



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

 **senasa**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
INOCUIDAD Y CALIDAD

**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE
MANZANAS Y PERAS DE ARGENTINA A MEXICO,
CON TRATAMIENTO CUARENTENARIO DE FRÍO**



Marzo 2018

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANAS Y PERAS DE ARGENTINA A MEXICO, CON TRATAMIENTO CUARENTENARIO DE FRÍO

1. INTRODUCCIÓN

En un marco de cooperación binacional y buscando facilitar el comercio entre ambos países, este documento tiene como propósito uniformizar los procedimientos y criterios que se aplicarán en origen en las empresas de tratamientos cuarentenarios, empacadoras, exportadoras y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países, para evitar los riesgos de introducción de plagas de interés cuarentenario a México con motivo de la importación de fruta fresca de manzana y pera de las Provincias de Río Negro, Neuquén, Mendoza y La Pampa de la República Argentina.

2. PLAGAS DE INTERES

- 2.1. Los procedimientos aquí señalados garantizarán que previo a su exportación y durante su transporte, las manzanas y peras se mantendrán libres de Palomilla Oriental de la Fruta (*Grapholita molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*) y *Pseudococcus viburni*.
- 2.2. En el caso de detección de plagas vivas (insectos, ácaros o malezas) no contempladas en este Plan de Trabajo, la Dirección General de Sanidad Vegetal realizará el análisis del estado cuarentenario respectivo y enviará el resultado al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, incluyendo la determinación y medidas tomadas.

3. PARTICIPANTES

Las siguientes organizaciones participarán en este Plan de Trabajo.

- 3.1. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria denominándose en adelante Senasa.
- 3.2. Instituciones Oficiales de Agricultura de las Provincias conformado por Secretaria de Estado de Fruticultura de la provincia de Río Negro (SEF), la Dirección General de Fiscalización de la Provincia del Neuquén (DGF), y el Instituto de Sanidad y Calidad Vegetal de Mendoza (ISCAMEN), denominándose en adelante IOAP.
- 3.3. 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).
- 3.4. La Oficina de Verificación en Origen denominada OVO, dependiente de la DGSV.
- 3.5. Asociaciones de productores, empacadores y/o exportadores, empresas de tratamiento (industria).
- 3.6. Importadores.

4. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

4.1. Senasa

- 4.1.1. El Senasa es el responsable primario de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo, proporcionando el personal capacitado y con experiencia suficiente para cumplirlo.
- 4.1.2. Designar un representante oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación del Programa y un representante oficial en los Centros

Regionales Patagonia Norte y Cuyo ante la OVO como enlace para la instrumentación operativa del programa.

- 4.1.3. Aprobar, mediante una inspección *in situ*, las empresas de tratamiento de frío y elaborar un listado que incluya a éstas y sus empresas asociadas, que cumplan con los requisitos de este plan de trabajo y entregarla a la DGSV 30 días antes del inicio del programa.
- 4.1.4. Expedir los Certificados Fitosanitarios (CF) cuando el embarque que se pretende exportar a México cumpla con las especificaciones de este Plan de Trabajo.
- 4.1.5. En caso de detección de plagas cuarentenarias vivas o irregularidades en cualquiera de las fases de este Programa, tomar acciones correctivas en coordinación con la DGSV e informarlas inmediatamente a los participantes.
- 4.1.6. Asegurar que los embarques rechazados para exportación a México por lo especificado en este Plan de Trabajo, no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación.
- 4.1.7. Informar a la OVO de todas las medidas correctivas cuando se detecten plagas de interés cuarentenario para México durante los procedimientos de certificación.
- 4.1.8. Llevar a cabo una investigación completa en casos problemáticos y cuando DGSV solicite aclaraciones para mejorar las actividades del Programa.
- 4.1.9. Proveer apoyo a los participantes del presente Plan de Trabajo para aclaración de problemas de plagas o de documentación detectados en el punto de empaque y/o de ingreso a México.

4.2. INSTITUCIONES OFICIALES DE AGRICULTURA DE LAS PROVINCIAS (IOAP)

- 4.2.1. Desarrollar las actividades que les sean asignadas por parte de Senasa a fin de dar cumplimiento al presente Plan de Trabajo.

4.3. DGSV

- 4.3.1. Designar un representante oficial ante Senasa que actúe como un enlace para el manejo del Programa y un representante oficial local integrado a la OVO para interactuar con los representantes locales de Senasa para la instrumentación operativa del Programa.
- 4.3.2. Supervisar el cumplimiento de las actividades del presente Plan de Trabajo. Esto incluye a los procedimientos requeridos para el empaque, tratamiento, certificación de tratamiento, certificación de embarques, almacenaje postratamiento y transporte.
- 4.3.3. Realizar a través de la OVO, la validación del procedimiento de aprobación de las empresas de tratamiento de frío habilitadas por Senasa de acuerdo con la lista maestra proporcionada por dicho Servicio. Las empresas de tratamiento deben cumplir con los criterios de aprobación y certificación establecidos en este plan de trabajo.
- 4.3.4. A través de la OVO, proveer a la DGIF e inspectores de los puntos de ingreso (OISA's) la lista maestra de empresas de tratamiento y demás información para el buen seguimiento de las actividades de este Plan de Trabajo.
- 4.3.5. Notificar al Senasa de cualquier embarque rechazado o problema

- detectado, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato.
- 4.3.6. Verificar que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes.
 - 4.3.7. Realizar una evaluación al final de la temporada y un análisis de este Plan de Trabajo en coordinación con Senasa.

4.4. DGIF

- 4.4.1. Proveer a los inspectores de los puntos de ingreso (OISA's) autorizados para el ingreso de pera y manzana de Argentina, la lista maestra de empresas de tratamiento, exportadoras y asociadas, así como toda la información necesaria para el desarrollo de este Programa.
- 4.4.2. Verificar en el punto de ingreso la documentación, el empaque, el medio de transporte y las condiciones fitosanitarias de cada embarque de acuerdo con este Plan de Trabajo.
- 4.4.3. Rechazar para ingreso a México cualquier embarque que no cumpla los requisitos de este Plan de Trabajo y aplicar las medidas correspondientes.
- 4.4.4. 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.
- 4.4.5. La DGIF en el punto de ingreso, solicitará cooperación a la OVO para la aclaración de problemas de embarques.

