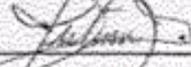
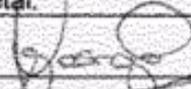
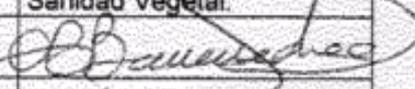
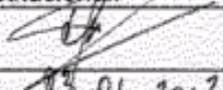


	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
	PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO ( <i>Mangifera indica</i> ) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN		<b>Revisión:</b> <b>01</b>

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
	Vilma Gutarra García Especialista de Cuarentena Vegetal.	Gustavo Mostajo Ocola Director de Cuarentena Vegetal.	Jorge Barrenechea Cabrera Director General de Sanidad Vegetal.
Firma			
Fecha	30-11-12	03-12-03	03-04-2013
	Luis Aquino Campos Especialista de Cuarentena Vegetal.	Percy Barrón López Director General de Planificación y Desarrollo Institucional.	
Firma			
Fecha	20-11-12	03-01-2013	
		Laiter Luis García Tueros Director General (e) de Asesoría Jurídica.	
Firma			
Fecha		7-12-12	

### TABLA DE CONTENIDO

1. Objetivo.
2. Alcance.
3. Referencias.
4. Definiciones
5. Responsabilidades.
6. Descripción
7. Registros.
8. Anexos.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 2 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

## 1. OBJETIVO.

Asegurar la eficacia del proceso de certificación fitosanitaria de frutas frescas de mango destinadas a la exportación.

## 2. ALCANCE.

Aplica a los sistemas de producción, empacadoras, centros de inspección, instalaciones de tratamiento, medios de transporte y otras actividades que intervienen en el proceso de certificación fitosanitaria para la exportación. Son responsables del cumplimiento de este procedimiento la Subdirección de Cuarentena Vegetal (SCV), Direcciones Ejecutivas del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA Piura, Lambayeque, Ancash, Cajamarca, La Libertad y otras que se incorporen por autorización expresa de la Dirección de Sanidad Vegetal (DSV); así como a los productores, exportadores, medios de transporte, centros de inspección, empacadoras y plantas de tratamiento hidrotérmico de mango fresco y otros que participan del proceso generado de dicha actividad.

Para fines del presente procedimiento, se entenderá como exportador, al productor, acopiador y, empacador y exportador propiamente dicho.

## 3. REFERENCIAS.

- 3.1 Resolución Legislativa N° 27198, publicada el 9 de noviembre de 1999, mediante la cual se aprobó el nuevo texto de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria de la FAO.
- 3.2 Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria, publicada el 28 de junio de 2008.
- 3.3 Decreto Supremo N° 009-2000-AG, publicado el 18 de abril del 2000, que aprueba el Reglamento para el Control, Supresión y Erradicación de Moscas de la Fruta.
- 3.4 Decreto Supremo N° 018-2008-AG, publicado el 31 de agosto de 2008, mediante la cual aprueban el Reglamento General de la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.5 Directiva General N° 025-2001-DGSV/PNMF, aprobada el 20 de julio de 2001, que aprueba el registro de productores y predios hospedantes de moscas de la fruta.
- 3.6 Directiva General N° 022-2001-AG-SENASA-DGSV-DDF, aprobada el 16 de julio de 2001, mediante la cual se establecen los procedimientos a seguir en la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados destinados a la exportación o reexportación

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 3 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- 3.7 Decreto Supremo N° 032-AG-2003-AG, publicado 23 de agosto de 2003, que aprueba el Reglamento de Cuarentena Vegetal.
- 3.8 Resolución Directoral 0105-2005-AG-SENASA-DSV, Manual de procedimientos fitosanitarios para el ingreso y salida del país del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional.
- 3.9 Texto Único de Procedimientos Administrativos del SENASA, vigente.
- 3.10 Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF) de la CIPF-FAO.
- 3.11 Resolución Directoral N° 19-2007-AG-SENASA-DSV que aprueba el Manual de Procedimientos e Instrucciones de Trabajo para la Vigilancia de la Plaga Moscas de la Fruta.

#### 4. DEFINICIONES.

##### 4.1 Glosario

- 4.1.1 **Área de resguardo Fitosanitario:** Recinto cerrado que cuenta con piso de cemento, limpio y libre de insectos u otros artrópodos que pueden reinfestar o contaminar los envíos ubicados en una empacadora y/o planta de tratamiento.
- 4.1.2 **Centro de inspección:** Es una infraestructura diseñada como extensión del área de inspección de la empacadora y está ubicado fuera del ámbito jurisdiccional con relación a éste. La única finalidad es facilitar el proceso de inspección fitosanitaria. No está permitido el palletizado en estos recintos.
- 4.1.3 **Certificación fitosanitaria:** Uso de procedimientos fitosanitarios conducentes a la expedición de un Certificado Fitosanitario.
- 4.1.4 **Certificado Fitosanitario:** Documento oficial emitido por la ONPF del país exportador, que ampara la condición fitosanitaria del envío emitida solo con estos fines. Este certificado incluye información relativa a los asuntos fitosanitarios, de ninguna manera está permitido incluir información relacionada a salud animal o humana, residuos de plaguicidas, carta de crédito u otros distintos a los asuntos fitosanitarios. Cualquier alteración en su contenido o deterioro del documento, lo invalida.
- 4.1.5 **Compromiso operacional de trabajo:** Documento de compromiso de carácter definido durante la campaña de exportación, mediante el cual el productor, exportador, planta de empaque, tratamiento y centros de Inspección, se comprometen a cumplir todos los requerimientos y procedimientos para la certificación fitosanitaria de mango fresco destinado a la exportación.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (<i>Mangifera indica</i>) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</b>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>

- 4.1.6 **Declaración Adicional:** Declaración requerida por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país importador- ONPF de un país importador que debe ser incluido en el Certificado Fitosanitario y que contiene la información adicional específica sobre un envío en relación con las plagas reglamentadas.
- 4.1.7 **Declaración de movilización de producto vegetal:** Es un formato emitido por SENASA y entregados al productor para ser utilizados en la movilización de mango fresco desde el lugar de producción a la empacadora, centro de inspección o planta de tratamiento y empaque.
- 4.1.8 **Envío:** Cantidad de plantas, productos vegetales y/u otros artículos que se movilizan de un país a otro, y que están amparados, en caso necesario, por un solo Certificado Fitosanitario
- 4.1.9 **Inspección:** Examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias.
- 4.1.10 **ICV de Cuarentena Vegetal:** Persona designada o autorizada por el SENASA para cumplir y hacer cumplir, dentro del ámbito de su competencia, las normas fitosanitarias, así como las disposiciones establecidas mediante sus normas.
- 4.1.11 **Lote:** Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen, etc., que forma parte de un envío.
- 4.1.12 **Lote Aprobado:** Lote que cumple con la reglamentación fitosanitaria de la ONPF del país importador y del SENASA.
- 4.1.13 **Lote Rechazado:** Lote que no cumple con la reglamentación fitosanitaria de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país importador - ONPF del país de destino, ni del SENASA.
- 4.1.14 **Lugar de producción:** Unidad o Área de producción agrícola instalada con uno o más cultivos pertenecientes a un mismo propietario y que mantiene las mismas condiciones fitosanitarias.
- 4.1.15 **Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF):** Servicio Oficial establecido por un Gobierno para desempeñar las funciones especificadas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. En el caso del Perú es la Dirección de Sanidad Vegetal del SENASA.
- 4.1.16 **Requisitos fitosanitarios de importación:** Medidas fitosanitarias específicas establecidas por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país importador.
- 4.1.17 **Responsable de la planta:** Profesional designado por la planta empacadora, como responsable ante el SENASA, para apoyar en

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 5 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

todas las actividades que son inherentes al proceso de certificación fitosanitaria dentro del ámbito de la planta.

- 4.1.18 **Tratamiento:** Procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o ya sea para esterilizarlas o desvitalizarlas.
- 4.1.19 **Tratamiento fitosanitario:** Tratamiento de frío, fumigación y otros tratamientos exigidos por las ONPF de los países importadores.
- 4.1.20 **Mosca/Trampa/Día (MTD):** Índice para conocer la densidad poblacional relativa de las Mosca de la fruta en un área y período determinado.
- 4.1.21 **Volumen autorizado:** Es el volumen total de fruta autorizada por SENASA para la exportación, correspondiente a las hectáreas certificadas y se determina mediante la evaluación del rendimiento.

