

PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CITRICOS DE CHINA A PERÚ ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE PERU.

Este Protocolo ha sido elaborado acorde al Memorándum de Entendimiento de Cooperación en Materias Sanitarias y Fitosanitarias, entre la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y el Ministerio de Agricultura de la República del Perú.

A fin de exportar de manera segura frutas cítricas de China a Perú, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China (denominada en adelante AQSIQ) y el Ministerio de Agricultura a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria de la República del Perú (denominado en adelante "SENASA"), sobre la base de análisis de riesgo de plagas y consultas; acuerdan en consenso lo siguiente:

Artículo 1

Las especies de frutas cítricas que pueden ser exportadas de China a Perú son **toronja** *Citrus × paradisi*, **mandarina** o **tangerina** *Citrus reticulata* y sus híbridos, **naranja** *Citrus sinensis*, **limón** *Citrus limon* y **pummelo** *Citrus maxima* (= *C. grandis*), llamadas en adelante "cítricos".

Los cítricos deberán cumplir con las leyes y regulaciones fitosanitarias



relevantes de Perú y China, y estar libres de plagas de importancia cuarentenaria para Perú (listadas en Anexo 1).

Los cítricos serán producidos en áreas libres de moscas de la fruta del complejo *Bactrocera*, que incluye *Bactrocera correcta*, *B. dorsalis*, *B. minax* y *B. tsuneonis*, o sometidas a un tratamiento de frío en tránsito en contenedores para las especies de moscas de la fruta anteriormente señaladas, de acuerdo al siguiente esquema:

RANGO DE TEMPERATURA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN (DÍAS)
0.0 °C o menos	10
0.56 °C o menos	11
1.11 °C o menos	12
1.67 °C o menos	14
2.22 °C o menos	16

El tratamiento en frío no aplicará para pummelo; sin embargo, las frutas deberán estar protegidas por una cubierta plástica.

AQSIQ registrará los lugares de producción y se asegurará de que los frutos cosechados a ser exportados a Perú no tienen síntomas de cancro de los cítricos.

Artículo 2

Bajo la supervisión de la organización del AQSIQ, un monitoreo efectivo y medidas de Manejo Integrado de Plagas (MIP) deberán ser llevados a cabo para evitar y minimizar la ocurrencia de plagas de importancia cuarentenaria para Perú, y mantener una adecuada condición fitosanitaria en los lugares de producción y empacadoras.



A solicitud del SENASA, AQSIQ deberá enviar la información acerca de los procedimientos y resultados de monitoreo, prevención y programas MIP.

Los cítricos deberán proceder de huertos y empacadoras registradas por AQSIQ, y aprobadas conjuntamente por AQSIQ y el SENASA. AQSIQ proporcionará al SENASA la lista de huertos y empacadoras registrados antes del inicio de la campaña de exportación.

Artículo 3

Para adoptar la opción de área libre de moscas de la fruta del complejo *Bactrocera*, AQSIQ deberá proporcionar información relevante sobre las áreas libres de moscas de la fruta, a fin de ser aprobadas por SENASA. El establecimiento y mantenimiento de las áreas libres deberá estar basado en las normas internacionales sobre medidas fitosanitarias relevantes.

AQSIQ establecerá un sistema de monitoreo para el complejo *Bactrocera* de mayo a octubre. Se deberán usar trampas Steiner cebadas con Methyl eugenol o cue-lure, de acuerdo a la especie. La inspección en las trampas deberá ser llevada a cabo cada 14 días.

AQSIQ deberá mantener los registros de las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión al sistema de monitoreo de moscas de la fruta, con fines de auditoría del SENASA.



Artículo 4

Durante la cosecha, las frutas de lugares de producción o huertos registrados por el AQSIQ, no deberán ser mezclados en la misma caja, con otros de lugares de producción o huertos no registrados. Si se detectan irregularidades en este aspecto, AQSIQ deberá rechazar la exportación de estas frutas. El lugar de producción o huerto y el exportador serán suspendidos para exportar cítricos a Perú durante esa temporada.

El procesamiento, empaçado, almacenamiento y transporte de los cítricos debe sujetarse a la supervisión cuarentenaria del AQSIQ.