4.5. LA INDUSTRIA

- 4.5.1. Proveer a todos los participantes la información y documentación necesaria relativa al Plan de Trabajo.
- 4.5.2. Designar un representante para la coordinación de las empresas de tratamiento, exportadoras y emparadoras y actuar como enlace con Senasa, DGSV y OVO.
- 4.5.3. Entregar al Senasa, por lo menos 45 días antes del inicio del Programa una lista de empresas de tratamiento, empresas exportadoras y empresas asociadas interesadas en participar en el programa.
- 4.5.4. Establecer un Acuerdo Financiero con la DGSV al menos 45 días antes del inicio del programa de exportación indicando los procedimientos específicos para proveer todos los fondos y equipos necesarios del personal mexicano responsable de verificar en origen el cumplimiento de todas las actividades descritas en este plan de trabajo. La industria deberá enviar copia de este Acuerdo Financiero al representante oficial del Senasa ante la DGSV.
- 4.5.5. Verificar que se cumplen las responsabilidades de sus asociados.

4.6. EMPRESAS DE TRATAMIENTO

- 4.6.1. Estar habilitado por Senasa, contar con una o más cámaras de frío y con instalaciones apropiadas para el manejo de fruta fresca de Peras y Manzanas, proporcionar el tratamiento cuarentenario y mantener las condiciones de identificación y aislamiento exigidas hasta el despacho de la fruta (resguardos).
- 4.6.2. El centro de tratamientos deberá inscribirse en el Senasa a los efectos

de participar en el presente Plan de Trabajo 20 (veinte) días antes del inicio del tratamiento y también tomará el compromiso de cumplir con los requisitos específicos del mismo.

- 4.6.3. Tener un Responsable Técnico ante el Senasa que se responsabilice del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones y el mantenimiento de los equipos de operación). También deberá estar atento a cualquier eventualidad surgida por la aplicación del tratamiento cuarentenario, además de mantener la rastreabilidad de productores y cámaras de tratamiento.

4.7. EMPRESAS EMPACADORAS

- 4.7.1. Designar un responsable técnico habilitado por el Senasa, que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas señaladas en este plan de trabajo a nivel de empaque. Deberá registrar cualquier problema fitosanitario detectado y lo notificará al Senasa.
- 4.7.2. Procesar con destino a México sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo.
- 4.7.3. Implementar los procedimientos específicos de empaque, como se señala en este Plan de Trabajo.
- 4.7.4. Contar con una sala de inspección específica, apropiada, iluminada, limpia y espaciosa, equipada con escritorio, mesas de inspección para la disección de fruta, cajas para manejar la muestra, botes de basura para depositar la fruta partida, una buena lupa de mesa, etc. Por razones de seguridad, esta sala deberá estar aislada del tráfico de vehículos y auto elevadores.
- 4.7.5. Coadyuvar con Senasa, IOAP y OVO en el desarrollo de las actividades del Programa.
- 4.7.6. Constatar el origen de la fruta, utilizando sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo.
- 4.7.7. Mantener la identidad de la fruta empacada desde la fecha de proceso de empaque hasta su exportación.

4.8. EXPORTADORES E IMPORTADORES

- 4.8.1. Contar y cumplir con los requisitos de importación emitidos por la DGSV.
- 4.8.2. Ser responsables de los rechazos cuando no se cumplan los requisitos.
- 4.8.3. Ajustarse a las especificaciones señaladas en el Plan de Trabajo.

5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN ORIGEN

5.1. REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

- 5.1.1. La empresa deberá inscribirse y registrar cada una de las cámaras para el tratamiento TFO en el Senasa (formato TFAr-01). Para ello presentará una nota de solicitud de habilitación de cámara para tratamiento de frío obligatorio para exportar manzanas y peras a México, acompañada de la siguiente documentación:
 - a) Nombre y dirección de la instalación de tratamiento.

- b) Identificación de las cámaras de frío.
 - c) Croquis con la ubicación de las cámaras.
 - d) Capacidad cúbica y capacidad aproximada en tipos de envases (bins-cajas) posibles de ser tratados.
 - e) Fabricante, modelo y tipo de equipo de registro gráfico para el monitoreo de temperaturas, incluyendo número y tipo de sensores.
 - f) Flujo-grama con el movimiento de la fruta desde el ingreso al establecimiento hasta su despacho.
- 5.1.2. Una copia de toda esta documentación con la certificación de habilitación expedida por el Senasa, deberá estar disponible en la empresa al momento de la aprobación de la cámara.
- 5.1.3. Senasa avalará (Certificado de habilitación de cámaras) a los participantes que cumplan los requisitos del Plan de Trabajo y desarrollará una lista que proveerá a la DGSV días antes del inicio del programa.
- 5.1.4. Para llevar a cabo la certificación de las cámaras de tratamiento, se deberán calibrar sus equipos de registro de temperaturas antes del inicio de tratamiento (formato TFAr-05, actas de cierre de cámara) por Senasa o una empresa externa acreditada.
- 5.1.5. Durante la certificación de las empresas de tratamiento se les asignará una identificación única. Ej. TFO más prefijo de la empresa y número de cámara (TFO XY C01), que utilizará para identificar las cajas de fruta tratada o para ser tratada.
- 5.1.6. Las empresas de tratamiento deberán cumplir los siguientes requisitos previos a su certificación:
- a) Colocar en el área de carga una malla antiinsectos en caso de ser necesario y no exponer la fruta fuera de las cámaras de tratamiento o bodega de resguardo por más del tiempo necesario, nunca mayor a 1 hora.
 - b) Si el área de embarque o empaque se encuentra fuera de las instalaciones de tratamiento, la fruta ya tratada deberá ser movilizada en transporte cerrado y precintado.

