

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE NARANJA (*Citrus sinensis*), TORONJA-POMELO (*Citrus paradisi*), MANDARINA (*Citrus reticulata*) y MINEOLA (*Citrus x tangelo*), DE MÉXICO A ARGENTINA CON TRATAMIENTO CUARENTENARIO

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 a las empresas de tratamientos cuarentenarios, empacadoras y exportadoras, por las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países, para evitar los riesgos de introducción de plagas de interés cuarentenario para Argentina, con motivo de la importación de fruta fresca de Naranja (*Citrus sinensis*), Toronja-Pomelo (*C. paradisi*) y Mandarina (*C. reticulata*) y Mineola (*C. x tangelo*), producidos en México.

2. PLAGAS INVOLUCRADAS

- 2.1. Los procedimientos establecidos en este plan de trabajo deberán garantizar que, previo a su exportación y durante su transporte, el producto a exportar se mantendrá libre de *Brevipalpus californicus*, *Anastrepha ludens*, *Anastrepha serpentina* y *Anastrepha obliqua*, las cuales son plagas cuarentenarias para la Argentina.
- 2.2. En el caso de detectarse durante las labores de inspección en destino, otras plagas no contempladas en este Plan de Trabajo, la Dirección Nacional de Protección Vegetal dependiente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) realizará el análisis del estado cuarentenario respectivo y enviará el resultado al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), incluyendo la determinación y medidas tomadas.

3. TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

Los cítricos serán tratados con bromuro de metilo, con tratamiento con aire caliente forzado en México, o con frío en tránsito hacia Argentina, para mitigar el riesgo de introducción a Argentina de moscas de los frutos de las especies citadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo.

4. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES

- 4.1. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV).
- 4.2. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA, a través de la Dirección Nacional de Protección Vegetal (DNPV).
- 4.3. Productores, empacadores y/o exportadores y empresas de tratamiento (Industria).

5. RESPONSABILIDADES

5.1. SENASICA - DGSV

- 5.1.1. La DGSV es la responsable primaria de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo.
- 5.1.2. Designar ante SENASA, un representante oficial a nivel central y uno a nivel regional, para la coordinación e instrumentación operativa del programa.
- 5.1.3. Habilitar cada año las empacadoras y cámaras de tratamiento que deseen exportar cítricos de México a Argentina bajo este Plan de Trabajo.
- 5.1.4. Notificar a la DNPV 30 días previos al inicio de cada temporada de exportación, el listado de las empacadoras, cámaras de tratamiento y empresas que participarán en el programa.

- 5.1.5. Gestionar y supervisar el presente programa de exportación, por el personal designado, como corresponde.
- 5.1.6. Proporcionar el personal para coordinar las actividades del plan de trabajo.
- 5.1.7. Verificar que cada participante asuma correctamente sus responsabilidades.
- 5.1.8. En caso de detección de plagas cuarentenarias vivas o incumplimientos en las fases de este Programa, sancionar y tomar acciones correctivas e informarlas inmediatamente a la DNPV.
- 5.1.9. Asegurar que los embarques rechazados por lo especificado en este Plan de Trabajo, no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación para exportar a Argentina.
- 5.1.10. Actuar de acuerdo con las exigencias del plan de trabajo y de las regulaciones aplicables.
- 5.1.11. Inspeccionar los contenedores antes de iniciar el tratamiento de frío para comprobar la idoneidad de los mismos.
- 5.1.12. Supervisar en origen la calibración de los contenedores, el inicio del tratamiento de frío que se concluirá durante el tránsito y preparar la documentación relacionada, sólo para los embarques exportados bajo este esquema de tratamiento.
- 5.1.13. Verificar el correcto funcionamiento de las cámaras de tratamiento de bromuro de metilo y aire caliente forzado para proporcionar su registro y notificar su número de registro a la DNPV.
- 5.1.14. En caso de que se elija la opción de fumigación con bromuro de Metilo o tratamiento con Aire Caliente Forzado, supervisar en origen, la aplicación de estos tratamientos, la calibración de termómetros y equipos, colocación de sensores, cierre de cámaras y apertura y comprobación de los mismos.
- 5.1.15. Expedir el certificado fitosanitario correspondiente a cada uno de los envíos inspeccionados previamente y que hayan cumplido con lo señalado en este plan de trabajo.

