



**PLAN DE TRABAJO PARA LA
EXPORTACION DE MANGO DE MEXICO A
ARGENTINA**



Septiembre/2000

1. INTRODUCCION

- 1.1 Partes responsables.**
- 1.2 Alcances del Plan de Trabajo.**

2. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS

- 2.1 Inscripción de empacadoras/instalaciones para tratamientos.**
- 2.2 Verificación de instalaciones y tratamientos por parte de Argentina.**

3. TRATAMIENTOS HIDROTERMICOS POST-COSECHAS

- 3.1 Especificaciones.**
- 3.2 Supervisión.**
- 3.3 Cancelación del tratamiento.**

4. MANEJO POST-TRATAMIENTO

- 4.1 Empaque y resguardo de la fruta tratada.**
- 4.2 Requisitos de empaques.**
- 4.3 Resguardo de la fruta en tránsito.**
- 4.4 Carga de contenedores marítimos o aéreos.**

5. CERTIFICACION FITOSANITARIA

- 5.1 Certificación Fitosanitaria en México.**
- 5.2 Otros documentos.**

6. EVENTUALIDADES EN MEXICO

- 6.1 En la empacadora.**
- 6.2 Empacadores/Exportadores.**

6. EVENTUALIDADES EN ARGENTINA.

- 7.1 Detección de moscas de la fruta en Argentina.**
- 7.2 Acción al momento de detectarse larvas vivas de moscas de fruta.**
- 7.3 Acción al momento de detectarse larvas muertas de moscas de la fruta.**

1. INTRODUCCION.

1.1 Partes responsables.

Por México, la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) de la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASAG), Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) de México.

Por Argentina, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República de Argentina.

Exportadores/Empacadores de mango de exportación.

1.2 Alcances del Plan de Trabajo.

Permitir la importación por parte de Argentina de mangos frescos procedentes de México con la aplicación de tratamientos cuarentenarios hidrotérmicos para el control de moscas de los frutos.

2. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS.

2.1 Inscripción de empacadoras/instalaciones para tratamientos.

Las empacadoras que deseen empacar y exportar mango de México a Argentina, deberán contar con instalaciones adecuadas para el tratamiento hidrotérmico de la fruta y para separar el mango tratado y no tratado, así como áreas protegidas para el empaqueo de la fruta que se intenta exportar. Asimismo, estas empacadoras deberán estar inscritas ante la SAGAR para participar en este programa de exportación.

2.2 Verificación de instalaciones y tratamientos por parte de México.

Treinta (30) días antes del inicio de cada temporada de exportación, SAGAR notificará a SENASA la lista de plantas registradas donde se realizará el tratamiento y empaque de la fruta que se exporte a la República Argentina, con la finalidad de que SENASA realice una visita de verificación y aprobación de estas plantas y de las áreas para el manejo del mango que se exportará.

Los costos para la realización de esta visita de aprobación de las plantas de tratamiento y empaque serán cubiertos por los exportadores.

3. TRATAMIENTOS HIDROTERMICOS POST-COSECHA.

3.1 Especificaciones.

La fruta destinada para exportación a Argentina, deberá ser sumergida en agua caliente, por lo menos 10 cm. bajo la superficie del agua, de acuerdo con el siguiente esquema:

| TIPO DE VARIETADES | PESO DE LA FRUTA (gramos) | TEMPERATURA DEL AGUA (°C) | TIEMPO DE TRATAMIENTO (minutos) |
|--------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Planas o elongadas | Igual o menor a 375 | 46.1 | 65 |
| | Entre 376 y 570 | 46.1 | 75 |
| Redondas | Igual o menor a 500 | 46.1 | 75 |
| | Entre 501 y 700 | 46.1 | 90 |

La temperatura mínima permitida durante el período del tratamiento es de 46.1°C. Sin embargo, el SENASA aceptará temperaturas del agua entre 45.4°C y 46.1°C sin exceder de 15 minutos para tratamientos de 90 minutos y de 10 minutos para tratamientos de 75 y 65 minutos.

Las temperaturas del tratamiento serán registradas automáticamente usando sensores calibrados y equipo aprobado. Un mínimo de dos sensores por tanque serán usados en el sistema jacuzzi y por lo menos 10 sensores en el sistema continuo. La temperatura para cada sensor debe registrarse automáticamente por lo menos cada dos minutos. La diferencia de temperatura del agua entre sensores, en cada tanque, no debe exceder de 1°C.