5.2. APROBACIÓN

- 5.2.1. Sólo las empresas de tratamiento, emparadoras y sus asociadas que hayan sido registradas por la industria, certificadas por el Senasa verificando la conectividad y precisión del equipo como de sus instrumentos. y aprobadas por la OVO pueden participar en el programa. Senasa mantendrá una lista actualizada de estas empresas e informará a su contraparte de cualquier cambio.
- 5.2.2. Una vez que la lista de empresas de tratamiento aprobadas, haya sido enviada a la DGSV y DGIF, no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de Senasa y tiempo disponible para que la OVO realice la verificación y aprobación.
- 5.2.3. La OVO, durante el cerrado y apertura de cámaras, desarrollo del tratamiento y empaqueo cuando el mismo haya sido sobre bins, supervisará dichas actividades en un 50%. Aquellas empresas que no cumplan serán suspendidas del programa hasta que esta situación sea satisfactoria para la OVO.

5.3. NOTIFICACIÓN

- 5.3.1. La empresa de tratamiento notificará al Senasa cada inicio y término de tratamiento, así como solicitará la certificación de los tratamientos (formato TFAr-04) y embarques (formato TFAr-02). La notificación de embarques a OVO se realizará a través de Senasa para su calendarización.
- 5.3.2. Las notificaciones a Senasa serán a más tardar 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., en este mismo horario la OVO deberá ser comunicada para programar sus actividades del día siguiente) o con al menos 2 horas de anticipación para situaciones extraordinarias.
- 5.3.3. La programación de actividades debe considerarse dentro de los horarios normales de trabajo, misma que será acordada entre los participantes cada inicio de temporada, se autoriza un máximo de 8 horas de trabajo durante el día.
- 5.3.4. Las actividades deberán iniciar a la hora, fecha y lugar indicados en la notificación. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no inicia en este tiempo, los inspectores de Senasa y OVO informarán a la empresa que la actividad se pospone para cuando exista disponibilidad de tiempo y personal.
- 5.3.5. Si la empresa o Senasa cancelan alguna actividad deberán notificarlo por teléfono a la OVO con al menos 2 horas de anticipación.
- 5.3.6. Si la empresa de tratamiento o empacadora no notifica de acuerdo a lo antes dispuesto, se cancelará la inspección.

5.4. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

- 5.4.1. La inspección para exportación a México se realizará por Senasa en empresas de tratamiento, empaques, almacenes de fruta y embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de las actividades.
- 5.4.2. El inspector de la OVO deberá arribar a la zona de trabajo al menos 10 días antes del inicio del tratamiento cuarentenario de frío para verificar el cumplimiento de las actividades del plan de trabajo, su estancia terminará hasta que se haya embarcado el último contenedor y la documentación fitosanitaria haya sido expedida con copia a la OVO.
- 5.4.3. Las Empresas de Tratamiento Deberán:
 - 5.4.3.1. Conducir el tratamiento cuarentenario como se especifica en el Plan de Trabajo.
 - 5.4.3.2. Usar sólo cámaras de tratamiento con los requisitos técnicos que se detallan a continuación:
 - 5.4.3.2.1. Equipos de registro de temperaturas.
 - a) *Precisión:* 0.55°C en un rango de -3°C a 3°C y 1.00°F en un rango de 25°F a 37°F.
 - b) *Resolución:* 1°F/1°C.
 - c) *Protección:* Contra influencia del ambiente.
 - d) Punto de prueba del termostato (sólo como referencia).
 - 5.4.3.2.2. Instrumentos de registro.

a) *Lecturas*: $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ de temperatura verdadera en un rango de -3°C a 3°C y $\pm 0.5^{\circ}\text{F}$ de temperatura verdadera en un rango 25°F a 37°F .

b) *Repetición*: Capacidad en un rango de -3°C a 3°C y en un rango 25°F a 37°F .

5.4.3.2.2.1. Normas de lectura en registros de lista de datos.

a) Impresión de temperatura registrada por los sensores: Una vez cada hora.

b) Impresión de ubicación e identificación: Una vez cada hora.

c) Datos adicionales: Fecha y hora.

d) Impresión: Cada hora o cuando sea necesario.

5.4.3.2.2.2. Normas de lectura en registros de grafica.

Las gráficas generadas por computadora pueden variar desde marcas de una hora en el eje horizontal y marcas de un grado en el eje vertical, con un máximo de dos horas en el eje horizontal y dos grados en el eje vertical. No se incluirán más de 4 y 1/2 días en una hoja de 8 pulgadas de ancho por 10 pulgadas de largo.

5.4.3.2.3. Sensores de temperatura.

5.4.3.2.3.1. Normas de diseño.

Cubierta: El diámetro de la cubierta de los sensores podrá variar siempre que la precisión y sensibilidad permanezcan en los rangos señalados.

5.4.3.2.3.2. Normas de precisión.

a) *Precisión*: $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ en un rango de -3°C a 3°C y $\pm 0.5^{\circ}\text{F}$ en un rango de 25°F a 37°F .

b) *Sensibilidad*: En un período menor de 3 minutos debe mostrar, una temperatura estable y controlada dentro de una mezcla de hielo triturado y agua.

5.4.3.2.3.3. Identificación de sensores.

Cada sensor en la cámara de tratamiento debe estar claramente identificado de forma tal que permita la identificación independiente de cada uno.

5.4.4. Condiciones de Operación.

a) Instalación permanente del equipo, no se aceptan que los mismos sean portátiles.

b) El panel de lectura de temperaturas debe ubicarse en el exterior de las cámaras de tratamiento.

5.4.5. Registros de Temperaturas.

Las temperaturas se deben registrar al menos cada hora.

a) *Gráfica*: El registro de datos debe indicar el código de la cámara correspondiente, fecha y hora de inicio del tratamiento y la temperatura registrada por cada sensor.

b) *Lista de Datos*: Debe mostrar las temperaturas de cada sensor.

5.5. MEDIDAS POSTCOSECHA

5.5.1. Empacado.

- 5.5.1.1. Las empacadoras coadyuvarán con Senasa, IOAP y OVO en el desarrollo de las actividades del Programa. Constarán el origen de la fruta, utilizando sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo. Instrumentarán los procedimientos específicos de empacado como se señala en este Plan de Trabajo.
- 5.5.1.2. La fruta deberá empacarse en cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección de la empresa empacadora o de su empresa asociada.
- 5.5.1.3. Las cajas deberán estar identificadas con el código alfanumérico señalado en el punto 5.1.1.4., identificación del productor-UP y la fecha de empaque correspondiente.
- 5.5.1.4. La identidad de la fruta empacada deberá mantenerse desde la fecha de proceso de empaque hasta su exportación.
- 5.5.1.5. La fruta empacada no deberá tener residuos vegetales, suelo y no debe contener más de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera promedio por caja.