#### 4.1 Abreviaturas:

- 4.1.1 **APHIS** : Animal and Plant Health Inspection Service (**APHIS**).
- 4.1.2 **APEM** : Asociación de Productores y Exportadores de Mango.
- 4.1.3 **AQSIQ** : Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine (República Popular de China).
- 4.1.4 **CF** : Certificado Fitosanitario de Exportación.
- 4.1.5 **CTD** : Centro de Trámite Documentario.
- 4.1.6 **DA** : Declaración Adicional.
- 4.1.7 **DE** : Dirección Ejecutiva.
- 4.1.8 **DSV** : Dirección de Sanidad Vegetal.
- 4.1.9 **DMPV** : Declaración de Movilización de Productos Vegetales
- 4.1.10 **ICV** : ICV del Cuarentena Vegetal del SENASA.
- 4.1.11 **MAF** : Ministerio de Agricultura y Silvicultura (Nueva Zelanda)
- 4.1.12 **MAFF** : Ministerio de Agricultura, Selvicultura y Pesca de Japón.
- 4.1.13 **MF** : Mosca de la Fruta
- 4.1.14 **MTD** : Mosca por Trampa Día.
- 4.1.15 **NIMF** : Norma Internacional para Medidas Fitosanitaria.
- 4.1.16 **OAJ** : Oficina de Asesoría Jurídica.
- 4.1.17 **ONPF** : Organización Nacional de Protección Fitosanitaria.
- 4.1.18 **OPDI** : Oficina de Planificación y Desarrollo Institucional.
- 4.1.19 **PC** : Puesto de Control.
- 4.1.20 **SCV** : Subdirección de Cuarentena Vegetal.
- 4.1.21 **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
- 4.1.22 **SMFPF** : Subdirección de Moscas de la Fruta y Proyectos Fitosanitarios
- 4.1.23 **SARVF** : Subdirección de Análisis del Riesgo y Vigilancia Fitosanitaria.
- 4.1.24 **SIIMF** : Sistema Integrado de Información de Moscas de la Fruta.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 6 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- 4.1.25 **SAG** : Servicio Agrícola y Ganadero (Chile)  
 4.1.26 **VUCE** : Ventanilla Única de Comercio Exterior

## 5. RESPONSABILIDADES

### 5.1. Responsabilidades del SENASA:

- La DSV es responsable de la aprobación del presente procedimiento.
- La SCV, es la encargada de gestionar los recursos necesarios y dar cumplimiento a lo establecido en el presente procedimiento, para lo cual supervisa el proceso de certificación y propone su actualización en caso sea necesario.
- La OPDI es responsable, previa evaluación, de la asignación de los recursos necesarios para el cumplimiento del presente procedimiento.
- La SARV es la encargada de la vigilancia de las plagas reglamentadas por el país importador.
- La SMFPF es responsable mantener información actualizada sobre los niveles poblaciones de moscas de la fruta disponibles para la SCV.
- Las DE del SENASA son las responsables de ejecutar las acciones dispuestas por la DSV a través de las SMFPF, SARFV y SCV y de notificar todo incidente que se presente en incumplimiento de este procedimiento.

### 5.2. Del ICV de Cuarentena Vegetal

El ICV de Cuarentena Vegetal es el profesional designado y autorizado por la DSV del SENASA para cumplir y hacer cumplir, dentro del ámbito de su competencia, los procedimientos a seguir en la campaña de exportación de frutas frescas de mango, los cuales obedecen al cumplimiento de requisitos fitosanitarios establecidos por las ONPF de los países importadores, así como el Reglamento de Cuarentena Vegetal, Ley General de Sanidad Agraria y su Reglamento General y otras disposiciones que la DSV establezca.

#### a) Facultades del ICV de Cuarentena Vegetal vinculadas con las funciones asignadas:

- Realizar la certificación fitosanitaria de frutos frescos de mango destinados a la exportación según lo dispuesto en el procedimiento.
- Rechazar cualquier lote o envío que se encuentre infestado por plagas reglamentadas o larvas vivas de MF; así como, no autorizar su tratamiento y/o certificación cuando incumpla con los procedimientos establecidos.
- Suspender la inspección fitosanitaria cuando no se disponga de las condiciones o equipos que deben ser proporcionados por el usuario para la realización óptima de su trabajo.
- Suspender las actividades o cancelar el registro de cualquier empacadora ante la certeza de mezcla de fruta certificada, que se encuentre infestada con larvas vivas de moscas de la fruta.
- Suspender o cancelar la certificación del lugar de producción, empacadora, centros de inspección y planta de tratamiento y empaque, cuando pierdan las condiciones bajo las cuales fueron certificadas.
- Suspender la cosecha con fines de exportación de los lugares de producción ante la detección de estados larvales vivos de moscas de la

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 7 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

fruta durante la inspección fitosanitaria en el centro de acopio o empacadora.

- Suspender o cancelar las actividades de ingreso de fruta, en la planta de empaque, centro de inspección o planta de tratamiento de manera inmediata e informar inmediatamente al jefe de Área o Coordinador, la certificación, ante la detección o intención de ingreso a la planta de frutas sin la documentación respectiva. (DMPV).
- Disponer la cuarentena del lugar de producción, cuando ocurra la intercepción de larvas vivas de moscas de la fruta en el envío.
- Levantar la cuarentena y sanciones cuando compruebe que las medidas fitosanitarias implementadas, fueron efectivas.
- Suspender todas las actividades de la planta de tratamiento y empaque, ante la detección de insectos en área de resguardo, disponiendo la limpieza y desinfestación inmediata de las zonas y áreas de la planta, comunicando inmediatamente al jefe de Área y Coordinador de campaña. Podrá levantar la suspensión previa evaluación, en caso contrario podrá mantener la suspensión por más días

## b) Funciones del ICV de Cuarentena Vegetal

### i. Para la inspección Fitosanitaria y muestreo de fruta:

- Verificar la documentación y condiciones de resguardo de la carga y que se ajustan a las normas y procedimientos establecidos para la exportación de mango.
- Verificar y complementar la información pertinente del envío en SIIMF -módulo de exportaciones de mango.
- Comunicar inmediatamente al Jefe de área o Coordinador de campaña ante el rechazo y/o suspensión durante la inspección fitosanitaria.
- Efectuar la inspección fitosanitaria y muestreo de frutos frescos de mango destinados a la exportación, en la sala de inspección establecida para este fin.
- Verificar y efectuar el seguimiento de las condiciones fitosanitarias de las empacadoras, centros de inspección y plantas de tratamiento y empaque.
- Comunicar inmediatamente al ICV de supervisión de tratamiento y Coordinador de la Campaña, cuando exista detección de larvas vivas moscas de la fruta u otras plagas reglamentadas en la inspección fitosanitaria o cualquier otro tipo de incumplimiento.
- Rechazar la fruta presentada a inspección fitosanitaria, ante la intercepción de una larva viva de moscas u otra plaga reglamentada por la ONPF del país importador.
- Llenar y firmar el formato de “Orden de Pase al Tratamiento Fitosanitario”, cuando corresponda.
- Verificar el retiro diario de la fruta rechazada de descarte.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 8 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

**ii. Para la aprobación de centros de inspección, empacadoras y plantas de tratamiento hidrotérmico.**

- Inspeccionar, verificar y efectuar el seguimiento de las condiciones fitosanitarias de los centros de inspección y plantas empacadoras.
- Realizar pruebas preliminares de funcionamiento de los tanques de tratamiento de mango con apoyo de los responsables de las plantas para estos fines, según procedimientos específicos fijados por la ONPF del país importador y las detalladas en el presente procedimiento.
- Emitir informe de técnico de las pruebas preliminares o de funcionamiento del sistema hidrotérmico.
- Emitir el Informe de Inspección para la certificación de los centros de inspección, plantas empacadoras y de tratamiento.
- Complementar la información de las actividades realizadas al módulo de de exportaciones.

**iii. Para la supervisión de tratamiento de mango:**

- Ejecutar la certificación de los tanques de tratamiento, según corresponda.
- Verificar la conformidad de los datos de la orden de tratamiento.
- Inspeccionar, verificar y efectuar el seguimiento de las condiciones resguardo fitosanitario de las plantas de tratamiento y empaque.
- Supervisar el tratamiento hidrotérmico, siguiendo las pautas de los requisitos fitosanitarios establecidos por cada ONPF y el presente procedimiento.
- Verificar el calibrado del fruto, etiquetado de las cajas, material de embalaje, envases y los medios de transporte.
- Verificar la trazabilidad de la fruta con relación al código de lugares de producción, empacadoras, temporada de exportación, y demás datos que se registra en las cajas empacadas.
- Llenar la información de las actividades realizadas al módulo de exportaciones del SIIMF.
- Emitir el Informe de Inspección para la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados, para la exportación o reexportación que ampara el estado fitosanitario del envío, embalaje y medio de transporte.
- Colocar los precintos de seguridad de los envíos, cuando corresponda.
- Emitir el informe de los tratamientos realizados.

**iv. Para la certificación de lugares de producción:**

Previa presentación de la solicitud del administrado, el ICV debe:

- Realizar la inspección de lugares de producción y asegurar que las condiciones fitosanitarias requeridas se cumplan, para luego emitir el Informe correspondiente para su certificación.
- Monitorear las condiciones fitosanitarias de los lugares de producción certificados.
- Monitorear las cosechas de mango que se destinan a la exportación, además verificar el código del productor colocado en las jabas.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 9 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Verificar la condición fitosanitaria de los lugares de producción, que originaron la detección de larvas vivas en la inspección fitosanitaria en el centro de inspección o planta de tratamiento, o empacadora, en coordinación con el personal de Moscas de la Fruta de la DE.
- Suspender y notificar al productor ante la intercepción de mosca de la fruta en planta de empaque.
- Levantar la suspensión cuando la inspección en campo realizado por ICV, sea satisfactoria.
- Verificar que las medidas fitosanitarias dispuestas para los lugares de producción con detección de larvas en la inspección fitosanitaria en la empacadora o centro de inspección, cumplan adecuadamente con las recomendaciones y procedimientos establecidos para continuar participando en la exportación de esta fruta.
- Llenar la información de las actividades realizadas al módulo de exportaciones.

