

## PLAN DE TRABAJO PARA LA IMPORTACION DE GRANO DE CACAO A MEXICO

### I. INTRODUCCION

1.1. El propósito de este documento es establecer un esquema de supervisión de la importación de grano de cacao (*Theobroma cacao* L) a México y asegurar uniformidad de procedimientos durante su importación entre, importadores-procesadores y autoridades de Sanidad Vegetal.

1.2. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que el grano de cacao esta libre de *Trogoderma granarium*, *Monilophthora roreri*, *Crinipellis pernicioso*, *Phytophthora megakara*, *Oncobasidium theobromae*, Brote hinchado del cacao o hinchazón del brote (VBH), Virus del mosaico amarillo o moteado de la hoja del cacao (VMA), Virus de la necrosis del cacao (VNC) y *Eulophonotus myrmelon*, todas plagas de importancia cuarentenaria para México. Este plan de trabajo comprende solo al grano de cacao (*Theobroma cacao* L).

### II. PANORAMA DE RIESGO DE CUARENTENA

*Trogoderma granarium*, *Monilophthora roreri*, *Crinipellis pernicioso*, *Phytophthora megakarya*, *Oncobasidium theobromae*, Brote hinchado del cacao o Hinchazón del brote (VBH), Virus del mosaico amarillo o moteado de la hoja del cacao (VMA), Virus de la necrosis del cacao (VNC) y *Eulophonotus myrmelon*, son especies de importancia cuarentenaria para nuestro país, por lo que es necesario que el grano de cacao cumpla con las medidas fitosanitarias de mitigación de riesgo establecidas en este Plan de Trabajo y en las Hojas de Requisitos Fitosanitarios, o bien, en alguna otra disposición legal aplicable en materia de sanidad vegetal.

### III. PARTICIPANTES

3.1. La Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

3.2 La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) del SENASICA, de la SAGARPA.

3.3 La Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares. A. C. (ASCHOCO, A.C.), misma que asocia a otras empresas importadoras de grano de cacao a México.

3.4 Unidades de Verificación (UV) aprobadas en la materia de Verificación y Certificación de Productos Regulados.

### IV. RESPONSABILIDADES

**4.1 La Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A. C., es responsable de:**

4.1.1 Dar a conocer a los importadores y a través de éstos a los exportadores de grano de cacao este Plan de Trabajo.

4.1.2 Ajustarse a los procedimientos acordados en este Plan de Trabajo.

4.1.3 Asegurar que el cacao de importación esta libre de suelo y restos de frutos, asimismo, que el contenido de residuos vegetales es menor al 1 % (peso/peso).

4.1.4 Proporcionar en la planta procesadora todas las facilidades a la UV para que ésta pueda realizar las labores de verificación al producto importado.

4.1.5 Cooperar con la DGSV para evitar que los embarques rechazados para su introducción a México no sean sometidos nuevamente a inspección en otros puntos de ingreso.

4.1.6 Verificar que el oficial de la Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA), en el punto de ingreso al país, asigne sellos y/o flejes numerados al vehículo y asegurar que no exista un reemplazo en los mismos. El

embarcador debe Informar al transportista que los sellos y/o flejes no deberán romperse hasta que sea verificada la integridad de los mismos por parte de la UV en el lugar de procesamiento de la mercancía.

4.1.7 En caso de que los sellos y/o flejes sean violados por alguna autoridad diferente a la SAGARPA, se deberá hacer uso del formato para ruptura de sellos y/o flejes (anexo).

4.1.8 Informar a los importadores sobre la necesidad de cumplir con los requisitos fitosanitarios establecidos en la Hoja de Requisitos Fitosanitarios (la cual deberán tramitar ante la DGSV previo a la importación de la mercancía), o bien, en alguna otra disposición legal aplicable en materia de sanidad vegetal.

4.1.9 La Asociación informará a cada empresa importadora, de su obligación de cubrir los gastos que se deriven de la aplicación de las actividades desarrolladas por la aplicación del presente Plan de Trabajo.

#### **4.2 La Dirección General de Sanidad Vegetal es responsable de:**

4.2.1 Verificar que las responsabilidades de todos los participantes sean llevadas a cabo.

4.2.2 Informará a la DGIF la entrada en vigor del presente Plan de Trabajo, así como cualquier modificación al mismo.

4.2.3. Autorizar y divulgar (pagina WEB del SENASICA) la lista de las UV aprobadas para llevar a cabo la Verificación y Certificación de Productos Regulados.