Para minimizar los riesgos de plagas, los cítricos deberán seguir los siguientes pasos durante la poscosecha: inmersión o aspersion con agua más cloro (200 ppm), cepillado, tratamiento con fungicida, encerado, selección y empaque de la fruta, de tal manera que asegure que la fruta no lleve plagas de importancia cuarentenaria para China, y que se encuentra libre de hojas, tallos y suelo.

Artículo 5

Cada caja deberá ser marcada en inglés indicando: lugar de producción (provincia), nombre del lugar de producción o su número de registro, nombre de la empacadora o su número de registro, y la frase "Exported from P. R. China to Peru" (Anexo 2).

Las cajas deberán estar limpias y ser de primer uso. Los materiales de embalaje deberán cumplir los requisitos establecidos por la normativa internacional sobre embalajes de madera.



Artículo 6

El almacén y/o cámara de frío deberán ser de uso exclusivo para frutos frescos de cítricos que tengan una adecuada condición fitosanitaria, y deberán mantenerse bajo el resguardo y medidas de seguridad establecidas por el AQSIQ.

Adicionalmente, estas cámaras proveerán un sistema seguro y protegido para el despacho de los vehículos.

Artículo 7

Los cítricos que procedan de áreas que no son libres de moscas de la fruta del complejo *Bactrocera*, deberán recibir un tratamiento de frío en tránsito, a fin de eliminar las larvas de moscas de la fruta en los cítricos.

El tratamiento en frío deberá llevarse a cabo en contenedores autorefrigerados, de acuerdo a los procedimientos operativos (Anexo 3).

Artículo 8

Antes de la exportación de los cítricos, AQSIQ debe llevar a cabo una inspección fitosanitaria. Las muestras para la inspección fitosanitaria, serán tomadas durante el proceso de palletizado o de un pallet terminado. Durante los dos primeros años de la exportación, el AQSIQ llevará a cabo un muestreo del 2%. Si no se encuentran problemas cuarentenarios, en adelante, la proporción de la inspección será reducida al 1%.

Si el envío aprueba la inspección, el AQSIQ emitirá un Certificado Fitosanitario. El nombre de la provincia donde la fruta es producida para la



exportación debe ser indicado en “origen” en el certificado, así como la siguiente declaración adicional en inglés:

“The consignment is in compliance with requirement described in the Protocol of phytosanitary requirements for the export of citrus from China to Peru and is free from quarantine pest concern to Peru”.

Para los cargamentos a ser sometidos a tratamiento en frío, la temperatura, duración del tratamiento de frío, número de contenedor y número del precinto del contenedor deberán ser incluidos en el Certificado Fitosanitario.

Artículo 9

Si alguna plaga viva o síntomas sospechosos de los patógenos de importancia para Perú fuera detectado, los cargamentos a exportarse serán rechazados.

Si alguna larva de moscas de la fruta fuera detectada, la aprobación de áreas libres de moscas de la fruta del complejo *Bactrocera* será suspendida automáticamente y AQSIQ notificará esta detección al SENASA a fin de evaluar conjuntamente la condición fitosanitaria del área.

Si el cancro de los cítricos o alguna otra plaga cuarentenaria fuera detectada, el exportador y AQSIQ evaluarán inmediatamente las áreas de producción y las empacadoras, a fin de averiguar las causas de la presencia de las plagas y adoptar las medidas correctivas.

Durante la inspección fitosanitaria, el inspector del AQSIQ verificará que las cajas contengan información relacionada al origen o códigos correspondientes. Si los cítricos proceden de lugares de producción y/o



empacadoras no registrados; la exportación de los cargamentos a Perú será rechazada.

Artículo 10

Al arribo de los cítricos a puertos de entrada al Perú, SENASA verificará los documentos y marcas relevantes y llevará a cabo la inspección fitosanitaria correspondiente.

Si cítricos de lugares de producción y/o empacadoras no aprobados son detectados, los cargamentos serán rechazados

Si alguna plaga cuarentenaria viva es detectada, el cargamento será rechazado. En el caso que algún espécimen del complejo *Bactrocera* sea detectado en cargamentos procedentes de áreas libres de moscas de la fruta, la condición de área libre de moscas de la fruta será suspendida. AQSIQ y el SENASA evaluarán las áreas de producción, a fin de averiguar la causa de la presencia de las plagas y tomará medidas correctivas para restablecer la condición de áreas libres.

