

PROTOCOLO DE IMPLEMENTACION DEL TRATAMIENTO DE FRIO PARA EMBARQUES COMERCIALES DE CÍTRICOS DE ARGENTINA CON DESTINO A JAPÓN

Protocolo de implementación del tratamiento de frío para embarques comerciales de cítricos de Argentina con destino a Japón

ANEXO I

ESTANDAR DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, FORESTACION Y PESCA DE JAPÓN PARA FRUTOS DE POMELO, NARANJA DULCE VARIEDAD VALENCIA Y LIMONES PRODUCIDOS EN ARGENTINA

1. Areas de producción

Los frutos de pomelo, naranja var. Valencia y limón deben ser producidos dentro del territorio argentino, donde se lleva a cabo un control de plagas perjudiciales.

2. Transporte

La importación puede ser realizada vía aérea o marítima.

3. Inspección y Certificación

(1) El Certificado Fitosanitario de Exportación emitido por SENASA debe ser adjuntado al cargamento. En el mismo debe constar que como resultado de la inspección realizada no se ha encontrado plagas perjudiciales.

(2) El Certificado debe contener una declaración que incluya:

- a. El cargamento no se encuentra infectado de mosca del mediterráneo.
- b. La desinfestación especificada ha sido realizada.

4. Sellado

(1) En caso que el tratamiento de frío sea realizado en instalaciones ubicadas en el origen, cada embalaje, o conjunto de embalaje debe ser sellado por el SENASA.

(2) En caso que el tratamiento de frío sea realizado durante la travesía las bodegas deben estar selladas por el SENASA.

(3) En caso que el tratamiento de frío sea realizado durante la travesía los contenedores deben estar sellados por el SENASA.

5. Desinfestación

(1) El tratamiento debe a ser realizado de acuerdo a los siguientes parámetros:

- a. Pomelo: 2,3°C o menos, 19 días consecutivos luego que la temperatura de pulpa alcanza los 1,9°C.
- b. Naranja var. Valencia: 2,2°C o menos, 21 días consecutivos luego que la temperatura de pulpa alcanza 1,9°C.
- c. Limones: 2,2°C o menos, 19 días consecutivos luego que la temperatura de pulpa alcanza los 1,9°C.

(2) Cada instalación de packing-frío (ubicada en origen), bodegas o contenedores deben estar reconocidos por SENASA y contar con el equipamiento adecuado para la aplicación del tratamiento que consta en el punto anterior.

6. Confirmación del inspector de cuarentena de Japón.

(1) El inspector de Japón verificará que la Inspección y Certificación de acuerdo al punto 3.(2) y la desinfestación de acuerdo al punto 5, del presente ANEXO hayan sido realizadas correctamente.

(2) El inspector de Japón verificará conjuntamente con el inspector de SENASA la ejecución de la desinfestación. La misma será realizada de la siguiente manera:

a. Cuando la desinfestación es realizada en instalaciones de packing-frío en el origen, los inspectores verificarán en las instalaciones que la desinfestación ha sido llevada a cabo según consta en el punto 5 del presente ANEXO.

b. Cuando la desinfestación es realizada en bodegas o contenedores, se verificará en el puerto de embarque el inicio de tratamiento de desinfestación del punto 5. Al arribo al puerto de destino se verificará que el tratamiento del punto 5 ha finalizado.

7. Condiciones del embarque

Cuando la fruta fresca que ha sido desinfectada en instalaciones de packing-frío ubicadas en el origen, sea trasladada a bodegas o contenedores de transporte marítimo o aéreo, la misma debe estar protegida adecuadamente, de manera de evitar la reinfestación de moscas del mediterráneo.

8. Etiquetado

El embalaje, conjunto de embalajes o contenedor que cumplan con la inspección y certificación, según consta en el punto 3.(1) y la desinfestación, según consta en el punto 5, deben contar con una etiqueta de identificación que conste que la mercadería está bajo cuarentena y que el destino es Japón.

ANEXO II

REGLAS PARA LA EJECUCIÓN DE LA INSPECCION FITOSANITARIA DE FRUTOS DE POMELO, NARANJA DULCE VARIEDAD VALENCIA Y LIMON PRODUCIDOS EN LA REPUBLICA ARGENTINA

La ejecución del plan de cuarentena para fruta fresca de pomelo, naranja var. Valencia y limón producido en Argentina debe cumplir con la presente reglamentación. Asimismo debe darse cumplimiento con el Protocolo de Implementación del ANEXO I.

