos y tratamientos, siempre bajo la supervisión del MAPA.

Los requerimientos y lineamientos para la aprobación de las instalaciones son detallados en Anexo II “Requerimientos básicos para acceder a la habilitación de instalaciones que realizan Tratamientos Cuarentenarios”.

En el caso de tratamientos en tránsito en contenedores auto refrigerados, deberá emitirse por cada envío que se realice, el “Reporte de calibración y **localización** de sensores **de temperatura**” (**Anexo 1**) visado (timbre y firma) por el MAPA; este documento será considerado en la inspección en los puntos de ingreso en Perú, y la fecha de inicio de tratamiento será consignado en el Certificado Fitosanitario.

En el caso de los tratamientos en origen en cámaras de frío o contenedores auto refrigerados, se emitirá el “Reporte de calibración **y localización** de sensores de temperatura”, el registro de temperatura del tratamiento, y la fecha de término del tratamiento será consignado en el Certificado Fitosanitario.

9. MANEJO PRE Y POST TRATAMIENTO

9.1 Cámaras de almacenaje o mantención

a) Fruta sin tratamiento

Frutos de naranja y mandarina sin tratamiento deberán almacenarse en cámaras de mantención que reúnan condiciones de resguardo para la fruta.

b) Fruta tratada

Para frutos ya tratados con las especificaciones de los tratamientos de este Plan de Trabajo, las cámaras de mantención deberán ser de uso exclusivo para fruta en esta condición.

Las instalaciones de las cámaras de mantención de la fruta deberán proveer condiciones de resguardo que impidan su infestación, para ello se tendrá que contar con una infraestructura sólida y de dobles puertas, o dobles barreras, en los accesos y salidas del área de almacenaje de la fruta sometida a los tratamientos especificados en este Plan de Trabajo.

c) Áreas de carguío

Se deberá disponer de medidas de resguardo que eviten la infestación o contaminación de la fruta tratada y sin tratar al momento de cargarla al medio de transporte.

d) Medios de transporte

Los contenedores deben ser de uso exclusivo para transportar envíos de similar condición fitosanitaria de ingreso, esto es, inspeccionado y aprobado por el MAPA, o con tratamiento, detallado en este Plan de Trabajo, supervisado por MAPA.

En caso de transporte aéreo, el envío donde los envases no están precintados, cada caja o pallet debe estar protegido por mallas de diámetro menor de 1.6 x 1.6 mm o cualquier otro material que mitigue la entrada de plagas después de la inspección de exportación. Cada caja o pallet debe precintarse, y la cantidad de precintos debe indicarse en el Certificado fitosanitario.

10. INSPECCIÓN FITOSANITARIA Y DESPACHO EN ORIGEN

10.1. Muestreo e inspección para certificación del envío antes de su despacho a destino

Del envío presentado a la inspección fitosanitaria, se tomará el 1% de los envases en forma aleatoria de cada lugar de producción de origen y considerará la disección de frutos sospechosos de infestación.

Ante la detección de larvas vivas de moscas de la fruta durante la inspección fitosanitaria, determinará el rechazo del envío. Esta situación implicará la suspensión del lugar de producción hasta que se concrete una investigación sobre las causales y se tomen las medidas correctivas necesarias. El resultado de la investigación y las medidas fitosanitarias adoptadas deberán ser comunicadas al MAPA para su evaluación.

El envío debe encontrarse libre de *Ceratitis capitata*, *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblabes gnidiella* y *Pezothrips kellyanus* como resultado de la inspección de exportación"

Asimismo, durante la inspección fitosanitaria, el inspector del MAPA verificará que las cajas lleven la siguiente información, a ser detallada en la cara frontal de cada caja:

"NARANJA o MANDARINA DE EXPORTACION A PERÚ"

Lugar de producción (Provincia): _____

Nombre de lugar o número de registro: _____

Nombre o número de registro de la empacadora: _____

Nombre del Producto: _____

Los envases deberán ser nuevos y de primer uso. No permitiéndose el re envase.

Los pallets de madera deben estar libres de corteza y cumplir con las regulaciones de cuarentena para la entrada de material de empaque de madera (NIMF N ° 15). **Y estar timbrados en dos lados opuestos del pallet.**

Si el resultado de la inspección fitosanitaria permite avalar el cumplimiento de los lineamientos de este Plan de Trabajo, el inspector del MAPA procederá con el despacho de los envíos.

El inspector del MAPA será el responsable de supervisar la actividad de despacho de la fruta tratada, debiendo verificar los siguientes aspectos:

- Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte. Deberá asegurarse que el movimiento de la fruta tratada, a los medios de transporte, se realice evitando el riesgo de infestación con plagas, pudiendo ser necesario el uso de mallas mosquiteras en las zonas de carguío cuando no se disponga de instalaciones de conexión directa de los medios de transporte.
- Limpieza del medio de transporte, encontrándose libre de insectos, moluscos, maderas, restos vegetales, entre otros.
- Todos los contenedores deberán utilizar sellos o precintos oficiales de MAPA.
- Para lotes sometidos a tratamiento cuarentenario en origen, deberán presentarse los reportes del tratamiento (del sistema de registro) y de la calibración de sensores, visados (timbre y firma) por el MAPA.
- Para lotes que serán sometidos a tratamiento cuarentenario de frío en tránsito, el despacho deberá ser acompañado del "reporte de calibración y localización de sensores de temperatura" (Anexo 1) visado (timbre y firma) por el MAPA, así como la data referida a la fecha de inicio del tratamiento, registro de temperaturas (°C) y periodo de exposición.

11. ACCIONES POR NO CUMPLIMIENTO EN ORIGEN

Se sancionará con la separación inmediata del Programa a las empacadoras registradas y certificadas que acepten, parcial o totalmente, fruta para la exportación hacia Perú de lugares de producción no registrados o de envíos previamente rechazados por el MAPA, hasta que se complete una investigación y el MAPA disponga lo conveniente.

12. CERTIFICADO FITOSANITARIO

Todos los envíos de frutos de naranja y mandarina con destino hacia Perú serán acompañados de un Certificado Fitosanitario de Exportación, extendido y firmado por un Oficial autorizado de MAPA, y que será otorgado sólo si se comprueba que las exigencias de este Plan de Trabajo se cumplieron satisfactoriamente.

En este documento se incluirá la siguiente declaración adicional:

- A. El fruto fresco proviene de lugares de producción y plantas de empaque registradas y certificadas por el MAPA.
- B. "El envío ha sido inspeccionado y cumple con el plan de trabajo para la exportación de fruta fresca de España a Perú y se ha verificado que se encuentra libre de: *Ceratitis capitata*, *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblabes gnidiella* y *Pezothrips kellyanus*"
- C. Indicar número de precinto del MAPA **de España** colocado en el contenedor.
- D. **Indicar el número** de contenedor.
- E. Indicar la data referida a fecha de inicio de tratamiento, temperatura (°C) y periodo de exposición, cuando el tratamiento se haya realizado en cámaras de frío.

