

**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE FRUTAS DE HUESO (CAROZOS) DE ESPAÑA A MEXICO
BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS Y TRATAMIENTO DE FRIO EN TRANSITO**

1 INTRODUCCION.

El propósito de este documento es establecer las medidas fitosanitarias para evitar la introducción de plagas de interés cuarentenario a México asociadas con la importación de durazno (melocotón (*Prunus persica*), nectarina (*Prunus persica* var. *nucipersica*), paraguaya (*Prunus persica* var. *platycarpa*) ciruela (*Prunus domestica*), chabacano (albaricoque (*Prunus armeniaca*)) y cereza (*Prunus avium*) de España, buscando seguridad fitosanitaria en los envíos, facilitar el comercio y asegurar la uniformidad de procedimientos entre productores, empacadores, exportadores y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países.

2 PLAGAS DE INTERES.

- A. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que las frutas de hueso están libres de Palomilla Oriental de la Fruta (*Cydia molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), *Argyrotaenia pulchellana*, *Rhagoletis cerasi*, *Cydia funebrana*, *Lobesia botrana*, *Archips rosana*, *Adoxophyes arana*, *Tetranychus viennensis*, *Cacoecimorpha pronubana* (se incluyen también las MEDIDAS PREVENTIVAS POR PROTECCION DE LA PLAGA en el punto 10) y *Monilinia laxa*. Además de las plagas antes señaladas, se incluye la mosca del vinagre de las alas manchadas *Drosophila suzukii* para el caso de las cerezas.
- B. Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las frutas de hueso estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*).
- C. En el caso de detección de plagas (insectos, ácaros o malezas) no contempladas en este Plan de Trabajo, se requerirá su identificación hasta el nivel de especie o hasta un nivel taxonómico que el ejemplar lo permita. En caso de que la plaga detectada sea de importancia cuarentenaria para México, ambas ONPFS establecerán en conjunto las medidas fitosanitarias aplicables para la mitigación del riesgo. Si la detección del ejemplar se realiza en origen, el Organismo Nacional de Protección Fitosanitaria de España realizará la identificación, si la detección es en México, la identificación se llevará a cabo por la Dirección General de Sanidad Vegetal del SENASICA.
- D. Las Unidades Homogéneas Continuas (UHC) eliminadas del Programa por detecciones de *Cydia molesta*, *Cydia funebrana*, *Tetranychus viennensis* y *Monilinia laxa* en cualquiera de las etapas de verificación, no podrán participar en el Programa la temporada siguiente, hasta que presenten un programa de manejo reorientado de la plaga y que demuestre un control satisfactorio de la misma.
- E. En las UHC que se detecte *Lobesia botrana* o *Rhagoletis cerasi*, se tomarán las medidas que se mencionan en los apartados especiales de este Plan de Trabajo y sus anexos.

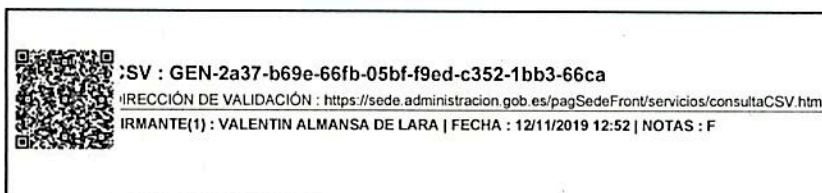
3. PARTICIPANTES.

Las siguientes organizaciones participarán en este Plan de Trabajo.

- 3.1. La Organización Nacional de Protección Fitosanitaria de España (ONPF de ahora en adelante)
- 3.2. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) a través de las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISAs).
- 3.3. Asociaciones de productores, empacadores y/o exportadores. (Industria).
- 3.4. Importadores.

4. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES.

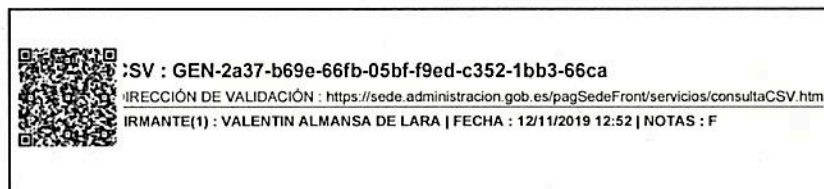
- 4.1. **La Organización Nacional de Protección Fitosanitaria de España (ONPF)**
 - 4.1.1. La ONPF es el responsable de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo, proporcionando el personal capacitado y con experiencia suficiente para cumplirla.
 - 4.1.2. Designar un representante Oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación y auditoria del Programa y un representante oficial en las áreas productoras según su estructura interna como enlace para la instrumentación operativa del Programa, estos representantes coordinarán el desarrollo de las actividades del Programa.
 - 4.1.3. Realizar la inscripción de productores, (UHC) y empacadoras conforme al anexo correspondiente que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo.
 - 4.1.4. Elaborar con diseño homologado y distribuir los Cuadernos de Campo para que los productores y técnicos responsables en cada una de las etapas registren o realicen las actividades correspondientes a cada formato. Ver Anexo para la información de formatos.
 - 4.1.5. Aprobar los laboratorios que llevan a cabo la identificación de plagas para la detección de *Monilinia laxa*.



- 4.1.6. Expedir los Certificados Fitosanitarios Internacionales (CFI) cuando el producto que se pretende exportar a México cumpla con las especificaciones de este Plan de Trabajo.
- 4.1.7. Certificar la calibración de sensores en los contenedores que realizaran tratamientos en tránsito.
- 4.1.8. Certificar el inicio del tratamiento cuarentenario de frío en tránsito a la fruta con destino a México, en contenedores o cámaras de barco, según punto 5.2.4. de este Plan de Trabajo.
- 4.1.9. Llevar a cabo la identificación de los especímenes vivos encontrados durante las diferentes etapas de inspección, hasta el nivel especie, o hasta un nivel taxonómico que el ejemplar lo permita.
- 4.1.10. En caso de detección de plaga cuarentenaria viva o irregularidades en cualquiera de las fases de este Programa, tomar las acciones correctivas que considere pertinentes informando a los participantes.
- 4.1.11. Notificar a la DGSV oportunamente sobre las acciones tomadas ante incumplimientos al presente Plan de Trabajo. De la misma manera, informar a la DGSV las UHCs que vayan quedando fuera del Programa.
- 4.1.12. Asegurar que la fruta originaria de las empacadoras o áreas conflictivas no sea certificada hasta que el problema se solucione a satisfacción de la DGSV y se haya cumplido satisfactoriamente con la sanción impuesta por la ONPF y DGSV.
- 4.1.13. Asegurarse que las UHC y los embarques rechazados para exportación a México por plagas en origen, en los puntos de ingreso a México que presentaron problemas de rastreabilidad, no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación.
- 4.1.14. Otorgar los registros de las trampas y sus feromonas que se utilizarán en este Programa, supervisando que se utilicen únicamente trampas y cebos que cuenten con registro vigente.
- 4.1.15. Asegurar que todos los participantes cumplan con este Plan de Trabajo.
- 4.1.16. Proporcionar, a solicitud de la DGSV, la información y documentos relacionados con el Programa.
- 4.1.17. Expedir los certificados fitosanitarios internacionales cuando todos los requisitos hayan sido cumplidos y las inspecciones requeridas hayan sido realizadas.
- 4.1.18. Informar a la DGSV previo al reemplazo de certificados fitosanitarios internacionales.
- 4.1.19. Realizar investigaciones en caso de detectar plagas cuarentenarias vivas o problemas que se presenten durante el desarrollo de la temporada de exportación. Establecer las medidas precautorias y correctivas, sanciones o aclaraciones en cada caso.
- 4.1.20. Designar a un representante local oficial (Servicio de Sanidad Vegetal de la Comunidad Autónoma) como enlace, para la implementación del plan de trabajo.
- 4.1.21. Proveer el manejo y dirección del Programa para supervisar este Plan de Trabajo, y tener el personal suficiente para cumplir con las actividades de inspección.
- 4.1.22. Verificar que las responsabilidades de los productores, empacadores y exportadores sean llevadas a cabo
- 4.1.23. Verificar que los cajones de fruta provenientes de campo estén identificados con la identificación de la UHC, con el cual pueda rastrearse su origen. Este UHC debe ser el mismo que aparecerá en las cajas de los embarques de esa fruta.
- 4.1.24. Asegurarse que se cumplan los procedimientos de registro, notificación de actividades, empaque, manejo pos certificación, almacenaje y embarque de este Plan de Trabajo.
- 4.1.25. Cumplir los procedimientos de inspección y corte de fruta en huerto, línea de empaque e inspección para certificación de embarques de este Plan de Trabajo.
- 4.1.26. Rechazar para certificación cualquier embarque que se encuentre infestado por plagas cuarentenarias o que no cumpla las especificaciones de este plan y asegurarse que los embarques rechazados no sean reenviados a inspección y certificación. Tomar las acciones correctivas inmediatas cuando se requieran.
- 4.1.27. Elaborar la lista maestra de productores, UHC y empresas participantes que cumplan con este plan de trabajo y enviar a DGSV una copia 15 días antes del inicio de la temporada de exportación.
- 4.1.28. Informar inmediatamente a la DGSV de la detección de plagas reglamentadas para México no consideradas en el presente Plan de Trabajo.
- 4.1.29. Realizar una evaluación al final de la temporada en donde se presentaran los resultados estadísticos y la problemática presentada.

4.2. DGSV

- 4.2.1. Designar un representante oficial ante la ONPF para actuar como un enlace para el manejo del Programa.
- 4.2.2. Proveer a DGIF la lista maestra de empresas exportadoras, empresas asociadas, UHC y productores registrados y aprobados, así como una copia del Plan de Trabajo para vigilar su cumplimiento en el punto de entrada.
- 4.2.3. Notificar a la ONPF cualquier embarque rechazado o problema detectado en origen o destino, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato.
- 4.2.4. Solicitar a la ONPF la información necesaria para el desarrollo de las actividades del plan de trabajo, así como realizar investigaciones en caso de detectar plagas cuarentenarias vivas o problemas que se presenten durante el desarrollo de la temporada de exportación.



4.2.5. La DGSV podrá realizar en España la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente plan de trabajo cada tres años o antes en caso de intercepción de plagas cuarentenarias o algún otro incumplimiento al plan de trabajo detectado en el punto de ingreso a México.