1. Confirmación de la inspección y desinfestación

(1) Cuando la desinfestación es realizada en instalaciones de packing-frío en el origen.

a. Confirmación de la desinfestación

La verificación de desinfestación según lo especificado en el punto 6. (2) del ANEXO I debe ser efectuada en coordinación con la inspección realizada por SENASA, de la siguiente manera:

(a) La temperatura de pulpa debe alcanzar el valor 1,9°C previo a la iniciación del tratamiento. Esta verificación debe ser realizada en cuatro (4) diferentes puntos de la cámara.

(b) Cumplido el paso anterior, se debe verificar que el promedio de temperatura ha sido mantenido en 2,3°C o menos durante 19 días consecutivos para pomelo, 2,2 o menos durante 21 días consecutivos para naranja var. Valencia y 2,2°C o menos durante 19 días consecutivos para limón.

(c) Se debe realizar la calibración de los sensores previo al inicio y luego de finalizado el tratamiento, por inmersión en mezcla de agua hielo.

b. Confirmación de la inspección para la exportación.

La verificación de inspección especificada en el punto 6. (1) del ANEXO I debe ser efectuada en cooperación con el SENASA de la siguiente manera:

(a) Debe ser efectuada por sobre el 2% del total de cajas de cada especie de fruta. Se debe confirmar la no existencia de insectos perjudiciales en particular mosca del mediterráneo y cochinillas.

(b) En caso de encontrar algún ejemplar vivo de moscas del mediterráneo debe investigarse, conjuntamente con SENASA a fin de determinar la causa de la existencia de la mosca. No se continuará con la verificación hasta determinar la causa.

(2) Cuando la desinfestación es realizada en bodegas o contenedores

a. Confirmación de la inspección para la exportación.

La verificación de inspección especificada en el punto 6. (1) del ANEXO I debe ser efectuada en cooperación con SENASA, de la siguiente manera:

(a) Debe ser efectuada por sobre el 2% del total de cajas de cada especie de fruta. Se debe confirmar la no existencia de insectos perjudiciales en particular mosca del mediterráneo y cochinillas.

(b) En caso de encontrar algún ejemplar vivo de moscas del mediterráneo como resultado del punto anterior es necesario confirmar que SENASA ha tomado las medidas necesarias para evitar la liberación del embarque a Japón.

b. Confirmación del inicio de la desinfestación

La verificación del inicio de desinfestación debe ser efectuada en coordinación con la inspección realizada por SENASA, según lo especificado en el punto 6.(2) b del ANEXO I.

(a) La temperatura de pulpa debe alcanzar el valor especificado en 5.(1) a, b y c del ANEXO I (1,9°C), previo a la iniciación del tratamiento. Esta verificación debe ser realizada en cuatro (4) diferentes puntos de cada cabina de la bodega, en tres (3) diferentes puntos en caso de contar con "plural decks" y en tres (3) puntos diferentes en caso de utilizar contenedores.

(b) Confirmar previo al inicio del tratamiento la lectura de calibración de sensores, por inmersión en mezcla de agua hielo..

(c) Confirmar que SENASA ha realizado el sellado según lo especificado en el punto cuatro (4) del ANEXO I.

(d) Confirmar el número o la identificación del sellado de cada contenedor según lo especificado en el punto 4.(3) del ANEXO I.

c. Confirmación de finalización del tratamiento.

La verificación de finalización de la desinfestación es realizada en el puerto de destino (Japón), según lo especificado en el punto 6.(2) b del ANEXO I, debiendo ser efectuada en cooperación con SENASA.

(a) Confirmar que el sellado especificado en el punto 4. del ANEXO I, no ha sido dañado.

(b) Verificar el record emitido del sistema de registro para confirmar la correcta calibración y que se ha mantenido en 2,3°C o menos durante 19 días consecutivos para pomelo, 2,2 o menos durante 21 días consecutivos para naranja var. Valencia y 2,2°C o menos durante 19 días consecutivos para limón.

(3) Certificado Fitosanitario de Exportación

El inspector de cuarentena de Japón debe confirmar que el tratamiento (inicio y finalización) de desinfestación ha sido realizado correctamente, asentando la confirmación del mismo su nombre y fecha.

En caso de que el tratamiento de desinfestación en bodega o contenedor no esté completo procederá a reexportar la fruta bajo responsabilidad de SENASA.

