



**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA



# PLAN DE TRABAJO OPERACIONAL

---

Para la exportación de peras frescas (*Pyrus communis*) originarias y procedentes de Holanda a México



## 1. INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente Plan de Trabajo es establecer las medidas fitosanitarias para evitar la introducción a México de plagas cuarentenarias de preocupación (en adelante, plagas preocupantes) para México, asociadas con la importación de peras frescas de Holanda, para apoyar el comercio y garantizar la uniformidad en los procedimientos con las instalaciones de almacenamiento en frío, los productores, las estaciones de empaque, los exportadores y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países.

## 2. PLAGAS DE INTERÉS CUARENTENARIO

Las plagas de interés cuarentenario en relación a la exportación de la fruta de pera, de origen y procedencia de Los Países Bajos desde Mexico, se encuentran en el Anexo I

## 3. ASUNTOS GENERALES

- A. Los procedimientos mencionados a continuación son para garantizar que las peras exportadas a México estén libres de las plagas de interés cuarentenario (Anexo I);
- B. Como medida específica de mitigación, el fruto debe someterse a un tratamiento fitosanitario en frío, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el punto 6.4.
- C. Como medida de mitigación el fruto debe de estar libre de suelo, hojas y hojas, restos vegetales (partes diferentes a la especie de fruta importada).
- D. Como medida de mitigación antes de ser sometida al tratamiento fitosanitario en frío, la fruta debe ser tratadaa con un fungicida aprobado en Holanda como tratamiento post cosecha.

## 4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

**Lote:**

Número de unidades o cantidad de peras frescas, procedentes de un único huerto autorizado (= código GLN), formando parte total o parcial de un envío.

**CE:**

Centros de Empaque y almacenamiento en frío y de tratamiento fitosanitario de frío

**DGIF:**

Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria

**DGSV:**

Dirección General de Sanidad Vegetal

**IF:**

Instalaciones de frio y de tratamiento fitosanitario de frio



**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA

**Código GLN:**

Código de Identificación único, operado por GS1 y aceptado/usado por NPPO-NL a la UP y CE

**NVWA:**

Netherland Food and Consumer Product Safety Authority (NPPO-NL)

**OP:**

Organización de Productores

**SENASICA:**

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

**UP:**

Unidades de Producción de pera (huerto).

**OISA:**

Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria

## 5. RESPONSABILIDADES DE LAS ORGANIZACIONES PARTICIPANTES

Todas las responsabilidades descritas en esta sección deben ser llevadas a cabo a los procedimientos en este plan de trabajo. Es responsabilidad de:

### 5.1. NVWA (NPPO-NL)

- A. Coordinar, supervisar y asegurar que las unidades de producción, Instalaciones de tratamiento de frío y centros de empaque desarrollen las actividades contempladas en el presente plan de trabajo;
- B. Conservar todos los registros y documentos relacionados con el plan de trabajo;
- C. Designar un representante Oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación y supervisión del programa;
- D. Realizar el registro y en su caso autorización de los exportadores, UP, CE y IF interesados en exportar pera de Holanda a México que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo.
- E. Informar a los productores, instalaciones de frío, estaciones de empaque y exportadores de los procedimientos y condiciones según el Plan de Trabajo para realizar la exportación de peras a México;
- F. Supervisar y mantener evidencia de las actividades de los productores en las UP, Supervisar y mantener evidencia de las actividades de los inspectores fitosanitarios de NPPO-NL que desarrollan actividades en las UP, IF y CE;
- G. Supervisar las instalaciones de almacén y empaque para asegurar que las frutas cosechadas de huertos aprobados no serán empacadas con frutas de huertos no elegibles para México;
- H. Asegurar y verificar que se aplique el tratamiento en frío, según las especificaciones, mencionadas en el punto 6.4.;
- I. Realizar inspecciones fitosanitarias de exportación de lotes destinados a la exportación a México y emitir certificados Fitosanitarios;