5.5.2. Procedimientos de llenado de cámara para iniciar el tratamiento en frío.

5.5.2.1. Tanto para Bins como Bultos, las cámaras deberán llenarse dejando los espacios necesarios y de un tamaño suficiente para permitir el tránsito al momento de la colocación de los sensores de temperatura. Los envases destinados al tratamiento deberán identificarse como sigue:

5.5.2.1.1. Tratamiento de fruta en cajones de campo o Bins.

Cada cajón de campo presentará un tarjetón identificándose con la siguiente información:

- a) Nombre de la Empresa que realiza el tratamiento.
- b) Sello con código de la cámara otorgado por el Senasa.
- c) Código del productor (UP), especie, variedad.
- d) Fecha de cosecha.
- e) Tarjeta con la leyenda "Destino México".

5.5.2.1.2. Tratamiento de fruta en caja comercial (bulto terminado).

Las cajas presentarán las siguientes condiciones e información:

- a) Nombre de la Empresa empacadora o de su empresa asociada.
- b) Lugar de procedencia de la fruta.
- c) Etiqueta o Sticker con código de la cámara dado por el Senasa cuyos caracteres deben tener como mínimo una altura de 8 mm para facilitar y agilizar su identificación. Es responsabilidad de la empresa utilizar etiquetas con buena adherencia, garantizando que estas permanecerán fijas durante todo el proceso de manejo y envío.

d) Productor (UP), especie, variedad y fecha de proceso.

e) Identificar cada pallet con la leyenda "Destino México".

5.5.2.2. En ambos casos se presentará el inventario de la fruta y la información necesaria para generar el formato TFAr-04 (identificación de lotes en la cámara de tratamiento).

5.5.3. Tratamiento.

5.5.3.1. Los tratamientos cuarentenarios en frío, se harán únicamente en empresas habilitadas y certificadas por Senasa y aprobadas por la OVO de acuerdo a los procedimientos de este Plan de Trabajo.

5.5.3.2. Número de Sensores.

El número de sensores dependerá de la capacidad cúbica de la cámara de tratamiento, pero como mínimo se utilizarán 5 sensores.

a) En cámaras con capacidad de 4,250 metros cúbicos o menos se utilizarán cuatro sensores de pulpa y al menos uno de aire.

b) Cámaras con capacidad mayor a 4,250 metros cúbicos se colocará un sensor de pulpa extra por cada 1,150 metros cúbicos adicionales o fracción.

c) En cámaras con unidades de frío ubicadas en la parte media superior o inferior, donde el flujo de aire corre hacia los lados, se deberán colocar tres sensores de pulpa por cada mitad de la cámara y al menos un sensor de aire.

d) Cuando la empresa coloque una mayor cantidad de sensores a los requeridos, ésta deberá presentar los registros de temperatura de todos los sensores y en caso de que uno de los sensores requeridos por el programa falle, el Senasa y la OVO evaluarán la posibilidad de utilizar como sustituto uno de los sensores adicionales.

5.5.4. Ubicación de Sensores.

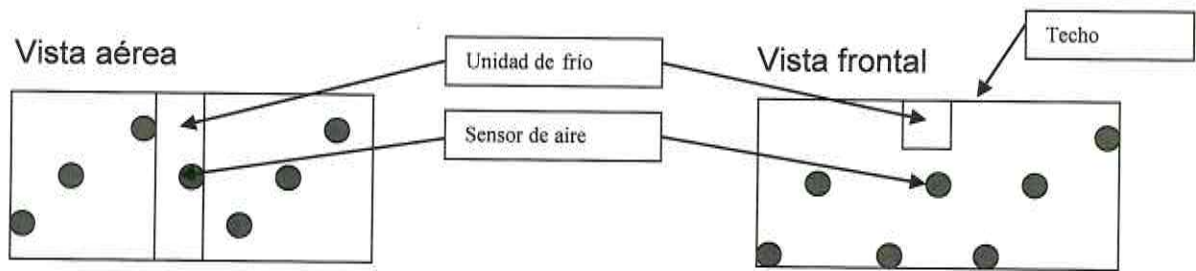
5.5.4.1. Personal de Senasa colocará los sensores para pulpa y el de aire.

5.5.4.2. En bultos terminados, los sensores de pulpa se colocarán en cajas que muestren sólo una cara hacia el exterior. Además, uno de ellos se colocará en el último pallet introducido a la cámara.

5.5.4.3. En cámaras con las unidades de frío cercanas a una pared, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



5.5.4.4. En cámaras con las unidades de frío en la parte media, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



Nota: Los sensores que no presentan identificación en estos esquemas son los de pulpa.

5.5.4.5. En caso de colocarse sensores adicionales y para que estos puedan ser validados como sustitutos, deberán ser colocados en igual posición a la indicada en los esquemas anteriores.

5.5.5. Esquema de Tratamiento.

5.5.5.1. El tratamiento de manzanas y peras podrá ser aplicado a fruta en bins o empacada en cajas comerciales.

5.5.5.2. Desde el cierre de la cámara hasta su apertura, las puertas permanecerán cerradas, selladas y precintadas. El precinto será colocado por inspectores de Senasa al momento del cierre de la cámara y se mantendrá inviolado hasta la apertura. La OVO supervisará esta tarea en al menos un 50% de las solicitudes de cierre y apertura.

5.5.5.3. El tratamiento iniciará una vez que la cámara haya sido cerrada, precintada y que todos los sensores de pulpa y aire presenten temperaturas de tratamiento.

5.5.5.4. Al momento de la apertura de la cámara, el tratamiento será aprobado si los sensores de pulpa registraron temperaturas iguales o menor de:

a) 0.0 grados centígrados por lo menos 40 y 42 días continuos para *Grapholita molesta* y *Pseudococcus viburni*, respectivamente.

b) 3.3 grados centígrados por lo menos 90 días continuos para ambas plagas.

