



Condiciones de Cuarentena Vegetal para la Importación de naranja fresca procedente de Argentina a Corea

1. Areas y planta en la que se aplica

Naranja fresca (*Citrus sinensis*) de producción comercial en Argentina.

2. Medio de transporte

Buque de carga (excepto bolsos de mano transportado por pasajeros o envío postal)

3. Inscripción de plantaciones y plantas de empaque para exportación

A. Las plantaciones que produzcan naranjas frescas para exportar a Corea y las plantas de empaque que seleccionen y acondicionen naranjas frescas con destino a Corea deberán estar inscriptas ante la ONPV de Argentina (en adelante denominada "SENASA").

B. El SENASA deberá comunicar al Servicio Nacional de Cuarentena Vegetal de Corea (en adelante denominado "NPQS") el listado de plantaciones (incluyendo la Unidad de Producción) y de las plantas de empaque inscriptas antes del inicio de la exportación de naranjas, cada año.

4. Inspección in situ de las Plantaciones y Unidades de Producción exportadoras

A. El SENASA certifica que las naranjas se encuentran libres de *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis* y *Septoria citri* mediante las inspecciones in situ de las unidades de producción, realizadas durante la estación de cultivo, de acuerdo con las siguientes normas:

- 1) Selección del 10% de árboles por unidad de producción, y luego inspección de las frutas dos veces al año (Noviembre~Diciembre y aproximadamente 30 días antes de la cosecha) para detección de *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis* y *Septoria citri*
- 2) Las plantaciones exportadoras deberán mantener condiciones de limpieza en todo momento. Durante el período de cultivo se deberá rociar cobre, un mínimo de tres veces. Las maquinas y equipamiento de cosecha deberán estar desinfectados con anterioridad.

5. Selección de frutas

A. El SENASA deberá verificar las condiciones fitosanitarias de las plantas de empaque que seleccionan y acondicionan las naranjas frescas que se exporten a Corea, antes del inicio de las exportaciones cada año.

Las plantas de empaque que exporten sus productos a Corea deberán ser desinfectadas periódicamente para el control de plagas y estar equipadas con instalaciones a prueba de insectos que eviten la infestación con plagas externas.



B. Las naranjas frescas que se exporten a Corea deberán ser seleccionadas y acondicionadas únicamente el plantas de empaque inscriptas en SENASA.

Durante el proceso de selección de naranjas frescas con destino a Corea, se deberá asegurar que éstas no se seleccionen junto a naranjas producidas en plantaciones no inscriptas o frutas frescas de otro tipo. C. El SENASA deberá controlar, durante la selección de fruta fresca, y garantizar la remoción de contaminantes, tales como hojas, tallos/pedúnculos y tierra.

D. Durante el proceso de selección, las naranjas de exportación deberán ser lavadas con agua y cepillo, y humedecidas completamente con una solución que contenga fenil fenato de sodio, a una concentración de 2% durante 30 segundos.

6. Empaque y etiquetado

A. En la parte externa, los cartones o pallets de la mercadería palletizada a exportar deberá tener una etiqueta que diga "Para Corea" y "número de inscripción de la plantación y planta de empaque".

B. El SENASA deberá adoptar las medidas adecuadas a fin de evitar que los envíos a exportar que fueron acondicionados resulten re-infestados por plagas durante el almacenamiento o envío.

7. Inspección de autorización previa

A. El SENASA deberá enviar una nota al NPQS solicitando la inspección de autorización previa por parte de un inspector de planta coreano, 30 días antes del inicio de la exportación.

B. La nota de invitación deberá contener la siguiente información en relación con la exportación:

(1) Cantidad de inspectores de planta de Corea y período de inspección solicitado;

(2) Volumen aproximado de exportación

C. El inspector de cuarentena vegetal del NPQS realizará la inspección de exportación y verificará las condiciones de preparación para el tratamiento de frío, conjuntamente con el inspector de planta del SENASA.