- J. Rechazar lotes que no cumplan con las disposiciones de este plan de trabajo, en particular cuando se observan plagas cuarentenarias durante la inspección para exportación o cuando se observan incoherencias con este plan de trabajo;
- K. Asegurarse que los lotes rechazados para exportación a México por plagas en origen o por problemas de rastreabilidad no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación;
- L. En caso de detección de plaga cuarentenaria o de no cumplimiento con este Plan de Trabajo a algún punto en cualquiera de las fases de este Programa, tomar las acciones correctivas necesarias, informando fehacientemente a los participantes;
- M. En caso que se encuentren plagas no conocidas, por parte del productor en la UP durante su propia vigilancia o por parte del inspector de la ONPF durante la inspección oficial de embarque, llevar a cabo la identificación hasta el nivel taxonómico que sea posible.
- N. Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al plan de trabajo;
- O. Enviar a la DGSV 15 días antes del inicio de la exportación, la lista de las unidades de producción, Instalaciones de tratamiento fitosanitario de frío y Centros de Empaque autorizados por NPPO-NL que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo;
- P. Notificar a la DGSV oportunamente sobre los resultados de las investigaciones y las acciones tomadas relativo a la notificación de incumplimiento (NIMF No 13);
- Q. Proporcionar, a solicitud de la DGSV, la información y documentos relacionados con el Programa;
- R. Poner a consideración de SENASICA/DGSV las propuestas de modificación de la regulación aplicable en Holanda que estén incluidas en este plan de trabajo, a fin de que se hagan los ajustes regulatorios necesarios que proporcionen el nivel de seguridad que requiere México.

## **5.2. Productores o exportadores de Pera / Unidades de Producción – UP**

- A. Registrar todos los huertos con NPPO-NL donde se cultivan peras frescas destinadas a la exportación a México, al comienzo de la temporada de cultivo;
- B. Cumplir con todas las medidas establecidas en el presente plan de trabajo;
- C. Establecer un manejo integrado de plagas;
- D. Realizar un monitoreo obligatorio regular o realizar un monitoreo regular por parte de los servicios de asesoría del huerto para monitorear el estado fitosanitario del huerto y registrar la actividad o registrar la actividad;
- E. Tomar las medidas necesarias para la mitigación del riesgo ante la presencia de las plagas indicadas en el Anexo 1 de este Plan de Trabajo;
- F. Disponer del histórico de los productos usados para la protección del cultivo en las UP, así como un libro de registros (de actividades fitosanitarias);
- G. Los recipientes utilizados durante la cosecha, deben estar etiquetados con un número (Código GLN), para garantizar la trazabilidad;
- H. Asegurar que los contenedores estén limpios antes de la cosecha;
- I. Realizar el saneamiento del huerto antes de la nueva estación de crecimiento.



### **5.3. Instalaciones de almacenamiento, inclusivamene del tratamiento fitosanitario en frío**

- A. Registrar las instalaciones de almacenamiento con NPPO-NL donde se almacenará y someterá a un tratamiento fitosanitario en frío las peras frescas listas para la exportación a México;
- B. Tener el fruto de pera almacenado claramente identificado y etiquetado usando el código GLN;
- C. Aplicar un tratamiento en frío de acuerdo con las especificaciones mencionadas en el punto 6.4;
- D. Cumplir con este plan de trabajo.