Si un estadio vivo de *Bactrocera* es detectado en el cargamento sometido a tratamiento de frío, el programa de tratamiento de frío será suspendido. AQSIQ y SENASA investigarán las causas de este no cumplimiento, y basado en medidas correctivas; ambas partes evaluarán el reinicio de las exportaciones de cítricos.

Artículo 11

De ser necesario, antes del inicio del programa de exportación, SENASA enviará dos inspectores a China, en cooperación con AQSIQ, a



realizar una verificación en origen de la condición fitosanitaria de las áreas de producción y para la verificación de huertos, emparadoras, instalaciones de tratamiento de frío y proceso de certificación.

Todos los gastos, incluidos transporte, alojamiento y gastos de estadía serán cubiertos por la parte china.

Artículo 12

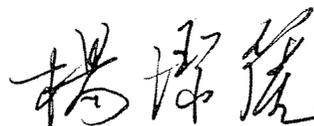
El SENASA desarrollará mayores análisis de riesgo basados en la situación de ocurrencia de la plaga en China y de la intercepción de plagas. En consultas con AQSIQ, la lista de plagas cuarentenarias y relevantes medidas cuarentenarias podrán ser ajustada.

Este Protocolo entrará en vigor desde la fecha de la firma, con una vigencia de dos años. Si ninguna de las partes da a conocer su intención de modificar o dar por concluido este Protocolo al menos dos meses antes de la fecha de expiración, el Protocolo será extendido automáticamente por un periodo adicional de dos años.

Firmado en Lima ,el diecinueve de noviembre de 2008, en idioma chino, castellano e inglés, en copias duplicadas; cada parte tendrá una copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente auténticos. En caso de controversia, la versión en inglés será usada como referencia.



Dr. CARLOS LEYTON MUÑOZ
Ministro de Agricultura del
Perú



Representante de la Administración
General de Calidad, Supervisión,
Inspección y Cuarentena de la
República Popular de China



ANEXO 1

LISTA DE PLAGAS DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA PARA PERÚ

1. *Brevipalpus obovatus*
2. *Bactrocera correcta*
3. *Bactrocera dorsalis*
4. *Bactrocera minax*
5. *Bactrocera tsuneonis*
6. *Maconellicoccus hirsutus*
7. *Nipaecoccus viridis,*
8. *Pseudococcus calceolariae*
9. *Pseudococcus cryptus*
10. *Pseudococcus comstocki*
11. *Rastrococcus invadens*
12. *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri*
13. *Guignardia citricarpa*

ANEXO 2

MARCA DE LA CAJA

Lugar de producción (provincia)

Huerto del nombre o número de registro

Nombre de la empacadora o número de registro

EXPORTED FROM P. R. CHINA TO PERU



ANEXO 3

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS TRATAMIENTO EN FRIO PARA LA DESINFESTACIÓN EN TRÁNSITO

1. Tipo de contenedor

Los contenedores de envío marítimo deben ser autorefrigerados (integral) y tener un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

2. Tipo de registradores

AQSIQ debe asegurar que la combinación de los medidores y registradores de temperatura son:

- (a) los sensores deben de ser calibrados a $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ en el rango de $\pm 3.0^{\circ}\text{C}$,
- (b) capaces de acomodar el número requerido de sensores,
- (c) capaces de registrar y almacenar los datos durante el periodo del tratamiento,
- (d) capaces de registrar todos los sensores de temperatura al menos cada hora al mismo grado de precisión requerido para los sensores, y
- (e) capaces de hacer impresiones que identifiquen cada sensor, tiempo y temperatura, así como el número del registrador y el contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

- 3.1. La calibración debe ser realizada usando una mezcla de agua fresca y hielo triturado en un recipiente plástico (3 pruebas son requeridas por cada sensor), usando un termómetro certificado aprobado por la organización de cuarentena.
- 3.2. Cualquier sensor que registre más de $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ a 0°C debe ser sustituido por uno que cumpla el criterio.
- 3.3. Un "Registro de calibración de sensores de fruta" deben ser preparados para cada contenedor y ser firmado y sellado por el oficial de cuarentena. El original debe ser adjuntado al certificado fitosanitario que acompaña el cargamento.