D. Todos los gastos correspondientes a la inspección de autorización previa efectuada por el inspector de cuarentena vegetal del NPQS deberán ser solventados por el lado argentino, de conformidad con el programa de gastos para viajes al exterior de Corea.

E. Luego de realizar las inspecciones de autorización previa durante algunos años, se podrá re-evaluar la continuidad de las inspecciones para autorización previa siempre que no existan problemas de índole fitosanitario.

8. Inspección y Certificación de Exportación

A. SENASA realizará la inspección de exportación sobre muestras del 2%, y emitirá un certificado fitosanitario para los envíos no infectados con plagascuarentenarias para Corea (Anexo 1) y que cumplan con las condiciones de importación acordadas entre ambos países.



B. El SENASA realizará inspecciones específicas para *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis*, *Septoria citri*, *Pantomorus cervinus* y *Ecdytoplopha aurantianum*. En la sección de declaraciones adicionales del certificado fitosanitario que acompañe la carga se deberá añadir la siguiente leyenda "Partida libre de *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis*, *Septoria citri*, *Pantomorus cervinus* y *Ecdytoplopha aurantianum*".

C. El certificado fitosanitario deberá contener el número de inscripción de la plantación (incluyendo la unidad de producción) y de la planta de empaque inscriptas. En la sección de tratamiento del certificado fitosanitario se deberán estipular los detalles preacordados sobre tratamiento de frío (temperatura y duración del tratamiento, número de contenedor y de precinto).

D. Los envíos que aprobaron la inspección de exportación serán manipulados en forma separada de aquellos que resultaron rechazados o que no fueron inspeccionados, a fin de evitar la contaminación cruzada de plagas.

9. Tratamiento de frío

La temperatura interna de las naranjas que se exporten a Corea deberá permanecer en $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ o menos, durante 21 días seguidos o más, de conformidad con los Lineamientos Detallados sobre Tratamiento de frío para Naranjas procedentes de Argentina, en el Anexo 2.

10. Inspección de Importación

A. Al arribo de las partidas, los funcionarios de cuarentena vegetal del NSQS verificarán los siguientes puntos. Si la partida presenta problemas en los siguientes puntos, toda la partida o parte de ella será destruida o devuelta.

- 1) el certificado fitosanitario adjunto y la declaración adicional
- 2) la etiqueta "para Corea" y "números de inscripción de las plantaciones y plantas de empaque" que aparece en el exterior de los cartones de embalaje o pallets de mercadería palletizada
- 3) condición de los contenedores precintados
- 4) mantenimiento de las condiciones de tratamiento de frío en $2\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ o menos, durante 21 días seguidos o más.

B. Si no se detectan problemas luego de la inspección establecida precedentemente, se realizará la inspección de importación de conformidad con las Normas y Reglamentos sobre Protección Vegetal de Corea.

C. Si se detecta la presencia de mosca de los frutos viva durante la inspección de importación, la partida será destruida o devuelta, suspendiéndose la importación hasta que se determine la causa y se implementen medidas rectificatorias.

D. Si se detecta la presencia de *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis*, *Septoria citri*, *Pantomorus cervinus* o *Ecdytoplopha aurantianum* durante la inspección de importación, la partida será destruida o devuelta a su origen. Las naranjas procedentes de plantaciones donde se haya detectado la presencia de *Xanthomonas axonopsis* pv. *citri*, *Elsinoe australis*, *Septoria citri*,



Pantomorus cervinus o Ecdytolopha aurantianum no deberán ser exportadas hacia Corea durante el resto de la temporada.

E. En caso que se detecten otras plagas cuarentenarias vivas durante la inspección de importación, el envío será sometido a tratamiento y cuando no existieran tratamientos disponibles, el envío será destruido o devuelto.

F. Si se intercepta una nueva plaga no evaluada o se intercepta continuamente una plaga cuarentenaria para Corea (Anexo 1), se realizará un análisis de riesgo de plaga y se determinaran las medidas necesarias en función del resultado de dicho análisis.