5.5.5.5. El desarrollo y cumplimiento del tratamiento se verificará sobre los registros de las temperaturas de pulpa, pero el sensor que mide la temperatura del aire deberá cumplir con lo siguiente:

a) Se permitirán hasta cuatro ciclos de descongelamiento por cada 24 horas de tratamiento.

b) Cada ciclo de descongelamiento no debe exceder una hora de duración.

- c) La temperatura máxima permitida durante el ciclo de descongelamiento no será mayor a 12.7°C.
 - 5.5.5.6. Los registros de temperatura deberán estar disponibles en la empresa desde el primer día después del cierre de la cámara y hasta su apertura. El Senasa y la OVO verificarán y solicitarán esta información cuando sea necesario.
 - 5.5.5.7. En caso de pérdida de información por fallas eléctricas, problemas de impresión u otras causas ajenas a las instalaciones de tratamiento, se permitirá la continuación del tratamiento siempre y cuando al corregirse el problema y reiniciar el registro de datos, la temperatura de la pulpa sea menor o igual a la temperatura de tratamiento y el tiempo acumulado o continuo sin registro de datos no sea mayor a 50 horas durante el tratamiento.
 - 5.5.5.8. El personal del Senasa y la OVO supervisarán y aprobarán el desarrollo de los tratamientos en frío.
- 5.5.6. Cierre de Cámara y Elaboración de Acta.
- 5.5.6.1. Las empresas que vayan a someter fruta a tratamiento de frío deberán solicitar el cierre de cámaras al Senasa, la OVO supervisará esta actividad.
 - 5.5.6.2. La solicitud de cierre de cámara deberá incluir:
 - a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
 - b) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
 - c) Número de habilitación otorgado por el Senasa.
 - d) La fecha y hora del cierre de cámaras.
 - 5.5.6.3. Previo a la llegada de los técnicos que realizarán el cierre, la empresa deberá asegurarse del correcto funcionamiento del equipo y software, que las cámaras estén llenas y con el último bin o pallet ingresado y que haya disponibilidad de personal de apoyo para las actividades que se requieran.
 - 5.5.6.4. Al momento del cierre, las puertas de la cámara deberán sellarse de manera hermética a fin de que el frío se concentre sólo al interior de la misma, éstas sólo podrán cerrarse una vez que se hayan colocado los sensores correspondientes y que la empresa haya entregado al Senasa copia del inventario de fruta a tratar.
 - 5.5.6.5. Una vez que se haya cerrada la cámara y colocado el precinto correspondiente, el Senasa elaborará un acta de cierre con la siguiente información:
 - a) Nombre de la instalación de tratamiento.
 - b) Identificación de la cámara y ubicación.
 - c) Números de lote en la cámara (inventario).
 - d) Número de precinto.
 - e) Fecha de cierre de la cámara.
 - f) Nombre y firma del responsable técnico.
 - g) Nombre y firma del inspector del Senasa.
- 5.5.7. Apertura de Cámaras y Certificación Oficial de Tratamientos.

- 5.5.7.1. Cuando la empresa determine que ha cumplido con el tratamiento de frío, solicitará al Senasa la apertura de la cámara y la certificación del tratamiento.
- 5.5.7.2. La solicitud de apertura de cámara y certificación de tratamiento deberá incluir:
- e) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
 - f) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
 - g) Número de habilitación otorgado por el Senasa.
 - h) Fecha y hora de la apertura.
 - i) Número del Acta de Cierre correspondiente.
- 5.5.7.3. Previo a la apertura, el inspector del Senasa verificará mediante el registro de temperaturas que se haya cumplido con los requisitos establecidos en el plan de trabajo. Así como, que el precinto no haya sido violado y su número corresponda al señalado en el acta de cierre.
- 5.5.7.4. Después de retirar el precinto y una vez que se haya abierto la cámara, se elaborará un acta de apertura con la siguiente información:
- a) Nombre de la instalación de tratamiento.
 - b) Identificación de la cámara y ubicación.
 - c) Números de lote en la cámara (inventario).
 - d) Número de precinto retirado.
 - e) Fecha de cierre de la cámara.
 - f) Fecha de apertura de la cámara.
 - g) Nombre y firma del responsable técnico.
 - h) Nombre y firma del inspector del Senasa.
- 5.5.7.5. Para llevar a cabo la certificación del tratamiento, el inspector de Senasa verificará lo siguiente:
- a) Origen de la fruta (provincia).
 - b) Números de identidad del productor-UP en el tratamiento.
 - c) Que se cumplió con el esquema de tratamiento.
 - d) Número de precinto.
 - e) Identificación de la cámara.
 - f) Fecha de inicio del tratamiento.
 - g) Fecha de término del tratamiento.
 - h) Días exactos transcurridos.
 - i) Temperatura más alta registrada. Esta no deberá ser mayor a lo ya señalado en este plan.
- 5.5.7.6. Cuando todos los puntos anteriores hayan sido verificados y constatados satisfactoriamente, el Senasa emitirá el Certificado de Tratamiento en Frío (formato TFAr-04) y expedirá una copia a la OVO.
- 5.5.8. Movimiento y Resguardo de la Fruta Tratada en Bins.
- 5.5.8.1. Una vez cumplido el tratamiento cuarentenario de la fruta en Bins, se debe evitar cualquier posible contaminación externa. Para lograr esto, se tomarán las siguientes medidas:
- a) Si las cámaras están alejadas del lugar de empaque de la

fruta, la misma deberá transportarse en camión cerrado y precintado. Esta actividad será certificada por Senasa y supervisada de manera aleatoria por la OVO, por lo cual deberá ser oportunamente comunicada a Senasa para su programación.

- b) Si la cámara de tratamiento cuarentenario se encuentra contigua al local de empaque y la fruta debe pasar por sectores abiertos o próximos a fruta en bins no tratada, la misma deberá ir protegida con una cubierta que evite posibles contaminaciones.
- c) El sector de empaque debe estar limpio, aislado con cortinas o puertas a efectos de evitar cualquier posible contaminación. Asimismo, al momento del empaque deberá procesarse solamente fruta para México bajo tratamiento cuarentenario.
- d) Una vez procesada la fruta, las cajas deberán alojarse en cámaras. Si dentro de las cámaras hay fruta sin tratamiento de frío, ésta deberá mantenerse por lo menos con una separación de 1m de la fruta tratada.