**v. Para el control en el Puesto de Control Cuarentenario Externo:**

- Verificar la documentación de los envíos de mango inspeccionados en origen, destinados a la exportación, el sistema de resguardo del medio de transporte incluyendo los precintos de seguridad y emitir el Certificado Fitosanitario de corresponder.
- Supervisar en los terminales de almacenamiento de frío autorizados por SENASA y las ONPF cuando corresponda, la descarga de envíos de mango con tratamiento hidrotérmico inspeccionados en origen que requieran y se pueda efectuar un reacomodo, división o repalletizado.
- Inspeccionar las áreas destinadas a la inspección y zonas de resguardo para almacenamiento y reacomodo, ubicadas en los terminales de almacenamiento.
- Verificar que los envíos inspeccionados a ser manipulados se realice bajo las condiciones de resguardo y previa autorización del ICV.
- Llenar la información de las actividades realizadas al módulo de exportaciones.

**5.3. Del personal encargado a recepción de documentos:**

- Verificar que la solicitud del servicio requerido, presentada por el usuario, adjunte todos los requisitos establecidos, según la norma vigente y que este corresponde al modelo del Formulario Oficial (Ver Anexo 05 – solicitud del 01 al 05).
- Ingresar la información que corresponde al modulo de exportaciones.
- Recepcionar el compromiso operacional firmado por productor, exportador o representante legal cuando corresponda.

**5.4. Del ICV coordinador de la campaña de exportación de mango.**

- Coordinar con la Dirección Ejecutiva, la asignación de equipos e indumentarias necesarias y oportunas para el personal de la campaña de exportación.
- Efectuar coordinaciones permanentes con el ICV APHIS, MAFF u otra ONPF, para un mejor servicio a los usuarios durante la campaña de exportación.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 10 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Mantener el registro de ICV asignados a las empacadoras y planta de tratamiento y empaque.
- Establecer el rol de turnos general para la atención de la inspección fitosanitaria y/o tratamientos en coordinación con APHIS, para la exportación a EEUU.
- Establecer un rol de turno para las inspecciones fitosanitarias y tratamiento hidrotérmico para envíos con destino a Japón, en coordinación con las empresas exportadoras y APEM.
- Asegurar que el personal ICV estén equitativamente distribuidos en la labor a cumplir.
- Establecer un rol de turno en horarios diurno para las inspecciones fitosanitarias de mango sin tratamiento.
- Prestar el apoyo técnico a los ICV asignados a la campaña de exportación de mango, cuando lo requieran.
- Acudir en las soluciones de conflictos de carácter técnico surgidos en las plantas de tratamiento y empaque, cuando corresponda.
- Evaluar constantemente las actividades de la campaña de exportación, en lo que al Servicio corresponde e informar a la DE del proceso de exportación con tratamiento hidrotérmico, con copia a la SCV.
- Efectuar el seguimiento y control del llenado de la información al módulo de exportaciones del SIIMF de mango, sobre los registros de tratamientos, rechazos y volúmenes de exportación por planta expresados en TM y contenedores por destinos, entre otros datos.
- Recibir y consolidar los reportes de incidentes que ocurran en la campaña de exportación, supervisar in situ la implementación del procedimiento e informar oportunamente sobre cualquier incidente o anomalía presentada durante la campaña de exportación mediante los formatos establecidos (REG-SCV/E-12 y REG-SCV/E-13) y elaborar el Informe final de campaña acorde a las funciones asignadas, incluyendo las observaciones y sugerencias. El Informe final deberá contener la información del anexo 10.

#### 5.5. De la Dirección Ejecutiva

El Director de la DE del SENASA local, tiene la autoridad y responsabilidad para el seguimiento de las acciones de la campaña de exportación de mango. Asimismo, el Jefe de Sanidad Vegetal es el responsable de supervisar las acciones del Programa de exportación y coordinar con la SCV y la DSV.

#### 5.6. Del productor:

- Cumplir las normas legales vigentes en materia de sanidad agraria.
- Cumplir con los requisitos fitosanitarios establecidos por las ONPF de los países importadores y del SENASA.
- Aplicar las disposiciones fitosanitarias recomendaciones y dictámenes efectuadas por el ICV del SENASA.
- Mantener en buena condición fitosanitaria sus lugares de producción, efectuando medidas de vigilancia y de control de plagas, según exigencias del SENASA y de la ONPF del país importador y el SENASA.
- Mantener el MTD de su lugar de producción con niveles poblacionales igual o menor a 0.7.
- Mantener un Plan de Acción ante el incremento poblacional de MF, que excedan los límites permitidos.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 11 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Solicitar la certificación de su(s) lugar(es) de producción de acuerdo al cronograma establecido por el SENASA de su jurisdicción.
- Permitir el ingreso y brindar las facilidades, previa identificación, al personal del SENASA autorizados para efectuar funciones de vigilancia, inspección, supervisión, detección, muestreo, certificación y control integrado de plagas que se realizan en los lugares de producción.
- No mezclar frutas de lugares de producción certificados destinados a la exportación con aquellos procedentes de lugares de producción no certificados.
- Cosechar únicamente los volúmenes de mango autorizados para exportación, de los lugares de producción certificados por SENASA.
- Verificar que el envío de su fruta al centro de inspección, empacadora o a la planta de tratamiento y empaque, sea realizada en jabas de plástico, identificado el código asignado al productor y lugar de producción y/o el nombre de la empacadora a donde destina la fruta, con peso neto no más de 19 o 20 kg. cada jaba.
- Consignar correctamente toda la información en la GDMPV y su firma, N° DNI bajo responsabilidad, una vez finalizada la entrega de la fruta para su movilización.
- Llevar un control de la cosecha de fruta de mango, guardando una copia del GDMPV con la firma del productor y exportador en conformidad de la entrega y recepción de fruta, para las fiscalizaciones correspondientes realizadas por SENASA.
- Firmar y cumplir el Compromiso Operacional con el SENASA.
- Participar en las reuniones que convoca el SENASA para tratar asuntos relacionados con la certificación fitosanitaria de mango destinado a la exportación.

#### 5.7. Del exportador:

- Cumplir las normas legales vigentes en materia de sanidad agraria.
- Cumplir con el presente Procedimiento y Planes de trabajo suscritos por el SENASA y las ONPF de los países importadores, para la exportación de mango.
- Asumir los costos de supervisión del personal de las distintas ONPF.
- Presentar el listado de sus acopiadores para participar en la campaña de exportación, indicando, nombres y apellidos, número del documento de identidad.
- Cumplir con presentar las solicitudes para la certificación fitosanitaria ante SENASA en los horarios establecidos.
- Movilizar y procesar mango que procede únicamente de sus lugares de producción certificados por el SENASA.
- Separar las jabas de mango, debidamente identificadas por productor y lugares de producción.
- Asegurar el cuidado de la DMPV entregados y verificar que cuente con las firmas y demás datos del productor y exportador para movilizar e ingresar a la empacadora o centro de inspección o planta de tratamiento o empaque.
- Asegurar que la fruta sea trasladada desde el lugar de producción a la planta de tratamiento y/o empaque o al centro de inspección, en medios de transportes limpios y protegidos con cubiertas de mantas, lonas o mallas

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 12 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

contra insectos, en jabas de plástico identificadas con el código de lugar de producción.

- Comunicar al SENASA de cualquier percance con el medio de transporte que implique transferencia de mangos tratados, inspeccionados o certificados a otro medio de transporte. Esta actividad solo podrá realizarse si se cuenta con la presencia del ICV SENASA y, cuando corresponda con la presencia del ICV de la ONPF contraparte.
- Asegurar que el contenedor está limpio, libre de suelo, insectos y cualquier contaminante.
- Participar en las reuniones que convoca el SENASA.