TRADUCCIÓN



ANEXO 1: Plagas Cuarentenarias para Naranja Fresca procedente de Argentina

Agentes patógenos:

Capnodium citri
Corticium koleroga
Elsinoe australis
Oidium tingitanium
Penicillium ulaiense
Phyllosticta aurantiicola
Phyllosticta citricola
Phyllosticta hesperidearum
Phyllosticta longispora
Phytophthora citricola
Pythium vexans
Septoria citri
Xanthomonas axonopodis pv. citri (Biotype A & B)

Plagas:

Acutaspis scutiformis
Aleurothrixus floccosus
Anastrepha fraterculus
Anastrepha obliqua
Anastrepha serpentina
Antias lucidus
Aonidiella aurantii
Aphis fabae
Aspidiotus nerii
Athaumastus haematicus
Atherigona orientalis
Borchseniaspis palmae
Brevipalpus phoenicis
Caliothrips fasciatus
Ceratitis capitata
Ceroplastes rusci
Diabrotica marginata
Diabrotica significata
Diabrotica speciosa
Dialeurodes citrifolli
Dysmicoccus brevipes
Ecdytolopha aurantianum
Edessa meditabunda
Edessa pictiventris
Edessa polita
Edessa quadridens



Empoasca spp.
Eriophyes sheldoni
Eutetranychus banksi
Ferrisia virgata
Frankliniella rodeos
Helicoverpa zea
Helix aspersa
Hemiberlesia rapax
Horcias mobilellus
Hypsilonotus interruptus
Lepidosaphes beckii
Loxa flavicornis
Mycetaspis personata
Naupactus xanthographus
Oncopeltus stali
Pantomorus cervinus
Paraleyrodes citri
Paraleyrodes proximus
Parlatoria cinerea
Parlatoria ziziphi
Peridroma saucia
Phyllocoptruta oleivora
Pseudococcus longispinus
Saissetia oleae
Sphictyrtus fasciatus
Spodoptera eridrania
Unaspis citri

. En caso de interceptar nuevas plagas no incluidas en este listado o plagas no evaluadas, se realizará un análisis de riesgo de plagas y se determinarán las medidas necesarias en función del resultado de dicho análisis.



ANEXO 2: Lineamientos Detallados sobre Tratamiento de frío para Naranjas procedentes de Argentina

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser contenedores marítimos auto-refrigerantes (integrales) que cuenten con equipos de refrigeración capaces de alcanzar y mantener la temperatura requerida (2°C).

2. Tipo de registrador

La precisión de todos los sensores debe ser $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ en el rango de -0.3 a $+0.3^{\circ}\text{C}$.

A fin de controlar frecuentemente la temperatura desde el exterior, los registradores de temperatura deben ser capaces de registrar y grabar en forma automática los valores registrados por todos los sensores de temperatura.

Medir y registrar todos los sensores de temperatura cada hora. Registrar el número de identificación del registrador y del contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

Utilizar agua con hielo picado (se deberá incluir 80~85% de hielo picado en el agua)

La calibración debe ser realizada tres veces a intervalos de 1~5 minutos luego de revolver en agua helada y estabilizar el valor medido de cada sensor de temperatura.

Mantener los sensores de temperatura lejos del fondo y de las paredes del contenedor en agua helada.

Todo sensor que posea un rango superior a $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ debe ser reemplazado por otro que cumpla con este criterio.

Se deberá elaborar para cada contenedor un "registro de calibración de sensores de fruta", firmado y sellado por el inspector de planta de SENASA.

El documento original deberá ir adjuntado al Certificado Fitosanitario que acompaña a la partida.