13. CONDICIONES DE INGRESO

Al arribo del envío, los inspectores del SENASA procederán a verificar los siguientes aspectos:

- Certificado Fitosanitario de Exportación oficial original con la información respectiva.
- Para envíos sometidos a tratamiento de frío, se revisarán los documentos indicados en el ítem 10.1.
- Inspección del medio de transporte, constatando el sello o precinto oficial de MAPA.
- Inspección física de la mercancía y los envases (con su respectivo etiquetado).

14. RETENCION Y RECHAZO EN DESTINO

- En el caso de detectar larvas vivas de mosca de la fruta al momento de la inspección será motivo de rechazo, y el SENASA deberá notificar al MAPA para que examine las causas y proponga las medidas correctivas.

- La detección de plagas de importancia cuarentenaria para Perú distintas de las incluidas en este Plan de Trabajo, motivará el rechazo del envío, y la reevaluación del mismo.
- En caso de envíos provenientes de Lugares de Producción que no figuran en el listado oficial comunicados por el MAPA como aprobados para la exportación hacia Perú, se realizará el rechazo del envío, informándose esto al MAPA como un incumplimiento al presente Plan de Trabajo.

15. CONDICIONES GENERALES

El SENASA podrá efectuar auditorías o supervisiones al Programa cuando estime pertinente, comunicando con al menos 45 días de anticipación al MAPA.

16. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO

Este Plan de Trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición escrita de alguna de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

17. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado:

Director General de Sanidad de la Producción Agraria
Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España

Fecha:, de de 2021

Director General de Sanidad Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
Ministerio de Agricultura y Riego

Fecha:, de de 2021

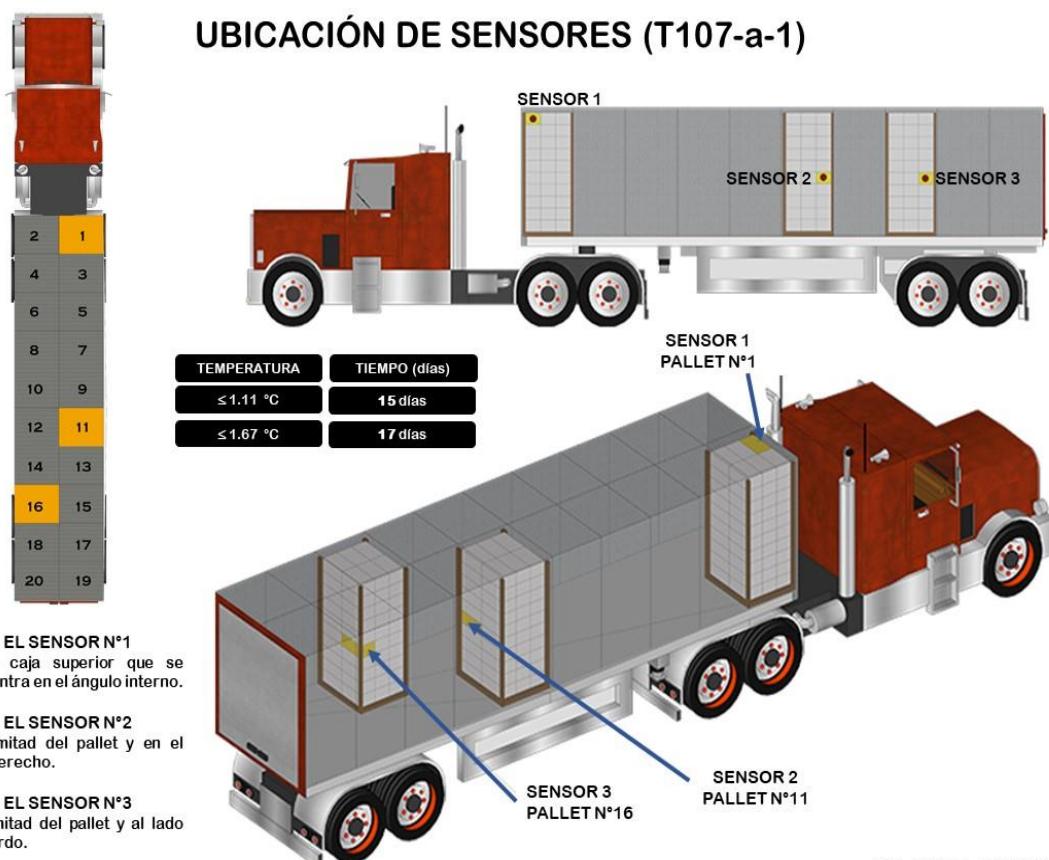
ANEXO I

REPORTE DE CALIBRACIÓN Y UBICACION DE SENsoRES DE TEMPERATURA PARA TRATAMIENTOS CUARENTENARIos

PAÍS DE ORIGEN					
LOCALIZACIÓN DE CARGA					
NOMBRE DEL TRANSPORTE					
NUMERO DE CONTENEDOR					
PRODUCTO:		Nº DE CAJAS:			
TIPO DE INSTRUMENTO DE REGISTRO					
NUMERO DE SERIE					
INTERVALO DE IMPRESIÓN		60 MINUTOS			
<u>CALIBRACIÓN DEL SENSOR (A 32°F, 0°C)</u>		<u>UBICACIÓN DEL SENSOR</u>			
SENSOR Nº	PRUEBA		FACTOR DE CORRECCIÓN	SENSOR Nº	PALLET N°
	1	2			
1				1	1
2				2	11
3				3	16
(*) Lecturas de prueba con un intervalo mínimo de 60 segundos.					
HORA DE INICIO DE REGISTRO:					FECHA:
HORA DE INICIO DE CARGA:		HORA DE FIN DE CARGA:			FECHA:
TEMPERATURA DE LA PULPA (3 SENSORES) A LA CARGA					
NUMERO DE SELLO DEL CONTENEDOR		MAPA Nº			
FECHA DE VERIFICACIÓN					
FIRMA		SELLO DE LA ORGANIZACIÓN			
NOMBRE DEL OFICIAL AUTORIZADO DE LA ONPF:					

UBICACIÓN DE SENSORES

- Los sensores se colocan en la pulpa de la fruta, de la siguiente manera; el sensor N° 1 en la caja superior del primer pallet ubicado al fondo del contenedor y en la zona más cercana a la entrada del retorno de aire y en la caja que se encuentra en el ángulo interno, el sensor N° 2, en el pallet ubicado en la mitad del contenedor al lado derecho de una caja a la mitad de la pila del pallet (entre la parte superior y la parte inferior del pallet), el sensor N° 3, se coloca en el antepenúltimo pallet cerca a la puerta, al lado izquierdo de una caja a la mitad o entre la parte superior y la parte inferior de la pila del pallet (entre la parte superior y la parte inferior del pallet), como se muestra en el siguiente gráfico:



- Uno o más sensores de temperatura deben ser colocados respectivamente en la entrada y en la salida del sistema de enfriamiento o del ventilador en el contenedor.