#### 5.8. De las emparadoras/plantas de tratamiento/centros de inspección:

- Cumplir las normas legales vigentes, requisitos fitosanitarios, Planes de trabajo y procedimientos establecidos para la exportación de mango.
- Cubrir los costos operativos que ocasione la conducción y supervisión del tratamiento hidrotérmico efectuados por los ICV del SENASA y de las ONPF de países importadores.
- Participar en las reuniones que convoca el SENASA.
- Asignar el responsable técnico de la planta de empaque, centro de inspección y planta de tratamiento y empaque, con quien el ICV de SENASA coordinará las actividades descritas en el procedimiento.
- Certificar su empaedora, centro de inspección o planta de tratamiento y empaque, ante el SENASA de su jurisdicción, dentro del cronograma establecido por el SENASA.
- Comunicar a la DE del SENASA, con un tiempo no menor de 30 días al inicio de la temporada de exportación, la necesidad de ampliar los horarios de atención.
- Entregar al SENASA, los planos de ingeniería relativos a la construcción, software del sistema hidrotérmico, flujo del proceso de empaque y/o croquis de las instalaciones de la planta empaedora, de tratamiento y empaque y/o los centros de inspección, cuando corresponda y según procedimiento. Estos documentos serán presentados de manera física y electrónicos en formato de archivo PDF, a través de la APEM, cuando corresponde a un programa pre-embarque.
- Disponer en sus empaadoras, plantas de tratamiento y/o centros de inspección, el área de inspección y las oficinas SENASA con computadora, acceso a internet e impresora, según especificaciones técnicas, que asegure la facilitación de ingreso de información y proceso de certificación
- Presentar a SENASA local un programa que incluya información sobre el volumen de fruta, número de contenedores a despachar con y sin tratamiento, por día/semana.
- Facilitar el ingreso, previa identificación oficial, al personal del SENASA autorizado para efectuar las funciones de inspección, verificación, supervisión y control de actividades que se realiza en la empaedora, centro de inspección y la planta de tratamiento hidrotérmico y empaque, durante el horario de trabajo y cuando éste estime necesario.
- Asegurar un adecuado control al ingreso a la planta empaedora, planta de tratamiento y/o centros de inspección, para evitar el ingreso de mango que carezcan de la DMPV, de lotes de fruta que fueron rechazados o que no cumplan con las condiciones.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 13 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Proporcionar al SENASA la información requerida y específica del movimiento de cada especie de fruta ingresada a la empacadora, considerando los aceptados, rechazados o descartados.
- Realizar pruebas preliminares de funcionamiento de sus tanques de tratamiento, para la aprobación oficial.
- Cautelar la clave de acceso al software de exportaciones, que le es asignado por el SENASA, este no puede ser transferido.
- Mantener los parámetros establecidos para la certificación fitosanitaria.
- Comunicar al ICV de alguna deficiencia de los tanques y demás componentes para la realización del tratamiento hidrotérmico.
- Proporcionar a los ICV del SENASA, los equipos y materiales necesarios para la inspección fitosanitaria, tratamiento y supervisión de empaque y embarque
- Retirar las frutas cuando han sido rechazadas durante la verificación documentaria, inspección fitosanitaria o por fallas en el tratamiento, en instalaciones de la empacadora, centro de inspección y/o plantas de Tratamiento y empaque. Pueden ser trasladadas a otro recinto separado y protegido a fin de reorientar el destino final de la fruta, dentro de los plazos establecidos.
- Asegurar que el agua a utilizar durante el proceso de la fruta, cuente con los certificados otorgados por la autoridad competente para su uso.
- Almacenar fruta de la misma condición fitosanitaria y debidamente etiquetada, conforme a las disposiciones del SENASA.
- Asegurar que el material de embalaje como cajas y pallets estén debidamente resguardados contra insectos e ingresen al área de cuarentena, solo si son inspeccionados por el SENASA.
- Mantener un Plan de acción preventivo y de control para los grillos y otros insectos contaminantes.
- Asegurar el traslado de los ICV desde y hacia sus oficinas operativas.

#### 5.9. De la APEM

- Apoyar al SENASA con información de proyección o estimación de volúmenes de cosecha.
- Remitir al SENASA el cronograma de aprobación de las empacadoras y plantas de tratamiento con agua caliente, conforme al procedimiento y en el tiempo que establecen las ONPF de los países importadores y el SENASA.
- Trabajar conjuntamente con los productores en el manejo fitosanitario de los lugares de producción para mantener bajas poblaciones de moscas de la fruta y otras plagas cuarentenarias requeridas para la exportación.
- Participar en las reuniones convocadas por el SENASA para tratar asuntos relacionados con la certificación fitosanitaria del mango de exportación.
- Velar por el cumplimiento de la movilización de los ICV desde y hacia sus oficinas operativas.

#### 5.10. De las navieras:

- Cumplir con las normas vigentes, el presente Procedimiento, Plan de Trabajo y demás requisitos fitosanitarios para la Exportación de mango.
- Presentar los contenedores limpios y libres de insectos, interna y externamente.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 14 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Velar para que la parte externa de los contenedores lleguen a destino completamente limpios, en especial libre de semilla de malezas, tierra y otros contaminantes.
- Asegurar que los envíos aprobados mantengan el resguardo fitosanitario hasta su llegada a destino final.

## 6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

### 6.1 Actividades fitosanitarias consideradas en el proceso de exportación del mango:

- Certificación fitosanitaria de lugares de producción.
- Certificación de plantas de tratamiento y empaque, plantas de empaque y centros de inspección.
- Certificación del envío:
  - Verificación de la DMPV.
  - Inspección fitosanitaria por cada lugar de producción en la planta de empaque, centro de inspección o planta de empaque y tratamiento.
  - Inspección del contenedor.
  - Supervisión de Tratamiento Hidrotérmico.
  - Supervisión permanente de las condiciones de resguardo fitosanitario de las áreas de la planta de empaque, de tratamiento y centro de inspección.
- Emisión del Certificado Fitosanitario en origen o PCCE autorizado.

Todas las actividades descritas anteriormente, están regidas de acuerdo a la siguiente programación anual:

Actividad	Fecha
Requerimiento presupuesto por la DE.	<u>Junio de cada año</u>
Certificación de lugares de producción.	<u>Piura, Lambayeque y La Libertad: Octubre a diciembre</u> <u>Casma: Diciembre a enero.</u>
Comunicación a las ONPF de cronograma para evaluación de plantas de tratamiento.	<u>Setiembre- Octubre</u>
Aprobación de empacadoras	<u>Piura, Lambayeque y La Libertad: Segunda quincena Octubre a diciembre</u> <u>Casma: Diciembre - enero</u>
Aprobación de plantas de tratamiento y empaque.	<u>Octubre a enero</u>
Aprobación de centros de Inspección.	<u>Noviembre a enero</u>
Reunión de inicio de campaña con APEM y otros exportadores.	<u>Octubre</u>
Capacitación de ICV	<u>Última semana de octubre - Primera quincena de noviembre</u>
Cierre de campaña e Informe final de campaña.	<u>Marzo.</u>

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 15 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

## 6.2 Aspectos generales

### 6.2.1 El Certificado Fitosanitario

El CF es emitido por el ICV, autorizado por el SENASA, única y exclusivamente para los envíos de mango con y sin tratamiento inspeccionados aprobados en planta de empaque y de plantas de tratamiento y empaque.

### 6.2.2 **Recepción, programación y atención de solicitudes de servicios** **Horario de atención para presentación de solicitudes.**

Las solicitudes de servicios podrán ser presentadas físicamente o de manera electrónica, dirigido al Jefe de Área o Responsable de centro documentario de unidad de Sanidad Vegetal de DE del SENASA de su jurisdicción.

Las solicitudes serán recibidas por el administrativo o ICV de turno o persona delegada de la DE o PCE donde se inicia el trámite, de lunes a viernes de 8:30 a 17:00 horas, con excepción de los días feriados. Estos horarios pueden tener variación dependiendo de las normas administrativas vigentes sobre atención al público.

El último día hábil de la semana se recibirán las solicitudes de servicio para los fines de semana, días festivos (si corresponde), incluyendo el primer día hábil siguiente, dentro de los horarios antes mencionados.

Aquellos servicios que por alguna eventualidad se soliciten dentro del día, podrán ser atendidos siempre y cuando no altere los servicios ya programados.

Las plantas empacadoras, plantas de tratamiento, que van a ingresar por primera vez a la exportación y requieran la evaluación de las autoridades fitosanitarias del país destino; como el caso de Chile, México, EEUU, Japón y China, deben comunicar a la SCV del SENASA, por lo menos con 45 días hábiles previos al inicio de sus labores, a fin de que SENASA realice las gestiones correspondientes y las autoridades fitosanitarias de los países importadores, efectúen los procesos internos necesarios, para contar con la autorización de salida correspondiente.

Cuando se haya efectuado cambios o modificaciones de ubicación de equipos o infraestructura, es necesaria la presentación de planos. En este caso la comunicación a la SCV del SENASA, deberá efectuarla por lo menos con 55 días de anticipación, adjuntando la información necesaria acorde los requerimientos de cada país. Para envíos a EEUU, se requiere tres copias en versión español e inglés.

Los lugares de producción que van a ingresar por primera vez a la exportación, deben comunicar a la SCV del SENASA ser presentado

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 16 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

por lo menos con 30 días hábiles previos al inicio de la exportación del producto.

El personal administrativo o ICV encargado de la recepción de la comunicación del usuario, será el responsable de verificar que tenga adjunto todos los datos completos y requisitos establecidos en el presente Procedimiento.

#### 6.2.3 Horario para las inspecciones y tratamientos hidrotérmico.

- **EEUU:** se realizará conforme a lo establecido en el Plan de Trabajo vigente.
- **Japón:** se realizará en el horario establecido previo a la campaña de exportación en coordinación con el sector exportador, APEM y el MAFF.
- **Otros destinos:** conforme a la programación que establezca el SENASA.

#### 6.2.4 Horario de inspección para envíos que no requieren tratamiento Cuarentenario.

- Las empacadoras deberán presentar al SENASA local un programa que incluya información sobre el volumen de fruta, número de contenedores a despachar por día/semana.
- Las inspecciones fitosanitarias serán realizadas entre las 8:00 hrs. y las 17:00 hrs. durante los siete días de la semana como horario normal de trabajo.
- Las plantas de empaque deben comunicar a la DE de SENASA de su jurisdicción, con 20 días hábiles de anticipación a la temporada alta, la información sobre el volumen de fruta, horario de empaque, número de contenedores a despachar por día y semana.
- La programación de servicios debe quedar registrada en el Formulario de Programación de Actividades de la DE
- Las plantas empacadoras deben cumplir en brindar las facilidades para recoger y retornar a los ICV a su lugar de ubicación.
- La asignación del ICV fuera del horario normal de trabajo, estará en función a la disponibilidad de personal.

#### 6.2.5 Programación del servicio.

##### a) Designación de ICV

El Jefe del Área de Sanidad Vegetal o el Coordinador de Campaña, procederán a programar el servicio de atención al usuario; tomando en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 6.2.2. Para ello, el responsable tendrá la facultad de asignar o reasignar al ICV en el horario del servicio solicitado, según la demanda de solicitudes y las condiciones asociadas a la ubicación del lugar de producción, empacadora, planta de tratamiento, tamaño del lote, mercado de destino.

