



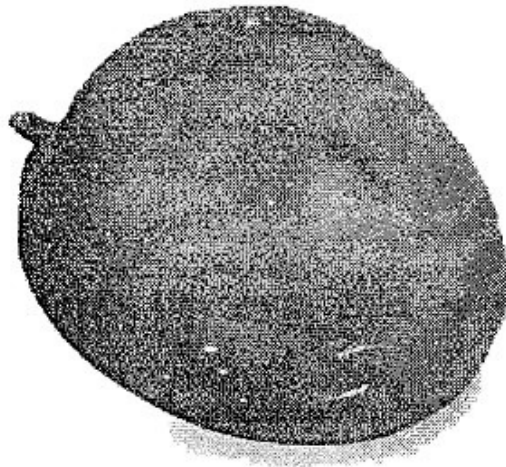
**SENASICA**

**SENASA**

---

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

---



**Enero, 2004.**

## **1. INTRODUCCION**

**1.1 Partes responsables.**

**1.2 Propósito.**

## **2. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS**

**2.1 Inscripción de empacadoras/instalaciones para tratamientos.**

**2.2 Verificación de instalaciones y tratamientos por parte de México.**

## **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 Perú.**

**5.2 Otros documentos.**

## **6. EVENTUALIDADES EN PERU**

**6.1 En la empacadora.**

**6.2 Empacadores/Exportadores.**

**6.3 Detección de moscas de la fruta en Perú.**

**6.4 Acción al momento de detectarse larvas vivas de moscas de fruta.**

**6.5 Acción al momento de detectarse larvas muertas de moscas de la fruta.**

**6.6 Puntos de ingreso.**

## **1. INTRODUCCION.**

### **1.1 Partes responsables.**

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

Por Perú, la Dirección General de Sanidad Vegetal, del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Ministerio de Agricultura del Perú.

### **1.2 Propósito.**

Facilitar el comercio de mango de Perú a México, a través de procedimientos que permitan mitigar el riesgo fitosanitario para México.

## **2. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS.**

### **2.1 Inscripción de empacadoras/instalaciones para tratamientos.**

Las empacadoras que deseen empacar y exportar mango de Perú a México, 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 empacado de la fruta que se intenta exportar. Asimismo, estas empacadoras deberán estar inscritas ante el SENASA 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, el SENASA notificará a DGSV/SENASICA, la lista de empacadoras registradas donde se realizará el tratamiento de la fruta, con la finalidad de que DGSV/SENASICA realice una visita de aprobación de los equipos para el tratamiento hidrotérmico y de las áreas para el manejo del mango que se exportará.

Los costos para la realización de esta visita de aprobación de empaques, serán cubiertos por los empacadores/exportadores del Perú.

### 3. TRATAMIENTOS HIDROTERMICOS POST-COSECHA.

#### 3.1 Especificaciones.

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

TIPO DE VARIEDADES	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, DGSV/SENASICA 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 el SENASA, 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 Iniciará 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 México.

#### **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, en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles.

##### **4.2 Requisito de empaque.**

La fruta que se intente exportar a México será:

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

“ MANGO DE EXPORTACION A MEXICO-TRATADO, SENASA-PERU”

o bien,

- b. Colocado a granel en cajas limpias, 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 México, las puertas de los vehículos que los transporten deberán ser selladas, aún dentro de las empacadoras, bajo la supervisión de un oficial o aprobado del SENASA. 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 del SENASA en los puntos de salida al completarse la carga. Los sellos deberán ser metálicos y numerados, con logo del SENASA. 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 del SENASA. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.

### 5. CERTIFICACION FITOSANITARIA.

#### 5.1 Certificación Fitosanitaria en Perú.

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

“El mango de este embarque esta libre de *Ceratitis capitata*, *Anastrepha obliqua* y *Anastrepha serpentina*”.

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 anexará 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 el SENASA y serán enviados a DGSV/SENASICA cuando así lo solicite o se requieran durante una supervisión en Perú.

5.2.2 SENASA notificará a la DGSV/SENASICA, cualquier modificación a la lista de empacadoras autorizadas para exportar durante el transcurso de la temporada.

## **6. EVENTUALIDADES EN PERU**

### **6.1 En la empacadora.**

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

### **6.2 Empacadores/Exportadores.**

6.2.1 El SENASA extenderá Certificados Fitosanitarios Internacionales para exportación de mangos únicamente a Empacadores/Exportadores que hayan sido previamente aprobados por las dos partes.

6.2.2 Si un Empacador/Exportador aprobado falla en el cumplimiento de las condiciones de este Plan de Trabajo, el SENASA 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.

### **6.3 Detección de mosca de la fruta en Perú.**

Si la DGSV/SENASICA notifica a el SENASA la detección de moscas de la fruta vivas en un lote cualquiera, el SENASA 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 la DGSV/SENASICA y el SENASA estén satisfechos de que los requisitos de este Plan de Trabajo pueden ser cumplidos nuevamente.

### **6.4 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.

### **6.5 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 México; sin embargo, la DGSV/SENASICA notificará al SENASA 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 que extendió el Certificado Fitosanitario.

### **6.6 Puntos de ingreso.**

Se permitirá el ingreso de embarques de mango de Perú, únicamente por el Puerto de Manzanillo, Col., Puerto de Veracruz, Ver., Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, Piedras Negras, Coahuila y Ciudad Juárez, Chihuahua. Cualquier solicitud para ingresar por otro punto, deberá ser presentada ante la DGSV/SENASICA/SAGARPA para su evaluación.

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. Jorge Hernández Baeza**  
**Director General de Sanidad Vegetal del**  
**Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y**  
**Calidad Agroalimentaria de la Secretaría de**  
**Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural,**  
**Pesca y Alimentación de México.**

Fecha: Feb. 9/04



**Ing. Alicia de la Rosa Brachowicz**  
**Directora General de Sanidad Vegetal del**  
**Servicio Nacional de Sanidad Agraria del**  
**Ministerio de Agricultura de Perú.**

Fecha: \_\_\_\_\_