2. Instalaciones para la desinfestación

(1) Las instalaciones para la aplicación del tratamiento, según lo especificado en el punto 5.(1) del ANEXO I, deben cumplir con las siguientes condiciones:

a. Deben estar ubicadas en lugares tales que después de recibir el tratamiento de frío permitan el transporte y la carga de la fruta sin exposición al medio ambiente. Se exceptúa en los siguientes casos:

(a) Cuando el embalaje sea hermético

(b) Las aberturas/ respiradero del embalaje estén cubiertas por una red, cuyas mallas tengan un diámetro menor de 1.6 mm

(c) El embalaje o conjunto de embalajes esté cubierto por una red, cuyas mallas tengan un diámetro menor de 1.6 mm.

b. Cada cámara debe mantener la temperatura designada con una precisión de +/- 0,6°C.

c. Cada cámara debe tener un sistema de registro automático de temperatura de cada sensor, visible desde el exterior. Los sensores deben estar ubicados de manera de poder registrar las siguientes temperaturas: - ambiente: entrada y salida de aire frío de la cámara, - pulpa de la fruta: en el centro y el extremo más alto de la carga en el centro de la cámara, y en centro y extremo más alto de la carga ubicada cerca de la salida de aire frío.

(2) Las bodegas para la aplicación del tratamiento, según lo especificado en el punto 5.(1) del ANEXO I, deben cumplir con las siguientes condiciones:

a. Deben mantener la temperatura asignada en la pulpa de fruta.

b. Cada cámara de la bodega debe contar con un sistema de registro automático de temperatura, el cual debe ser visible desde el exterior debiendo registrar la temperatura ambiente y la de pulpa de fruta.

c. El equipo de registro automático de temperatura, debe tener dos (2) o más sensores para medir la temperatura ambiente de la cámara y cuatro (4) o más sensores para medir la temperatura de pulpa de fruta. En caso de "plural decks" el número de sensores para medir la temperatura ambiente son dos (2) o más para la parte superior de la cámara y uno (1) o más para cada una de las restantes cámaras y tres (3) o más sensores por cada cámara para medir la temperatura de pulpa de la fruta.

d. El equipo de registro de temperatura debe mantener la precisión de 0,1°C por cada 4 (cuatro) horas y mantener la precisión de +/- (más/menos) 0,1°C al menos durante un mes después de la calibración.

(3) Los contenedores para la aplicación del tratamiento, según lo especificado en el punto 5.(1) del ANEXO I deben cumplir con las siguientes condiciones:

a. Ser hermético.

b. No debe estar dañado a fin de evitar el ingreso de insectos perjudiciales.

c. Debe posibilitar el mantenimiento de la temperatura designada en la pulpa de la fruta.

d. Cada contenedor debe contar con un sistema de registro automático de temperatura, el cual debe ser visible desde el exterior debiendo registrar la temperatura de pulpa de la fruta en tres (3) puntos incluyendo el punto central de la carga dentro del contenedor.

e. El equipo de registro de temperatura debe mantener la precisión de 0,1°C por cada 4 (cuatro) horas y además mantener la precisión de +/- (más/menos) 0,1°C al menos durante un mes después de la calibración.

(4) SENASA deberá presentar al inspector del MAFF, previo a la inicio de cada temporada, un listado conteniendo: nombre de la bodega, número de referencia designado, fecha designada, propietario, capacidad de carga y estructura de cada bodega. *

(5) SENASA deberá presentar al inspector del MAFF, previo a la inicio de cada temporada, un listado conteniendo: número del contenedor, volumen y fecha designada y propietario. *

* Los puntos (4) y (5) fueron consultados al MAFF oportunamente, especificando que el listado de bodegas o contenedores no necesita estar completo, previo al inicio de la temporada. El mismo puede ser modificado teniendo en consideración que las instalaciones a ser utilizadas, deben haber sido confirmadas al MAFF para poder iniciar la verificación de las instalaciones de desinfección indicadas en el punto 3. del presente ANEXO.

3. Verificación de las instalaciones de desinfestación

(1) Instalación de packing-frío

- a. El inspector del MAFF verificará previo al inicio de cada temporada, el correcto estado de las instalaciones, según consta en el punto 2.(1) del presente ANEXO.
- b. La verificación del punto anterior deberá ser realizada conjuntamente con el SENASA.
- c. La verificación del punto a. debe ser realizada previo a la utilización de las instalaciones y cuando el inspector MAFF lo considere conveniente.
- d. La verificación del funcionamiento de las instalaciones de packing-frío se realizará considerando los siguientes puntos:

- (a) Instalaciones vacías
- (b) Se ubicarán sensores en el centro de frutos de tamaño estándar, en dos (2) puntos (centro y esquina) de la instalación.
- (c) Los sensores deben estar ubicados al menos un metro de la pared, techo y piso de la instalación.
- (d) Luego que la temperatura de pulpa alcance los 1,9°C, esta debe ser registrada cada hora durante veinticuatro (24) horas, a fin de confirmar que la misma se mantiene por debajo de 2,2°C.