3.2 Supervisión.

Todos los tratamientos se realizarán bajo la supervisión directa de un técnico oficial o aprobado, autorizado por la SAGAR, quien:

- 3.2.1 Confirmará que la temperatura de la pulpa de la fruta es de 21.1°C o más antes de inicio del tratamiento.
- 3.2.2 Confirmará que las unidades de tratamiento son operativas y que la temperatura mínima de 46.1°C (o mayor) ha sido alcanzada antes del inicio del tratamiento.

- 3.2.3 Iniciaré el período de tratamiento una vez que la fruta sea sumergida a un mínimo de 10 cm. bajo la superficie del agua. y registrará el momento del inicio del tratamiento.
- 3.2.4 Supervisará el registro automático de temperatura del agua a lo largo del período de tratamiento, para asegurar que las especificaciones del tratamiento están siendo cumplidas.
- 3.2.5 Mantendrá registros de todas las actividades realizadas bajo los numerales 3.2.1 a 3.2.4.

3.3 Cancelación del tratamiento.

Cualquier tratamiento que no cumpla las especificaciones anteriores, será considerado como un tratamiento inaceptable, y por tanto, la fruta no podrá ser exportada a Argentina.

4. MANEJO POST-TRATAMIENTO.

4.1 Empaque y resguardo de la fruta tratada.

El empaque de mangos en cajas de cartón será realizado en un área de resguardo, la cual deberá contar con una zona cerrada, separada del área de tratamiento y asegurada con mallas, paredes, cortinas de aire, etc. o una combinación de métodos para proteger adecuadamente los mango contra una reinfestación de moscas de la fruta. Esta zona deberá estar libre de insectos antes y durante las actividades del empaque en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles. El acceso a su lugar deberá estar vigilado por una persona asignada por el gerente de la empresa.

4.2 Requisito de empaque.

La fruta que se intente exportar a Argentina será:

- a. Empacada en cajas de cartón nuevas de exportación aprobadas y estampadas con un sello (5x8 cm o más) para identificar que la fruta es para Argentina. con la siguiente leyenda:

MANGO DE EXPORTACION A ARGENTINA-TRATADO, SAGAR-MEXICO"
indicando el código de cada Planta de Tratamiento.

o bien,

- b. Colocado a granel en cajas limpias y nuevas, almacenadas en instalaciones protegidas con malla contra insectos o en cuartos fríos, hasta su empaque en cajas de cartón aprobadas para exportación, estampadas y rotuladas como se indica en 4.2 (a).

4.3 Resguardo de la fruta en tránsito.

Cuando los mangos tratados tengan que ser transportados desde las empacadoras para ser colocados en contenedores aéreos o marítimos para su envío a Argentina, las puertas de los vehículos que los transporten deberán ser selladas, aún dentro de las empacadoras, bajo la supervisión de un oficial o aprobado de la SAGAR. Los "pallets" serán colocados en contenedores aéreos o marítimos bajo condiciones que garanticen que los mangos no estarán sujetos a reinfestación por moscas de la fruta. Los contenedores serán sellados por los inspectores de la SAGAR en los puntos de salida al completarse la carga. Los sellos deberán ser metálicos y numerados, con logo de la SAGAR. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.

4.4 Carga de contenedores marítimos o aéreos.

En el caso de que los mangos tratados sean colocados directamente en contenedores marítimos o aéreos, estos serán a prueba de insectos y deberán cargarse dentro del área de resguardo de cada empacadora. Los contenedores serán sellados por inspectores de la SAGAR. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.

5. CERTIFICACION FITOSANITARIA.

5.1 Certificación Fitosanitaria en México.

Todos los envíos de mangos estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional extendido y firmado por un oficial autorizado de la SAGAR. En este Certificado Fitosanitario se leerá la siguiente declaración adicional:

"Producto tratado conforme al Plan de Trabajo suscrito entre el SENASA de Argentina y la SAGAR de México, referente a la exportación de mango de México a la República de Argentina".

Los detalles del tratamiento, identificación de la empacadora y la cantidad y variedad de la fruta, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

Los Certificados Fitosanitarios deberán indicar como declaración adicional para cada calibre y tipo de variedad (plana o redonda) el tratamiento aplicado, es decir, 65, 75 ó 90 minutos.