4.3. DGIF.

- 4.3.1. Proveer a los inspectores de los puntos de ingreso (OISAs), la lista maestra de empresas exportadoras, asociadas, empacadoras y UHC's autorizadas, así como la información necesaria para el desarrollo de este Programa.
- 4.3.2. Verificar en el punto de ingreso la documentación, el empaque, medio de transporte, tratamiento de frío en tránsito y las condiciones fitosanitarias de los embarques de acuerdo con este Plan de Trabajo.
- 4.3.3. Liberar para importación a México, aquellos embarques que cumplan con todos los requisitos y llevar a cabo los procedimientos específicos para embarques problemáticos, de acuerdo a este Plan de Trabajo.
- 4.3.4. Solicitar cooperación de la DGSV y la ONPF para la aclaración de problemas que pudieran surgir con los embarques. En caso de que estos embarque (s) no cumpla (n) los requisitos de este Plan de Trabajo, deben ser rechazados o destruidos.
- 4.3.5. Notificar inmediatamente a DGSV cualquier detección de plaga, deficiencia en documentación, empaque o transporte de los embarques, así como cualquier desviación en las actividades indicadas en el Plan de Trabajo.

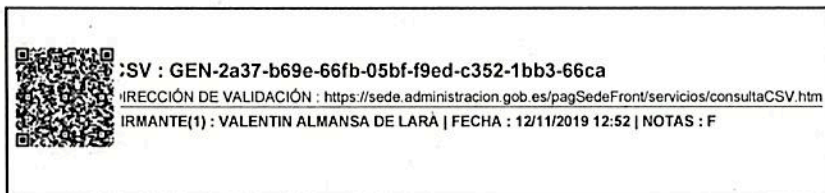
4.4. ASOCIACIONES DE PRODUCTORES, EMPACADORES Y/O EXPORTADORES.

4.4.1 PRODUCTORES.

- 4.4.1.1. Los productores deberán registrarse ante la ONPF.
- 4.4.1.2. Los productores deberán llevar a cabo en las UHCs registradas actividades de rastreabilidad y/o trazabilidad, manejo fitosanitario, monitoreo y control de las plagas cuarentenarias contenidas en este Plan de Trabajo.
- 4.4.1.3. Designar un responsable técnico habilitado por la ONPF que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este Plan de Trabajo y sus anexos a nivel de campo, registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando a la ONPF.
- 4.4.1.4. Cumplir con todos los puntos señalados en este Plan de Trabajo.
- 4.4.1.5. Proporcionar a solicitud del inspector de la ONPF de España información relacionada con esta etapa de actividades.
- 4.4.1.6. Los productores a través de un cuaderno de campo deberán mantener un registro de todas las actividades en su UHC. Dicho cuaderno será proporcionado por la ONPF.
- 4.4.1.7. Los huertos deberán mantenerse bajo un sistema de control de malezas, lo cual quedará registrado en el formato de tratamientos fitosanitarios (Esp-15) del cuaderno de campo.
- 4.4.1.8. Contar con una libreta foliada o con hojas enumeradas en la que los oficiales autorizados puedan registrar en cada visita: comentarios, recomendaciones y anomalías detectadas en la inspección de huerto.
- 4.4.1.9. Cumplir los procedimientos acordados en este Plan de Trabajo.

4.4.2. EMPRESAS EMPACADORAS.

- 4.4.2.1. Las empresas empacadoras deberán registrarse ante la ONPF
- 4.4.2.2. Designar un responsable técnico (contraparte técnica) habilitado por la ONPF que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este Plan de Trabajo y sus anexos a nivel de empaque registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando a la ONPF.
- 4.4.2.3. El responsable técnico es responsable de mantener un registro de cualquier actividad fitosanitaria en la empacadora. Los registros deben ser por fecha y UHC. Las empacadoras cuyas contrapartes técnicas no cumplan satisfactoriamente sus responsabilidades como lo determine la ONPF y la DGSV serán suspendidas hasta que las anomalías detectadas sean resueltas.
- 4.4.2.4. Mantener siempre disponible y actualizada una carpeta con toda la información ordenada de sus productores, incluyendo los registros de trapeo, comprobantes de aspersiones y mapas legibles detallados de cada UHC registrada y su ubicación dentro del área. Cada UHC deberá tener un espacio separado con toda su información en la carpeta, para su fácil consulta por parte de los inspectores.
- 4.4.2.5. Procesar con destino a México únicamente fruta que cumpla con los lineamientos del Plan de Trabajo.
- 4.4.2.6. Cumplir los procedimientos de registro, notificación de actividades, empaque, manejo pos certificación, almacenaje y embarque establecidos en este Plan de Trabajo.



- 4.4.2.7. Implementar los procedimientos específicos de empaqueo e identificación, como se señala en este Plan de Trabajo.
- 4.4.2.8. Contar con un área de inspección aprobada por la ONPF previo al inicio de la temporada de exportación. Aquellas empresas que no cuenten con un área de inspección aprobada, no podrán participar en el Programa, hasta que se corrija su situación.
- 4.4.2.9. Contar con una libreta foliada o con hojas enumeradas en la que los oficiales autorizados de puedan registrar en cada visita: comentarios, recomendaciones y anomalías detectadas en la inspección de huerto, línea de empaque o certificación de embarque. Esta libreta deberá estar localizada en el área de inspección.
- 4.4.2.10. Todos los documentos relacionados con la certificación del embarque deberán estar ubicados en el área de inspección en la empresa. Excepto el cuaderno de campo que podrá estar en poder del productor, con la obligación de presentarlo en el momento de la certificación del embarque.
- 4.4.2.11. Asegurar la limpieza y en su caso desinfección de los contenedores previo a su envío.
- 4.4.2.12. Cumplir con todos los puntos señalados en este Plan de Trabajo.
- 4.4.2.13. Proporcionar a solicitud del inspector ONPF información relacionada con esta etapa de actividades.

4.4.3. EXPORTADORES E IMPORTADORES

- 4.4.3.1. Exportadores registrarse ante la ONPF, contar con los requisitos de importación emitidos por la DGSV.
- 4.4.3.2. Ser responsables de los rechazos en caso de incumplimiento.
- 4.4.3.3. Solicitar información y conocer las condiciones especiales requeridas para el manejo y el transporte de fruta importada a México
- 4.4.3.4. Ajustarse a las especificaciones señaladas en este Plan de Trabajo.

4.4.4. LA INDUSTRIA

- 4.4.4.1. Designar un representante ante la ONPF para actuar como un enlace para el cumplimiento de los requisitos de este Plan de Trabajo.
- 4.4.4.2. Inscribirse ante la ONPF, para que ésta genere la lista maestra por lo menos 45 días antes de inicio del programa de exportación.
- 4.4.4.3. Difundir entre el sector productor y exportador el presente Plan de Trabajo, asegurándose de su entendimiento.

5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.

5.1. EN ORIGEN.

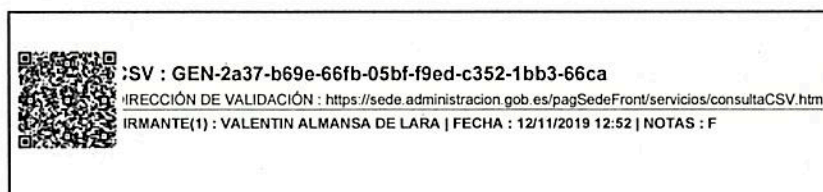
5.1.1. REGISTRO

- 5.1.1.1. El productor deberá registrar ante la ONPF, las UHCs que prevea exportar a México, cumpliendo con la información requerida en los formatos (Esp-01, 02 y 03).
- 5.1.1.2. Las empresas emparadoras y exportadoras deberán registrarse ante la ONPF con su nombre preciso, designando en ese momento su responsable técnico.
- 5.1.1.3. La ONPF, habilitará los huertos participantes.

5.1.2. CERTIFICACION.

- 5.1.2.1. La ONPF realizará una visita de verificación a productores, UHCs, empresas registradas y certificadas por la ONPF y certificará únicamente a las que cumplen con las especificaciones de este Plan de Trabajo.
- 5.1.2.2. La ONPF emitirá la lista de UHCs, emparadoras y exportadoras habilitadas y certificadas para la exportación a México.
- 5.1.2.2. La ONPF entregará la lista antes mencionada a la DGSV.
- 5.1.2.3. Una vez que la lista de empresas registradas y aprobadas se ha enviado a la DGSV, DGIF y la ONPF no se aceptará ningún registro adicional, a menos que sea avalado por la ONPF.
- 5.1.2.4. La ONPF mantendrá una lista actualizada de empresas exportadoras, emparadoras, empresas asociadas, productores, y UHC's registradas, certificadas y aprobadas durante la temporada de exportación.

5.1.3. NOTIFICACIÓN



5.1.3.1. PRODUCTOR

- 5.1.3.1.1. Notificará a la ONPF cada inicio de muestreo, inspección y corte de fruta a cosecha en huerto con 48 horas de anticipación (formato Esp-12).
- 5.1.3.1.2. Deberá enviar a la ONPF, el informe de bins cosechados por UHC variedad (formato Esp-14).

5.1.3.2. EMPAQUE

Notificará a la ONPF todos los ingresos de bins al establecimiento de empaque (formato Esp-16), así como cada inicio de proceso de fruta (precalibrado y/o empaque) con destino a México (formato Esp-17), especificando en la notificación de que actividad se trata. También, deberá enviar la planilla de producción de fruta embalada diaria (formato Esp-19) 48 horas antes de la inspección oficial del embarque que involucra la UHC variedad.

5.1.3.3. INSPECCION OFICIAL

- 5.1.3.3.1. La solicitud de inspección en empaque será enviada a la ONPF debiendo presentar la planilla de declaración jurada de identificación del embarque al menos 1 día antes a la inspección para su calendarización. (formato Esp-20). Una vez revisada la declaración jurada se otorgará el turno de inspección.
- 5.1.3.3.2. Las notificaciones de actividades de inspección, serán enviadas a la vía correo electrónico, el día anterior a la actividad, durante horario normal de oficina (de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.).
- 5.1.3.3.3. La actividad notificada deberá iniciar a la hora y fecha indicada en el lugar establecido. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no ha iniciado en este tiempo, los inspectores de la ONPF elaborarán el Acta correspondiente donde se informará a la empresa que la actividad deberá ser pospuesta debiendo solicitar un nuevo turno.
- 5.1.3.3.4. Si la empresa cancela una actividad, deberá notificarlo con al menos 6 horas de anticipación vía telefónica o correo electrónico a la ONPF.
- 5.1.3.3.5. Si la empresa empacadora no notifica adecuadamente, la ONPF no realizará las inspecciones y certificaciones correspondientes.
- 5.1.3.3.6. La ONPF cancelará cualquier actividad o certificación de embarque que no haya cumplido con los requisitos de notificación.