### **5.4. Instalaciones de empaque**

- A. Registrar todas las instalaciones de empaque con NPPO-NL donde se manipulan / empacan las peras frescas destinadas a la exportación a México;
- B. Asegurar que todos los empaques o embalajes de la fruta a exportar estén debidamente etiquetados de modo que permitan la trazabilidad del producto;
- C. Asegurarse de que se realice la limpieza del equipo de la línea de selección y calibración de los frutos;
- D. Realizar una inspección durante el proceso de clasificación / empaque de la fruta;
- E. Aceptar solamente los frutos que estén libres de suelo, hojas y otros residuos vegetales para empacar con destino a México;
- F. Los frutos envasados para la exportación a México se almacenarán por separado para evitar la reinfestación de las plagas;
- G. Los lotes de fruta empacada para México deben ser etiquetados. La etiqueta contendrá la siguiente información:
  - Especies y variedades de frutas
  - Número GLN de lugar de producción.
  - Número o código de GLN de la estación de empaque
  - Nombre del exportador
  - País de producción

### **5.5. Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)**

- A. Proporcionar a la ONPF-NL cualquier cambio en las normas y requisitos fitosanitarios que sean relevantes para la importación de peras frescas en México;
- B. Monitorear el desempeño del programa y proporcionar retroalimentación, según corresponda. Si se justifica, y tras consultas con la NVWA, SENASICA puede llevar a cabo auditorías de conformidad del programa implementado. Las visitas se realizarán en coordinación con NVWA para constatar el cumplimiento de las medidas fitosanitarias establecidas en el Plan de Trabajo;  
Los gastos asociados a las visitas de supervisión correrán por cuenta de las asociaciones de la industria, productores y exportadores de pera de Los Países Bajos a México.



- C. Realizar las notificaciones a NPPO-NL de cualquier no cumplimiento con este Plan de Trabajo a algún punto encontrado en la ejecución de los requisitos del programa, así como de cualquier embarque rechazado o problema detectado en destino, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato;
- D. Proveer a DGIF la lista maestra de UP, de las Instalaciones de tratamiento fitosanitario de frío y de los Centros de Empaque para vigilar su cumplimiento en el punto de entrada.

## 6. PROCEDIMIENTOS

### 6.1. Registro y autorización

- A. Todos los CE, IF y UP que pretenden empacar, exportar, aplicar tratamiento de frío y almacenar las peras bajo el presente plan de trabajo deben estar registradas y autorizadas por NVWA, siempre y cuando cumplan con las especificaciones del mismo;
- B. NPPO-NL emitirá la lista de UP, de CE y de IF habilitada y autorizada para exportación a México y enviará inmediatamente esta información a la DGSV;
- C. Una vez que la lista mencionada en B se ha enviado a la DGSV, DGIF y OISA no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de NVWA.

### 6.2. Producción

- A. Todos los huertos productores de peras frescas destinadas a la exportación a México deben ser registrados y aprobados por la NPPO-NL;
- B. Cada huerto será identificable a través de sus respectivos códigos GLN;
- C. Cada UP realizará las siguientes actividades:
  - a. En los huertos se aplicará el Manejo Integrado de Plagas (MIP).
  - b. Monitoreo la presencia de plagas de importancia cuarentenaria para México, tomando en cuenta las condiciones ambientales en relación a los organismos mencionados en Anexo 1.
  - c. Cuando se identifiquen condiciones propicias para el desarrollo de una plaga o está ya se encuentre presente, se tomará medidas para control de la plaga, por ejemplo la aplicación de plaguicidas autorizados en ese país de acuerdo al tipo de plaga.
  - d. Contar con los registros y aplicación de aspersiones de plaguicidas preventivos y curativos.
  - e. Mantener la trazabilidad e identificación de las peras de cada UP durante todo el proceso de producción hasta la recepción en el CE.
- D. Los contenedores (bins) utilizados para la recolección de los frutos de pera serán identificables mediante códigos GLN. Los recipientes sólo pueden ser utilizados por un solo productor;
- E. Los frutos cosechados se trasladarán dentro 24 horas después de la cosecha desde el huerto hasta una instalación de almacenamiento (fría);
- F. El transporte de frutas cosechadas estaciones de almacenamiento y empaque (frías) se llevará a cabo en vehículos cerrados, solo en caso de transporte de largas distancias;
- G. Los desechos de las plantas (las actividades de poda y la fruta caída) se destruyen en el huerto antes del comienzo de una nueva estación de crecimiento;



- H. La fruta cosechada está sujeta a un tratamiento posterior a la cosecha con un fungicida, aprobado en los Países Bajos.