ANEXO II

REQUERIMIENTOS BÁSICOS PARA ACCEDER A LA HABILITACIÓN DE INSTALACIONES QUE REALIZAN TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

Previo a la realización de los tratamientos, se deben considerar los siguientes puntos básicos:

- a) **Registrar** la temperatura de pulpa de la fruta de cada pallet, de preferencia en la zona central del pallet al momento de salir del almacén de frío, y luego tomar nota de la temperatura mínima y máxima registrada, según sea el tratamiento al que la fruta será sometida.
- b) Las cámaras y los contenedores deben encontrarse en buenas condiciones operativas, permitir un cierre hermético y un correcto sellado, comprobando el buen funcionamiento del sistema de expulsión del aire frío.
- c) Los cables de los sensores deben tener una longitud tal que permita colocar a los sensores en los pallets ubicados en los extremos.
- d) Se requieren registros de temperatura desde los puntos críticos de cámaras o contenedores relacionados con la ubicación de los humificadores o ventiladores de las instalaciones para los tratamientos cuarentenarios.

1. DE LAS CÁMARAS Y CONTENEDORES QUE APlican TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS DE FRÍO

1.1 Equipamiento e instrumental y certificados

La cámara o el contenedor deberán disponer, identificar y entregar la información en un documento que registre los siguientes antecedentes:

- a) Sistema informático que permita registrar lecturas de temperaturas durante el tratamiento.
- b) Certificado del Sistema Computacional de registro y monitoreo de sensores de pulpa
- c) Termómetro calibrado **con** certificado vigente para referencia de las pruebas de calibración de sensores

2. PRUEBAS DE LOS TRATAMIENTOS

2.1. Para centros de aplicación de tratamientos de frío

- a) Calibración de sensores y termómetro **manual**: Los sensores y el termómetro manual serán sumergidos en un recipiente con una mezcla de hielo limpio triturado (de agua destilada) y agua destilada. Todos los sensores deben estar en el rango de +/- 0,3°C y las dos lecturas consecutivas dentro del rango de 0,1°C. Los sensores deben mostrar una indicación de temperatura estable, dentro de los 60 segundos desde que fueron sumergidos en la mezcla de referencia. Cualquier sensor cuya lectura sea mayor o menor de +/- 0,3°C debe ser corregido mediante ajustes en la calibración, o bien, será reemplazado.
- b) Reporte del software de prueba del sistema de registro y monitoreo de temperaturas: Se verifica el funcionamiento del sistema de registro de temperatura. El mismo debe registrar la temperatura de todos los sensores,

desde afuera de la cámara. Todos los sensores deben estar identificados. Debe haber un intervalo de al menos 60 segundos entre las dos lecturas consecutivas para cada uno de los sensores.

- c) Cámaras de tratamiento: La cantidad mínima de sensores necesarios se relaciona con la capacidad de la cámara y el número y ubicación de los puntos críticos de temperatura.
- d) Contenedores auto-refrigerados: El sistema de frío de los contenedores debe ponerse en funcionamiento al menos 30 minutos antes de empezar la carga. Para la carga de la fruta se debe tener en cuenta que los pallets, con la fruta más caliente deben ser usados para colocar los sensores. La ubicación de los sensores para contenedores de 40' pies cúbicos, se realizará acorde al tratamiento T107-a-1, del Manual de tratamientos de USDA-APHIS. Se debe tomar en cuenta que los pallets en el interior del contenedor deben tener una altura uniforme. Antes de cerrar las puertas del contenedor, se debe verificar nuevamente la temperatura registrada por los sensores, debido a que éstos pueden sufrir algún daño durante la estiba de la carga.

ANEXO III

Medidas Fitosanitarias específicas destinadas a reducir los riesgos asociados a las plagas reglamentadas

5.1. Medidas específicas para atenuar los riesgos de *Ceratitis capitata*

- Los productores participan en el sistema de vigilancia y monitoreo, que incluye vigilancia y monitoreo de *Ceratitis capitata*.
- Los productores inspeccionan periódicamente sus Lugares de producción y están alertas a *Ceratitis capitata* durante todas las actividades que se realizan en los lugares de producción.
- Durante la temporada de cultivo, los productores aplican productos fitosanitarios autorizados en los lugares de producción en el momento y el lugar en que sea necesario.
- Las salas de los centros de empaque están equipadas con lámparas UV o sistema similar para evitar que el producto se infeste de *Ceratitis capitata*.
- Durante las operaciones de selección y empaque que se realizan en los centros de empaque, los empleados realizan controles visuales de las naranjas y mandarinas para asegurarse de que los productos no están infestados por *Ceratitis capitata*.

5.2. Medidas específicas para atenuar los riesgos de *Aceria sheldoni*, *Brevipalpus obovatus*, *Eutetranychus orientalis*, *Apomyelois ceratoniae*, *Cryptoblaides gnidiella* y *Pezothrips kellyanus*.

- Los productores participan en el sistema de vigilancia y monitoreo, que incluye vigilancia de las plagas reglamentadas.
- Los productores inspeccionan periódicamente sus lugares de producción y están alertas a las plagas reglamentadas durante todas las actividades que se realizan en los lugares de producción.
- Los productores aplican medidas preventivas en los lugares de producción siguiendo las especificaciones del Manejo Integrado de Plagas (MIP).
- Durante la temporada de cultivo, los productores aplican productos fitosanitarios autorizados en los lugares de producción en el momento y el lugar en que sea necesario.
- Durante las operaciones de selección y empaque que se realizan en los centros de empaque, los empleados realizan controles visuales de las naranjas y mandarinas para asegurarse de que los productos no están infestados por las plagas reglamentadas.

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 2
**Breve descripción de las plagas
reglamentadas que Perú ha
identificado en este P.T.**

Anexo nº2: Breve descripción de las plagas de reglamentadas que Perú ha identificado para este P.T.

A continuación se adjunta una breve descripción de las plagas reglamentadas que Perú considera un riesgo con la exportación de naranjas y mandarinas procedentes de España y para las que, por tanto, exige determinados requisitos.