5.2. SENASA

- 5.2.1. Verificar en el punto de entrada, el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Autorización Fitosanitaria de Importación (AFIDI) y en este plan de trabajo.
- 5.2.2. Rechazar el ingreso de las partidas que no cumplan con lo establecido en este documento.
- 5.2.3. Notificar inmediatamente a DGSV, sobre cualquier inconveniente detectado en embarques, plaga cuarentenaria viva y de la acción tomada (admisión, tratamiento o cualquier otra medida que se tome) en cada caso.
- 5.2.4. Supervisar las actividades del presente plan de trabajo en México. Esto incluye los tratamientos, certificación de embarques, etc.

5.3. LA INDUSTRIA

- 5.3.1. Actuar de acuerdo con las exigencias del protocolo y de las regulaciones aplicables.
- 5.3.2. Informar al SENASA 70 días previos a la exportación para que realice la selección de los inspectores que deberán realizar los trabajos en origen.
- 5.3.3. Proveer a todos los participantes la información y documentación necesaria relativa al Plan de Trabajo.
- 5.3.4. Proporcionar apoyo al(los) inspector(es) asignado(s) al programa de inspección y certificación, por parte de DGSV y DNPV.
- 5.3.5. Tener un responsable técnico ante el DGSV que se responsabilice de cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo.
- 5.3.6. Cubrir los costos del personal de DNPV asignado a la supervisión en origen de este Plan de Trabajo.
- 5.3.7. Contar con una sala de inspección específica, apropiada e iluminada para la inspección de las partidas.
- 5.3.8. Mantener la trazabilidad y aislamiento de las partidas una vez realizados los tratamientos cuarentenarios hasta el despacho de la fruta.

- 5.3.9. Efectuar en forma regular labores de mantenimiento de las cámaras de tratamientos y del equipo de seguridad.

6. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS

6.1. INSCRIPCIÓN DE LAS EMPACADORAS – EMPRESAS PARA TRATAMIENTOS

- 6.1.1. Las empacadoras que deseen empacar y exportar cítricos de México a Argentina bajo tratamiento cuarentenario (fumigación con bromuro de metilo, tratamiento de frío o tratamiento con aire caliente forzado), deberán estar inscriptas ante la DGSV. Para el caso de las empacadoras que utilicen la opción de fumigación con bromuro de metilo o tratamiento con aire caliente forzado, deben contar con instalaciones adecuadas y aprobadas por DGSV para dar el tratamiento y para separar los cítricos tratados y no tratados.

6.2. NOTIFICACIÓN DE EMPACADORAS PARTICIPANTES

- 6.2.1. 30 días antes del inicio de cada temporada de exportación, la DGSV notificará a la DNPV la lista de empacadoras registradas (con tratamiento en frío, tratamiento con bromuro de metilo, y/o tratamiento con aire caliente forzado).
- 6.2.2. La DGSV notificará a la DNPV, cualquier modificación a la lista de empacadoras autorizadas para exportar durante el transcurso de la temporada.

7. TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS POST-COSECHA

7.1. TRATAMIENTO CON BROMURO DE METILO

- 7.1.1. La fruta destinada para exportación a Argentina sometida a tratamiento cuarentenario de fumigación con bromuro de metilo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- Todas las fumigaciones de frutos serán efectuadas en cámaras de fumigación a presión atmosférica normal, con bromuro de metilo a dosis de 2,5 libras por cada 1.000 pies cúbicos (40 gramos por metro cúbico), durante 2 (dos) horas de exposición a una temperatura de 21,1 a 29° C (70 - 85° F), con un período de ventilación de 2 (dos) horas.
 - El límite de carga no debe exceder el 80% de la capacidad de la cámara.
 - Todos los tratamientos cuarentenarios de fumigación con bromuro de metilo se iniciarán bajo la supervisión directa de un oficial de SAGARPA/SENASICA/DGSV.
 - Este tratamiento deberá ser realizado dentro de las 24 hs. previas a la carga de la fruta en el contenedor. El traslado de la fruta hacia el medio de transporte, deberá realizarse en transportes cerrados y protegidos de tal modo que se proteja el envío de posibles reinfestaciones de Moscas de la fruta.
 - DNPV supervisará dichas actividades en al menos un 50% de la totalidad de las mismas.

7.2. TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO

- 7.2.1. Si el embarque no fue tratado con Bromuro de Metilo, como medida de mitigación del riesgo de introducción de Moscas de los Frutos, será sometido a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a Argentina, asegurando de esta forma que los frutos frescos de Naranja (*Citrus sinensis*), Toronja-Pomelo (*C. paradisi*) y Mandarina (*C. reticulata*) y Mineola (*Citrus x tangelo*) producidos en México, estén libres de moscas de la fruta de las especies mencionadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo.
- 7.2.2. Para el tratamiento con frío, la fruta deberá transportarse exclusivamente vía marítima.
El tratamiento con frío se realizará en contenedores tipo reefer (refrigerados) o en las bodegas del barco.

- 7.2.3. La fruta empacada debe ser cargada en los contenedores o bodegas bajo la supervisión de los oficiales de cuarentena de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- 7.2.4. DNPV dará prioridad a supervisar esta actividad en al menos un 80% de la totalidad de las mismas.
- 7.2.5. Los contenedores o bodegas deben ser cargados de tal manera que asegure un equilibrado flujo de aire abajo y alrededor de todos los pallets y entre las cajas.
- 7.2.6. Durante todo el período que dure el tratamiento de frío, la temperatura del contenedor y /o bodega del barco deberá mantenerse en los siguientes rangos:

TEMPERATURA DE LA PULPA	PERÍODO DE EXPOSICIÓN (DÍAS)
0,56 °C (33° F) o menor	18
1,11 °C (34° F) o menor	20
1,67 °C (35° F) o menor	22

- 7.2.7. El tratamiento de frío se iniciará en México y se concluirá en tránsito. En aquellos embarques en que el tratamiento de frío al llegar al punto de entrada esté incompleto, el mismo se podrá finalizar bajo supervisión de SENASA y bajo la responsabilidad del Importador/exportador.
- 7.2.8. Se dará por iniciado el tratamiento cuando todos los sensores de pulpa presenten temperatura del esquema de tratamiento.
- 7.2.9. Los instrumentos de Registro y Sensores de temperatura, deberán tener las siguientes características:
 - a) Los sensores deben tener una precisión de +/- 0,1°C en el rango de - 3,0°C a + 3,0°C,
 - b) Ser aptos para acomodar el Número requerido de sensores (3 de pulpa y 2 de aire, estos últimos uno a la salida y otro al retorno al equipo distribuidor de aire).
 - c) Tener capacidad de registrar y almacenar datos a través de todo el período de tratamiento,
 - d) Tener capacidad de registrar la temperatura de todos los sensores, como mínimo a cada hora con el mismo grado de exactitud que es requerido a los sensores y,
 - e) Tener capacidad de producir la impresión en la cual se identifica cada sensor, tiempo y temperatura, así como el N° de identificación del registrador y del contenedor.
- 7.2.10. Calibración de los sensores.
 - 7.2.10.1. La calibración se debe hacer hasta obtener 2 (dos) lecturas consecutivas con el mismo valor usando una mezcla de hielo molido y agua destilada, un termómetro certificado y aprobado,
 - 7.2.10.2. Cada sensor cuyo registro sea de +/- de 0,3°C desde 0°C debe ser reemplazado por otro que reúna la citada condición.
 - 7.2.10.3. Un registro de calibración de los sensores de pulpa de fruta debe ser preparado para cada contenedor y firmado y sellado por el oficial de cuarentena de la SAGARPA/SENASICA/DGSV. El original debe ser adjuntado al Certificado Fitosanitario que acompaña el cargamento.
- 7.2.11. Ubicación de los sensores.
 - 7.2.11.1. Los 3 sensores de pulpa de fruta deben ser ubicados bajo la supervisión de un inspector de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.
 - 7.2.11.2. La ubicación de los sensores de pulpa será:
 - ◆ Sensor 1: En el estrato superior de las cajas de frutas en el pallet que se encuentra sobre el fondo del contenedor a la derecha, cercano al