3.4. Al arribo, el SENASA verificará la calibración de los sensores de frutas usando el método referido en la "Sección 3.1".

4. **Ubicación de los sensores de temperatura**

- 4.1. La fruta empacada debe ser cargada en los contenedores bajo la supervisión del oficial de cuarentena. Los contenedores deberán ser cargados de manera que aseguren que hay igual flujo de aire bajo y alrededor de los pallets y entre las cajas.
- 4.2. Al menos tres sensores de fruta y dos de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es:
 - (a) Sensor 1 (en la pulpa de la fruta): Capa superior de la caja de la fruta en la fila media y la parte frontal del contenedor.
 - (b) Sensor 2 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) de la puerta, en el centro de la carga, caja central, entre la parte superior e inferior de la carga"
 - (c) Sensor 3 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, pared izquierda, entre la parte superior e inferior de la carga.
 - (d) Los otros dos sensores de temperatura deberán ser ubicados en la entrada de aire a la carga y de retorno de aire respectivamente.
- 4.3. Todos los tratamientos de frío deberán realizarse bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.
- 4.4. Las frutas a ser embarcadas deberán ser mantenidas en almacenamiento en frío hasta que la temperatura de la pulpa alcance un máximo de 2 °C.
- 4.5. El tratamiento de frío debe ser llevado a cabo en contenedores pre enfriados por lo menos 30 minutos.
- 4.6. Los contenedores deben contener frutas de la misma especie y los pallets deben tener la misma altura para asegurar un adecuado flujo de aire.



5. **Precintado de los contenedores**

- 5.1. Un precinto numerado debe ser colocado en la puerta del contenedor cargado por un oficial autorizado.
- 5.2. El precinto debe ser removido solo por un oficial del SENASA en el puerto de llegada en Perú.

6. **Registro de temperatura y confirmación del tratamiento**

- 6.1. El procedimiento en tránsito es para que el tratamiento de desinfestación en frío sea completado durante la travesía entre el puerto del país exportador y el primer puerto de entrada en Perú.
- 6.2. Los registros deben empezar en cualquier momento; sin embargo, el tiempo del tratamiento será considerado como iniciado solo después que los sensores de las frutas hayan alcanzado la temperatura de tratamiento propuesto.
- 6.3. La compañía naviera descargará de la computadora, los registros del tratamiento de desinfestación y los enviará al SENASA del primer puerto de entrada en el Perú.
- 6.4. Algunos viajes marítimos podrían permitir que el tratamiento de desinfestación en frío sea completado al tiempo que la nave arribe a un puerto en tránsito a Perú. Es permitido que los registros del tratamiento sean descargados en tránsito y enviados al SENASA para verificación. Sin embargo, es un requisito que el tratamiento no sean considerado efectivo hasta que el SENASA haya completado la re calibración del sensor de temperatura. Es por lo tanto una decisión comercial si los frutos deben ser "acondicionados" (por ej. elevando gradualmente la temperatura de la carga).
- 6.5. El SENASA verificará que los registros de tratamientos cumplan con los requisitos peruanos para la desinfestación.



7. Documentos

- 7.1. La temperatura, duración de la desinfestación en frío, número de contenedor y número de precinto del contenedor deben ser incluidos en el Certificado Fitosanitario.
- 7.2. El Certificado Fitosanitario, “Reporte de tratamiento en frío” y “Registro de calibración de los sensores de fruta” deberán ser proporcionados al SENASA para confirmación.



EL DIRECTOR DE TRATADOS DEL
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

CERTIFICA:

Que la presente es copia fiel del original
que se encuentra registrado en la Ficha
B-3463-4 y que consta de 13 páginas que se
conserva en los archivos de esta Dirección.

Lima, 19 DIC 2008



Eugenio F. Maury FARRA
EUGENIO MAURY FARRA
MINISTRO - CONSEJERO
Encargado de la
Dirección de Tratados