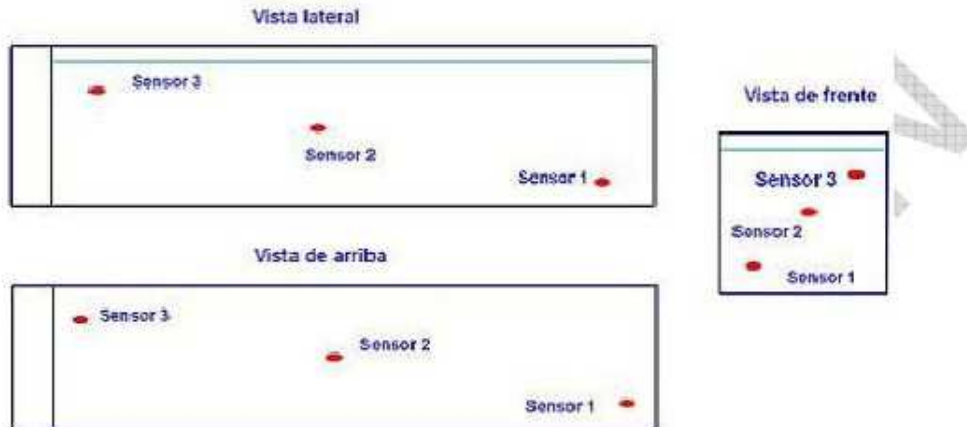
4. Colocación de los sensores de temperatura

Las frutas envasadas deben ser cargadas en los contenedores marítimos bajo la supervisión del inspector de cuarentena vegetal del SENASA. Los contenedores deben ser cargados de forma tal que garantice el flujo parejo de aire debajo y sobre los pallets y cajas apiladas sueltas.

Luego que la temperatura interna de la fruta alcance un valor de $2 \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ o inferior mediante pre-enfriamiento, el inspector de planta del SENASA hará que se cargue la fruta en los contenedores y se realice el tratamiento.



Se deberán colocar todos los sensores bajo la dirección y supervisión del inspector de cuarentena vegetal del SENASA. Cada contenedor deberá contar con un mínimo de tres sensores de fruta y dos sensores de aire. Se deberán colocar uno o más sensores de temperatura interna de la fruta en la segunda capa del primer pallet, en la cuarta capa del pallet central y en la sexta capa del último pallet, como se indica en la figura.



Ubicación para colocar los sensores de temperatura interna de la fruta

Se deberán colocar uno o más sensores de temperatura de aire en la entrada y salida, respectivamente, del ventilador refrigerante o de aire del contenedor.

A fin de garantizar el registro de las temperaturas internas de la fruta, insertar un sensor. (Si fuera necesario, conectar algunas frutas). Colocar el sensor en la fruta más grande entre frutas mezcladas de distinto tamaño.

5. Precintado de contenedores y declaración adicional del certificado fitosanitario

El inspector de cuarentena vegetal del SENASA colocará el precinto en el contenedor luego de finalizar con todos los preparativos para el tratamiento de frío. El precinto deberá ser retirado únicamente por un inspector de cuarentena vegetal del NPQS en el puerto de llegada.

El inspector de cuarentena vegetal del SENASA deberá consignar en la sección de tratamiento de frío del certificado fitosanitario la siguiente leyenda "La partida será sometida a tratamiento de frío a una temperatura de 2 ± 0.5 °C durante 21 días seguidos" e incluir el número de contenedor y de precinto.

6. Confirmación del resultado de tratamiento de frío

Se tomará como fecha de inicio del tratamiento en frío aquella en la que todos los sensores de fruta hayan alcanzado una temperatura de 2 ± 0.5 °C o inferior. Se deberá mantener la temperatura (2 ± 0.5 °C o inferior) durante 21 días seguidos. Si la temperatura no se mantiene en forma adecuada, se deberá re-iniciar el tratamiento de frío a partir del momento

en que se alcance la temperatura correcta (2 ± 0.5 °C o inferior) durante 21 días seguidos.

El resultado del tratamiento de frío deberá ser enviado al inspector de cuarentena vegetal del NPQS del puerto de llegada.

El inspector de cuarentena vegetal del NPQS del puerto de llegada podrá verificar la precisión de los sensores de temperatura, si fuera necesario. Se rechazará la partida cuando los sensores calibrados superen el rango de ± 0.3 °C, cuando los sensores no estén colocados adecuadamente o cuando otros factores influyan sobre el efecto del tratamiento.