I. *Ceratitis capitata*-Mosca del Mediterráneo

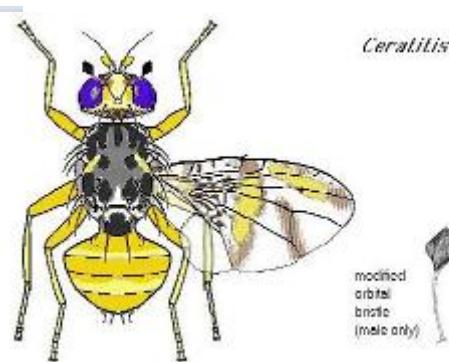
- Clase Insecta - Orden Diptera - Familia Tephritidae
- Está presente en todas las áreas tropicales y subtropicales del mundo.
- Todas las especies y variedades de cítricos, excepto el limón, son susceptibles. Sin embargo, sólo ataca aquellas que coinciden con condiciones climáticas aceptables para el insecto: clementinas tempranas (entre septiembre y noviembre) y naranjas tardías (entre abril y junio).
- La cabeza es oscura, el **tórax negro y amarillo** y el **abdomen amarillo anaranjado**.
- La **hembra** tiene un **oviscapto prominente**.
- Los **machos** de *Ceratitis capitata* se caracterizan y **distinguen de las otras especies de tefrítidos** por presentar un **apéndice frontal que termina en una paleta romboide o espátula de color negro**.
- El **escutelo** tiene **tres manchas oscuras unidas formando una única mancha**.



<http://agspsn34.agric.wa.gov.au/ento/images/C.capitata.jpg>

Hembra de *Ceratitis capitata*.

El **oviscapto** es prominente.



Ceratitis capitata

Fuente: <http://www.funbapa.org.ar/images/qal-ceratitis-capitata-mach.jpg>

Macho de *Ceratitis capitata*. Se diferencia de cualquier otra especie de tefrítido por la presencia de los **apéndices frontales que terminan en forma de paleta romboidal de color negro**. La hembra de su especie tampoco tiene esta característica.



Macho atrae a la hembra liberando feromonas

Fuente: <https://www.agric.wa.gov.au/medfly/mediterranean-fruit-fly-life-cycle-biology>

- Los **daños** directos se deben al efecto de la picadura de puesta de la hembra sobre el fruto, que es una vía de entrada de hongos y bacterias que descomponen la pulpa; y las galerías generadas por las larvas durante su alimentación. Todo ello produce una maduración precoz y caída del fruto.



Derecha: hembra adulta; centro: puesta; izquierda: larva

Fuente: MAPA, 2014



Daños en frutos

Fuente: MAPA, 2014

II. *Aceria sheldoni* – Ácaro de las maravillas

- Clase Arachnida - Orden Acari - Familia Eriophyidae
- Puede encontrarse tanto sobre limón como sobre naranja o mandarina.
- Viven en **colonias** en **brotes, yemas, frutos y hojas** en desarrollo.
- Su tamaño es mucho más pequeño que el resto de los ácaros (**0,1 mm**) y son de forma **alargada**. Se puede ver sólo con lupa de aumento.
- Su color es **blanquecino o amarillento**.
- Tienen dos pares de patas en el extremo anterior del cuerpo con las que se mueve lentamente.
- **Deforman** totalmente el órgano que atacan.
- En el caso de las **flores**, éstas se **deforman o abortan**.



De izquierda a derecha: fruto recién cuajado con daños; adultos, larvas y huevos en el interior de la yema; daños en flores de naranjo

Fuente: MAAMA, 2014



Deformación de frutos
Presentación Francisco Ferragut

III. *Brevipalpus obovatus* – Falsa arañuela de la vid

- Clase Arachnida - Orden Acarida - Familia Tenuipalpidae
- Existen hasta 1.000 especies de plantas hospedantes conocidas, entre ellas el naranjo.
- Este ácaro mide 0,3 mm de largo, de morfología chata o plana, triangular, con movimientos lentos, de color rojo intenso o anaranjado con bordes transparentes y manchas oscuras en el centro.
- **Adultos:** las hembras pueden medir entre 0,35 a 0,4 mm. El color es variable y pueden ser rojas, amarillas o verdes, ya que depende de la edad de las hembras, el alimento y la temperatura ambiental. Los machos presentan la misma coloración que las hembras, pero carecen de zonas oscuras.
- **Los huevos** son ovoides de color rojo intenso y miden de 0,1 a 0,160 mm de diámetro. Los huevos de *Brevipalpus* spp. se adhieren a la superficie de la planta por una sustancia pegajosa que permite que los huevos situados en rajaduras o hendiduras, exuvias y otros nichos protegidos en la superficie de las frutas permanezcan adheridos.
- Las deutoninfas miden 0,290-0,320 mm y son de coloración rojiza. Las protoninfas son más largas que las larvas. Su tamaño varía entre 0,170-0,249 mm de largo.
- Las **larvas** se distinguen de las ninfas porque sólo presentan tres pares de patas y son de menor tamaño, su longitud oscila entre 0,120-0,140 mm de longitud. Son de color rojo, aunque recién emergidas son más brillantes que las que pronto mudarán a protoninfas.
- *Brevipalpus* spp. se encuentra preferentemente sobre la superficie del fruto, con menor frecuencia bajo sépalos, siguiendo en orden decreciente, hojas, ramas y ramillas



Brevipalpus obovatus

Fuente: Patrick Marauez, USDA APHIS PPQ, Buawood.ora



Brevipalpus spp en la zona peduncular del fruto

Fuente: www.juntadeandalucia.es



Brevipalpus spp. en ramilla

IV. *Eutetranychus orientalis* – Ácaro oriental

- Clase Arachnida - Orden Acarida - Familia Tetranychidae
- Nativo de oriente medio, se encontró por primera vez en Málaga en la primavera de 2001. Posteriormente ha sido localizado en toda Andalucía, Murcia y sur de la Comunidad Valenciana.
- El ácaro oriental ataca a todas las variedades de naranjo, mandarino y limonero.
- **Adultos:** La hembra adulta es redondeada, de color rojizo claro, y con largas patas. El macho es aperado, más pequeño y de color verde rojizo claro, con largas patas.
- Los **huevos** son redondeados, algo aplanados y de color claro.
- Los **restantes estadios** de desarrollo son de color rojo claro o verdoso.
- Vive sobre el haz de las hojas jóvenes completamente desarrolladas, aunque también se encuentra sobre frutos y ramas verdes. Tanto adultos como inmaduros se encuentran por toda la superficie foliar.
- La **puesta** la realiza con preferencia a lo largo del nervio central por el haz de la hoja. En el haz podemos encontrar los ácaros junto a mudas blanquecinas de los estadios ninfales.
- Sus múltiples picaduras producen una decoloración blanquecina difusa de aspecto mate sobre el haz de las hojas, especialmente cerca de los nervios, las ramas verdes y los frutos por toda su superficie. Se pueden producir fuertes defoliaciones en ataques intensos con baja humedad ambiental y viento, o deficiente contenido en humedad de la planta por sequedad del suelo o deficiencias en el sistema radicular.