##### b) En los PCE, el responsable o ICV de turno, en coordinación con el Jefe del Área de Sanidad Vegetal y Coordinador de

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 17 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Campaña, será el que programe la atención de la verificación de los precintos de seguridad y emisión de los Certificados Fitosanitarios.

- c) **Tiempo de espera del ICV para tender el servicio solicitado:**  
 El ICV puede esperar atender el servicio 30 minutos, transcurrido este tiempo el ICV debe proceder a levantar el Informe de Inspección (Registro: **REG-SCV/E-06**) con los datos correspondientes y la Hoja de Incidencias, Observaciones y Anomalías, (Registro: **REG-SCV/E-09**) y a retirarse. El usuario puede solicitar un nuevo servicio.

El Jefe de Área de Sanidad Vegetal, compilará esta Hoja de Incidencias y en casos reiterados, notificará oficialmente al usuario.

- d) **Modificación de datos de la solicitud o anulación de servicios:**

El SENASA aceptará la modificación de datos de la solicitud o anulación de servicios, si esto es solicitado con un mínimo de tres horas de anticipación a la prestación del servicio, dejando el ICV la anotación en el registro: REG-SCV/E-09 Hoja de Incidentes, Observaciones y Anomalías. Aplica en los siguientes casos:

- El envío aún no ha sido inspeccionado (puede cambiar cualquier dato de la solicitud).
- El envío ya fue inspeccionado pero no embarcado: en este caso el usuario puede presentar una nueva solicitud de servicio, si el cambio es por un volumen mayor, corresponde una nueva inspección fitosanitaria del envío.
- Si el envío ya fue embarcado: solo procede los cambios de datos de pesos menores al inspeccionado, mercado de destino siempre que este último tenga los requisitos fitosanitarios iguales o menos exigentes para el cual se inspeccionó; así como puede cambiarse el nombre del puerto autorizado, nombre del importador.

En cualquiera de los casos, el ICV debe dejar la anotación en el registro: REG-SCV/E-09 Hoja de Incidentes, Observaciones y Anomalías.

#### **6.2.6 Declaración de movilización de productos vegetales con fines de exportación**

- Las plantas de tratamiento y/o emparadoras, centros de inspección deben controlar el ingreso de mangos a su recinto y solo permitir el ingreso a la planta, si la carga cuenta con el DMPV.
- El llenado de los datos del formato DMPV, es responsabilidad del productor y su verificación por el exportador. Los datos

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 18 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

deben estar claros y completos y sin enmendaduras para ser aceptados por el ICV a su ingreso a la planta, de otra forma será rechazado conjuntamente con la carga.

- Si corresponde al exportador realizar el acopio y traslado de la fruta de mango desde los lugares de producción certificados con fines de exportación, hacia la empacadora recae en él la responsabilidad de cautelar la DMPV una vez que fueron entregados por el productor, para ser entregado al SENASA con el lote de mango que ingresa a la empacadora o centro de inspección.
- Si el mango es movilizado por el productor, será este el responsable de presentar ante el SENASA, la DMPV y el mango.
- Para cada lote de mango (por productor) que el exportador presente a inspección, deberá entregar la DMPV. Una copia del DMPV debidamente llenada y firmada quedará con el productor para fines de supervisión por parte del SENASA y la original será presentada por el exportador/productor, al ICV del SENASA, para la inspección fitosanitaria.
- El uso indebido de las DMPV, generará que la carga sea rechazada, el lugar de producción sea retirado de la campaña de exportación por el resto de la temporada, cuando se confirme su participación. Se suspenderá la certificación de las empacadoras que permitan el ingreso de mango a sus recintos sin contar con el DMPV, hasta las investigaciones correspondientes, pudiendo ser cancelado por el resto de la temporada de exportación.

#### **6.2.7 Incorporación de nuevas zonas a la campaña de exportación de mango.**

La DSV será la encargada de autorizar la incorporación de una nueva zona de producción de mango, a la campaña de exportación. La incorporación se inicia con una solicitud del productor dirigida a la DSV y se sustenta en base a la opinión técnica de la SMFPF, SARVF y la SCV. Esta información deberá contener como mínimo la información sobre los MTD de moscas de la fruta y datos de prospección y vigilancia de otras plagas reguladas de corresponder, registrados por lugar de producción, sector o subsector (de por lo menos 6 semanas de registro previo a la cosecha).

#### **6.2.8 Evaluación de zonas potenciales y estimación de los volúmenes de exportación.**

La SMFPF y la SARFV deben mantener actualizadas la información sobre el MTD de moscas de la fruta y de otras especies reglamentadas para la exportación de mango durante todo el año, y recomendar a la DSV, la incorporación de la campaña de exportación de las zonas de producción, sectores y subsectores incluso lugares de producción bajo el ámbito de las DE que

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (<i>Mangifera indica</i>) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</b>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>

participan en la campaña de exportación de mango, y será quien apoye con la estimación de volúmenes a cosechar de los lugares de producción de mango.

### **6.2.9 Convocatoria a las empresas exportadoras para su participación en la campaña de exportación de mango.**

El SENASA convocará a reunión a las empresas exportadoras de mango antes del inicio de las exportaciones de mango de cada año directamente o a través de la Asociación de Peruana de Exportadores de Mango – APEM, Asociación de Productores de Mango- PROMANGO y otros gremios, para definir el cronograma de aprobación de tanques y empacadoras.

### **6.2.10 Padrón de productores de la campaña de exportación de mango**

Las DE del SENASA consideradas en el ámbito de aplicación de la campaña de exportación de mango, al inicio de cada campaña de exportación, contarán con un padrón general de productores de mango actualizado y elaborado sobre la base del Registro de Productores y Predios de Especies Hospedantes de Moscas de la Fruta del SENASA.

## **6.3 Certificación de lugares de producción**

### **6.3.1 Certificación fitosanitaria de lugares de producción para exportación.**

Los productores tienen la obligación de solicitar al SENASA local, la certificación de su lugar de producción dentro del cronograma establecido en el numeral 6.1, para lo cual deben acercarse a la oficina más cercana de SENASA de su jurisdicción, con toda la documentación exigida en el numeral 6.3.2

Para la certificación de los lugares de producción de mango, se debe cumplir los siguientes requisitos:

#### **6.3.1.1 Requisitos sobre vigilancia y nivel poblacional de moscas de la fruta.**

Los lugares de producción de mango que destinen su producción a la exportación, deben estar registrados en el Sistema Nacional de Vigilancia de Moscas de la Fruta, con trampas tipo Multilure y Jackson, a una densidad de 1 trampa de cada tipo, por cada 20 ha.

El MTD requerido para exportar mango, es igual o menor a 0.7 .

Las trampas oficiales de moscas de la fruta son evaluadas semanalmente (cada 7 días) por personal del SENASA.

#### **6.3.1.2 Actualización de datos del registro de productor**

El productor antes del inicio de la campaña de exportación debe actualizar los datos de Registro de Productor, llenando la Declaración Jurada (DJ) según registro REG-SMFPP 07 (Directiva General N° 25-2001-AG-SENASA-DGSV/PNMF (Implementación

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 20 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

del registro de productores y predios de especies hospedantes de moscas de la fruta). Cada productor, sea persona natural o jurídica, debe contar con un código de productor Único.

El código de lugar de producción es generado por el SIIMF, una vez que se haya ingresado los datos de DJ del productor de manera correcta. Una copia de la DJ debe ser entregada al usuario, para que facilite sus trámites en el SENASA.

### **6.3.1.3 Sobre la ocurrencia de plagas reguladas por las ONPF de los países importadores.**

Los requisitos fitosanitarios establecidos por las ONPF de los países importadores, son los indicados en el Anexo 07.

### **6.3.2 Procedimientos para solicitar la certificación del lugar de producción**

El productor interesado debe cumplir con lo indicado en el punto 6.3.1.1 y 6.3.1.2, para presentar la solicitud para la certificación de lugar de producción (Solicitud 01 del Anexo 05) en la oficina de la DE de su jurisdicción, dentro del cronograma y horarios establecidos en los numerales 6.1 y 6.2.2, adjuntando los siguientes documentos, o puede presentarlo a través de la VUCE:

- Boleta de pago por concepto de certificación de lugares de producción, según la tasa establecida en el TUPA vigente del SENASA.
- Croquis de ubicación del lugar de producción con información relevante, cuando sea necesario.
- Información de las prácticas fitosanitarias en el lugar de producción.

La solicitud presentada por el usuario (Solicitud 01 del Anexo 05), debe indicar el código del lugar de producción, así como declarar todas las variedades de mango exportables y en producción, con sus respectivas hectáreas y rendimiento estimado.

Verificado el cumplimiento de los requisitos y documentación presentada, el responsable de mesa de partes, entregará el formato de compromiso operacional, para la lectura y firma del productor o su responsable.

### **6.3.3 Inspección Fitosanitaria del lugar de producción.**

#### **a) Inspección física del lugar de producción:**

Aplica para países de China o cualquier otro país, cuya regulación son otras plagas adicionales a moscas de la fruta.

#### **b) Inspección a través de datos del SIIMF:**

Aplica para países como EEUU, México, Chile, Argentina, Nueva Zelanda, Japón, Canadá, países europeos y otros, que solo regulan únicamente a moscas de la fruta.

