

(Traducción no oficial)

(Traducción no oficial)

DIARIO OFICIAL DE JAPON - 7 de febrero de 2014 - No. 5285 - Página 1

25 SHOAN No. 5285

7 de febrero de 2014

NOTIFICACIÓN No. 189 DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, FORESTACIÓN Y PESCA DE JAPON (MAFF, THE MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES OF JAPAN)

Embajada de la República Argentina en Japón
Ministro Luis Arregui

Conforme al Artículo No. 39 del Anexo 2 del "Enforcement Regulation" (MAFF No. 73, 1950) de la Ley de Protección Vegetal y de la Ordenanza Ministerial (MAFF No. 135 de abril de 2009) referida a la Determinación del estándar por el

Tetsuya Otomo

Director

División de Protección Vegetal

Departamento de Seguridad Alimentaria y Asuntos de Consumidores

Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca

Ref: modificación parcial de "los reglamentos detallados de ejecución de cuarentena vegetal para las frutas frescas de pomelos, naranjas valencianas y limones producidas en Argentina"

Le informo que "los reglamentos detallados de ejecución de cuarentena vegetal para las frutas frescas de pomelos, naranjas valencianas y limones producidas en Argentina" han sido modificados parcialmente debido a que entra en vigor la norma/estándar establecida por el Ministro de Agricultura, Forestación y Pesca (no. 189 de la notificación del Ministerio de Agricultura y Forestación y Pesca, el día 7 de febrero de 2014) respecto a las frutas frescas de pomelos, naranjas (limitadas a las variedades Valenciana, Salustiana, Lanelate y Washington Naval), limones, Ellendale, Clementine, Nova y Murcott enviadas desde Argentina, conforme al Artículo No. 39 del Anexo 2 del "Enforcement Regulation" de la ley de Protección Vegetal. Se verán los puntos modificados en los documentos adjuntos de esta nota.

Respecto al tema, ruego la colaboración de las autoridades de control de protección vegetal de su país a fin de ejecutar precisamente las medidas de cuarentena vegetal sin ningún inconveniente.

2. Medio de transporte

Productos importados como embarque marítimo o aéreo.

3. Inspección y certificación del lugar de producción (país de origen)

(1) Debe ser inspeccionado por la autoridad de protección vegetal de Argentina, y además se debe tener en el adjunto un certificado de cuarentena vegetal emitido por la

misma autoridad que aprueba y certifica que no tiene ningún animal y vegetal
nocivos como resultado de la inspección. (Traducción no oficial)

DIARIO OFICIAL DE JAPON – 7 de febrero de 2014 – No. 6225 Página 4

NOTIFICACIÓN No.189 DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, FORESTACION Y
PESCA DE JAPON (MAFF: THE MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND
FISHERIES OF JAPAN).

Conforme al Artículo No.39 del Anexo 2 del "Enforcement Regulation" (MAFF No.73,
1950) de la Ley de Protección Vegetal y de la Ordenanza Ministerial No.720 del MAFF
(25 de abril de 2003) referida a la Determinación del estándar por el Ministro de
Agricultura, Forestación y Pesca para las frutas frescas: pomelos, naranjas valencianas
y limones originarias de Argentina, se modifica la totalidad y entra en vigor, a partir de
este día de promulgación.

7 de febrero de 2014

Yoshimasa Hayashi

Ministro de Agricultura, Forestación y Pesca de Japón

Estándar determinado por el Ministro de Agricultura, Forestación y Pesca para las
frutas frescas de pomelos, naranjas (limitadas a variedades Valenciana, Salustiana,
Lanelate y Washington Navel), limones, Ellendale, Clementine, Nova y Murcott
enviados desde Argentina, conforme al Artículo No.39 del Anexo 2 del "Enforcement
Regulation" de la Ley de Protección Vegetal:

1. Planta y región

Frutas frescas de pomelos, naranjas (limitadas a variedades Valenciana, Salustiana,
Lanelate y Washington Navel), limones, Ellendale, Clementine, Nova y Murcott, y que
sean producidas en Argentina.

2. Medio de transporte

Productos importados como embarque marítimo o aéreo.

3. Inspección y certificación del lugar de producción(país de origen)

(I) Debe ser inspeccionado por la autoridad de protección vegetal de Argentina, y
además se debe tener en el adjunto un certificado de cuarentena vegetal emitido por la

misma autoridad que aprueba y certifica que no tiene ningun animales y vegetales nocivos como resultado de la inspección.

(II) En el certificado de cuarentena vegetal mencionado en el punto (I), se debe incluir mención especial sobre los siguientes puntos:

- A) Que no sea contaminado por la mosca mediterranea(Ceratitis Capitata)
- B) Que sean desinfectados en la manera que figura en el punto 5.