5.1.4. PROCEDIMIENTOS TECNICOS

La inspección oficial de embarques para exportación a México será realizada por la ONPF, así como el cumplimiento de los procedimientos establecidos en este Plan de Trabajo en UHCs, empaques, almacenes de la fruta y certificación de embarques; incluyendo también la certificación de la calibración de sensores en contenedores y/o cámaras de buque, el precintado de los mismos y emitirá el CFI.

5.1.5. MEDIDAS PRECOSECHA

- 5.1.5.1. Todos los productores con UHCs participantes en la exportación mediante este plan de trabajo deberán tener un Cuaderno de Campo con los formatos correspondientes de manejo del huerto y cumplimiento de protocolos validados por la ONPF (formato Esp-01 al 15), en la que se especifique que la UHC variedad ha sido sometida a monitoreo, manejo pre cosecha y que no han habido detecciones de plagas cuarentenarias en brotes ni en frutos.
- 5.1.5.2. Hacer un muestreo en el plazo de 5 días antes del inicio de la cosecha para todos las UHC de Frutas de Hueso aprobados para participar en el Programa (formato Esp-13). El muestreo deberá realizarse por variedad; en situaciones en que la UHC presenta más de una variedad registrada como es el caso de las ciruelas y cuando éstas no coincidan en las fechas de cosecha, con una diferencia de inicio de cosecha entre estas variedades mayor a 5 días se actuará como una UHC independiente en el Programa.
- 5.1.5.3. No se realizará el muestreo en UHC variedad ya cosechados o en aquellos en que se haya iniciado la cosecha, estos quedarán automáticamente eliminados del Programa por el resto de la temporada. Esta actividad será desarrollada por técnicos de campo de la empresa debidamente capacitados y el inspector de la ONPF siguiendo el procedimiento del anexo correspondiente. El responsable técnico de campo de la empresa deberá estar disponible en todo momento para resolver cualquier duda o problema que se presente durante el desarrollo de la actividad y evitar retrasos en la conducción de la misma. Al finalizar el muestreo, el técnico de campo elaborará y firmará el (formato Esp-13) para cada UHC y/o variedad. Este documento estará disponible durante la certificación fitosanitaria de los embarques.
- 5.1.5.4. El responsable técnico de la empresa deberá presentar previo al inicio de la actividad de embarques los registros de monitoreo de plagas y manejo fitosanitario por UHC y/o variedad presentada a certificación



SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca

¡RECEPCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>

IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

para su verificación por parte de los inspectores de la ONPF. La certificación de la UHC será válida por 15 días; una vez transcurrido este periodo y si la UHC o variedad no ha sido cosechado completamente, se deberá someter a un nuevo muestreo.

En el caso concreto de las ciruelas, la certificación será válida por 18 días. Asimismo se realizará un solo muestreo para aquellas variedades cuyo tiempo de madurez y cosecha se presente y realice al mismo tiempo.

5.1.5.5. El responsable técnico del productor será responsable de:

- Tener actualizado el cuaderno de campo con todas sus actividades realizadas.
- Instrumentar un programa sanitario integral de la UHC.
- Determinar el número, ubicación, colocación y mantenimiento de las trampas de feromona de acuerdo a este Plan de Trabajo.
- Registrar las capturas, acumulación de grados días, aplicación de aspersiones de plaguicidas, realizar muestreo y corte de fruta previo a cosecha y demás requisitos señalados en el Anexo.
- Mantener actualizados los registros en el cuaderno de campo.
- Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de producción hasta la recepción en empaque o frigorífico.
- Envío de muestras al laboratorio.

5.1.5.6. Para una información complementaria requisitarlo de acuerdo al Anexo.

5.1.5.7. Las UHCs, cuyo manejo fitosanitario y monitoreo de las plagas cuarentenarias, no se apegue a las recomendaciones técnicas validadas en la región y que forman parte de este Plan de Trabajo, serán excluidas para la exportación a México.

5.1.5.8. El personal de la ONPF, realizará un recorrido de acuerdo a un esquema de supervisión representativo por las UHC's, empaques y cuartos de almacenamiento registrados en el Programa para verificar su cumplimiento, antes de la apertura del programa.

5.1.6. MEDIDAS POSCOSECHA.

EMPRESAS EMPACADORAS.

5.1.6.1. El responsable técnico del empaque será responsable de:

- Supervisar el control de la fruta con destino a México que ingresa al empaque, constatando su origen, su documentación e identificación con comprobante de haber cumplido en campo los pasos de este Plan de Trabajo.
- Supervisar que los procedimientos de información tanto informáticos como documentales se cumplan, mantener registros apropiados.
- Realizar los muestreos de revisión, inspección y corte de fruta en empaque que determina este Plan de Trabajo.
- Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
- Mantener medidas de resguardo durante y después del proceso de empaque, almacenamiento y carga, para evitar la infestación o re infestación de la fruta y garantizar su calidad fitosanitaria.

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

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

5.1.6.4. Durante el proceso de primera selección de la fruta (precalibrado o empaque) en la empresa empacadora, el responsable técnico y/o personal previamente capacitado deberán tomar de la fruta de descarte una muestra conforme al cuadro siguiente, seleccionando frutos con daños aparentes de plaga, de cada UHC trabajada durante el día. Estos frutos se revisarán observando la periferia y la región calicinal buscando plagas que se alimentan del exterior.

- a. Todos los frutos se cortarán en rebanadas delgadas o siguiendo las galerías observadas para la búsqueda de plagas cuarentenarias que se alimentan del interior.
- b. La muestra deberá ser representativa por UHC y fecha de empaque, es decir, por cada proceso de empaque se tomará una muestra incluyendo fruta de todos los bins que contengan la UHC a empacar. Este muestreo, se realizará para todas las UHCs trabajadas durante el día y los resultados del muestreo se deberán registrar debidamente en el formato (Esp-18).
- c. Si durante el muestreo se detecta plaga viva que no pueda ser identificada o se detecta plaga






cuarentenaria cuya condición de viva o muerta no está bien definida, se enviará la muestra a un laboratorio aprobado (formato Esp-22).


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

- 5.1.6.5. La muestra colectada deberá ser examinada el día de la primera selección o el día posterior en caso de que se continúe trabajando la misma UHC.
- 5.1.6.6. La inspección y corte de fruta será desarrollada por técnicos de la empresa previamente capacitados para la ubicación y detección de las plagas cuarentenarias en el fruto y por los inspectores de la ONPF. En caso de tener problemas con la identificación, los especímenes se enviarán al laboratorio regional aprobado por la ONPF para su correcta identificación. Al final de esta actividad el responsable técnico de esta empresa y el inspector de la ONPF firmarán el formato Esp-18.
- 5.1.6.7. Los registros de los resultados del muestreo deben ser por UHC y fecha de proceso, los cuales, estarán disponibles durante la certificación fitosanitaria de los embarques, para consulta por parte de los inspectores de la ONPF.
- 5.1.6.8. Al finalizar el muestreo, se tomará y enviará una muestra de 5 Kg. de fruta al laboratorio aprobado para el análisis de *Monillinia laxa* (formato Esp-22). En el caso de que las empresas no realicen precalibrado, la muestra para *Monillinia laxa* podrá tomarse durante el proceso de escandallo de acuerdo al anexo para esta toma de muestra. Una vez que se tengan los resultados del análisis, el dictamen de laboratorio se anexará a este formato.
- 5.1.6.9. Requisitos de empaqueo de fruta.
- Cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección pre impresos de la empresa empaquera y/o exportadora.
 - Las cajas deberán estar identificadas con la UHC, especie, variedad, código o nombre de la empresa empaquera y fecha de empaque correspondientes, las cuales deben ser leíbles, legibles y visibles.
 - La identidad de la fruta empaquera se debe mantener durante todo el proceso de empaque, almacenamiento y exportación.
- 5.1.6.10. El responsable técnico llenará la planilla de Producción de Fruta Embalada con destino a México (formato Esp-19) la cual será enviada oportunamente al ONPF.
- 5.1.6.11. Contar con un cuaderno de visita oficializado por la ONPF en el que los inspectores de la ONPF puedan registrar en cada visita: los resultados de las inspecciones, comentarios, recomendaciones y anomalías detectadas en la inspección del empaque, Inspección de embarque y carga de los contenedores.

INSPECCION OFICIAL DE EMBARQUES.

- 5.1.6.12. Inspectores de la ONPF verificarán el total de embarques presentados a certificación.
- 5.1.6.13. Durante la inspección de embarque, la empresa deberá colocar todas las estibas de fruta del embarque en forma accesible y en lugares iluminados para que el inspector pueda revisar la información de las cajas y para facilitar la toma de muestra.
- 5.1.6.14. Antes de iniciar la inspección, el inspector de la ONPF, fiscalizará el cumplimiento documental fijado por este Plan de Trabajo, requiriendo en primera instancia la declaración jurada del lote a inspeccionar (formato Esp-20). Asimismo, el dictamen de laboratorio con resultados negativos a *M. laxa* deberá estar anexado al formato de muestreo de fruta en empaque (Esp-18).
- 5.1.6.15. Los inspectores de la ONPF verificarán que se cumplen todos los requisitos de la sección de empaqueo y notificaciones de este Plan de Trabajo.
- 5.1.6.16. Los inspectores de la ONPF tomarán para muestra el 2 % del total del embarque, se tomará al menos una caja por estiba y por UHC presente. La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferentes alturas del pallet.
- 5.1.6.17. Toda la fruta en las cajas de muestra serán inspeccionadas para constatar que se encuentran libres de plagas cuarentenarias, hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará el 5% de fruta por caja y mayormente se seleccionarán las que presenten signo de daño por plaga para determinar su presencia fuera y dentro



	SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA FECHA : 12/11/2019 12:52 NOTAS : F
---	--

de ella, 3 de estos frutos antes a su corte para plagas internas se inspeccionarán bajo el estereoscopio para determinar la presencia o ausencia de ácaros u otras plagas. En caso de detección de plaga viva donde exista duda en su identificación se enviará al laboratorio una muestra (formato Esp 22) a un laboratorio aprobado por la ONPF para determinar su estatus cuarentenario. Plagas no cuarentenarias no deben rebasar el 5%.