5.5.9. Inspecciones Oficiales de Preembarque y de Embarques.

5.5.9.1. Cuando se haya cumplido satisfactoriamente el tratamiento de frío y éste haya sido constatado por el Senasa y la OVO, la empresa podrá solicitar la inspección de la fruta, en el momento de la consolidación del envío en el medio de transporte definitivo o en forma previa a esa instancia. Para esto deberá:

- a) Solicitar turno de inspección de acuerdo a los procedimientos internos del Senasa.
- b) Presentar las planillas de declaración jurada plenamente confeccionada y de acuerdo a los procedimientos internos del Senasa, en las cuales debe constar como mínimo la siguiente información: cantidad de pallets que conforman el lote a muestrear, cantidad de cajas de cada UP y código de habilitación del empaque exclusivo para México otorgado por Senasa. Cada empaque le otorgará un número correlativo a los pallets, comenzando desde el N° 1 y reiniciando la numeración en cada temporada.
- c) El inicio y finalización de la jornada de inspección diaria de los lotes presentados por el empaque, estará sujeta a la capacidad operativa y disponibilidad por parte de los inspectores de SENASA y OVO.
- d) Presentar los lotes a inspección en lugares iluminados y separados para facilitar la verificación de la información por parte de los inspectores del Senasa y OVO.
- d) El inspector del Senasa y OVO seleccionarán una muestra aleatoria, tomando al menos una caja por pallet e incluyendo a todos los códigos de productores presentes en el embarque (UP). La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferente altura del pallet.

5.5.9.2. Los lotes inspeccionados, encontrados libres de plagas

cuarentenarias y aprobados para ser exportados a México podrán ser consolidados en el medio de transporte definitivo o podrán ser almacenados en cámaras exclusivas para fruta aprobada para el mercado mexicano.

- a) Los sitios habilitados para almacenamiento posterior a la inspección, serán las mismas cámaras de TFO de procedencia de los lotes o en una cámara diferente exclusiva para este mercado, en la que sea posible mantener las medidas de seguridad para evitar que la fruta pueda infestarse con plagas cuarentenarias.
- b) Las cámaras deberán ser identificadas con la leyenda "Operativo México".
- c) Se deberá llevar una bitácora de los lotes de cada cámara, incluyendo todos los lotes dentro de ellas (incluyendo el número de pallets, cantidad de cajas por UP, el código de habilitación del empaque, la fecha de inspección), así como las entradas y salidas de fruta con toda la información que garantice la trazabilidad de los lotes.
- d) Un inspector del Senasa verificará la consolidación de los lotes aprobados en el medio de transporte definitivo, así como los movimientos de fruta en las cámaras y la integridad de los lotes. La OVO verificará la bitácora y la operación de este procedimiento.

- 5.5.9.3. La inspección de fruta para exportación a México se realizará sólo en las empresas empacadoras, exportadoras o de tratamiento que se encuentren certificadas por Senasa y aprobadas por la OVO.
- 5.5.9.4. Los Inspectores del Senasa verificarán todos los lotes presentados para la certificación de embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta actividad en al menos un 80% del total de las actividades.
- 5.5.9.5. Las empresas donde se lleve a cabo la inspección oficial de embarques, deberán contar con una sala de inspección específica, apropiada, iluminada, limpia y espaciosa, equipada con escritorio, con mesas de inspección para la disección de fruta, cajas para manejar la muestra, botes de basura para depositar la fruta partida y lupa 40x o microscopio. Por razones de seguridad, esta sala deberá estar aislada de los cuartos fríos, del tráfico de vehículos y auto-elevadores.
- 5.5.9.6. Antes de iniciar con la inspección, el inspector de Senasa revisará los registros de la empresa para comprobar el origen de la fruta y verificarán que se cumplen todos los requisitos de las secciones de empaque, tratamiento, postratamiento y almacenaje de fruta de este Plan de Trabajo. La OVO dará prioridad a supervisar esta actividad en al menos un 80%.
- 5.5.9.7. La fruta puede ir a granel, en bolsas o charolas dentro de las cajas comerciales, siempre que cumpla con la normativa de Senasa vigente.

- 5.5.9.8. Se permite la combinación en el mismo embarque, de peras y manzanas provenientes de múltiples empresas aprobadas.
- 5.5.9.9. Todas las frutas de las cajas muestreadas serán inspeccionadas para constatar que se encuentran libres de plagas externas, presencia de hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará fruta que presente signo de daño por plaga para determinar su presencia dentro de ella. En caso de detectarse plaga viva y exista duda en su identificación, se enviará al laboratorio habilitado por Senasa para determinar su identificación. Si esta resulta cuarentenaria toda la fruta tratada quedará cancelada.
- 5.5.9.10. El embarque debe estar libre de suelo y residuos vegetales, aceptándose una tolerancia de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera en promedio por caja del total de la muestra. Se permite el reacondicionamiento al detectarse la presencia de suelo, residuos vegetales o cuando exceda la tolerancia de hojas.
- Las empresas de tratamiento o exportadoras o empacadoras realizarán una verificación completa del embarque para asegurarse que:
- a) Los transportes sean refrigerados y estén libres de hojas, residuos vegetales o suelo.
 - b) Los contenedores y/o transportes refrigerados que no cumplan este requisito deberán ser rechazados o ser enviados a limpieza previa de la carga.
 - c) La documentación del embarque coincida con la documentación del lote.
- 5.5.9.11. Si se detectan plagas de interés cuarentenario vivas u otros incumplimientos a lo establecido en el presente plan de trabajo, las sanciones serán aplicadas de acuerdo a lo contemplado en la sección de Medidas Preventivas (punto 9).
- 5.5.9.12. Al término de la inspección fitosanitaria se expedirá el Dictamen de Certificación Fitosanitaria del embarque por parte de los inspectores de Senasa (formato TFAr-02).
- 5.5.9.13. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector autorizado Senasa expedirá el CF del embarque en un plazo de diez días posteriores a la carga de la fruta. Para evitar demoras en el flujo de la información, una copia de este documento será enviado a la OVO.