Macho, teliocrisalis hembra y huevos



Daño en hoja

Fuente: https://www.phytoma.com/images/pdf/258_Citricos_acaros.pdf



Hoja con adultos y mudas

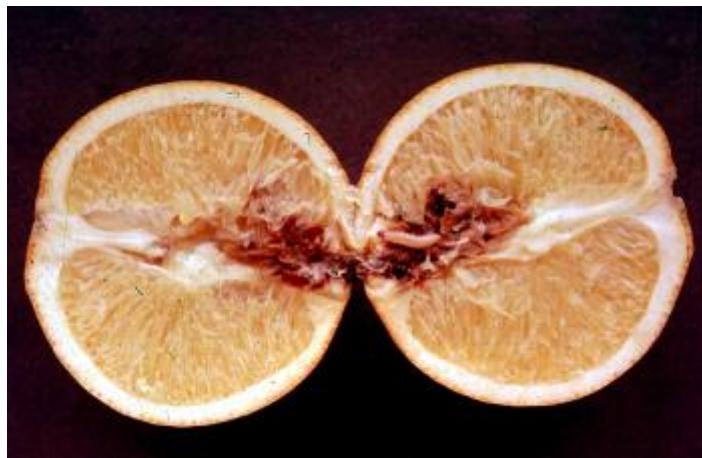


Frutos decolorados de aspecto mate, con fruto sano en el centro

Fuente: MAAMA, 2014

V. *Apomyelois ceratoniae* – Polilla del algarrobo

- Clase Insecta - Orden Lepidoptera - Familia Pyralidae
- Se encuentra preferentemente en las naranjas Navel.
- El **adulto** hace la **puesta en el ombligo** del fruto atraído por la melaza producida por el cotonet.
- La **larva** tiene el **cuerpo** de color **rosado** y la **cabeza parda** y puede alcanzar hasta 2 cm de largo.
- El **adulto** es de 1cm de longitud y de 2 a 3 cm de envergadura, con el **cuerpo y alas** de color **plateado**.
- La larva excava una galería en la zona del ombligo y zona central del fruto sin penetrar en la pupa (también podría entrar por la zona de contacto entre dos frutos).
- Suele **pupar en el mismo** sitio donde se ha alimentado.
- El fruto se pudre internamente por la alimentación de las larvas.
- La presencia de larvas en el interior del fruto produce un **adelanto en el cambio de coloración** (como ocurre con ataques de *Ceratitis*).



Presentación de Fernando García Mari



Presentación de Fernando García Mari

Larva de color rosado de *Ectomyelois ceratoniae* alimentándose en el interior de un fruto.

Adelanto en el cambio de coloración producido por el ataque de *A. ceratoniae*.

VI. *Cryptoblabes gnidiella* - Polilla de la melaza

- Clase Insecta - Orden Lepidoptera - Familia Pyralidae
- Los **huevos** son de color claro, forma ovoidal y con dibujos poligonales, y son **depositados junto a melazas** o exudaciones dulces de frutos.
- La **larva** es de **coloración variable**, desde verde a marrón rojizo, con **cabeza de color pardo**.
- El **adulto** tiene las **alas grisáceas** con una envergadura de 15 mm.
- La **larva** se alimentan al inicio de la melaza y luego **ataca al fruto entrando por orificios** (de 1 mm de diámetro) casi siempre presentes en la **zona de contacto entre dos frutos y donde hay restos de melaza y negrilla** y se alimentan en el interior del fruto.
- También produce **cambio prematuro del color de los frutos** (por lo que puede confundirse con daño de Barreneta) y **caída de frutos**.



Fuente:
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FonetesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/imagens/praga24.jpg>

El **adulto** de *Cryptoblabes gnidiella* tiene las **alas grisáceas**



Fuente: Fernando García Mari

La **larva** de *Cryptoblabes gnidiella* es de **coloración variable** desde verde a marrón rojizo.

Suele encontrarse **asociada** a la presencia de **cotonet**.



Fuente: Fernando García Mari

La **larva** de *Cryptoblabes gnidiella* realiza un **orificio en el fruto por el que penetra**, normalmente en la **zona de contacto entre dos frutos**.



VII. *Pezothrips kellyanus* - Polilla de la melaza

- Clase Insecta - Orden Thysanoptera - Familia Thripidae
- Originario de Australia y presente en toda la cuenca del mediterráneo.
- No todas las especies y variedades de cítricos atraen a este insecto por igual, hay una mayor atracción por los limoneros, seguida de **naranjos** y dentro de estos, las variedades **Navel**.
- Los **huevos** son de color blanquecino y de forma alargada. Las hembras dejan sus huevos en las partes tiernas de la planta, sobre todo en los pétalos de las flores de cítricos.
- Las **larvas** son blanquecinas o amarillentas y al final del desarrollo se tornan anaranjadas. Se pueden observar dentro de las flores como sobre los frutos recién cuajados o en proceso de crecimiento. En el fruto se sitúa preferentemente en la zona del cáliz, pero también lo podemos encontrar entre dos frutos en contacto o en las depresiones de la corteza de los frutos maduros.



Larva sobre un fruto

Fuente: www.juntadeandalucia.es

Una vez pasada alcanzado su madurez se dejan caer al **suelo**, donde pasan el **invierno** en forma de **pupa**, preferentemente en zonas sombreadas o en la hojarasca.

- Los **adultos**, al inicio de la primavera se dirigen a las flores de los cítricos para alimentarse y reproducirse, por lo que las mayores poblaciones se pueden observar en ésta época. Son fácilmente visibles por presentar una **coloración oscura**, variando del marrón al negro. Los machos son más pequeños que las hembras, miden en torno a 2-3 mm. Las alas son de color oscuro con dos zonas claras en la base, las patas son oscuras y las tibias amarillas.



Flor con presencia de adultos

Fuente: <https://www.juntadeandalucia.es>



Daños en frutos pequeños



Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 3
**Calibración y colocación de sensores para
la realización del tratamiento de frío
en origen**

Anexo nº3: Calibración y colocación de sensores para el tratamiento de frío en origen

A continuación se detalla cómo debe proceder el **frigorista o responsable técnico** de la empresa para realizar la calibración y colocación de los sensores para el tratamiento de frío indicado en el P.T. y posterior re-calibración una vez haya finalizado el tratamiento y antes de retirar la fruta de la instalación.