- 5.1.6.18. Frutas con daño visible y con características de *M. laxa* se enviarán al laboratorio para su identificación.
- 5.1.6.19. El embarque debe estar libre de suelo y residuo vegetal y hojas. Se permite el reacondicionamiento al detectarse la presencia de suelo, hojas o residuo vegetal. Cuando el residuo vegetal corresponda a semillas de maleza estas deberán enviarse al laboratorio aprobado para su correcta identificación (formato Esp-22).
- 5.1.6.20. Para el caso en que se detecten plagas de interés cuarentenario u otros incumplimientos al Plan de Trabajo, se aplicarán las medidas preventivas detalladas en los puntos del 9 al 17 del presente Plan de Trabajo.
- 5.1.6.21. Al término de la inspección fitosanitaria se expedirá el Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato Esp-21) por parte de los inspectores de la ONPF, el cual acompañará al Certificado Fitosanitario al punto de ingreso. Este dictamen será firmado por los Inspectores Fitosanitarios.
- 5.1.6.22. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector de la ONPF expedirá el CFI del embarque, éste se expedirá a la brevedad posible.
- 5.1.6.23. Rechazar para certificación cualquier embarque que se encuentre infestado por plagas cuarentenarias vivas o sobrepase el 5% de plagas no cuarentenarias o que no cumpla las especificaciones de este Plan Trabajo y asegurará que los embarques rechazados por plagas cuarentenarias no sean reenviados a inspección y certificación. Los embarques que fueron rechazados por alguna irregularidad serán sellados con un sello que tenga la leyenda "RM" (Rechazado México). Ante cualquier irregularidad a lo anterior, tomar las acciones correctivas inmediatas. En todo caso se autoriza no sellar si la empresa demuestra que esa fruta fue enviada a otros destinos.
- 5.1.6.24. La ONPF debe estar presente inspeccionando todas las actividades a fin de que se cumplan todos los requisitos de certificación establecidos en este Plan de Trabajo.
- 5.1.6.25. Los contenedores y cámaras de buques serán precintados por personal de la ONPF.
- 5.1.6.26. El empacador debe informar al transportista que el precinto no debe romperse hasta que lo autorice un oficial de la ONPF en origen o DGIF (OISAS) en el punto de ingreso a México.

5.1.7. ENVIO DE FRUTA EN CONTENEDORES Y BUQUES.

- 5.1.7.1. Se permite el envío de frutas de hueso provenientes de múltiples empacadoras aprobadas en un mismo contenedor o cámara de buque.
- 5.1.7.2. En caso de que se detecte algún problema fitosanitario durante la inspección del envío en el punto de entrada, las acciones correspondientes serán tomadas sobre todos los productos en el contenedor o cámara de buque de ese envío amparados por un Certificado Fitosanitario.
- 5.1.7.3. Toda la fruta contenida en el embarque recibirá Tratamiento de Frío en Tránsito, emitiéndose un Certificado Fitosanitario Internacional para cada una de las partidas.

5.1.8. IDENTIFICACION DE PLAGAS.

- 5.1.8.1. Cualquier plaga viva de interés cuarentenario para México (huevo, larva, ninfa, pupa, adulto o semilla) que se encuentre durante el proceso de inspección y corte de fruta en campo, línea de empaque o inspección fitosanitaria, deberá ser colocada en condiciones de preservación e identificada con el acta provista por la ONPF para su constatación por el inspector de la ONPF.
- 5.1.8.2. Los especímenes vivos encontrados que no se puedan identificar al momento de la inspección en campo, línea de empaque o inspección de embarque, se enviarán al laboratorio regional aprobado por la ONPF para su identificación hasta el nivel taxonómico que el ejemplar lo permita (formato Esp-22): mientras tanto la UHC variedad y el embarque correspondiente permanecerá retenida para su exportación a México hasta que se complete el proceso de identificación; si resulta plaga cuarentenaria se sancionará de acuerdo al Plan de Trabajo; si no, se liberará el embarque y la UHC. En todo caso si la empresa no desea esperar el resultado y decide enviar el embarque a otro mercado, la ONPF se asegurará fehacientemente que así se proceda. La UHC no podrá presentar más fruta a inspección en tanto no se tenga el resultado oficial del dictamen de identificación del espécimen detectado.
- 5.1.8.3. La pérdida del espécimen en su trayecto al laboratorio dará como resultado la eliminación de la(s) UHC involucrados del programa de exportaciones por el resto de la temporada.
- 5.1.8.4. Si el inspector de la ONPF no puede determinar *in situ* el estado (vivo o muerto) del espécimen encontrado, éste será enviado de forma expedita al entomólogo del laboratorio regional aprobado para que determine



:SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>
IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

- si el espécimen se encuentra vivo o muerto. Las condiciones de envío no deberán poner en riesgo la integridad del espécimen, evitando dejarlo por largos periodos de tiempo en el interior de autos o camionetas expuestas al sol, las cuales pueden alcanzar altas temperaturas y matar al insecto encontrado.
- 5.1.8.5. La identificación de los especímenes vivos encontrados durante las diferentes etapas de inspección, deberá ser hasta el nivel especie, o hasta un nivel taxonómico que el ejemplar lo permita.
- 5.1.8.6. Todos los dictámenes de identificación de plagas deberán ser enviados a la ONPF, inmediatamente después de concluido el diagnóstico.

5.1.9. MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- 5.1.9.1. La empacadora implementará las medidas de protección necesarias para evitar la re infestación durante el proceso de empaqueo y almacenamiento de la fruta.
- 5.1.9.2. Las estibas de fruta certificada no se expondrán al exterior. Las estibas expuestas, perderán su certificación y tendrán que ser inspeccionados nuevamente.
- 5.1.9.3. En la empacadora, cada empresa designará los cuartos fríos o un área separada (mínimo un metro de separación) dentro del cuarto frío, para almacenar únicamente fruta de este Programa. Éstos deberán ser identificados con la leyenda: Fruta para exportación a México bajo un enfoque de sistemas.

5.2. TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO PARA MOSCAS DE LA FRUTA.

- 5.2.1. Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las frutas de hueso estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*).
- 5.2.2. Los sensores utilizados en los contenedores y cámaras del buque que registran la temperatura de la pulpa en la fruta, serán calibrados por una empresa especialista independiente. La ONPF supervisará y certificará este procedimiento (formato Esp-23).
- 5.2.3. La ONPF elaborará actas de cierre de los contenedores y cámaras de buque. Las mismas deberán contener la siguiente información:
- a) Identificación del contenedor y/o cámara de barco.
 - b) Fecha de cierre del contenedor y/o cámara de barco.
 - c) Nombre y firma del inspector de la ONPF.
 - d) Número de precinto.
- 5.2.4. Desde el inicio del tratamiento hasta la llegada a destino el contenedor y/o la bodega del barco deberá permanecer precintada.
- 5.2.5. En envíos de fruta en cámaras de buque, el número de sensores estará determinado por la capacidad cúbica de la cámara.
- 5.2.6. El contenedor deberá presentar mínimo tres sensores de pulpa con sus correspondientes lecturas, y el tratamiento no se evaluará con promedios; así mismo, deberá ser un tratamiento continuo de acuerdo a las temperaturas y periodos de exposición que se indican a continuación:

T107-a


TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS	PERIODO DE EXPOSICION EN DÍAS
1.11 o menor	14
1.67 o menor	16
2.22 o menor	18

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

6. SUPERVISION Y CONTROL.

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

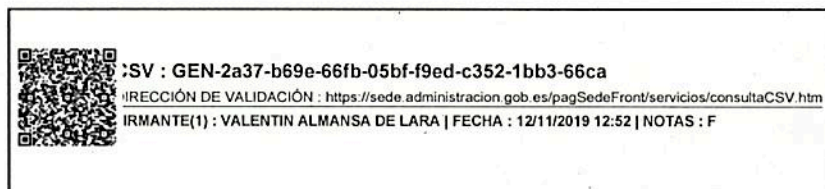
7. PUNTO DE INGRESO.



SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca
 DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>
 IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

- 7.1. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por: Manzanillo, Col., Tuxpan y Veracruz, Ver., y Tampicó, Tamps.
- 7.2. Sólo los embarques que cumplan todos los requisitos de este Plan de Trabajo serán presentados a DGIF en el punto de ingreso.
- 7.3. No se tomarán acciones cuarentenarias por la detección de insectos muertos.
- 7.4. La DGIF en el punto de ingreso notificará a DGSV, en forma oportuna, cualquier plaga (viva) o problema detectado en embarques y la acción tomada (liberación, retención, o rechazo) en cada caso, lo anterior incluye también problemas con documentación que no corresponda con lo que físicamente se observa con la carga o con la presentación del registro de temperaturas para el tratamiento de frío en tránsito.
- 7.5. Los documentos requeridos son.
- Los embarques deberán estar acompañados del CFI, y el Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato Esp-21) expedidos por los inspectores de la ONPF.
 - Cada contenedor, lote o partida estará amparado con un Certificado Fitosanitario individual por especie
 - Documentación comprobatoria del Tratamiento de Frío en Tránsito la cual será obtenida del contenedor en cuestión en presencia del inspector de la OISA.
- 7.6. En caso de deficiencias en la documentación, la ONPF y DGSV evaluarán las enmiendas a los datos, y en caso de proceder, la ONPF expedirá en el punto de origen la documentación necesaria. Para lo anterior, personal de la OISA deberá notificar vía correo electrónico a la DGSV la problemática presentada y esperar respuesta de ésta para poder continuar con los trámites; para lo anterior el producto quedará retenido. La ONPF, no podrá expedir esta documentación sin que la DGSV, haya sido previamente consultada.
- 7.7. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deben estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener el precinto numerado consignado en el Certificado Fitosanitario el cual será retirado por personal oficial de la DGIF, después de que se haya evaluado el tratamiento de frío en tránsito y este haya sido cumplido de acuerdo a este Plan de Trabajo.
- 7.8. DGIF verificará que se cumplen todos los requisitos de empaque (cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección impresos de la empresa empacadora o su empresa(s) asociada(s), identificadas con el número de UHC correspondiente, el cual debe ser legible y visible en la cara externa de la misma) y embarque de este Plan de Trabajo.
- 7.9. En caso de existir diferencias con el número de sello, contenedor u otra información en donde no concuerde lo físicamente observado con el Certificado Fitosanitario, la DGIF expedirá un RTI en tanto se establece comunicación con la DGSV para analizar la diferencia y realizar las enmiendas necesarias en caso de ser procedente.
- 7.10. La DGIF inspeccionará y muestreará hasta el 2 % de las cajas del embarque tomando en consideración lo siguiente:
- En cada caja seleccionada se inspeccionarán visualmente todas las frutas, cortando 5 frutas por caja, seleccionando de preferencia aquellas que muestren zonas blandas, oscuras o con evidencia de que presenten daños de plaga.
 - Para los envíos que se estiban en las cámaras de los buques, se seleccionará el 20% de las estibas y se inspeccionará hasta el 1 % de las cajas en esas estibas.
 - DGIF verificará que el embarque esté libre de suelo y residuo vegetal y hojas.
 - DGIF verificará que la fruta empacada no presente más del 5% de infestación de plagas vivas no cuarentenarias (5 frutas infestadas en 100), en caso contrario aplicar lo contemplado en la sección de Medidas Preventivas.
- 7.11. En casos donde se detecte una plaga viva, la muestra será enviada al laboratorio del Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria, el embarque será detenido hasta que se determine su estatus cuarentenario. Se podrá compartir la muestra para enviar a la ONPF en caso de que lo solicite siempre y cuando haya organismos idénticos disponibles.
- 7.12. La inspección se llevará a cabo en un área de inspección específica, cerrada, aislada del tráfico de montacargas, apropiada, iluminada, limpia, espaciosa, con microscopio-estereoscopio 40x, mesas para inspección fitosanitaria, cajas para depositar la basura y fruta partida.
- 7.13. El exportador puede regresar el embarque o esperar el resultado del laboratorio. Mientras se obtiene el diagnóstico, la ONPF no podrá certificar embarques con fruta de la UHC involucrada en la detección. Si se encuentran embarques en tránsito hacia México que la contengan, estos deberán regresar o esperar en el punto de entrada, hasta que se identifique la plaga detectada y se determine que no es de importancia cuarentenaria. Todos los embarques que no cumplan con lo establecido en este Plan de Trabajo, serán rechazados o destruidos.