### 6.3. Procedimientos a nivel de pos-cosecha en los CE y IF

- A. Cada CE y IF debe contar con un responsable técnico, quien deberá:
- Supervisar el control de la fruta con destino a México que ingresa, 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 y mantener los registros apropiados.
  - Realizar los muestreos y en su caso, el corte de fruta en empaque que determina este Plan de Trabajo.
  - Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento, almacenamiento y tratamiento de la fruta.
- B. Todos los recipientes o bins de campo deben estar debidamente identificados para permitir la trazabilidad (Codigo GLN);
- C. Los CE deben mantenerse buenas condiciones sanitarias para minimizar el riesgo de infestación de plagas o contaminantes de la fruta aprobada para ser exportada.
- D. Los CE deben tener un área con buenas condiciones sanitarias de recibo para seleccionar la fruta entrante antes del proceso y un área de las mismas características para su posterior almacenamiento.
- E. Los CE deberán contar con una sala de inspección apropiada.
- F. Requisitos de empaqueo de fruta.
- La identidad de la fruta empacada se debe mantener desde la fecha de proceso hasta su exportación. Los lotes de fruta empacada para México deben ser etiquetados; la etiqueta contendrá la siguiente información:
    - Especies y variedades de frutas
    - Número GLN de lugar de producción.
    - Número o código GLN de la estación de empaque
    - Nombre del exportador
    - País de producción
- G. El responsable técnico deberá registrar los detalles de la fruta empacada con destino a México la cual será comunicada oportunamente a NPPO-NL y deberá estar disponible para la supervisión de la DGSV;
- H. Contar con un bitácora en el que los inspectores/functionarios del CE puedan registrar en cada visita: los resultados de las inspecciones, comentarios, recomendaciones y en su caso anomalías detectadas en la inspección del empaque, inspección de lotes y carga de los contenedores;
- I. Para mitigar el riesgo asociado a hongos fitopatógenos de interés cuarentenario para México, se realizarán el tratamiento post-cosecha de la fruta por inmersión antes de la entrada a las cámaras de frío con productos de acuerdo a las dosis autorizadas en Los Países Bajos.
- J. La fruta que ha sido inspeccionada y que es elegible para la certificación debe mantenerse separada de otra fruta que no cumpla con los mismos requisitos del presente plan.



#### 6.4. Tratamiento de frío para *Ceratitis capitata*.

- A. Los frutos deben ser sometidos al tratamiento en frío para *Ceratitis capitata* como se establece a continuación:

Temperatura	Periodo de exposición
1.1°C o menor	15 días consecutivos
1.67°C o menor	17 días consecutivos

Las especificaciones deben estar indicadas en el Certificado Fitosanitario correspondiente

- B. El personal de NVWA supervisará y aprobará el desarrollo de los tratamientos en frío en un 100%;
- C. Los registros de temperatura deberán estar disponibles en la empresa desde el primer día después del cierre de la cámara y hasta su apertura. NVWA verificará y solicitará esta información cuando sea necesario.