#### **4.3 La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria es responsable de:**

4.3.1. Tomar la muestra para llevar a cabo el análisis fitosanitario (1 Kg).

4.3.2. Informar a la DGSV de cualquier embarque rechazado, de tal manera que se tomen las medidas preventivas necesarias.

4.3.3. Notificar a la UV con copia a la Dirección General de Sanidad Vegetal los números de los flejes y/o sellos colocados en los transportes que movilizan el grano de cacao a su lugar de procesamiento.

#### **4.4 Las Unidades de Verificación son responsables de:**

4.4.1. Notificar a la DGSV de cualquier anomalía que se presente durante el proceso de importación del grano de cacao

4.4.2. Verificar el cumplimiento de todas las disposiciones establecidas en este Plan de Trabajo.

4.4.3 La Unidad de Verificación en conjunto con la empresa entregarán a esta Dirección General, por embarque importado, un informe final sobre las actividades desarrolladas y los resultados obtenidos.

#### **V. REQUISITOS DE EMPACADO**

5.1 El grano de cacao será empacado en sacos nuevos y limpios, marcados con la identificación del producto "(Cacao en grano)" y del exportador.

#### **VI. ESPECIFICACIONES SOBRE LOS REQUISITOS FITOSANITARIOS DE IMPORTACION**

Adicionalmente a lo especificado en la Hoja de Requisitos Fitosanitarios, o bien, en alguna otra disposición legal aplicable en materia de sanidad vegetal, se deberá cumplir con lo siguiente.

6.1.- La empresa importadora deberá contratar los servicios de una UV, quien verificará el cumplimiento de lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

6.2.- El representante de la empresa que realice el trámite de importación en el punto de ingreso, deberá notificar al personal oficial de la OISA de ingreso el nombre y los datos de referencia de la UV responsable de dar seguimiento al grano importado, conforme al presente Plan de Trabajo.

6.3 El personal de la OISA verificará que todas las tolvas o contenedores cuenten con flejes para asegurar la integridad del embarque.

6.4.- El personal oficial de la OISA de ingreso enviará a la UV encargada de la supervisión del grano en la empresa, copia del Certificado Fitosanitario para la Importación, así como los números de flejes de cada embarque, a efecto de tener conocimiento del ingreso de dicho material y se tomen las previsiones para su supervisión y seguimiento.

6.5.- La UV verificará el arribo del embarque a las instalaciones de la empresa procesadora del grano de cacao y verificará la integridad de los flejes y/o sellos que el personal de la DGIF colocó en el embarque en el punto de ingreso al país.

**6.6. Para la importación de cacao orgánico, adicionalmente a lo indicado en los puntos anteriores, se deberá cumplir con lo siguiente:**

6.6.1 No se requiere de la aplicación del tratamiento fitosanitario en el punto de ingreso, el interesado deberá presentar un certificado de producto orgánico emitido por un organismo reconocido internacionalmente.

6.6.2 Los residuos obtenidos durante el procesamiento del cacao serán sometidos a tratamiento fitosanitario con fosfuro de aluminio, conforme a las especificaciones del punto IX.

6.6.3 La UV dará seguimiento al procesamiento del cacao y verificará la aplicación del tratamiento fitosanitario a los residuos obtenidos durante su procesamiento.

## VII. INSPECCION EN FRONTERA

7.1. Los embarques de grano de cacao no deben mezclarse con otros productos.

7.2. El grano de cacao podrá ingresar a México por las aduanas de Guaymas, Son., Mazatlán, Sin.; Manzanillo, Col.; Altamira, Tampico, Nuevo Laredo y Matamoros, Tamaulipas; Veracruz, Ver., y Tijuana, B.C.

7.3. Personal de la DGIF verificará la documentación y realizará una inspección del embarque sobre una base del 2% de los costales, contenidos en los contenedores a muestrear por embarque, conforme al siguiente cuadro, y el 1 % del cacao en esos costales, la muestra deberá estar compuesta de 5 Kg. máxima por embarque.