8. DOCUMENTACION ETIQUETADO Y MARCAS.



- 8.1. Cada contenedor o cámara de buque deberá estar acompañado por la información del Tratamiento de Frio en Tránsito, cada lote o partida presentaran un Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato Esp-21) y un CFI que indique la siguiente declaración adicional: Las Frutas de Hueso de este embarque, fueron inspeccionadas y encontrados libres de plagas cuarentenarias, de acuerdo al Plan de Trabajo bajo un enfoque de sistemas acordado entre DGSV y la ONPF.
- 8.2. El certificado incluirá además lo siguiente:
- Lugar de origen: Provincia de origen de la fruta y nombre de la empresa empacadora aprobada.
 - Contenedor o embarque: Numero de contenedor o embarque, numero de precinto y número de lote o partida.
 - Marcas distintivas: Identidad de las UHCs y estibas contenidas en el contenedor o embarque.
- 8.3. El Certificado Fitosanitario amparará fruta producida e inspeccionada bajo enfoque de sistemas.
9. **MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Cydia molesta* (*Grapholita molesta*) Y *Cydia funebrana* EN ORIGEN.**

CAMPO.

- 9.1. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* durante la inspección y corte de fruta en campo eliminará la variedad de la UHC implicada del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada.
- 9.2. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* en la misma UHC, aun si se trata de una variedad inscrita diferente a la primera detección, se eliminará la UHC del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada.
- 9.3. El productor que cuente con dos detecciones de la plaga cuarentenaria viva acumuladas de *G. molesta* o *C. funebrana* (aun en UHCs diferentes), será motivo de intervención por parte de la ONPF, quien definirá las acciones a seguir.
- 9.4. A la tercera detección de plaga viva cuarentenaria, de *G. molesta* o *C. funebrana* que involucre UHCs de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UHCs del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada.

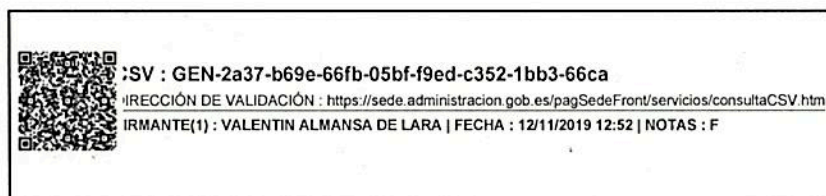
EMPAQUE.

- 9.5. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* durante el proceso de empaque, provocará el rechazo de la variedad de la UHC involucrada del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada.
- 9.6. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* en otra variedad inscrita de la misma UHC durante el proceso de empaque, resultará en la eliminación de la UHC y todas sus variedades involucradas del presente Plan de Trabajo; además la ONPF realizará una investigación de la situación y definirá las acciones a seguir.
- 9.7. Ante una tercera detección de la plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana*, que involucre UHCs de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UHCs por el resto de la temporada. Ello será motivo de intervención por parte de la ONPF en el empaque, quien definirá las acciones a seguir.

INSPECCION OFICIAL.

- 9.8. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* durante la inspección oficial, el embarque, la variedad de la UHC involucrada quedarán rechazados. El productor quedará eliminado siempre y cuando cuente con 2 detecciones acumuladas en las dos etapas anteriores (campo y/o empaque).
- 9.9. La segunda detección de plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana* en la misma empacadora provocará la eliminación del embarque, variedad, UHC y el productor involucrado se suspende por 10 días y la empacadora se suspenderá por 5 días.
- 9.10. A la tercera detección de plaga cuarentenaria viva de *G. molesta* o *C. funebrana*, el productor involucrado será suspendido por el resto de la temporada. El empaque será suspendido en sus actividades de exportación a México por un mes, mientras tanto se realizará una investigación por la ONPF y se apliquen las medidas correctivas que se determinen.

10. **MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Argyrotaenia pulchellana*, *Archips rosana*, *Adophyes***



orana y *Cacoecimorpha pronubana*

- 10.1. La detección de una larva o pupa de este grupo de plagas la inspección de embarque, el embarque se rechaza.
- 10.2. Una segunda detección en la misma UHC en inspección de embarques en origen o punto de entrada la UHC queda fuera del Programa.

11. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Lobesia botrana*

1. Detecciones de huevos, larvas o pupas de *L. botrana* en cualquier etapa de muestreo la UHC queda fuera del Programa.

12. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE MOSCA DE LA FRUTA (*Ceratitis capitata*).

- 12.1. Cualquier detección de larva viva de Mosca Med la UHC queda fuera del Programa.
- 12.2. Todos los embarques enviados a México recibirán tratamiento de frío en tránsito de acuerdo a lo estipulado en el Plan de Trabajo.
- 12.3. Detección de larva viva en destino se cancelan las exportaciones de España hasta que se determinen las causas por las cuales sobrevivió la plaga y se acuerden las medidas de mitigación que deban aplicarse.

13. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE MOSCA DE LA CEREZA (*Rhagoletis cerasi*).

- 13.1. Cualquier detección de larva viva de Mosca la UHC queda fuera del Programa.
- 13.2. Segunda detección de larva viva perteneciente al mismo productor éste queda fuera del Programa.
- 13.3. Primer detección de larva viva en inspección de embarques la UHC queda fuera del Programa y se realiza una investigación del manejo fitosanitario que realiza el productor determinándose si este permanece en el Programa.
- 13.4. Segunda detección de larva viva perteneciente al mismo productor en cualquiera de las etapas de inspección en origen el productor queda fuera del Programa.
- 13.5. Tercera detección en origen en inspección de embarques o una detección en punto de entrada la empresa y sus productores quedan fuera del Programa.

14. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *Tetranychus viennensis*.

- 14.1. UHC que se detecten con presencia de esta plaga quedan fuera del Programa.
- 14.2. UHC que se detectaron con esta plaga, estas realizarán un programa de control para el acaro en la próxima temporada que estén registrados en el Programa.

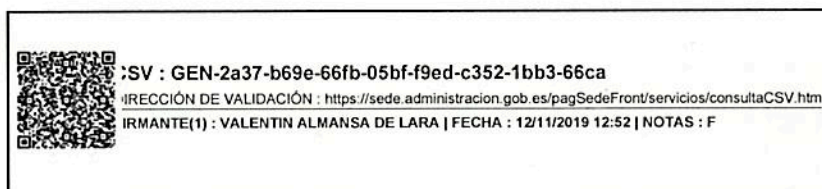
15. MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE OTROS INCUMPLIMIENTOS.

CAMPO.

- 15.1 Serán considerados incumplimientos por parte del productor¹, y por ello pasibles de originar medidas preventivas por parte de la ONPF y posible eliminación del Programa por parte de México, los siguientes:

- 15.1.1. La no presentación del Cuaderno de Campo al requerimiento del inspector, así como también el incompleto o incorrecto conformado del mismo.
 - 15.1.2. La constatación de datos incorrectos al confeccionar la declaración jurada de inscripción al presente PT.
 - 15.1.3. La falta de carteles indicadores de UHCs.
 - 15.1.4. El incumplimiento de las actividades de campo.
 - 15.1.5. El incumplimiento constatado de las recomendaciones técnicas del responsable técnico.
 - 15.1.6. El incumplimiento de las recomendaciones indicadas por el inspector.
- 15.2. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 15.1, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitida al representante oficial regional de la ONPF quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
 - 15.3. Evaluadas las actuaciones generadas, la ONPF podrá aplicar al productor las siguientes medidas

¹ Se considera *productor* al propietario de la unidad productiva, inscrita en el presente Programa



preventivas:

- 15.3.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, la UHC sobre la que se constató el incumplimiento será excluida del Programa por la presente temporada.
- 15.3.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, el productor sobre el que se constató el incumplimiento será excluido del Programa por la presente temporada.
- 15.4. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Campo² y por ello como posible de originar medidas preventivas por parte de la ONPF y posible eliminación del Programa por parte de México:
 - 15.4.1. Registros en el Cuaderno de Campo incompletos o que presenten enmiendas, defectos o inconsistencias técnicas.
 - 15.4.2. Recomendación técnica de productos no inscritos en la ONPF para el control de las plagas.
 - 15.4.3. Utilización de volúmenes de aplicación (TRV) o dosis de productos técnicamente no validados.
 - 15.4.4. Utilización de trampas de monitoreo no registradas en la ONPF o bien el manejo aplicado no se ajusta a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).
 - 15.4.5. Utilización de programas de control que no se ajusten a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).
 - 15.4.6. Falta de aviso de inicio de monitoreo de daño de la cosecha, así como también la no realización del mismo.
 - 15.4.7. Incumplimientos a lo establecido en los puntos 5.1.5.2. al 5.1.5.5. del presente Plan de Trabajo.
- 15.5. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los ítems descritos en el punto 15.4, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitida al representante oficial regional de la ONPF quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
- 15.6. Evaluadas las actuaciones generadas, la ONPF podrá aplicar al Responsable Técnico de Campo las siguientes medidas preventivas:
 - 15.6.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
 - 15.6.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

EMPAQUE.