5.6. ENVIO DE FRUTA EN CONTENEDORES Y BUQUES

- 5.6.1. Senasa colocará el precinto numerado al contenedor en la empresa de tratamiento o empacadora.
- 5.6.2. Senasa colocará el precinto en los camiones refrigerados al momento de finalizar la carga en la empresa de tratamiento o empacadora. Los precintos serán retirados por este mismo sector oficial al momento de iniciar la transferencia de fruta al contenedor.
- 5.6.3. Todos los contenedores deben ser consolidados en origen o en un puerto de carga, registrado en Senasa, que cuente con las medidas de

salvaguarda y protección correspondiente. La OVO podrá supervisar esta actividad de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

- 5.6.4. Se permitirá el envío de manzana y pera proveniente de múltiples empacadoras aprobadas que provengan de tratamiento en frío y/o enfoque de sistemas en un mismo contenedor o bodega de buque.
- 5.6.5. En caso de que el embarque contenga fruta proveniente de Enfoque de Sistemas y de Tratamiento en Frío en Origen, recibirá Tratamiento de Frío en Tránsito.
- 5.6.6. Si en el punto de ingreso se detecta algún problema fitosanitario durante la inspección del embarque, en cualquiera de las especies frutales presentes en el contenedor, las acciones correspondientes serán tomadas sobre todos los productos que conforman el embarque.

5.7. IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS

- 5.7.1. Cualquier plaga de interés cuarentenario para México que se encuentre durante el proceso de certificación fitosanitaria, deberá ser colocada en condiciones de preservación y etiquetada con los datos de la empresa de tratamiento, número de cámara, especie frutal y fecha. Todas las detecciones serán constatadas por el inspector Senasa u OVO.
- 5.7.2. Cuando se tenga duda en la identificación de los especímenes encontrados durante la inspección, los inspectores de Senasa y OVO los enviarán al laboratorio regional habilitado por Senasa para su identificación; mientras esto sucede el embarque o contenedor permanecerá detenido, una vez obtenidos los resultados se procederá de acuerdo a la sección de Medidas Preventivas de este Plan de Trabajo.
- 5.7.3. Todos los resultados de identificación de especímenes realizados por el laboratorio regional habilitado por el Senasa, deberán enviarse a la OVO inmediatamente después de haber concluido el diagnóstico (formato TFAr-03).
- 5.7.4. A solicitud del personal de la OVO, Senasa facilitará la observación de cualquier plaga detectada.

5.8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- 5.8.1. Almacenar la fruta tratada y empacada en áreas claramente identificadas en cuartos fríos, y separadas al menos 1 metro de fruta no tratada.
- 5.8.2. Proteger a la fruta de infestaciones o reinfestaciones (por plagas foréticas o por mezclado de fruta) después del tratamiento y hasta que sea cargada en un transporte limpio y sellado.
- 5.8.3. El manejo postratamiento, post certificación y almacenaje serán supervisados aleatoriamente por Senasa y OVO.

6. SUPERVISIÓN Y CONTROL

- 6.1. Personal de las oficinas centrales de Senasa y DGSV visitarán el programa para evaluar su operación, establecer medidas correctivas si es necesario y proveer directrices para su mejor funcionamiento.

7. PUNTO DE INGRESO

- 7.1. Sólo los embarques que cumplieron todos los requisitos de este Plan de

- Trabajo serán presentados a DGIF en el punto de ingreso.
- 7.2. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por Manzanillo Col., Tuxpan y Veracruz, Ver., Altamira, Matamoros y Tampico, Tam., Aeropuertos de la Ciudad de México y Guadalajara, Jal.
 - 7.3. Los documentos requeridos son:
 - a) Los embarques deberán estar acompañados del CF de Argentina, expedido por inspectores de Senasa.
 - b) Cada contenedor estará amparado al menos con un CF.
 - 7.4. En caso de deficiencias en la documentación, Senasa y DGSV evaluarán las enmiendas a los datos, y en caso de proceder, Senasa expedirá en el punto de origen la documentación necesaria.
 - 7.5. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deberán estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener colocado el precinto numerado que Senasa registró en el CF.
 - 7.6. DGIF verificará que se cumplan todos los requisitos de empaque, tratamiento y embarque, especialmente lo referente a cajas nuevas y limpias, con el nombre y dirección de la empresa de tratamiento o su empresa (s) asociada (s) y con el TFO legible y visible en la cara externa de la caja.
 - 7.7. DGIF inspeccionará y muestreará los contenedores de fruta de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de contenedores en el barco	Número de contenedores a muestrear
1 a 5	1
6 a 10	2
11 a 15	3
16 a 20	4
21 a 25	5
26 a 30	6
31 a 35	7
36 a 40	8

En caso de los embarques que no hayan sido verificados por la OVO, todos serán muestreados en el punto de ingreso.

- 7.8. Por cada contenedor muestreado se tomarán hasta 10 cajas, inspeccionando visualmente todas las frutas en esas cajas y cortando 5 frutas por caja, seleccionando de preferencia aquellas que muestren zonas blandas, oscuras o con evidencia que presenten daños por plaga.
- 7.9. Para los envíos de peras o manzanas que no utilicen contenedores y los pallets se coloquen en las bodegas de los buques, se seleccionará el 20% de los pallets y se inspeccionará hasta el 1% de las cajas por pallet.
- 7.10. DGIF verificará que la fruta empacada no presente residuos vegetales, suelo y que no exceda las tolerancias de 5 hojas de manzana o 10 de pera en promedio por caja del total de la muestra.
- 7.11. DGIF verificará que la fruta empacada no exceda del 5% de infestación de plagas no cuarentenarias vivas (5 frutas infestadas en 100).
- 7.12. No se tomarán acciones cuarentenarias por la detección de insectos

muertos.

- 7.13. La DGIF en el punto de ingreso notificará oportunamente a DGSV/ OVO, sobre cualquier plaga viva o problema detectado en embarques y la acción tomada en cada caso (admisión, detención o rechazo).