El tratamiento de frío en origen sólo podrá ser realizado en instalaciones frigoríficas que hayan sido autorizadas y registradas previamente por el MAPA mediante el procedimiento de autorización recogido en el apartado de *Otras consideraciones* de este documento de pautas generales.

➤ Procedimiento de calibración de sensores en la instalación

Antes de proceder a realizar el tratamiento de frío, se realizará el calibrado de los sensores **en presencia del MAPA** anotando los resultados. MAPA mantendrá los registros de la calibración de los sensores de temperatura.

- Los sensores de temperatura para el tratamiento en origen se calibrarán a intervalos regulares.
- Se utilizará una mezcla de hielo picado y agua destilada.
- Se contará con cubos suficientes para calibrar todos los sensores al mismo tiempo, hielo y agua destilada.
- El hielo se triturará de forma que el tamaño de los pedazos no sea superior a 1cm de diámetro.
- En el cubo se introducirá hielo y agua a partes iguales y se comprobará que su mezcla se mantiene a 0°C (añadiendo agua o hielo según la desviación de la temperatura).
- Se utilizará un **termómetro calibrado con certificado** aprobado por inspectores del MAPA.
- Se introducirán los sensores en la mezcla (procurando que no rocen ni las paredes ni el fondo del cubo) y se harán 2 lecturas consecutivas dentro del rango de 0,1°C separadas en intervalos de 60 segundos.
- Los sensores que registren una lectura mayor o menor de **± 0,3°C** deben ser **corregidos mediante ajustes en la calibración** o bien **repuestos** por otro que cumpla este criterio.

➤ **Colocación de los sensores e inicio del tratamiento**

La colocación¹ de la fruta paletizada, de los sensores y la conexión al registrador se realizará bajo la supervisión y guía del MAPA.

Las instalaciones deben ser capaces de albergar el número de sondas necesarias²:

- La temperatura ambiente de la instalación debe ser medida por **al menos 2 sondas de aire**. Una o más sondas deben ser colocadas respectivamente en la entrada y en la salida del sistema de enfriamiento o del ventilador en el contenedor.
- La temperatura de la pulpa debe ser medida por **al menos 3 sondas de pulpa**, que en el momento de tratamiento estarán ubicadas de la siguiente manera:
 - **Sensor nº1:** en la caja superior del primer pallet ubicado al fondo del contenedor y en la zona más cercana a la entrada del retorno de aire y en la caja que se encuentra en el ángulo interno.
 - **Sensor nº2:** en el pallet ubicado en la mitad del contenedor al lado derecho de una caja a la mitad de la pila del pallet (entre la parte superior y la parte inferior).
 - **Sensor nº3:** se coloca en el antepenúltimo pallet cerca a la puerta, al lado izquierdo de una caja a la mitad o entre la parte superior y la parte inferior de la pila del pallet (entre la parte superior y la parte inferior del pallet).
 - Los sensores de pulpa para medir la temperatura en el interior del fruto se insertarán en los frutos. Si fuera necesario, se conectarán varios frutos en una fila.

Ejemplo de inserción de sensores INCORRECTA



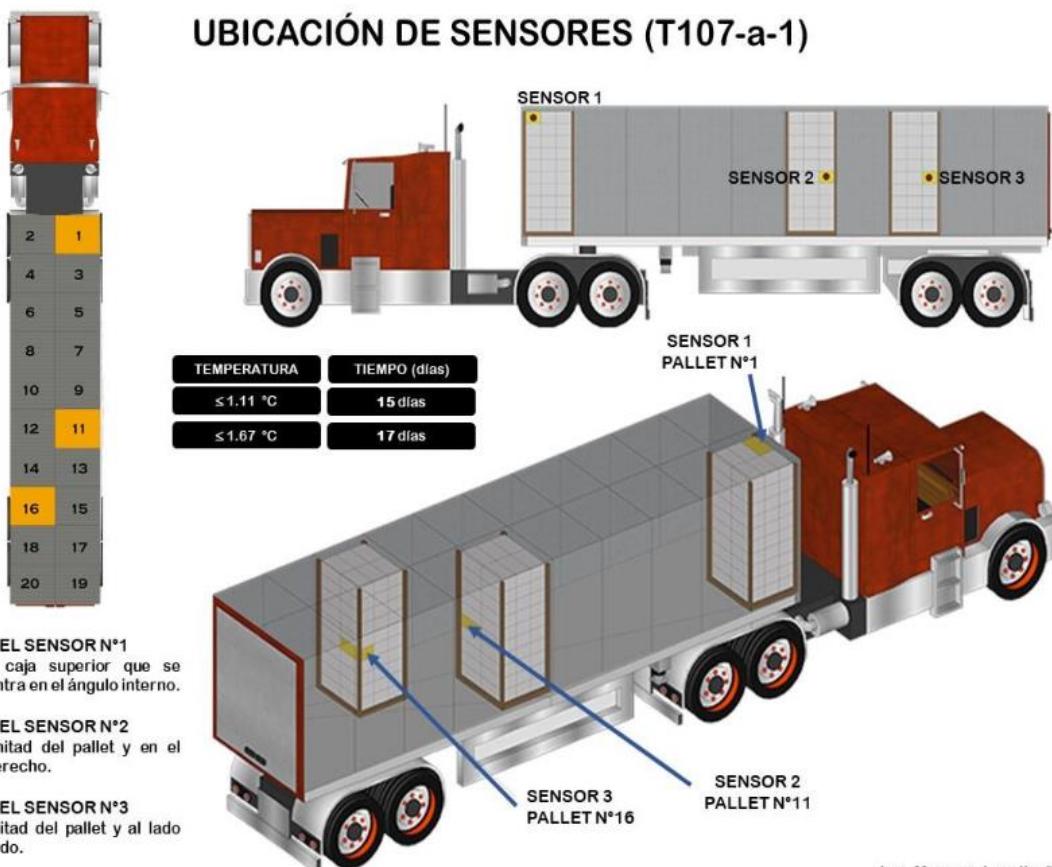
¹ Para **contenedores auto-refrigerados** de más de 40' pies cúbicos, la ubicación de sensores se realizará de acuerdo al tratamiento T-107-a-1, del Manual de tratamientos de USDA-APHIS.

² Para **cámaras de tratamiento**, la cantidad mínima de sensores necesarios se relaciona con la capacidad de la cámara y el número y ubicación de los puntos críticos de temperatura.

Ejemplo de inserción de sensores CORRECTA



CRÓQUIS MODELO COLOCACIÓN SENSORES EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS PARA TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS



- El inspector medirá la temperatura de la pulpa aleatoriamente durante el pre-enfriamiento. Si la medición excede la temperatura requerida, deberá continuar el pre-enfriamiento.