- 15.7. Serán considerados incumplimientos por parte del Establecimiento de Empaque³ y por ello como posible de originar medidas preventivas por parte de la ONPF o quedar fuera del Programa por parte de México:
 - 15.7.1. La no presentación, presentación incompleta o deficientemente conformada, de la documentación requerida por el presente Plan de Trabajo.
 - 15.7.2. La recepción de fruta carente de identificación o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.
 - 15.7.3. La no presentación del cuaderno de visitas fitosanitarias habilitado por la ONPF.
 - 15.7.4. La mezcla de UHCs que imposibiliten la trazabilidad de fruta con destino a México, como la no observación de las obligaciones que le fija el presente Plan de Trabajo.
 - 15.7.5. El no cumplimiento de las recomendaciones técnicas indicadas por el Responsable Técnico de empaque.
 - 15.7.6. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
- 15.8. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los ítems descritos en el punto 15.7, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional de la ONPF quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
- 15.9. Evaluadas las actuaciones generadas, la ONPF podrá aplicar al Establecimiento de Empaque las siguientes medidas preventivas:
 - 15.9.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
 - 15.9.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de

² Responsable Técnico de Campo: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscrito como Responsable Técnico por el ONPF para desempeñar todas las funciones y responsabilidades del presente Plan de Trabajo, en establecimientos de productores.

³ Se considera Establecimiento de Empaque al local de empaque de frutas individual inscrito ante el ONPF.



- las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
- 15.10. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Empaque⁴ y por ello como pasible de originar medidas preventivas por parte de la ONPF:
 - 15.10.1. La recepción de fruta carente de identificación y documentación correspondiente o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.
 - 15.10.2. La falta de registros o registros inadecuados o incompletos, en el manejo de fruta con destino a México.
 - 15.10.3. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
 - 15.10.4. La omisión o realización incorrecta o incompleta del corte de fruta en empaque.
 - 15.10.5. La no información fehaciente al ONPF del incumplimiento por parte del empaque de las observaciones emitidas.
 - 15.10.6. El no cumplimiento de lo especificado en el presente Plan de trabajo, especialmente a lo detallado a sus responsabilidades en el punto 5.1.7.
 - 15.11. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 15.10, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional de la ONPF quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
 - 15.12. Evaluadas las actuaciones generadas, la ONPF podrá aplicar al Responsable Técnico de Empaque las siguientes medidas preventivas:
 - 15.12.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
 - 15.12.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

Otras violaciones al Plan de Trabajo.

- 15.13. Presentar información falsa o fraudulenta relacionada con las etapas de campo y cosecha ocasionará que las UHC's del productor queden eliminadas por el resto de la temporada, se suspenda al empaque y al responsable técnico de acuerdo a los reglamentos internos de la ONPF.
- 15.14. La presentación de información falsa o fraudulenta relacionada con la rastreabilidad de la fruta durante el almacenamiento, empaque y UHCs para inspección fitosanitaria de embarques, provocará la eliminación de las UHCs involucradas y la empresa empacadora y el responsable técnico quedarán suspendidos en tanto la ONPF realiza una investigación.

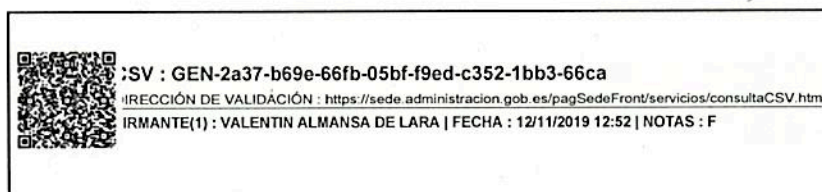
16. DETECCIÓN EN DESTINO.

- 16.1. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva en destino provocará que el embarque sea rechazado y la UHC sea excluida del Programa por el resto de la temporada. Esta medida aplica para cualquier plaga de importancia cuarentenaria.
- 16.2. La detección de un 5% de plaga no cuarentenaria viva en la inspección de embarque provocará el rechazo del embarque. La presencia de residuos vegetales u hojas en un porcentaje mayor al establecido, provocará el rechazo del embarque.
- 16.3. Nota: Ante otro tipo de faltas cometidas, la ONPF determinarán la sanción, caso por caso de acuerdo a los reglamentos internos del mismo.

17. SUSPENSIÓN Y RESTABLECIMIENTO.

- 17.1. DGSV puede solicitar al ONPF que suspenda temporalmente la Provincia o el Programa si se determina que existe un riesgo cuarentenario para México.
- 17.2. DGSV puede solicitar a la ONPF la suspensión del Programa si no hay seguridad ni garantías generales en la operación del mismo ni la cooperación necesaria de la industria, ó participantes del Programa.
- 17.3. La reinstalación de una Provincia o de alguno de los participantes se hará cuando se haya satisfecho lo siguiente:
 - La ONPF lleve a cabo una investigación expedita y completa y dicte medidas correctivas.

⁴ Responsable Técnico de Empaque: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscrito como Responsable Técnico de Empaque por el ONPF para desempeñar todas las funciones y responsabilidades del presente Plan de Trabajo, en Establecimientos de Empaques.



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

18. DURACIÓN Y REVISIÓN.

- 18.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por DGSV y la ONPF, para ser usado como una guía en la certificación y exportación de frutas de hueso bajo un enfoque de sistemas de España a México. No se permiten desviaciones de las guías de trabajo a menos que estén amparadas por condiciones específicas sobre los procedimientos de importación establecidas por DGSV.
- 18.2. Todas las modificaciones tienen que ser hechas por escrito y pueden ser compiladas en un addendum.
- 18.3. La DGSV o la ONPF se reservan el derecho en su conjunto o por separado, de cancelar o suspender el Programa, previa justificación y notificación por escrito al resto de los participantes con 30 días de anticipación.

19. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR.

- 19.1. Este Plan de Trabajo deja sin efectos las versiones anteriores del mismo, entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

**ING. FRANCISCO RAMÍREZ Y RAMÍREZ
DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD VEGETAL**

DGSV-SENASICA-SAGARPA
MÉXICO



FECHA: 20 de Dic 2019

**DON. VALENTÍN ALMANSA DE LARA
DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD DE LA
PRODUCCIÓN AGRARIA
MAGRAMA
ESPAÑA**



FECHA: _____

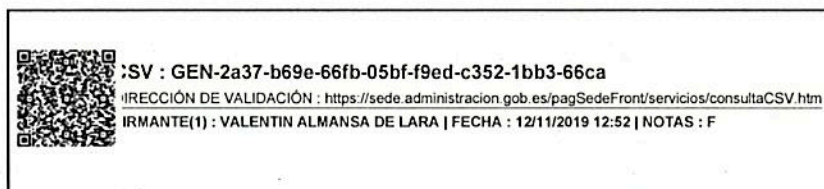


SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca
 DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>
 IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

ANEXO I - Controles del Programa de Manejo Integrado en Campo

Para los controles propuestos en este apartado hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones.

- UHC elemental. (Unidad Homogénea Continua): Zona homogénea y uniforme, continua en el espacio, de 10 hectáreas de superficie como máximo, con condiciones edafoclimáticas similares donde se realicen las mismas prácticas culturales y sanitarias, constituida por una especie y una o más variedades. En el caso de parcelas con una variedad principal y un polinizador, si este tiene un comportamiento diferencial frente a alguna plaga o enfermedad, deberán considerarse en este aspecto de forma separada.
- Cuando la UHC tenga una superficie superior a 10 hectáreas, debe ser dividida en UHC elementales inferiores a dicha superficie.
- Se dispondrá de 5 trampas cebadas con feromona sexual por cada UHC y por cada plaga que se le esté dando seguimiento. Las trampas deberán estar distribuidas de tal forma que se trate de abarcar toda la UHC. Las trampas con feromona de diferentes especies dentro de una misma UHC deben situarse a una distancia mínima entre ellas de 10 metros, sin embargo, si el espacio lo permite, esta distancia puede ser mayor.
- Unidad de Muestreo Primaria (UMP): árbol.
- Unidad de Muestreo Secundario (UMS): hoja, brote, obstáculo, flor, fruto, etc.
- Tamaño de la muestra: 50 árboles/UHC elemental.
- Como criterio general a la hora de realizar el muestreo, se realizará un recorrido por la UHC elemental procurando efectuar el 75% de las observaciones en los árboles del perímetro y el resto en la zona central, debiendo cubrir los cuatro puntos cardinales de la UHC elemental.
- Durante el muestreo de campo, solo se cortarán en rebanadas delgadas aquellos frutos que presenten signos o daños de plagas que se alimentan del interior del fruto, para detectar la presencia o ausencia de la plaga.
- La periodicidad de las observaciones será como mínimo de 1 vez por semana durante el periodo de actividad del organismo nocivo.



Acuerdo de cumplimiento para manejo en campo de las plagas cuarentenarias en huertas de frutos de hueso para exportación a México.

- A. Para agilizar la certificación de durazno (melocotón), nectarina, ciruela, chabacano (albaricoque) y cereza para México, la ONPF, debe establecer un acuerdo de cumplimiento con las personas que reúnan los siguientes requisitos:
- B. Como empacador/exportador, usted es responsable de que los productores que deseen participar en el Programa de exportación, cumplan con los lineamientos establecidos en este acuerdo.
- C. El manejo en huerto debe ser bajo un programa de enfoque de sistemas en los términos que se establecen en este documento.
- D. Documentación de identidad de la UHC.
1. Presentar un mapa (s) con la siguiente información por UHC.
 - a. Nombre del productor.
 - b. Sección del pueblo.
 - c. Nombre de las calles principales, mostrando la distancia a donde se localiza la UHC.
 - d. Nombre del frutal y variedad.
 - e. Identidad asignada a esta UHC ante el Programa.
 - f. Superficie.
 - g. Ubicación de cada trampa (número de hilera y de árbol).
 - h. Si existe alguna estructura permanente o caminos de terracería, marcarlos en el mapa para usarlos de referencia en la localización de las trampas.
 - i. Nombre de la persona que realiza los trampeos.
 - j. Número de teléfono donde esta pueda ser localizada.
 - k. El trabajador responsable de revisar trampas, deberá anotar la fecha en el fondo de cada trampa en formato de día y mes (25/8) después de dar servicio y el número de capturas. Esta información también será asentada en el cuaderno de campo.
 - l. Cuando se realice cambio de feromona o fondo de la trampa deben quedar registradas las fechas. El replazo de la feromona deberá realizarse de acuerdo a las especificaciones propias de quien las produce. Una vez que se hayan capturado 100 palomillas o transcurridos 60 días, lo que pase primero, será necesario reemplazar el fondo de las trampas para garantizar la efectividad de las mismas. En casos especiales en las que se determine que debe realizarse el cambio de fondos de la trampa (demasiado sucia por otras razones) antes de lo especificado anteriormente es aceptado convenientemente.