8. DOCUMENTACIÓN, ETIQUETADO Y MARCAS

- 8.1. Cada contenedor o cámara de buque deberá estar acompañado por el CF de Argentina, expedido por Inspectores de Senasa, que indique.

DECLARACIÓN ADICIONAL: "Con base en el tratamiento en frío y la inspección, los frutos de este embarque están libres de plagas cuarentenarias y cumplen los requisitos señalados en el plan de trabajo".

FECHA: Las fechas precisas del tratamiento, la fecha de inicio y la fecha de finalización, indicando cuantos días transcurrieron.

TRATAMIENTO: "Tratamiento en Frío"

QUÍMICO. No aplica.

DURACIÓN Y TEMPERATURA: La temperatura de tratamiento más alta registrada.

CONCENTRACIÓN: No aplica.

INFORMACIÓN ADICIONAL: Nombre de la empresa de tratamiento aprobada, nombre registrado de la cámara de tratamiento, TFO asignado, número de precinto asignado al contenedor.

LUGAR DE ORIGEN: Provincia de origen de la fruta.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS

9.1. EN ORIGEN

- 9.1.1. Se permitirá el reacondicionamiento del embarque si se detecta la presencia de residuos vegetales diferentes a pera y manzano, suelo y cuando exceda el promedio de hojas permitido.
- 9.1.2. La presencia de plagas no cuarentenarias vivas será motivo de rechazo del embarque, según la normativa vigente del Senasa.
- 9.1.3. Si durante la inspección se detecta la presencia de una plaga cuarentenaria viva descalificará automáticamente a la cámara de tratamiento de frío, excepto cuando se detecten huevecillos viables de *Pseudococcus viburni*, lo cual descalificará los lotes que presenten la UP implicada en la cámara de tratamiento de frío.
- 9.1.4. Sanciones ante incumplimientos:
- Inconsistencia en la declaración de la conformación del pallet: cuando se encuentren errores en la cantidad de UP declaradas o presencia de UP no declaradas que cumplieron con el TFO, Senasa realizará una investigación a fin de detectar la causa del error y los pallets en cuestión pasarán a una instancia de observación para su posterior rectificación en caso de corresponder. Si la inconsistencia no puede ser corregida el pallet quedará descalificado para ser exportado a México.
 - Pallets que contengan UP que no cumplieron con el TFO: cuando se constate que las cajas presentadas a inspección no cumplieron con

el TFO, Senasa procederá a suspender preventivamente al empaque, realizará la correspondiente investigación y dicho empaque deberá emitir su descargo. En función a los resultados obtenidos, Senasa y la OVO decidirán si el empaque será inhabilitado por el resto de la temporada o se aplicarán las medidas correctivas necesarias.

c) Cajas de UP rechazadas: cuando se constate que las cajas presentadas a inspección provienen de UP rechazada, se procederá a la suspensión preventiva del empaque, Senasa realizará la correspondiente investigación y dicho empaque deberá emitir su descargo. En función a los resultados obtenidos, Senasa y la OVO decidirán si el empaque será inhabilitado por el resto de la temporada o se propondrán las medidas correctivas necesarias.

9.1.5. En otro tipo de faltas incurridas, las sanciones serán determinadas entre el Senasa y la DGSV caso por caso.

9.1.6. Los lotes o las UP's rechazadas deberán ser colocados por la empresa en un lugar específico apartado de la fruta aprobada para su exportación a México bajo supervisión del inspector del Senasa, para evitar que se presenten nuevamente a inspección.

9.2. EN PUNTO DE ENTRADA

9.2.1. La primera detección de plaga cuarentenaria viva en punto de entrada resultará en el rechazo del embarque y la fruta restante de esa cámara de tratamiento quedará fuera del Programa.

9.2.2. Ante una segunda detección de plaga cuarentenaria viva en la misma empresa de tratamiento, se procederá de acuerdo al punto anterior, pero también se realizará una investigación por parte de Senasa bajo la supervisión de la OVO, para esclarecer la situación y definir las sanciones y medidas correctivas.

9.2.3. En caso de que se presenten inconsistencias respecto al número de sello, contenedor u otra información y no concuerde lo físicamente observado con el Certificado Fitosanitario o el reporte enviado por personal de la OVO, la DGIF expedirá un RTI mientras se analizan y esclarecen esas diferencias con la DGSV/OVO para llevar a cabo las acciones correctivas cuando sea procedente.

10. SUSPENSIÓN Y RESTABLECIMIENTO

10.1. DGSV o Senasa, pueden suspender temporalmente una Provincia o el Programa si se determina que existe un riesgo cuarentenario para México.

10.2. La suspensión también se dará si no hay seguridad ni garantías para la cooperación necesaria de la industria o participantes del programa.

10.3. La reinstalación de una Provincia o de alguno de los participantes se hará cuando se haya satisfecho lo siguiente:

- a) Senasa lleve a cabo una investigación expedita y completa y dicte medidas correctivas.
- b) Senasa presente a OVO/DGSV los resultados de la investigación y las medidas correctivas tomadas.
- c) No se le permitirá a la Provincia o a los participantes enviar fruta a México hasta que las medidas correctivas dictadas por Senasa hayan

sido aplicadas y verificadas por OVO/DGSV.

- 10.4. 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 Senasa y OVO/DGSV.

11. DURACIÓN Y REVISIÓN

- 11.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por DGSV y Senasa, para ser usado como una guía en la certificación y exportación de manzanas y peras de Argentina 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.
- 11.2. Todas las modificaciones tienen que ser hechas por escrito y pueden ser compiladas en un adendum.
- 11.3. La DGSV o Senasa 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.

12. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR

- 12.1. Este plan de trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

FECHA:

6 de abril, 2018

**DR. FRANCISCO JAVIER TRUJILLO
ARRIAGA**
DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD
VEGETAL
SAGARPA-SENASICA-DGSV
MÉXICO

ING AGR. DIEGO QUIROGA
DIRECTOR NACIONAL
DIRECCION NACIONAL DE
PROTECCIÓN VEGETAL
DNPV – Senasa
ARGENTINA