- En caso de contenedores auto-refrigerados, se debe tomar en cuenta que los pallets en su interior deben tener una altura uniforme. Antes de cerrar las puertas, se debe verificar nuevamente la temperatura registrada por los sensores, debido a que éstos pueden sufrir algún daño durante la estiba de la carga.
- El sistema informático registrador de las temperaturas debe iniciar su funcionamiento al menos 30 minutos antes de comenzar la carga.
- Sólo se considerará que se ha iniciado el tratamiento cuando la temperatura de las sondas de fruta alcance la temperatura de tratamiento (*temperatura en la pulpa de 1,11°C o menos, durante 15 días consecutivos; o temperatura en la pulpa de 1,67°C o menos, durante 17 días consecutivos*).

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 4
**Modelo de solicitud para autorización
de instalaciones de frío para la
realización de tratamientos de frío en
origen para exportación de vegetales y
productos vegetales**

**SOLICITUD PARA LA AUTORIZACIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA
LA REALIZACIÓN DE TRATAMIENTOS DE FRÍO EN ORIGEN PARA
EXPORTACIÓN DE VEGETALES Y PRODUCTOS VEGETALES**

(A cumplimentar por el solicitante)

Datos identificativos de la instalación frigorífica:

Operador:

Nº Registro Sanitario:

Dirección:

Teléfono:

Correo electrónico:

Volumen de la cámara (m3):

Técnico Responsable:

**Documentos que compondrán la memoria que debe acompañar a esta
solicitud:**

1. Indicación de productos, orígenes y destinos
2. Planos de la instalación
3. Descripción detallada de la instalación que incluye gráfico y figuras de todo el equipamiento.
4. Descripción del instrumental e instalaciones fitosanitarias a disposición de la empresa en cada instalación.
5. Croquis indicando:
 - a) Dimensiones.
 - b) Volumen/Capacidad.
 - c) Localización de las puertas.
 - d) Localización de las unidades de refrigeración.
 - e) Localización de los ventiladores.
 - f) Localización de los registradores de temperatura.
 - g) Localización de los sensores.
 - h) Sistema de circulación de aire.
 - i) Nº de renovaciones de aire.
 - j) Dirección del aire
6. Tipo de aislamiento utilizado en paredes, suelo y techos.
7. Marca, modelo, tipo y capacidad del condensador y evaporador/circulación de aire.

8. Rango de temperatura del equipo, control del ciclo de descongelación y especificaciones y detalles de cualquier equipo integrado de registro de temperaturas.

9. Número de Sensores en la cámara frigorífica:

- *Nº sensores aire*
- *Nº sensores pulpa*
- *Total nº sensores*

10. Autorización del almacén al que se encuentra ligada la instalación.

11. Planos de la zona de inspección a autorizar (en el caso de no encontrarse ligado a un almacén autorizado)

12. Designación de un técnico responsable con indicación de titulación.

11. Programa de control fitosanitario en la instalación.

13. Datos de contacto: teléfono y correo electrónico del técnico responsable.

14. Informe justificativo de cumplimiento de la normativa vigente de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Fecha y firma del solicitante

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 5
**Modelo de solicitud para autorización
de almacén de confección de frutas y
hortalizas, para la realización de la
inspección fitosanitaria de exportación**

**SOLICITUD PARA LA AUTORIZACIÓN DE ALMACÉN DE CONFECCIÓN DE
FRUTAS Y HORTALIZAS, PARA LA REALIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN
FITOSANITARIA DE EXPORTACIÓN**

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
A la Atención del Director General de Sanidad de la Producción Agraria

(A cumplimentar por el solicitante)

Datos identificativos de la instalación:

Operador:

Nº Registro aplicable (sanitario, etc.):

Dirección:

Teléfono:

Correo electrónico:

Técnico Responsable:

**Documentos que compondrán la memoria que debe acompañar a esta
solicitud:**

1. Indicación de productos, orígenes y destinos.
2. Dirección de cada almacén. (En caso de varias ubicaciones físicas con el mismo registro).
3. Descripción detallada de la instalación que incluya gráfico.
4. Descripción del instrumental e instalaciones fitosanitarias a disposición de la empresa en cada una de las plantas.
5. Croquis indicando:
 - a) Dimensiones
 - b) Volumen y capacidad
 - c) Entradas y Salidas de las frutas y hortalizas
 - d) Muelle de Carga
 - e) Situación Cámaras (en su caso)
 - f) Zona de Laboratorio
 - g) Zona Administrativa
6. Planos de la instalación a autorizar
7. Designación de un técnico responsable con indicación de titulación.
8. Programa de control fitosanitario en el almacén.
9. Datos de contacto: teléfono y correo electrónico del técnico responsable.
10. Informe justificativo de cumplimiento de la normativa vigente de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Fecha y firma del solicitante

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 6
**Requisitos para la autorización de
almacenes de confección de frutas y
hortalizas, para la realización de la
inspección fitosanitaria de exportación**

Anexo nº6: Requisitos para la autorización de almacenes de confección de frutas y hortalizas, para la realización de la inspección fitosanitaria de exportación

A continuación se detallan los requisitos que será necesario que cumplan las instalaciones para la consecución de la correspondiente autorización:

A. Iluminación
1. Los locales en los que los productos sean descargados, inspeccionados o almacenados, cuentan con una iluminación natural o artificial adecuada conforme a lo dispuesto en el RD 486/97, siendo el límite mínimo de 500 luxes.
2. Área de inspección con luz suficiente, preferentemente natural, y si es artificial que sea como mínimo de 1000 luxes conforme al RD 486/97.
B. Área de inspección
1. Aislada y de dimensiones suficientes (mínima de 25 m ²). La zona permite la correcta inspección, manipulación y movimiento de la muestra vegetal a inspeccionar. La zona de acceso tiene las dimensiones suficientes para permitir la entrada del material vegetal a inspeccionar.
2. El área de inspección cuenta con paredes, suelos y techos fáciles de limpiar, así como con desagües.
C. Muelles de carga y descarga asociado al área de inspección
1. Cuenta con un sistema de doble puerta, cortina de viento o sistema similar, que evita cualquier posible contaminación fitosanitaria.
D. Equipamiento
1. Medios suficientes para el movimiento de mercancía, por ejemplo, carretillas eléctricas, transpaletas, que permitan la carga de la mercancía en el menor tiempo posible para evitar cualquier rotura de la cadena de frío.
2. Mesa inclinada de inspección que cumpla las características adecuadas para tal fin. (Metálica o de madera con tablero forrado blanco, cuyas medidas aproximadas sean: lado superior 60 cm de ancho y extremo inferior de 33 cm de ancho, una longitud de 130 cm, altura del extremo superior de 105 cm y extremo inferior de 87 cm o características similares).
3. Mesa alta para la manipulación de la mercancía, según especificaciones establecidas por el M.A.P.A., (mínimo de 900 mm para trabajo de pie y 720mm con asiento para trabajo sentado).
4. Lupa con luz incorporada, con pie, según especificaciones establecidas por el MAPA, (mínimo de 3 a 5 dioptrías) equipada con bombilla de un mínimo de 20 W.
5. Material de laboratorio (cuchillos, papel secante, lancetas, bisturí, tijeras, bandeja de plástico blancas, pincel, material de pesaje...) necesario para realizar la inspección según el material vegetal, así como, guantes, batas, etc.
6. Material para la preparación de muestras (botes, bolsas, material para identificación/etiquetado de muestras)
7. Lavamanos con agua fría y agua caliente, jabón y método higiénico de secado de manos
E. Zona Administrativa
1. Dispone de acceso a ordenador con acceso a internet, material de oficina/papelería, etc.
2. Dispone de acceso a impresora a color (en caso de que el inspector lo considere oportuno para el tratamiento y expedición de documentos)
F. Zona de Almacenamiento
1. Se dispone de cámaras o áreas de almacenamiento adecuadas que permiten mantener, bajo la supervisión del inspector, las partidas detenidas a la espera de los resultados de laboratorio o de otras pruebas fitosanitarias. Las cámaras o áreas de almacenamiento podrán ser precintadas por el inspector de sanidad vegetal si así lo considera necesario.
2. Dispone, cuando es necesario, de un volumen de almacenamiento adecuado.
3. Cuenta con cámaras frigoríficas que permiten mantener la mercancía a las temperaturas en la pulpa exigidas, según el caso (pre-enfriado, congelación, etc.).
4. Las cámaras pueden usarse para productos interceptados, siempre que se mantengan a la

temperatura correspondiente, bajo la supervisión del inspector, que podrá precintar las mismas si así lo considera necesario.
5. Las instalaciones para tratamiento de frío para exportación, en el caso de existir, están autorizadas.
G. Personal y Programa de control fitosanitario.
1. Se dispone de un técnico con cualificación académica igual, al menos, a la exigida a los inspectores de sanidad vegetal oficiales.
2. Se dispone de un Programa de control fitosanitario en almacén.
3. La instalación cuenta con Plan de limpieza.

Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

*Campaña de Exportación de
naranjas y mandarinas procedentes de España
con destino a Perú*

Anexo nº 7
**Requisitos para la autorización de
instalaciones frigoríficas para
tratamiento de frío en origen para la
realización de la inspección de
exportación**

Anexo nº7: Requisitos para la autorización de instalaciones frigoríficas para tratamiento de frío en origen para la realización de la inspección de exportación

A continuación se detallan los requisitos que será necesario que cumplan las instalaciones de frío para la consecución de la autorización para efectuar en ellas las inspecciones de exportación:

A. Iluminación
1. Los locales en los que los productos sean descargados, inspeccionados o almacenados, cuentan con una iluminación natural o artificial adecuada conforme a lo dispuesto en el RD 486/97, siendo el límite mínimo de 500 luxes.
2. Área de inspección con luz suficiente, preferentemente natural, y si es artificial que sea como mínimo de 1000 luxes conforme al RD 486/97.
B. Área de Inspección
1. Aislada y de dimensiones suficientes (mínima de 25 m ²). La zona permite la correcta inspección, manipulación y movimiento de la muestra vegetal a inspeccionar. La zona de acceso tendrá que tener las dimensiones suficientes para permitir la entrada del material vegetal a inspeccionar. La zona de inspección está protegida de las inclemencias meteorológicas.
2. El área de inspección cuenta con paredes, suelos y techos fáciles de limpiar, así como con desagües.
C. Muelles de carga y descarga asociado al área de Inspección
1. Cuenta con un sistema de doble puerta, cortina de viento o un sistema similar, que evita cualquier posible contaminación fitosanitaria.
D. Equipamiento
1. Medios suficientes para el movimiento de mercancía, por ejemplo, carretillas eléctricas, transpaletas, etc., que permiten la carga de la mercancía en el menor tiempo posible para evitar cualquier rotura de la cadena de frío.
2. Mesa inclinada de inspección que cumpla las características adecuadas para tal fin. (Metálica o de madera con tablero forrado blanco, cuyas medidas aproximadas sean: lado superior 60 cm de ancho y extremo inferior de 33 cm de ancho, una longitud de 130 cm, altura del extremo superior de 105 cm y extremo inferior de 87 cm o características similares).
3. Mesa alta para la manipulación de la mercancía, según especificaciones establecidas por el M.A.P.A (mínimo de 900 mm para trabajo de pie y 720mm con asiento para trabajo sentado).
4. Lupa con luz incorporada, con pie. Según especificaciones establecidas por el M.A.P.A., (mínimo de 3 a 5 dioptrías) equipada con bombilla de un mínimo de 20 W.
5. Material de laboratorio (cuchillos, papel secante, lancetas, bisturí, tijeras, bandeja de plástico blancas, pincel, termómetro adecuado en función de la mercancía, material de pesaje...) necesario para realizar la inspección según el material vegetal, así como, guantes, batas, chaquetas, etc.
6. Material para la preparación de muestras (botes, bolsas, material para identificación/etiquetado de muestras)
7. Lavamanos con agua fría y agua caliente, jabón y método higiénico de secado de manos.
E. Zona Administrativa
1. Disponer de acceso a ordenador con acceso a internet, material de oficina/papelería, etc.
2. Disponer de acceso a impresora a color (en caso de que el inspector lo considere oportuno para el tratamiento de documentos)
F. Zona de Almacenamiento
1. Se dispone de cámaras o áreas de almacenamiento adecuadas que permiten mantener, bajo la supervisión del inspector, las partidas detenidas a la espera de los resultados de laboratorio o de otras pruebas fitosanitarias. Las cámaras o áreas de almacenamiento podrán ser precintadas por el inspector de sanidad vegetal si así lo considera necesario.
2. Dispone, cuando es necesario, de un volumen de almacenamiento adecuado.
3. Las cámaras pueden usarse para productos interceptados, siempre que se mantengan a la temperatura correspondiente, bajo la supervisión del inspector, que podrá precintar las mismas si así lo considera necesario.
G. Personal y Programa de control fitosanitario.
1. Se dispone de un técnico con cualificación académica igual, al menos, a la exigida a los inspectores de sanidad vegetal oficiales.
2. Se dispone de un Programa de control fitosanitario en la instalación
3. La instalación cuenta con Plan de limpieza.