Palomilla oriental de la fruta (POF) *Cydia molesta*. Para cereza, chabacano (albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.

- 1) Usar mínimo cinco trampas con feromona por UHC, estas deberán estar colocadas en el tercio superior del árbol, aproximadamente 50 centímetros dentro del área de goteo del árbol, en el lado sur del árbol y colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de palomillas. Estas deberán colocarse al inicio de floración y permanecer hasta el término de cosecha.
- 2) Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente.
- 3) El servicio de trampas; se realizará dos veces por semana para determinar el biofix y niveles de población de la plaga.
- 4) El BIOFIX se define cuando 2 o más palomillas de POF son capturadas en un periodo de siete días, este biofix será usado como herramienta para programar a través del uso del modelo de predicción las fechas más indicadas



:SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca

¡RECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>


IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

para realizar el control químico.

- 5) El modelo de predicción a utilizar será el que se utiliza actualmente y éste debe estar validado por las autoridades competentes.
- 6) Si no se capturan palomillas en las trampas con feromona durante toda la temporada, no se detectan brotes, frutos dañados, o larvas durante el muestreo del huerto, no será necesario realizar las aplicaciones de plaguicidas.
- 7) Si durante el muestreo en campo se detecta un promedio de dos brotes dañados por árbol, o si se capturan dos o más palomillas en cualquiera de las trampas se realizará una aplicación de plaguicida. Por otra parte, si en el muestreo se encuentra una larva o pupa viva, la variedad de esta UHC será eliminado del Programa.
- 8) Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.
- 9) Para el cálculo de las unidades calor se utilizará la RED REDAREX (Red Agro meteorológica de Extremadura), que cuenta con 32 estaciones automatizadas en la región y tiene datos diarios disponibles online (<http://sw-aperos.juntaex.es/redarex/>). Asimismo, se usará la RED que corresponda a cada una de las provincias que exporten a México.
- 10) El libro de registro de temperaturas máximas y mínimas o graficas del termógrafo deben estar disponibles para su revisión por personal oficial.
- 11) Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a). Podar y eliminar de la UHC brotes o ramas dañadas por larvas durante la primavera o el verano.
 - b). Eliminar la corteza desprendida del tronco y ramas principales de los árboles del invierno.
 - c). Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - d). Mantener la UHC libre de maleza.
- 12) El muestreo de brotes y frutos se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

UMS	No. DE UMS/UMP	ÉPOCA	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Brotes	4	Desde caída de pétalo a recolección.	2 brotes en promedio por árbol se programará una aplicación para la siguiente generación.
Fruto	20	Desde estado fenológico J (fruto joven) a recolección.	1% de fruta con daño o más se programará una aplicación para la siguiente generación.
Fruto	40	Dentro de los 5 días antes de recolección.	Presencia de plaga viva se actuará de acuerdo al PT.

Aclaración. Cualquier detección de huevo, larva o pupa vivos en los muestreos, la variedad de la UHC queda fuera del Programa.



:SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca
DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>
IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

Polilla del Ciruelo (PC) *Cydia funebrana* Para cereza, chabacano (albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.

- 1 Usar mínimo cinco trampas con feromona por UHC, estas deberán estar colocadas en el tercio superior del árbol, aproximadamente 50 centímetros dentro del área de goteo del árbol, y colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de palomillas. Estas deberán colocarse al inicio de floración y permanecerán hasta término de cosecha.
- 2 Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente.
- 3 El servicio de trampas se realizara dos veces por semana para determinar los niveles de la plaga oportunamente.
- 4 Programar aplicaciones para la emergencia de larvas cuando se alcanza un promedio de 4 adultos por trampa por revisión.
- 5 El modelo de predicción a usar para el control de larvas recién emergidas, que proceden de los umbrales de captura establecidos, será el que se utiliza actualmente y debe estar validado por las autoridades competentes.
- 6 Si no se capturan palomillas en las trampas con feromona durante toda la temporada, frutos dañados, o larvas durante el muestreo del huerto, no se realizarán aplicaciones de plaguicidas.
7. Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.
8. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a) Eliminar la corteza desprendida del tronco y ramas principales de los árboles del invierno.
 - b) Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - c) Mantener la UHC libre de maleza.
9. El muestreo de frutos se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

UMS	No. DE UMS/UMP	ÉPOCA	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Fruto	20	Desde estado fenológico J (fruto joven) a recolección.	1% de fruta con daño o más se programará una aplicación de insecticidas.
Fruto	40	Dentro de los 5 días antes de recolección.	Presencia de plaga viva se actuará de acuerdo al PT.

Aclaración. Cualquier detección de huevo, larva o pupa vivos en los muestreos, la variedad de la UHC queda fuera del Programa.

Argyrotaenia pulchellana*, *Archips Rosana*, *Adoxophyes orana*, *Cacoecimorpha pronubana


***Argyrotaenia puchellana* en los cultivos de: Cereza, Chabacano (Albaricoque), Ciruela, Durazno (Melocotón) y Nectarina.**

***Archips rosana* en los cultivos de: Ciruelo, Nectarina y Durazno (Melocotón).**

***Adoxophyes orana* en los cultivos de: Cereza, Chabacano (Albaricoque), Ciruela, Durazno (Melocotón) y Nectarina.**

***Cacoecimorpha pronubana* en los cultivos de: Cereza, Chabacano (Albaricoque), Ciruela, Durazno (Melocotón) y Nectarina.**

1. Usar mínimo cinco trampas con feromona por UHC, éstas deberán estar colocadas en el tercio superior del árbol, aproximadamente 50 centímetros dentro del área de goteo del árbol, y colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de palomillas. Estas deberán colocarse al inicio de floración y



SV : GEN-2a37-b69e-66fb-05bf-f9ed-c352-1bb3-66ca
 DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://sede.administracion.gob.es/pagSedeFront/servicios/consultaCSV.htm>
 IRMANTE(1) : VALENTIN ALMANSA DE LARA | FECHA : 12/11/2019 12:52 | NOTAS : F

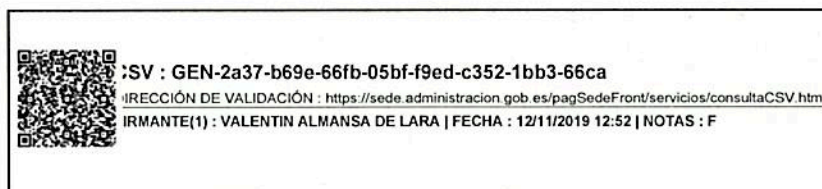
permanecerán hasta término de cosecha.

2. Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente.
3. El servicio de trampas se realizara 2 veces por semana para determinar los niveles de la plaga oportunamente.
4. Programar aplicaciones para la emergencia de larvas cuando se alcanza un promedio de 10 adultos por trampa por revisión.
5. El modelo de predicción a usar para el control de larvas recién emergidas, que proceden de los umbrales de captura establecidos, será el que se utiliza actualmente y este debe estar validado por las autoridades
6. Si no se capturan palomillas en las trampas con feromona durante toda la temporada, no se detectan brotes y hojas, frutos dañados, o larvas durante el muestreo del huerto, no se realizarán aplicaciones de plaguicidas.
7. Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.
8. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a) Eliminar la corteza desprendida del tronco y ramas principales de los árboles del invierno.
 - b) Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - c) Mantener la UHC libre de maleza.
9. El muestreo de brotes y frutos se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

UMS	No. DE UMS/UMP	ÉPOCA	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Brotes	8		3% brotes ocupados (con presencia de larva viva) en árboles menores de 3 años y 10% en árboles mayores. Se programará aplicación de insecticidas.
Fruto	8	De enero (cambio de color para iniciar su madurez fisiológica) a recolección.	1% de fruta con daño o más. Se programará una aplicación de insecticidas.
Fruto	20	Dentro de los 5 días antes de recolección.	1% de daño, arriba de este porcentaje la UHC queda fuera. Plaga viva se actuará de acuerdo al PT.
Árbol entero		De caída de pétalos a recolección.	1 brote con daño/árbol en el 33% de árboles controlados. Se programará aplicación de insecticidas.

Palomilla Europea del Racimo de la Uva. (*Lobesia botrana*). Para cereza, chabacano (albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.

- 1 Usar mínimo cinco trampas con feromona por UHC, estas deberán estar colocadas en el tercio superior del árbol, aproximadamente 50 centímetros dentro del área de goteo del árbol, y colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de palomillas. Éstas deberán colocarse al inicio de floración y permanecerán hasta término de cosecha.
- 2 Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente.
- 3 Si no se detectan brotes y hojas, frutos dañados, o larvas durante el muestreo del huerto, no se realizarán aplicaciones de plaguicidas.
- 4 Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las



autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.

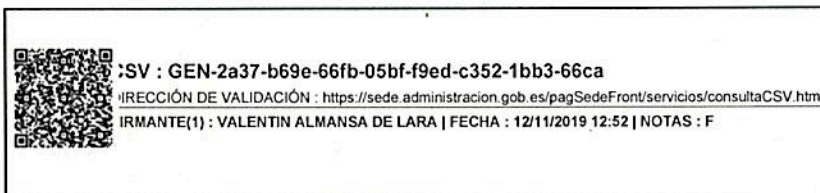
5. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
- a) Eliminar la corteza desprendida del tronco y ramas principales de los árboles del invierno.
 - b) Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - c) Mantener la UHC libre de maleza.