#### 6.5. Inspección oficial de embarques

- A. Después del proceso de tratamiento, selección y empaque, las cajas deben dispuestas en un cuarto de almacenamiento con sistema de resguardo;
- B. Inspectores de NPPO-NL verificarán el total de lotes presentados a certificación de embarques;
- C. Los inspectores de NPPO-NL verificarán que se cumplen todos los requisitos de la sección de empaque;
- D. Los inspectores de NPPO-NL tomarán la muestra para inspección. La cantidad de material a muestrear será mínimo del 2% de las cajas de cada lote de la UP, tomando al menos 1 caja de cada pallet para su conformación. La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferentes alturas del pallet;
- E. Toda la fruta de las cajas muestreadas será inspeccionada para constatar que se encuentran libres de plagas externas, libres de hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará al menos 2% de la fruta de la muestra, eligiendo la que presente signos de daño por plaga para determinar su presencia;
- F. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector de NPPO-NL expedirá el Certificado Fitosanitario del embarque a la brevedad posible;
- G. NPPO-NL deberá rechazar para certificación cualquier lote que se encuentre infestado por plagas cuarentenarias o que no cumpla las especificaciones de este Plan Trabajo y se asegurará de que los lotes rechazados por plagas cuarentenarias no sean reenviados a inspección y certificación.



#### 6.6. Medidas de protección

- A. El CE implementará las medidas de protección necesarias para evitar la infestación durante el proceso de empaclado y el almacenamiento de la fruta;
- B. En el CE y IF, 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. Estos deberán ser identificados con la leyenda: Fruta para exportación a México.

#### 6.7. Transporte a México

- A. Los frutos de pera serán transportados en contenedores frigoríficos o en caso de carga aérea bajo condiciones controladas;
- B. La fruta empacada debe ser transportada usando métodos de salvaguarda para prevenir cualquier tipo de contaminación;
- C. Cada pallet debe estar debidamente identificado por lote y/o productor y CE de salida para permitir la trazabilidad;
- D. Todos los envíos deben ir acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido por el NVWA, especificando lo siguiente:

Declaración adicional:

Los frutos frescos de pera cumplen con las especificaciones establecidas en el Plan de Trabajo para la exportación de pera (*Pyrus communis*) de Los Países Bajos a México bajo un enfoque de sistemas.

"El envío se inspeccionó y se determinó como libre de: *Ceratitis capitata*, *Grapholita molesta*, *Monilinia fructigena*, *Pezicula alba*, *Pezicula malicorticis*, *Phytophthora syringae*, *Stemphylium vesicarium*, *Amphitetranychus* (= *Tetranychus*) *viennensis*, *Cenopalpus pulcher*, *Epirimerus pyri*, *Cacopsylla pyri*, *Diaspidiotus ostreaeformis*, *Hoplocampa brevis*, *Adoxophyes orana*, *Archips podana*, *Archips rosana*, *Cacoecimorpha pronubana*, *Hedya nubiferana*, *Pandemis heparana*, *Spilonota ocellana*, *Leucoptera malifoliella*, *Lyonetia clerkella*, *Phyllonorycter blancardella* y *Phyllonorycter corylifoliella*".

#### 6.8. Arribo a México

- A. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por: Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México; Altamira, Tamps.; Matamoros, Tamps.; Tampico, Tamps.; Tuxpan, Ver.; Veracruz, Ver.; Lázaro Cárdenas, Mich.; Manzanillo, Col.;
- B. DGIF verificará que se cumplen con todos los requisitos de empaque y embarque de este Plan de Trabajo, incluyendo cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección de la empresa empacadora o su empresa(s) asociada(s), identificadas con el número de UP correspondiente, el cual debe ser legible y visible en la cara externa de la misma;
- C. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deben estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener el fleje numerado indicado en el Certificado Fitosanitario el cual será retirado por cualquier personal oficial de la DGIF;



- D. La inspección deberá considerar un nivel de muestreo igual al 2% del total de las cajas de envío, inspeccionando todos los frutos de las cajas seleccionadas buscando plagas o daños o sus síntomas;
- E. Para la búsqueda específica de plagas (insectos, ácaros, semillas de malezas) en las cavidades calicinales y pedunculares, se verificarán las cavidades de dos frutos por caja de muestra. En el caso de que se detecten frutos con evidencia de daño de plagas, éstos se pueden cortar en rodajas o en trozos pequeños en la medida de lo posible para seguir el túnel realizado por la plaga.