Una inspección aleatoria puede realizarse para estos países, cuando se considere necesario.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 21 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Una vez que la documentación ha sido recepcionada por el área administrativa de la DE, debe pasar la documentación al área de Sanidad Vegetal, a fin que el responsable designe al ICV de turno para la inspección.
- El ICV designado verifica los datos de la solicitud en el módulo de exportaciones SIIMF, revisa la información del MTD, mercado de exportación y datos del cultivo, procediendo a la inspección fitosanitaria.
- Si el lugar de producción se encuentra dentro del área de cobertura de la red oficial de trampeo, el MTD a verificar es el de la trampa de la referencia.
- El índice poblacional de moscas de la fruta (MTD) debe ser menor o igual a 0.7; y para otras plagas la situación fitosanitaria debe estar controlada.
- Durante la inspección fitosanitaria, el lugar de producción debe cumplir lo siguiente:
  - Que se encuentre dentro del Sistema Nacional de Vigilancia de Moscas de la Fruta.
  - Situación fitosanitaria controlada.
  - Que el lugar de producción no cuente con notificación en trámite o por subsanar, expedida por la SMFPF debido al incumplimiento de las normas vigentes.
- Durante la inspección fitosanitaria, el ICV además debe estimar el rendimiento de mango destinado a la exportación, sobre la base de lo declarado por el productor, expresada en toneladas métricas por hectárea (Tm/Ha), considerando el nivel tecnológico, densidad de siembra, edad de la planta, variedad, número de frutos, periodo de desarrollo, etc.
- Los resultados de la inspección son llenados por el ICV en el REG-SCV/E-04, indicando el dictamen correspondiente, el mismo que debe contar con la firma del productor. Si el resultado de la inspección determina el rechazo de la certificación, el usuario puede iniciar un nuevo trámite para la certificación del lugar de producción.
- Durante el desarrollo de la campaña de exportación el ICV debe realizar supervisiones a los lugares de producción, para garantizar el mantenimiento de las condiciones fitosanitarias bajo las cuales fueron certificadas ó en casos específicos, como los indicados a continuación:
  - Supervisar la cantidad de fruta cosechada con la indicada en la DMPV.
  - Cuando el volumen de exportación ha superado al autorizado.
  - Los resultados de las supervisiones son registradas en el REG-SCV/E-04.
  - Cuando los ICV son asignados a las plantas y existen demoras para iniciar las actividades, deben levantar la Hoja de Incidencias (REG-SCV/E-9) y comunicar a su Coordinador, a fin que disponga su reubicación, de ser conveniente.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 22 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

### 6.3.4 Otorgamiento y validez del certificado del lugar de producción.

- Si el lugar de producción cumple todos los aspectos especificados en el 6.3.1.1 y 6.3.1.2, y 6.3.2 y 6.3.3, el ICV debe recomendar su certificación, la oficina de la D.E del SENASA para que se emita el Certificado de lugar de producción (Registro: REG-SCV/E-05).
- El número del certificado asignado al lugar de producción, es asignado automáticamente por el SIIMF-módulo de exportaciones.
- Con este documento el productor queda habilitado para poder cosechar su producto y enviar a las plantas empacadoras o tratamiento para seguir su proceso y ser exportado, durante la temporada de exportación.

### 6.3.5 Suspensión de la certificación.

La suspensión de la certificación de los lugares de producción procede cuando:

- El MTD del lugar de producción es mayor a 0.7.
- Se intercepta una larva viva de mosca de la fruta durante la inspección fitosanitaria en la empacadora.
- Al haberse hecho acreedor a una notificación por incumplimiento a lo dispuesto en el D.S. N° 009-2000-AG, que aprueba el Reglamento para el Control Supresión y Erradicación de las Moscas de la Fruta y no haber subsanado tal incumplimiento.
- Si no se deterioran las características con las cuales fueron aprobados hasta cumplir con las condiciones fitosanitarias adecuadas

### 6.3.6 Cancelación de la certificación.

Los lugares de producción certificados perderán su condición, en los siguientes casos:

- Al comprobarse la mezcla de frutas procedente de lugares de producción certificados con otras procedentes de lugares de producción certificados o no certificados.
- Al incumplir sus responsabilidades establecidas en el Procedimiento y Compromiso operacional.
- Al verificar que el usuario esté alterando las cantidades consignadas en la DMPV.
- Al comprobar la manipulación o bloqueo de las trampas oficiales de Moscas de la fruta o la sustracción de especímenes; en estos casos, es motivo para la suspensión de la cosecha del lugar de producción de forma definitiva durante la campaña.

### 6.3.7 Visitas a los lugares de producción certificados.

Los ICV de Cuarentena Vegetal podrán visitar los lugares de producción certificados como parte de un monitoreo al azar o dirigido cuando se verifique lo siguiente:

- Datos alterados de los documentos de movilización de la fruta.
- Los volúmenes de mango presentados a inspección han superado la cantidad autorizada.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 23 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Hay detecciones de fruta infestada y el lugar de producción tiene MTD igual o por debajo del establecido.

Durante la visita de fiscalización al lugar de producción, el ICV del SENASA, solicitará al productor información sobre las variedades y los volúmenes de producción por hectárea de mango, así como el volumen de mango de exportación cosechado, de lo que queda por cosechar dentro de la campaña sustentadas con la presentación de la copia de las DMPV. Esta información debe verificarla en campo haciendo una estimación de producción restante, de manera que le permita ubicar el lugar de producción en un nivel de rendimiento según el SIIMF, los datos deben ser manejados con cautela de tal manera que le permita detectar frutas provenientes de otros lugares de producción.

La información que obtenga de esta visita debe ser registrada en el Informe de Inspección para la certificación de lugares de producción (REG: SCV/E-04) adicionando en el rubro de observaciones la palabra "FISCALIZACION" y alcanzada al ICV del SENASA asignado al corte y muestreo de frutas ubicado en la planta de tratamiento y/o empaque o centro de inspección (acopio) según corresponda, para que pueda efectuar cruce de información y le permita estimar el volumen total de mango exportado por el productor.

En ningún caso el productor puede contar con mayor volumen de fruta de lo que produce el lugar de producción certificado con fines de exportación. El ICV llevará un control estricto sobre el particular, lo cual será verificado y constatado con los reportes del SIIMF.

#### **6.3.8 Registro de información.**

La SMFPF debe mantener actualizado la información de la base de datos de las actividades del SIIMF, relacionados con códigos y MTD de los lugares de producción de mango que destina a la exportación.

La SARFV debe mantener información respecto a vigilancia o prospección de las plagas reglamentadas, cuando sean requeridos.

La DE debe llevar un registro de fechas de suspensión y levantamiento de la suspensión de los lugares de producción de mango.

La DE debe consolidar la información de las incidencias por empresa y por cada caso.

La SCV debe realizar el seguimiento de los registros de datos relacionados con el proceso de certificación fitosanitaria.

#### **6.3.9 Medidas de acción ante MTD superiores a MTD 0.7**

Si el índice poblacional expresado en MTD es superior a 0.7, el productor debe aplicar cebos insecticidas en las plantas trampa que identifique, árboles y arbustos que conforman las barreras vivas y cercos para reducir el MTD con la finalidad que el lugar de producción permanezca elegible para exportar los mangos.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 24 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Estas aplicaciones pueden realizarla con una frecuencia de 2 veces por semana hasta lograr el MTD requerido.

Si el agricultor no realiza el control para bajar la población de moscas de la fruta, el lugar de producción quedará fuera de la campaña de exportación y se cancelará el certificado otorgado; no obstante el productor está obligado a recoger las frutas caídas y enterrarlas y cumplir con las demás actividades contempladas en las normas legales vigentes para el control de moscas de la fruta. El ICV debe llenar el registro REG-SCV/E-04

Un lugar de producción suspendido para exportación, puede volver a la campaña de exportación, luego de ser evaluada por el ICV con apoyo del personal de MF de la DE, si cumple con las condiciones fitosanitarias para exportar la fruta. Si el lugar de producción recupera su condición fitosanitaria, el ICV ingresará la información al sistema del modulo de exportaciones y colocará un sello de 8 cm de largo por 3 cm de ancho, en el formato de informe de Inspección REG-SCV/E-04 emitido para la suspensión, el siguiente texto:

<b>LEVANTAMIENTO DE SUSPENSION</b> Suspendido con fecha de..... del 201... Levantado con fecha de 201...
--

## 6.4 Certificación de las empacadoras por el SENASA

### 6.4.1 Presentación de la solicitud

Debe efectuarse siguiendo el modelo de solicitud 02 – Anexo 05, adjuntando:

- Los planos de la infraestructura e información de equipos.
- Boleta de pago por concepto de certificación de planta de tratamiento y/o empaque, acorde a lo establecido en el TUPA vigente del SENASA o validación de pago en el sistema.

Si la empacadora, ha realizado modificaciones en sus instalaciones, cambio de razón social, cambio del representante legal, flujo el proceso, deberá comunicar a SENASA, con 40 días hábiles de anticipación a la fecha propuesta para la inspección de la empacadora.

Los planos serán evaluados por la DE y de considerar su aprobación, emitirá el informe de aprobación y de ser posible sus recomendaciones, serán elevada a la SCV, junto con el expediente para su evaluación.