6. El muestreo de brotes y frutos se realizara de acuerdo a la siguiente tabla:

UMS	No. DE UMS/UMP	ÉPOCA	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Brotes	8		Presencia de larvas, pupas o huevecillos se actuará de acuerdo al PT.
Fruto	8	De envero (cambio de color para iniciar su madurez fisiológica) a recolección.	1% de fruta con daño o más. Se programará una aplicación de insecticidas.
Fruto	20	Recolección.	1% de daño, arriba de este porcentaje la UHC queda fuera. Plaga viva se actuará de acuerdo al PT.
Árbol entero		De caída de pétalos a recolección.	1 brote con daño/árbol en el 33% de árboles controlados. Se programará aplicación de insecticidas.

Mosca del Mediterráneo (Mosca Med) *Ceratítis capitata*. Para cereza, chabacano (albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.

1. Usar mínimo cinco trampas tipo Jackson cebadas con el atrayente específico por UHC, colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de adultos, protegida de rayos solares y vientos dominantes. Éstas deberán estar colocadas para el día último de mayo y permanecerán hasta término de cosecha.
2. Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente. La revisión de trampas para el conteo de capturas se realizará cada 7 días.
3. Programar aplicaciones cuando se alcanza 2 adultos por UHC y por revisión o la primera captura individual continua.
4. El control químico se realizará inmediatamente después de haber alcanzado el umbral de capturas indicado.
5. Si no se capturan moscas en las trampas durante toda la temporada, o no hay frutos dañados durante el muestreo del huerto, no se realizarán las aplicaciones correspondientes.
6. Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.
7. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a) Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - b) Mantener la UHC libre de maleza
8. El muestreo de frutos se realizará con la misma cantidad de frutos y al mismo momento que se realiza el



monitoreo para *Cydia molesta*.

Mosca de la cereza *Rhagoletis cerasi*. Para cereza.

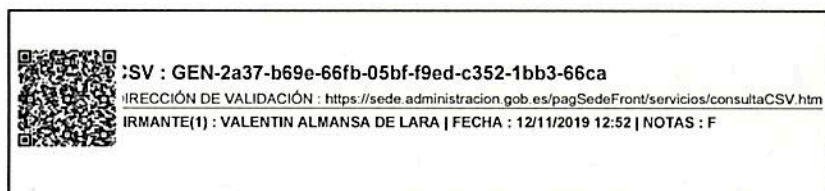
- 1 Usar mínimo cinco trampas Pherocon AM o equivalente, impregnadas por ambos lados de adhesivo mezclado con compuestos de amonio y proteína hidrolizada por UHC, colgadas libremente sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de adultos, protegida de rayos solares y vientos dominantes. Éstas deberán estar colocadas desde estado fenológico J (fruto joven) y permanecerán hasta término de cosecha.
- 2 Las líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con algún listón a la orilla de la huerta con el fin de localizarlas fácilmente. La revisión de trampas para el conteo de capturas se realizara cada 7 días.
- 3 Programar aplicaciones cuando se alcanza 2 adultos por UHC y por revisión o la primera captura individual continua.
- 4 El control químico se realizará inmediatamente después de haber alcanzado el umbral de capturas indicado.
- 5 Si no se capturan moscas en las trampas durante toda la temporada, o no hay frutos dañados durante el muestreo del huerto, no se realizaran las aplicaciones correspondientes.
- 6 Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por las autoridades fitosanitarias españolas y/o mexicanas.
- 7 Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a) Destruir y eliminar frutos caídos en el verano y el otoño.
 - b) Mantener la UHC libre de maleza.
- 8 El muestreo de frutos se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

UMS	No. DE UMS/UMP	ÉPOCA	UMBRALES Y/O CRITERIOS MÍNIMOS DE INTERVENCIÓN
Fruto	20	Fruto receptivo (Inicio de maduración).	Presencia.
Fruto	40	Dentro de los 5 días antes de cosecha.	Detección de plaga viva se actuará de acuerdo al PT.

***Drosophila suzukii*. Sólo para cereza**

1. Usar mínimo cinco trampas cebadas⁵ por UHC, al menos un mes antes de que la fruta madure, tanto a lo largo del cultivo como en los extremos. Éstas se colocarán en el suelo o colgadas del follaje del árbol, siempre a la sombra, y el conteo de trampas se realizará cada 7 días.
2. Durante el control químico, los productores evitarán, en la medida de lo posible, repetir el uso de los mismos insecticidas o insecticidas del mismo grupo químico para prevenir el posible desarrollo de resistencias. Los tratamientos se realizarán al cultivo con insecticidas registrados una vez que la fruta comienza a madurar y cuando se detecten moscas en trampas.
3. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán:
 - a) En la medida de lo posible, los productores eliminarán fruta de descarta con el fin de eliminar lugares adicionales de alimentación y reproducción.
 - b) En la medida de lo posible, los productores reducirán la humedad en las UHCs, mediante riego en la base de los árboles y evitando salpicar el follaje

⁵ P. ej.: botellas de plástico o contenedores tapados, con agujeros de 4 a 10 de 5 mm de diámetro en la parte alta, y rellenos hasta 1/3 con vinagre de manzana, vino tinto con agua o levadura como atrayente.



***Tetranychus viennensis*. Para cereza, chabacano (albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.**

1. Las prácticas culturales a utilizar para mitigar la infestación de esta plaga serán.
 - a). Eliminar la corteza desprendida del tronco y ramas principales de los árboles del invierno.
 - b). Mantener la UHC libre de maleza.
 - c). En lo posible utilizar variedades más resistentes.
2. Se tomarán 3 frutos por caja muestra durante la inspección de embarques y se inspeccionarán bajo lupa de 40 x para determinar la presencia/ausencia de la plaga.

***Monillinia laxa*. Para cereza, chabacano (Albaricoque), ciruela, durazno (melocotón) y nectarina.**

- 1 Realizar un seguimiento del estado sanitario de las plantas desde brotación como son la aparición de flores marchitas, lesiones gomosas y chancros en ramillas, seca de ramillas, podredumbre de frutos. La observación es fundamental principalmente después de granizadas ya que las lesiones producidas son vías de entrada para este hongo.
- 2 Eliminación de ramillas infectadas y frutos momificados en la poda invernal, dichos residuos se colectarán y quemarán para evitar fuentes de inóculo.
- 3 Realizar un programa de tratamientos preventivos con fungicidas desde floración a cosecha.

Tratamiento Pos cosecha:

Se realizará con Hipoclorito de Sodio usando el sistema de riego a base de agua fría con dosis de 20 a 100 ppm de cloro por un mínimo de 8 minutos.

ANEXO 11. PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE *Monillinia laxa*, PARA EMPRESAS QUE NO REALIZAN EL PROCEDIMIENTO DE PRIMERA SELECCIÓN O PRECALIBRADO.

1. El inspector de SV, seleccionará en el almacén en la partida de fruta de la UHC recolectada, las cajas en diferente altura del palet o bin (tomando como referencia a bins de 220 Kg aproximadamente equivalente a 11 cajas de 20 kg) a partir del cual habría que buscar frutos sintomáticos de *Monillinia laxa*.

Así, en caso de más de 51 bins o 561 cajas en caso de palets de cajas de 20 kg, esta operación se haría al menos 6 veces en palets o bins diferentes (es decir, se tomarán como muestra 6 bins o 66 cajas en palets con cajas de 20 Kg).
2. Si tan sólo se procesan 10 bins o 110 cajas en el caso de palets con cajas de 20 kg, habría que seleccionar *al menos dos bins o 22 cajas en palets con cajas de 20 kg para la toma de frutos.*
3. Una vez seleccionadas las cajas o bins, la fruta se procesaría a través de una mesa manual o máquina de escandallo, para ir separando frutos con posible sintomatología. El número de cajas o bins a procesar después de procesar la muestra inicial (de 2 a 6 bins o de 22 a 66 cajas), sería el necesario hasta obtener al menos 30 frutos con daño en cada uno de los puntos o submuestras. De tal manera que dependiendo de la cantidad de bins o cajas que ingresen al almacén tendríamos de 2 a 6 bins o su equivalente en cajas como muestra, teniendo un total de 60 a 180 frutos de muestra. De éstos, por cada 30 frutos se tomaría una submuestra para conformar la muestra de 5 kg.
4. Cabe aclarar que para este procedimiento, la cantidad máxima por lote no debe rebasar los 96 bins de 220 kg aproximadamente o su equivalente en cajas para palets con cajas de 20 kg.



FORMATOS.

A continuación se detalla un listado de formatos que deberán estar incluidos en los cuadernos de campo:

- Esp-01 Solicitud de Inscripción de Unidades Homogéneas Continuas (UHC).
- Esp-02 Croquis de Ubicación del Huerto.
- Esp-03 Croquis de la Ubicación de las UHCs en el Huerto.
- Esp-04 Registro de Capturas de *Adoxophyes orana*
- Esp-05 Registro de capturas de *Archips rosana*.
- Esp-06 Registro de capturas de *Argyrotaenia pulchellana*.
- Esp-06a Registro de capturas de *Cacoecimorpha pronubana*.
- Esp-07 Registro de capturas de *Ceratitis capitata*.
- Esp-08 Registro de capturas de *Cydia funebrana*.
- Esp-09 Registro de capturas de *Cydia molesta*.
- Esp-09a Registro de capturas de *Drosophila suzukii*.
- Esp-10 Registro de capturas de *Lobesia botrana*.
- Esp-11 Registro de capturas de *Rhagoletis cerasi*.
- Esp-12 Aviso de Corte y Muestreo de Fruta Previo a Cosecha.
- Esp-13 Muestreo de Fruta Previo a Cosecha.
- Esp-14 Informe de Bins Cosechados.
- Esp-15 Registro de Tratamientos Fitosanitarios.

Los formatos 16 al 23 forman parte del Programa y se manejan de manera individual e independiente para las actividades de empaque, inspección de lotes, envío de muestras a laboratorio y carga de contenedores. Los formatos Esp-12, 14, 16, 17, 19 Y 20. Deberán ser notificados con copia del documento a la ONPF.

- Esp-16 Registro de Bins al Establecimiento de Empaque y/o Frigorífico.
- Esp-17 Aviso de Inicio de Empaque.
- Esp-18 Muestreo de Fruta en Empaque.
- Esp-19 Informe de Fruta Embalada con destino México.
- Esp-20 Planilla de Declaración Jurada para la Identificación del Embarque.
- Esp-21 Dictamen de Certificación Fitosanitaria.
- Esp-22 Formato para el Envío de Muestras a laboratorio.
- Esp-23 Certificado de Calibración y Carga para Tratamiento de Frío en Transito.