#### **6.9. Procedimientos en caso de incumplimiento**

- A. Si durante la inspección fitosanitaria plagas se detectan plagas, el traslado se mantendrá hasta que se defina el estado de cuarentena. En caso de plaga de cuarentena para México, el traslado será destruido o rechazado o reexportado;
- B. Si durante la inspección fitosanitaria del embarque se detecta la presencia de hojas, residuos vegetales o suelo, el envío será rechazado a otro país que lo acepte;
- C. En caso de detectar una plaga cuarentenaria viva, la DGSV informará oficialmente a NPPO-NL sobre la interceptación, en cuyo caso se rechazará el envío para su entrada en México; Por lo tanto puede ser rechazado, destruido o reexportado a otro país que lo acepte;
- D. En la primera detección de una plaga de alta riesgo, el lote será rechazado y la UP será suspendida hasta que se determinen la causa;
- E. NPPO-NL llevará a cabo una investigación y tomará medidas correctivas si es necesario en el empaque;
- F. Si existe una segunda detección de una plaga de alta riesgo de productos originarios de la misma empacadora, después de que las acciones correctivas hayan sido implementadas por la estación de embalaje, el lote será rechazado, la UP involucrada en esta detección está excluido durante el resto de la temporada y el CE será suspendido hasta que se determinen las causas.
- G. La DGIF en el punto de ingreso notificará a DGSV en forma oportuna, cualquier plaga 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.

#### **7. SUPERVISION**

Tras consultas con la NVWA, SENASICA puede llevar a cabo auditorías de conformidad del programa implementado. Las visitas se realizarán en coordinación con NVWA, incluyendo campo, empacadoras y empresas de tratamiento y almacenamiento, para constatar el cumplimiento de las medidas fitosanitarias establecidas en el Plan de Trabajo, esto incluye los procedimientos requeridos para el registro de huertos, medidas de manejo y control aplicadas en huertos, requisitos y actividades de empaque, tratamiento, certificación de embarques, almacenaje, pos tratamiento y transporte. Los gastos asociados a las visitas de supervisión correrán por cuenta de las asociaciones de la industria, productores y exportadores de pera de Los Países Bajos a México.



**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA

**8. DURACIÓN Y REVISIÓN**

Los lineamientos del presente plan no pueden ser modificados sin la aprobación de DGSV y NVWA. Todos los cambios deben ser documentados por escrito.

**9. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR**

Este Plan de Trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

**POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA DESARROLLO RURAL, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN DE MÉXICO**

**FOR THE NETHERLANDS  
NATIONAL PLANT PROTECTION  
ORGANIZATION**

**EL DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD  
VEGETAL DEL SENASICA**

*[Handwritten signature]*  
W. J. H. van der Sande

**DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO  
ARRIAGA**

FECHA: 28 de julio, 2017

FECHA: 03-09-2017

*[Handwritten mark]*



**SAGARPA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD  
AGROALIMENTARIA

### **Anexo 1. Plagas de interés cuarentenario**

#### **Plagas de riesgo alto:**

Insectos: *Ceratitis capitata*,

Hongos: *Monilinia fructigena*, *Pezicula alba*, *Pezicula malicorticis*, *Phytophthora syringae*, *Stemphylium vesicarium*

#### **Plagas de riesgo medio**

Insectos: *Cacospylla pyri*, *Diaspidotes ostreaeformis*, *Hoplocampa brevis* y *Grapholita molesta*

Ácaros: *Amphitetranychus viennensis*, *Cenopalpus pulcher* y *Eptrimerus pyri*.

#### **Plagas de bajo riesgo**

Insectos: *Adoxophyses orana*, *Archips podana*, *Archips rosana*, *Cacoecimorpha pronubana*, *Hedya nubiferana*, *Leucoptera malifoliella*, *Lyonetia clerkella*, *Pandemis heparana*, *Phyllonorycter blancardella*, *Phyllonorycter corylifoliella* y *Spilonota ocellana*