equipo de refrigeración, la fila de cajas ubicada en el centro del contenedor.

- ◆ Sensor 2: En el pallet número 10 una vez iniciada la carga, en las cajas que se encuentran en el centro del mismo, a medio camino entre el punto más alto y el más bajo de la carga.
- ◆ Sensor 3: Aproximadamente 1,5 metros (para un contenedor de 40 pies) o 1 metro (para un contenedor de 20 pies) a partir de la puerta, en la pared izquierda, a medio camino entre el punto más alto y el más bajo de la carga.

7.2.12. Cierre de contenedor o bodega y Elaboración de Acta.

7.2.12.1. Un precinto numerado debe ser colocado sobre la puerta del contenedor embarcado o bodega del barco por un oficial autorizado.

7.2.12.2. La SAGARPA/SENASICA/DGSV elaborará el acta de cierre de los contenedores y bodegas. Las mismas deberán contener, además de los datos de la mercadería y del inspector, la siguiente información:

- ◆ Identificación del contenedor y/o bodega de barco.
- ◆ Fecha de cierre del contenedor y/o bodega de barco.
- ◆ Nombre y firma del inspector de SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- ◆ Número de precinto.

7.2.13. Punto de entrada.

7.2.13.1. La verificación del tratamiento se efectuará en los puntos de entrada a Argentina. El SENASA verificará los datos entregados por la naviera para comprobar que se haya cumplido con el período y temperatura especificados en el ítem 7.2.6.

7.2.13.2. Se revisará cada uno de los registros y gráficos de temperaturas de los contenedores y/o bodegas de barcos.

7.2.13.3. El precinto debe ser removido solamente por un oficial del SENASA, en el punto de entrada de arribo en Argentina.

7.2.14. La calibración de los contenedores en origen como el inicio del tratamiento de frío se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.

7.3. TRATAMIENTO CON AIRE CALIENTE FORZADO (ACF)

7.3.1. Las cámaras que realicen tratamiento con ACF deberán estar aprobadas por la DGSV, manteniendo las condiciones y materiales adecuadas para realizar este tratamiento (sensores calibrados).

7.3.2. Calibración de los sensores.

7.3.2.1. Se deberá realizar la calibración tanto de los sensores portátiles como de los sensores permanentes instalados en la cámara ACF, antes de la aprobación de la misma, usando como patrón un termómetro de mercurio certificado y calibrado, con divisiones en décimas de grado. Se comparará la lectura de los sensores con la del patrón registrando su desviación.

7.3.2.2. Los sensores deberán estar perfectamente identificados.

7.3.2.3. La calibración se debe realizar a la temperatura de tratamiento (44°C ó 111.2° F)

7.3.2.4. Se debe descartar cualquier sensor que tenga una desviación +/- de 0,3°C o +/- 0,5°F comparada con el patrón.

7.3.2.5. Un registro de calibración de los sensores de fruta debe ser preparado, firmado y sellado por el oficial designado por la SAGARPA/SENASICA/DGSV.

7.3.3. Ubicación de los sensores.

7.3.3.1. El número mínimo de sensores que se requieran dependerá del tamaño de la carga de fruta, sin que en ningún caso pueda haber menos de 10 sensores permanentes, sin embargo, en cada estiva deberá haber por lo menos un sensor de pulpa en la fruta.