4. Sello

- (I) En caso de realizar el proceso de desinfección en los establecimientos de tratamiento de frío en Argentina (referido como "Establecimiento de tratamiento de frío" en adelante), la mercadería empaquetada debe ser sellado por la autoridad de protección vegetal de Argentina.
- (II) En caso de realizar el proceso de desinfección en el barco que tiene instalación de refrigerador durante el transporte de la mercadería por vía marítimo (referido como "Barco de tratamiento de frío" en adelante), cada bodega del barco debe ser sellado por la autoridad de protección vegetal de Argentina.
- (III) En caso de realizar el proceso de desinfección en el contenedor que tiene instalación de refrigerador durante el transporte de la mercadería por vía marítimo (referido como "Contenedor de tratamiento de frío" en adelante), cada contenedor debe ser sellado por la autoridad de protección vegetal de Argentina.

5. Desinfección

- (I) Se debe realizar el tratamiento de frío en el establecimiento de tratamiento de frío, barco de tratamiento de frío, y el contenedor de tratamiento de frío de la manera siguiente:
 - A. Pomelos: Luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta fresca a los 1.9°C, debe seguir desinfeccionando en una temperatura menor a los 2.3°C durante 19 días consecutivos, o luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta a los 3.0°C, debe seguir desinfeccionando en una temperatura menor a los 3.2°C durante 23 días consecutivos.
 - B. Naranjas valencianas: Luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta fresca a los 1.9°C, debe seguir desinfeccionando en una temperatura menor a los 2.2°C durante 21 días consecutivos.
 - C. Naranjas de variedades Salustiana, Lanelate y Washington Navel: Luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta fresca a los 2.1°C, debe

seguir desinfectando en una temperatura menor a los 2.1°C durante 21 días consecutivos.

- D. Limón: Luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta fresca a los 1.9°C, debe seguir desinfectando en una temperatura menor a los 2.2°C durante 19 días consecutivos, o luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta a los 3.0°C, debe seguir desinfectando en una temperatura menor a los 3.2°C durante 24 días consecutivos.
 - E. Ellendale, Clementine, Nova y Murcott: Luego de la temperatura alcance en el centro de la fruta fresca a los 2.1°C, debe seguir desinfectando en una temperatura menor a los 2.1°C durante 23 días consecutivos.
- (II) El establecimiento de tratamiento de frío, barco de tratamiento de frío, y el contenedor de tratamiento de frío debe ser indicado por la autoridad de protección vegetal de Argentina como establecimientos adecuados, los cuales tienen las instalaciones para la realización del tratamiento de frío detallado en el punto(I).

6. Confirmación por los funcionarios de protección vegetal

- (I) Debe ser observado y confirmado por el funcionario encargado de la protección vegetal si se cumplieron precisamente la realización de la inspección mencionando en el punto (I) del 3 y la desinfección mencionado en el 5.
- (II) En cuanto la confirmación de desinfección por el funcionario de protección en el punto (I), se debe proceder en colaboración conjunto con la autoridad de protección vegetal de Argentina:
 - A. En caso de que se realiza el procedimiento de la desinfección en el establecimiento de tratamiento de frío, confirmar si se realizan la desinfección de la manera mencionada en el 5 en ese establecimiento.
 - B. En caso de que se realiza el procedimiento de la desinfección en el barco o contenedor de tratamiento de frío, confirmar en el puerto de exportación el inicio de la desinfección de la manera mencionada en el 5, y posteriormente confirmar la terminación de dicha desinfección en el puerto de importación, respectivamente.

7. Medidas en el momento de cargamiento

En el momento de cargar las frutas frescas (mercadería) desinfectadas en el modo indicado en el 5 desde el establecimiento de tratamiento de frío al barco o avión, se tiene que tomar medidas para que la mercadería no esten en contacto con las moscas mediterráneas.

BUENOS AIRES, 18 de febrero de 2014

8. Indicación

En el contenedor que contiene la mercadería empaquetada de las frutas frescas que cumplieron precisamente la realización de la inspección mencioando en el punto (I) del 3 y la desinfección mencionado en el 5, debe indicar que se ha terminado de la cuarentena vegetal de la exportación y que la mercadería esta destinada a Japón.

DE: DIRECCIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN VEGETAL

TIPO DE TRAMITE:

URGENTE

INORMAL

PLAZO DE VENCIMIENTO:

SE ENVA PARA:

HACERSE CARGO

PROPONER ACCIÓN

PREPARAR RESPUESTA

PREPARAR RESPUESTA CONJUNTA

ANALIZAR E INFORMAR

SU CONOCIMIENTO

INFORMAR PARA RESPUESTA

REFERENCIA: 537/14 - JAPÓN - APERTURA DEL MERCADO JAPONES PARA CERRILLOS ARGENTINOS

DESCRIPCIÓN: Se adjuntan Memos CRT N° 690 Y 757/14 en relación al tema de la referencia, para su conocimiento.