5.2 Otros documentos.

- 5.2.1 Únicamente para el primer embarque de cada empacadora, para cada temporada de exportación, se anexarán al Certificado Fitosanitario Internacional, las copias fotostáticas de las hojas de computadora donde se registran las temperaturas alcanzadas durante el tratamiento. De ahí en adelante, los registros serán conservados por la SAGAR y serán enviados a SENASA, cuando así lo solicite o se requieran durante una supervisión en México.
- 5.2.2 La SAGAR notificará al SENASA la lista de plantas registradas donde se realizará el tratamiento y empaque de la fruta que se exporte a la República Argentina antes del inicio de cada temporada, con la finalidad de que el SENASA realice una visita de verificación y aprobación de estas plantas y de las áreas para el manejo del mango que se exportará; asimismo, se notificará oportunamente cualquier modificación a la misma durante el transcurso de la temporada.

6. EVENTUALIDADES EN MEXICO

6.1 En la empacadora.

Cualquier empacadora que no cumpla con las condiciones de este Plan de Trabajo no podrá exportar mangos frescos a Argentina hasta el momento en que la SAGAR determine que los requisitos de este Plan de Trabajo pueden ser cumplidos.

6.2 Empacadores/Exportadores.

- 6.2.1 La SAGAR extenderá Certificados Fitosanitarios Internacionales para exportar mangos a Argentina, únicamente a Empacadores/Exportadores que hayan sido previamente aprobados por ella misma.
- 6.2.2 Si un Empacador/Exportador aprobado falla en el cumplimiento de las condiciones de este Plan de Trabajo, la SAGAR lo suspenderá hasta el momento en que se determine que la falla fue corregida y que se cumplirá nuevamente con los requisitos de este Plan de Trabajo.

7. EVENTUALIDADES EN ARGENTINA.

7.1 Detección de mosca de la fruta en Argentina.

Si SENASA notifica a SAGAR la detección de moscas de la fruta vivas en un lote cualquiera, la SAGAR instruirá para que no se expidan Certificados Fitosanitarios Internacionales a la empacadora responsable, hasta que el sistema de tratamiento de la misma haya sido revisado y el Director General de Sanidad Vegetal de la SAGAR esté satisfecho de los requisitos de este Plan de Trabajo pueden ser cumplidos nuevamente.

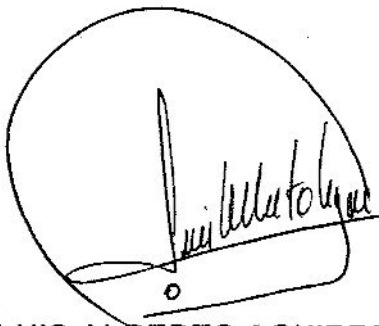
7.2 Acción al momento de detectarse larvas vivas de moscas de la fruta.

La detección de larvas vivas de moscas de la fruta resultará en el rechazo o destrucción del envío a costa de los importadores/exportadores y se tomará la acción descrita en el punto 6.1 de este Plan de Trabajo.

7.3 Acción al momento de detectarse larvas muertas de moscas de la fruta.

La detección de larvas muertas de moscas de la fruta en un lote cualquiera de mangos tratados, no impedirá su ingreso a Argentina; sin embargo, el SENASA de Argentina notificará a la brevedad a la SAGAR de México, el número del Certificado Fitosanitario que acompaña al lote, la fecha y lugar de su expedición, el número de inscripción de la empacadora que remite el lote y el nombre del técnico de la SAGAR que extendió el Certificado Fitosanitario.

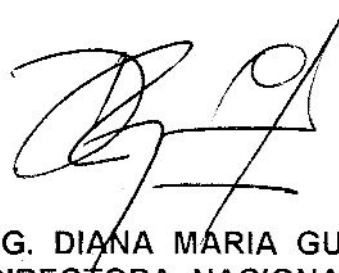
Este Plan de Trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición escrita de alguna de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.



**DR. LUIS ALBERTO AGUIRRE URIBE
DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD
VEGETAL DE LA COMISIÓN NACIONAL
DE SANIDAD AGROPECUARIA, DE LA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL
SAGAR-MEXICO**

FECHA:

19/9/00



**ING. DIANA MARIA GUILLEN
DIRECTORA NACIONAL DE
PROTECCION VEGETAL DEL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
SENASA-ARGENTINA**

FECHA:

19/9/00