- 7.3.3.2. Asimismo se recomienda instalar sensores adicionales para monitorear el suministro y retorno de aire, la temperatura de la superficie de la fruta y humedad relativa.
- 7.3.3.3. Deberán colocarse los sensores permanentes y portátiles en el interior de los frutos. Deberá colocarse por lo menos un sensor permanente por estiva, bajo la supervisión de SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- 7.3.3.4. Introducir los sensores en el centro de los frutos más grandes del lote, en lugar donde más tarde la fruta se calentará de acuerdo a la entrada y salida del aire.
- 7.3.3.5. Los sensores portátiles podrán colocarse en cualquier lugar de la carga (un sensor permanente y uno portátil no deberán colocarse en un mismo fruto pero si en la misma caja).
- 7.3.4. La fruta destinada para exportación a Argentina sometida a tratamiento cuarentenario a base de aire caliente forzado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- 7.3.4.1. Monitoreo de la temperatura: después que la fruta se coloca en la cámara, se cierra la puerta y se pone en marcha el equipo generador de ACF. El sistema de registro y control deberá empezar a realizar registros numéricos de temperatura para cada sensor, al menos una vez cada cinco (5) minutos, o bien trazar registros continuos con líneas claramente identificadas con diferente color para cada sensor, sobre papel cuadriculado con divisiones de un décimo de grado (F o C). Después de la primera etapa del tratamiento, la frecuencia de los registros de temperatura, deberá incrementarse a una vez cada dos (2) minutos. La temperatura de pulpa de la fruta (en todos los sensores) deberá aumentar paulatinamente hasta alcanzar los 44 ° C (111,2 ° F), en un período de calentamiento de al menos 90 minutos o más. Si la fruta inicialmente está fresca, se requerirá un tiempo de calentamiento más prolongado para alcanzar la temperatura deseada. La temperatura del aire que se introduce deberá ser ligeramente superior a la temperatura esperada. Cuando todos los frutos que tengan un sensor alcancen la temperatura requerida y transcurra el tiempo mínimo de la primera etapa del tratamiento (approach time), la temperatura en el centro del fruto (en todos los sensores) deberá entonces mantenerse en 44° C (111,2° F) o arriba, durante otros 100 minutos en la segunda etapa del tratamiento. Por lo tanto, el tiempo de calentamiento mínimo es de 190 minutos (90+100). El inspector de la DGSV deberá revisar y aprobar los registros de temperatura (rubricándolos), cuando el tratamiento completo se haya concluido (Primera y segunda etapa del tratamiento).
- 7.3.4.2. Enfriamiento de la fruta: después de 30 minutos de terminado el tratamiento, el enfriamiento podrá hacerse por medios naturales o artificiales. No se requiere que el agua o el aire que se utilice para enfriar los cítricos estén a una temperatura mínima o máxima. El enfriamiento de la fruta se hace únicamente con el fin de mejorar su calidad.
- 7.3.5. Todos los tratamientos cuarentenarios a base de aire caliente forzado se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- 7.3.6. DNPV supervisará dichas actividades en al menos un 50% de la totalidad de las mismas.

8. MANEJO POST-TRATAMIENTO

8.1. EMPAQUE Y AREAS DE RESGUARDO DE LA FRUTA TRATADA

- 8.1.1. Los mismos deberán ser supervisados previos al arribo del Inspector de SENASA para corroborar que se den cumplimiento a los resguardos fitosanitarios.