Con la conformidad de la revisión de los documentos, el responsable de mesa de partes entregará el formato de compromiso operacional, (Anexo 15) - para la lectura y firma del propietario o representante legal de la planta empacadora.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal <b>PRO-SCV-09</b>	
		<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>

#### 6.4.2 Inspección de las empacadoras.

Recibida la solicitud para la certificación de la empacadora, el ICV debe revisar el plano de la empacadora y durante la visita, verificará:

- a) Que la planta cuente con áreas diferenciadas para recepción, selección, embalaje, almacenamiento y embarque de la fruta; asimismo, con un sistema de doble puerta en las áreas críticas y piso pulido.
- b) Que las áreas adyacentes se encuentren libres de fruta de descarte a la intemperie y de cualquier material que puede ser fuente de infestación de insectos plagas y acompañantes.
- c) Que los contenedores para la fruta de descarte se encuentren cerrados.
- d) Un recinto completamente resguardado para el almacenamiento de cajas, envases y pallets a utilizar en la empacadora.
- e) Además verificará que se cumpla los ítems: c),d), e), f), g), h), i), k) q),r),s) ) del numeral 6.5.2.

El cumplimiento de los requisitos descritos anteriormente y de los consignados en Registro: **REG-SCV/E-02** conlleva a la aprobación de la planta de empaque.

Los datos de la inspección deben ser llenados SIIMF-modulo de exportación y el Registro: **REG-SCV/E-02**.

#### 6.4.3 Emisión del certificado registro de la planta de empaque.

Si durante la inspección se verifica que la empacadora cumple los requisitos establecidos, se procede a aprobarla, procediendo a emitir el Certificado (Registro: **REG-SCV/E-03**), para el cual se asigna a la planta un código de la siguiente manera:

Ejemplo de Código de la planta empacadora: 002-001-07-PE

002	Código de la Dirección Ejecutiva
001	Número correlativo asignada a la planta
07	Número asignado al mango
PE	Letras iniciales de <b>P</b> lanta <b>E</b> mpacadora

Este código es asignado a la planta de manera permanente durante la vigencia del certificado de la planta y no pierda su condición por anulación o cancelación.

Si la planta de empaque no aprueba la inspección, el usuario puede solicitar un nuevo servicio de inspección, levantando las observaciones y solicitando una nueva solicitud.

El certificado de la planta de empaque es requisito para poder iniciar con el proceso de la fruta.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 26 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

#### 6.4.4 Validez del certificado de la Planta de Empaque.

La validez de este Certificado de la planta de empaque, es durante la campaña de exportación de mango. El SENASA debe comunicar a las ONPF de los países de destino la relación actualizada de las plantas empacadoras certificadas, cuando estas sean requeridas.

Si la planta empacadora va a continuar el proceso de otros productos vegetales, podrá solicitar la aprobación de la planta empacadora por un año, siempre y cuando no deje de operar y manteniendo las mismas condiciones de certificación.

#### 6.4.5 Causales de cancelación del certificado de la planta de empaque.

La cancelación de la certificación de la Planta de Empaque ocurrirá cuando el SENASA:

- Compruebe el procesamiento o almacenamiento en forma simultánea de fruta fresca de mango de lugares de producción certificados con aquellos procedentes de lugares de producción no certificados.
- Detecte la presencia de mangos rechazados procedentes de otras empacadoras o plantas de tratamiento y/o empaque.
- Detecte en la planta empacadora o en el contenedor la mezcla de fruta fresca de mango, procedentes de lugares de producción no certificados.
- Compruebe que la empacadora ha perdido las condiciones bajo las cuales fue aprobada o modifique las zonas de resguardo en plena campaña sin aprobación del SENASA.
- Detecte ingreso de mango con DMPV, que no corresponden al productor y al lugar de producción inscrito y certificado por SENASA.

#### 6.5 Certificación de las plantas de tratamiento y empaque

La SCV en coordinación con la APEM efectuará un programa de aprobación de las plantas de tratamiento, el mismo que debe considerar información sobre fechas de Inspección del SENASA, pruebas por parte de APHIS y el MAFF de Japón, precisando el número de tanques a certificar en la fecha que servirá para trabajar en la campaña de exportación, periodo de inicio y término de exportación, precisando datos de destino de la fruta tratada.

El SENASA efectuará las pruebas de funcionamiento a las plantas de tratamiento que destinen frutas a países como: Chile, Nueva Zelandia, Argentina, México y China, de acuerdo al cronograma establecido, después de estas fechas nos será posible su certificación. Esta certificación será validada por la autoridad de APHIS como un prueba preliminar del programa pre - embarque.

Aquellas plantas de tratamiento certificadas previamente por SENASA, no tendrán la necesidad de realizar las pruebas preliminares de funcionamiento requeridos por APHIS, según Plan de Trabajo.

##### 6.5.1 Presentación de solicitud

El interesado debe presentar la solicitud para la inspección y certificación de plantas tratamiento y empaque, en la oficina de la DE de su

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 27 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

jurisdicción o a través de la VUCE, según modelo de formato indicado en el Anexo 05 – Solicitud 02, adjuntando:

- Los planos de la infraestructura e información de los equipos.
- Boleta de pago por concepto de certificación de planta de tratamiento y/o empaque/, acorde a lo establecido en el TUPA vigente del SENASA, o su validación por el sistema.

Las plantas de tratamiento que ya operan regularmente, para iniciar sus operaciones de cada campaña de exportación de mango fresco, deben ser aprobadas y certificadas primero por el SENASA y posteriormente por las ONPF de los países importadores, con quienes el SENASA mantiene Plan de Trabajo para la exportación de mango.

Con la conformidad de los documentos revisados, el responsable de mesa de partes, entregará el formato del Compromiso operacional, para la lectura y firma por parte del propietario o su representante legal.

#### **6.5.2 Inspección de las plantas de tratamiento y empaque por SENASA**

Una vez recibida la solicitud, el ICV verificará lo siguiente:

- a) Que la planta de tratamiento y empaque este completamente protegida contra el ingreso de moscas de la fruta y otros insectos acompañantes.
- b) Las áreas de recepción, selección y calibrado, preparación de canastas, tratamiento, empaque, almacenamiento, frío, pre- frío. y embarque deben contar con piso pulido, estar totalmente libres de insectos, siendo las áreas más sensibles y de mayor cuidado aquellas que son utilizadas posterior al tratamiento.
- c) Que las mallas estén en buen estado de conservación y mantenimiento.
- d) Que la planta cuente con el área de recepción, selección, embalaje de la fruta y embarque, y con un sistema de doble puerta con cortina de aire.
- e) Que la totalidad de la infraestructura de la planta se encuentre bajo condición de área de resguardo fitosanitario, utilizando doble puerta en las zonas críticas de empaque y embarque. El material que se puede utilizar es malla antiafidos o un material equivalente que evite el ingreso de moscas de la fruta y otros insectos al área.
- f) Que cuente con un sistema de acople del contenedor con la puerta de embarque, para evitar el ingreso de insectos, los que pueden ser mediante mangas de malla contra insectos, infraestructura cerrada completamente con malla ó un equipo de acople automático.
- g) Que cuente con un área específica para la oficina de inspección fitosanitaria del SENASA y de uso exclusivo, esta área debe comprender un espacio mínimo de 9 m<sup>2</sup>, y disponer de una mesa de revisión de 1.5m de largo por 0.80 m de altura, 0.80 mt de ancho, lisa de color blanco, de fluorescentes de luz blanca ubicado aproximadamente a 80 cm. sobre la superficie de la mesa de revisión y un anaquel con llave para el manejo de los registros;

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 28 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- cuando se requiera de mayor número de ICVes por el incremento de volumen de inspección el área comprendida será el doble de área a la antes indicada y que brinde las condiciones adecuadas para la inspección.
- h) Que la oficina de inspección cuente con una computadora y acceso de internet e impresora que facilite la labor del ICV,
  - i) La ubicación de la oficina de inspección, debe permitir la visibilidad al área de recepción de la fruta.
  - j) Que las áreas adyacentes a la instalación de tratamiento, empaque y embarque se encuentren libres de escombros, malezas, fruta de descarte y de cualquier material que puede ser fuente de infestación de insectos plagas y acompañantes.
  - k) Que la cámara de mantención o de frío deben estar libre de insectos y queden sujetas a las medidas de resguardo fitosanitario.
  - l) Que la instalación de tratamiento cuente con una oficina para la supervisión del tratamiento, que permita la visión del proceso.
  - m) Que exista sensores de temperatura en condiciones operativas y número suficiente.
  - n) Que los tanques se encuentren pintados con pintura epóxica.
  - o) Que las cortinas de aire, estén en buen estado, la dirección del aire no debe permitir el ingreso de insectos.
  - p) Que las balanzas y termómetros calibrados cuenten con los certificados correspondientes.
  - q) Que la planta cuente con la certificación de HACCP vigente.
  - r) Que cuente con certificados sobre seguridad industrial vigente.
  - s) Que cuente con certificados de defensa civil vigente.

### 6.5.3 Prueba preliminar de funcionamiento del sistema hidrotérmico:

Se realiza con el fin de verificar el funcionamiento del sistema operativo hidrotérmico- fuente de calor, sistema de circulación, sistema de registro de información y ubicación de los puntos críticos (equipos de circulación del agua, unidades de calentamiento, registradores de tiempo y temperatura, microswiches, válvulas, etc).

### 6.5.4 Certificación y re-certificación con otras ONPF.

Se realizará de acuerdo al Plan de Trabajo y cronograma de evaluación. Una copia del certificado emitido por el SENASA, debe ser entregado al Coordinador APHIS para las pruebas de re-certificación y al inspector MAFF según corresponda.

Toda planta de tratamiento será evaluada primero por el SENASA y cuando corresponda será certificada por la ONPF del país importador.