**Número de contenedores a muestrear por embarque.**

Contenedores por embarque	Número de Contenedores a inspeccionar	Contenedores por embarque	Número de Contenedores a inspeccionar
1 – 5	1	51 – 55	11
6 – 10	2	56 – 60	12
11 – 15	3	61 – 65	13
16 – 20	4	66 – 70	14
21 – 25	5	71 – 75	15
26 – 30	6	76 - 80	16
31 – 35	7	81 – 85	17
36 – 40	8	86 – 90	18
41 – 45	9	91 – 95	19
46 - 50	10	96 - 100	20

7.4. Personal de la DGIF colocará los flejes y/o sellos y procederá a notificar a la UV con copia a la Dirección General de Sanidad Vegetal los números de los flejes y/o sellos colocados en los transportes.

7.5. Personal de la DGIF tomará las muestras para llevar a cabo el análisis fitosanitario.

#### VIII. CRITERIOS DE ADMISION

8.1 La fumigación se aplicará en el punto de ingreso a México, según lo establecido en el punto IX.

8.2 La inspección del grano de cacao se realizará posterior a la aplicación del tratamiento fitosanitario.

8.3 En el caso de detección de plaga viva, se requerirá enviar el espécimen a diagnóstico fitosanitario para confirmar si corresponde a una plaga cuarentenaria. El interesado en la importación podrá determinar si espera al dictamen del laboratorio o retorna la mercancía a su lugar de origen. Si el dictamen de laboratorio determina que el espécimen corresponde a una plaga cuarentenaria, la DGSV determinará las medidas fitosanitarias a aplicar; en caso de no ser plaga cuarentenaria, se continuará con el proceso de inspección para su ingreso.

#### IX. TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

9.1 Los embarques de cacao deberán ser tratados en punto de ingreso con fosforo de aluminio, fosforo de magnesio o fosforo de hidrogeno, de acuerdo a las siguientes especificaciones:

**TRATAMIENTO: (TF) FOSFINA EN PERDIGONES O TABLETAS A PRESION ATMOSFERICA NORMAL, EN CAMARA O EN CUBIERTA DE PLASTICO.**

TEMPERATURA (°C)	DOSIS (gr/m <sup>3</sup> )	PERIODO DE EXPOSICIÓN			
		FOSFURO DE ALUMINIO		FOSFURO DE MAGNESIO	
		PERDIGONES	TABLETAS	PERDIGONES	TABLETAS
<5°C	No fumigar	No fumigar	No fumigar	No fumigar	No fumigar
5 – 12 °C	1-3.0	8 dias	10 dias	4 dias	5 dias
12 – 15 °C	1-3.0	4 dias	5 dias	3 dias	4 dias
16 – 20 °C	1-3.0	3 dias	4 dias	3 dias	4 dias
> 20 °C	1-3.0	2 dias	3 dias	2 dias	3 dias
FOSFURO DE HIDROGENO (Gas)					
TEMPERATURA (°C)	DOSIS (gr/m <sup>3</sup> )	PERIODO DE EXPOSICIÓN			
0 °C	No fumigar	No fumigar			
0 - 4°C	1.4	6 dias			
5 – 12 °C	1.4	4 dias			
12 – 15 °C	1.4	3 dias			
16 – 25 °C	1.4	2 dias			
> 26 °C	1.4	24 horas			

9.2 Cuando se detecte la presencia de gorgojo khapra (*Trogoderma granarium*) se aplicaran las disposiciones fitosanitarias especificadas en la NOM-005- FITO-1995.

**X. ACUERDO GENERAL**

Este Plan de Trabajo fue desarrollado por la DGSV y ASCHOCO, para regular la importación de grano de cacao a México. Las modificaciones al presente Plan de Trabajo deberán ser aprobadas por la DGSV y ASCHOCO.

El presente Plan de Trabajo se firmó en la Cd. de México, D.F. el 07 de marzo del 2011 y entrará en vigor 15 días posteriores a su firma.

POR LA DIRECCION GENERAL  
DE SANIDAD VEGETAL

POR LA ASOCIACION NACIONAL  
DE FABRICANTES DE CHOCOLATES,  
DULCES Y SIMILARES, A.C.

DR. JAVIER TRUJILLO ARRIAGA  
DIRECTOR GENERAL

LIC. NOE A. LECONA SANCHEZ  
GERENTE GENERAL