(2) Bodegas o Contenedores

- a. El inspector del MAFF verificará previo a la utilización de las instalaciones, el correcto estado de las instalaciones, según consta en el punto 2.(2) o 2.(3) del presente ANEXO.
- b. La verificación del punto anterior debe ser iniciada luego de confirmar que la bodega/contenedor forma parte del listado entregado por el SENASA, según lo especificado en los puntos 2. (4) y 2.(5) del presente ANEXO.
- c. La verificación del punto anterior debe ser realizada previo a la carga de la bodega/contenedor.
- d. La verificación del funcionamiento de la bodega se realizará considerando los siguientes puntos:

- (a) Instalaciones vacías
- (b) Se ubicarán los sensores en el centro de los frutos de tamaño estándar, en cuatro (4) puntos: uno (1) en el centro de la cabina y los restantes alejados de las esquinas. En el caso del "double deck" se ubicarán en tres (3) posiciones (uno (1) en el centro y los restantes alejados de las esquinas).
- (c) Los sensores deben estar ubicados al menos un metro de la pared, techo y piso de la cabina.
- (d) Luego que la temperatura de pulpa alcance los 1,9°C, esta debe ser registrada cada hora durante veinticuatro (24) horas, a fin de confirmar que la misma se mantiene por debajo de 2,2°C.

- e. La verificación del funcionamiento de los contenedores se realizará considerando los siguientes puntos:

- (a) Instalaciones vacías
- (b) Se ubicarán los sensores en el centro de los frutos de tamaño estándar, en tres (3) puntos del contenedor: uno (1) en el centro, otro en un punto cercano a la puerta y el restante en un punto cercano al retorno del aire frío.

(c) Los sensores deben estar ubicados al menos cincuenta (50) cm. de la pared y piso del contenedor.

(d) Luego que la temperatura de pulpa alcance los 1,9°C, esta debe ser registrada cada hora durante veinticuatro (24) horas, a fin de confirmar que la misma se mantiene por debajo de 2,2°C.

(3) Inhabilitación de las instalaciones (packing-frío, bodegas y contenedores)

SENASA inhabilitará las instalaciones, si como resultado de la verificación previa o en cualquier momento de la implementación de la operatoria, no se cumplieran las condiciones establecidas.

4. Condiciones de embarque

Para embarques marítimos se debe cumplir con uno de los puntos siguientes (puntos 1,2,3); para embarque aéreos sólo con el punto dos (2) o el punto tres (3).

(1) El embalaje debe estar completamente cubierto, particularmente cuando se realiza transporte terrestre previo al embarque.

(2) Las aberturas o respiraderos del embalaje deben estar cubiertos por una red con mallas de diámetro menor a 1,6 mm.

(3) El embalaje o conjunto de embalajes debe estar completamente cubierto por una red con mallas de diámetro menor a 1,6 mm.

5. Etiquetado

El etiquetado según lo establecido en el punto 8, del ANEXO I, debe estar ubicado en un lugar visible, tal como en los laterales del embalaje ser de tamaño adecuado y cumplimentar con los puntos que se citan a continuación:

(1) Identificación acordada entre MAFF y SENASA

(2) Indicación de destino "Fruta Cítrica originaria de Argentina con destino Japón".

6. Inspección al arribo a Japón

(1) La inspección de importación es realizada en el puerto de ingreso confirmando la correspondencia entre la fruta y su correcta certificación.

(2) El inspector de cuarentena de Japón ordenará la destrucción o reexportación de la fruta cuando no se cumplan los siguientes casos: inexistencia del certificado de exportación, no realización de la verificación realizada por el inspector del MAFF en el origen según lo especificado en el punto 6. del ANEXO I, no sellado de la mercadería, según lo especificado en el punto 4 del ANEXO I, incorrecto etiquetado, según consta en el punto 8 del ANEXO I o que el embalaje se encuentre dañado. (Esto no es aplicable cuando la desinfestación se lleva a cabo en bodegas o contenedores).

(3) Cuando en la inspección un ejemplar vivo de moscas de los frutos es encontrado las siguientes medidas deben ser tomadas:

a. Se ordenará la destrucción o reexportación del total de la carga.

b. Se analizará conjuntamente con SENASA la causa de la aparición de la plaga. Hasta que se determine la misma no se continuará con la inspección de importación.