- 8.1.2. Si la fruta es fumigada en cajas de campo con Bromuro de Metilo, su traslado y empaque en cajas de cartón será realizado en un área de resguardo, en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles de importancia cuarentenaria para Argentina.
- 8.1.3. Si la fruta es tratada con ACF, deberá ser empacada en un área de resguardo, en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles de importancia cuarentenarias para Argentina.
- 8.1.4. Después que la fruta sea tratada y a hasta su consolidado en el medio de transporte definitivo tanto los movimientos de la fruta, las áreas de empaque y almacenaje como las zonas de carga/descarga deberán cumplir con medidas de resguardo a efectos de evitar cualquier posible contaminación.
 - 8.1.4.1. Si la fruta tratada debe trasladarse por sectores abiertos o próximos a fruta no tratada, la misma deberá ir protegida con una cubierta o malla anti-insectos (de 1,6 mm de diámetro o menos).
 - 8.1.4.2. Si para el traslado de la fruta tratada deben utilizarse camiones los mismos deben ser cerrados y precintados con áreas de carga/descarga que cumplan los siguientes requisitos:
 - a) El área de acoplamiento deberá garantizar una buena protección contra la entrada de insectos.
 - b) Las puertas de carga y descarga deberán abrirse sólo hasta que el camión este completamente acoplado.
 - c) Deberá contar con dos trampas de luz atrapa-insectos que se utilizarán durante las actividades de carga y descarga.
 - d) Deberá contar con una trampa para las moscas de la fruta de las especies mencionadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo, sus registros de monitoreo y capturas.
 - 8.1.4.3. Cuando se trate de fruta tratada las instalaciones de empaque y las áreas de almacenaje deberán estar protegidas con malla anti-insectos (la malla deberá ser de 1,6 mm. de diámetro o menos) o cualquier otra medida que garantice el aislamiento ante posible infestaciones de mosca de la fruta.

8.2. REQUISITOS DE EMPAQUE

- 8.2.1. La fruta para exportación a Argentina será empacada en cajas de cartón o plásticas de exportación aprobadas y estampadas con un sello legible y visible para identificar que la fruta es para Argentina, con la siguiente leyenda:

"CÍTRICOS DE EXPORTACIÓN A ARGENTINA, EN CUMPLIMIENTO AL PLAN DE TRABAJO ENTRE MÉXICO Y ARGENTINA."

- 8.2.2. No deberá mezclarse fruta tratada con fruta sin tratamiento, manteniendo en todo momento la trazabilidad de la misma.

8.3. RESGUARDO DE LA FRUTA EN TRÁNSITO EN MÉXICO

- 8.3.1. Cuando los cítricos 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/precintadas, aún dentro de las empacadoras, bajo la supervisión del oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- 8.3.2. Los pallets serán colocados en contenedores aéreos o marítimos bajo condiciones que garanticen que los cítricos no estarán sujetos a infestación por moscas de la fruta.
- 8.3.3. Los contenedores serán sellados/precintados por el oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV. Los sellos deben ser metálicos o plásticos y numerados. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.
- 8.3.4. Estas operatorias deberán realizarse bajo la supervisión de un oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.
- 8.3.5. LA DNPV supervisará dichas actividades en al menos un 50% de la totalidad de las mismas.

8.4. CARGA DE LOS CONTENEDORES MARÍTIMOS O AÉREOS

- 8.4.1.** En el caso de que los cítricos sean colocados directamente en contenedores marítimos o aéreos, éstos serán a prueba de insectos y deberán cargarse dentro del área de resguardo de cada empacadora. Los contenedores serán sellados por el oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.

9. INSPECCIÓN FINAL Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

- 9.1.** Previo a la emisión del Certificado Fitosanitario se realizará la correspondiente inspección fitosanitaria. Para tal fin se seleccionará una muestra aleatoria, tomando al menos una caja por pallet a diferentes alturas e incluyendo a todos los códigos de productores presentes en el embarque.
- 9.2.** La detección de un 5% de plagas no cuarentenarias vivas en la inspección de embarque provocará el rechazo del lote.
- 9.3.** Si el envío fue tratado en origen y durante la inspección se detecta la presencia viva de alguna de las especie de mosca de la fruta, citadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo, descalificará automáticamente a la cámara de tratamiento y el envío será rechazado para la exportación a la Argentina.
- 9.4.** Si el envío no fue tratado en origen y durante la inspección se detecta la presencia de plagas de interés cuarentenario para Argentina, a excepción de alguna de las especies de moscas de la fruta citadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo, el envío será rechazado para la exportación a la Argentina.
- 9.5.** Todos los envíos deberán estar totalmente libres de suelo y residuos vegetales.
- 9.6.** Todos los envíos de frutos estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por el oficial de la SAGARPA/SENASICA/DGSV.

- 9.6.1.** El Certificado Fitosanitario Internacional de envíos tratados con bromuro de metilo, tratamiento de frío en tránsito o con aire caliente forzado, deberá contener la siguiente Declaración Adicional:

"El envío se encuentra Libre de: Brevipalpus californicus – Anastrepha ludens – Anastrepha serpentina – Anastrepha obliqua y cumple con los requisitos acordados en el Plan de Trabajo para la exportación de naranja – pomelo, mandarina y mineola de México a Argentina con tratamiento cuarentenario"

- 9.6.1.1.** Los detalles del tratamiento con bromuro de metilo, frío en tránsito o con aire caliente forzado, identificación de la empacadora, números de sellos de los contenedores o bodegas del barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

10. EVENTUALIDADES EN MÉXICO

10.1. EN LA EMPACADORA Y/O EN LA EMPRESA DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS.

- 10.1.1.** Cualquier empacadora y/o empresa de tratamientos cuarentenarios que no cumpla con las condiciones de este Plan de Trabajo no podrá exportar cítricos a Argentina, hasta el momento en que la DGSV determine que los requisitos de este plan de trabajo puedan ser cumplidos. Todos los incumplimientos deberán ser notificados a la DNPV.

10.2. EMPACADORES/EXPORTADORES

- 10.2.1.** La DGSV emitirá Certificados Fitosanitarios Internacionales para exportación de cítricos únicamente a Empacadores/Exportadores que hayan sido previamente habilitados.
- 10.2.2.** Si un Empacador/Exportador habilitado falla en el cumplimiento de las8 condiciones de este plan de trabajo, la DGSV 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. Todos los incumplimientos deberán ser notificados a la DNPV.

11. MEDIDAS ANTE DETECCIONES DE PLAGAS CUARENTENARIAS EN PUNTO DE ENTRADA

11.1. DETECCIÓN DE MOSCA DE LA FRUTA

Si durante la inspección se detecta la presencia viva de alguna de las especies de moscas de la fruta, citadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo, el envío será rechazado. La fruta restante de la cámara de tratamiento quedará fuera del Programa y la DGSV tomará la acción descrita en el punto 10.2.2. de este plan de trabajo.

La DGSV instruirá para que no se expidan Certificados Fitosanitarios a la empacadora responsable, hasta que el sistema de tratamiento de la misma haya sido revisado y la DGSV y la DNPV estén satisfechos de que los requisitos de este plan de trabajo pueden ser cumplidos nuevamente.

11.2. DETECCION DE OTRAS PLAGAS CUARENTENARIAS

Si durante la inspección se detecta la presencia de plagas de interés cuarentenario para Argentina, a excepción de alguna de las especie de mosca de la fruta citadas en el punto 2.1 del presente Plan de Trabajo, el envío será rechazado.

12. PUNTOS DE ENTRADA

Se permitirá el ingreso de embarques de cítricos procedentes de México por cualquiera de las Terminales marítimas del Puerto de Buenos Aires y del Aeropuerto Internacional de Ezeiza.

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.

<p>POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DE MÉXICO SENASICA/SAGARPA</p> <p>EL DIRECTOR GENERAL DE SANIDAD VEGETAL DEL SENASICA</p> <p>DR. JAVIER TRUJILLO ARRIAGA</p> <p>FECHA: 9 de enero, 2018</p>	<p>POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DE ARGENTINA SENASA</p> <p>EL DIRECTOR NACIONAL DE PROTECCION VEGETAL DEL SENASA</p> <p>ING. DIEGO QUIROGA</p> <p>FECHA: 11 de enero 2018</p>
---	--