### 6.5.5 Otorgamiento de la certificación.

La DE del SENASA respectiva, otorgará el Certificado de Funcionamiento de Centro de Inspección, Empacadora o Planta de Tratamiento y Empaque (Registro: **REG-SCV/E-03**), cuando haya aprobado las condiciones prescritas y los registrará, asignándoles un código de identificación; el cual que debe constar en el Certificado.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 29 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Para la asignación del código, el ICV debe seguir el siguiente procedimiento:

Colocar el código de departamento, correlativo de Certificados emitidos empezando por el 001, luego se señalará el código producto y finalmente la sigla PTE (Planta de tratamiento y/ empaque).

Por ejemplo: 09-001-06-PTE

#### 6.5.6 Validez de la certificación.

La validez de este Certificado será por la temporada de exportación; sin embargo, podrá recortarse este periodo, por discontinuidad del proceso para los fines que fue aprobada la planta de tratamiento y empaque.

#### 6.5.7 Cancelación de la certificación de la empacadora y/o planta de tratamiento y empaque.

La cancelación de la certificación de la planta empacadora, tratamiento y empaque ocurrirá cuando el SENASA:

- Compruebe el ingreso de mango de lugares de producción no certificados.
- Detecte en la planta de tratamiento y/o empaque la mezcla de mangos procedentes de lugares de producción certificados con aquellos no certificados.
- Detecte la presencia de mangos rechazados procedentes de otras empacadoras o plantas de tratamiento y/o empaque.
- Se verifique la alteración o adulteración de algún documento oficial.
- Cuando la planta de tratamiento ha perdido las condiciones bajo las cuales fue aprobada y las condiciones de resguardo se ven afectadas en forma reiterada (03 ocasiones por campaña).
- Se compruebe el ingreso de mango con DMPV que no corresponde al productor, lugar de producción y exportador solicitante.
- Detecte cargamentos de mango sin contar con la DMPV
- Al incumplir sus responsabilidades establecidas en el presente procedimiento.

#### 6.5.8 Aprobación del funcionamiento de las plantas de tratamiento y empaque por las ONPF de los países importadores.

Las plantas de tratamiento hidrotérmico podrán gestionar ante el SENASA local, su aprobación por APHIS y el MAFF u otra Autoridad de la ONPF del país importador según corresponda, sólo después de haber obtenido el Certificado de Funcionamiento de la Planta de Tratamiento y Empaque emitido por el SENASA (REG-SCV/E-03) y en base al cronograma establecido.

El SENASA local entregará mediante una nota oficial al coordinador de APHIS e inspector MAFF, según corresponda, el Certificado de aprobación de la Planta de Tratamiento y/o Empaque, para que inicien la re - certificación y certificación de la planta respectivamente.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 30 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Para la aprobación de las Plantas de Tratamiento Hidrotérmico por inspectores de otras ONPF diferentes a APHIS y MAFF, el SENASA solicitará su aprobación, adjuntando copia del Certificado Fitosanitario y cuando corresponda remitirá la información de los códigos; así como, la carta de compromiso del interesado para solventar los gastos que demanda la visita técnica de los inspectores.

#### **6.5.9 Financiamiento de los inspectores de las ONPF.**

Cuando una ONPF del país importador, solicite realizar visitas o auditorías en origen, o la exportación demande un programa de Pre embarque, el usuario a través de APEM cubrirán los gastos que demande dichas actividades; para lo cual, la DSV deberá contar con la carta de compromiso del usuario para solventar estos gastos.

### **6.6 Certificación de centros de inspección**

#### **6.6.1 Presentación de solicitud para certificación de centros de inspección**

Las plantas empacadoras que requieran contar con un centro de inspección fuera del ámbito geográfico respecto a la ubicación de su planta, pueden registrar su centro de inspección ante la DE del SENASA local, presentando el formato correspondiente (Anexo 05 – solicitud 02) y adjuntando lo siguiente:

- Boleta de pago por concepto de inspección de Certificación de Plantas de Tratamiento y/o empaque, según la tasa establecida en el TUPA vigente del SENASA.
- Croquis de distribución y ubicación del centro de inspección.
- Relación de lugares de producción desde donde acopiará la fruta.

Con la finalidad de facilitar el control de la movilización de frutas de mango y cumplir con los planes de trabajo, será permitido a las empacadoras registrar un solo centro de inspección por zona.

#### **6.6.2 Inspección a los centros de inspección**

Recibida la solicitud para la certificación del centro de inspección, el ICV debe revisar el croquis presentado y verificará que la zona de almacenamiento cuente con piso de cemento pulido, además verificará que se cumpla los ítems g),h),i), j) del numeral 6.5.2.

#### **6.6.3 Otorgamiento de la Certificación**

Si cumple los requisitos fitosanitarios requeridos, el ICV recomendará su certificación a la DE del SENASA respectiva, para que emita el Registro: REG-SCV/E-03 asignándole un código.

Para la asignación del código, el ICV debe tomar nota que se mantiene el código de la empacadora y se incorpora la inicial de centro de inspección (CI) y el código de departamento donde se ubica el centro de inspección por ejemplo: Centro de Inspección de la planta empacadora “Campo Verde con Cod: 004-007-07, en la ciudad de Piura, su código será:

002-007-07-CI

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 31 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

002	Código de la Dirección Ejecutiva
007	Número Planta empacadora
07	Para las empacadoras que procesan exclusivamente mango
CI -PE	Letras iniciales de Centro de inspección de la <b>Planta Empacadora</b>

- a) El Certificado debe consignar claramente la razón social del centro de inspección y su relación con la planta empacadora.

#### 6.6.4 Validez de la certificación

La validez de la certificación del centro de inspección será únicamente durante la campaña de exportación indicada en el Certificado.

#### 6.6.5 Cancelación de la certificación de los centros de inspección

- Al comprobar que se acopia o mezcla fruta de mango de lugares de producción no certificados por el SENASA o se detecte la presencia de mangos rechazados procedentes de otros centros de inspección, empacadoras o plantas de tratamiento hidrotérmico.
- Se haya identificado la alteración o adulteración de algún documento oficial.
- Cuando el centro de inspección pierde las condiciones bajo las cuales fue aprobada.
- Se detecte el ingreso de cargamentos con **DMPV** que no pertenecen al lugar de producción para el cual fue emitido.

### 6.7 Inspección fitosanitaria de mango

#### 6.7.1 Presentación de la solicitud

El exportador que requiera el servicio de inspección fitosanitaria del envío, deberá presentar la solicitud de acuerdo al formato establecido (Anexo 05 – solicitud 03) con 24 horas de anticipación, ante la DE del SENASA local u oficinas instaladas dentro del ámbito de la jurisdicción. Esta solicitud deberá ser presentada en el horario establecido adjuntando:

- Boleta de pago por derecho a Inspección fitosanitaria.
- Copia del documento oficial donde se señale la información fitosanitaria requerida por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país importador.

Antes de continuar con el proceso de inspección del primer envío, el exportador o su representante entregará al SENASA el compromiso operacional firmado. A partir de esa fecha y en adelante, el exportador o su representante al momento que entrega la fruta para inspección, debe identificarse con el DNI y debe adjuntar por cada lote de fruta el correspondiente DMPV.

En la planta de empaque el ICV del SENASA verificará:

- Que la fruta se haya movilizado cumpliendo las especificaciones establecidas en el ítem 6.8.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 32 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Los datos de la solicitud y pagos efectuados a través del sistema, para proceder luego con la inspección fitosanitaria.

### 6.7.2 Verificación documentaria y de las condiciones de resguardo del envío.

#### a) **El lote de mango para ser inspeccionado requiere la DMPV**

La presentación de la DMPV es un requisito para proceder con la inspección fitosanitaria del mango. Ante la ausencia de este documento, el ICV de manera inmediata procederá con el rechazo del envío y ordenará su retiro inmediato de la planta, notifica a la planta empacadora y/o de tratamiento según corresponda.

#### b) **Detección de DMPV adulterado, falsificado o alterado**

Si existe la presunción o se detecta que la DMPV ha sido alterada o falsificada, la carga será rechazada. Se suspenderá las exportaciones desde el lugar de producción, hasta los resultados de una investigación que realice la SCV con apoyo de los órganos competentes del SENASA, pudiendo el lugar de producción o exportador, ser impedido de continuar con la exportación por el resto de la temporada de exportación.

#### c) **Eventualidades que se presentan en las condiciones de resguardo fitosanitario:**

- En caso de verificar rupturas de precintos de seguridad colocados por el SENASA de origen (centros de inspección o empacadoras), y siempre que los datos consignados en la documentación que ampara la carga se encuentre conforme, el IVC puede realizar una nueva inspección fitosanitaria; para lo cual el usuario debe solicitar un nuevo servicio. El ICV colocará sobre la documentación que acompaña el envío un sello “REQUIERE NUEVA INSPECCIÓN”.
- De encontrarse deficiencias (lonas descubiertas, sin precintos, etc.), la carga no debe ingresar a la empacadora, se tomará datos del volumen transportado para efectos de control de movilización de fruta y volumen de mango autorizado para la exportación. Toda la carga será rechazada y el usuario puede destinar la fruta al mercado nacional o a la industria de procesados.

### 6.7.3 Muestreo e Inspección fitosanitaria:

#### 6.7.3.1 **Muestreo:**

##### – **Para enviar a tratamiento hidrotérmico:**

El ICV tomará 01 fruta sospechosa de estar afectado por moscas de la fruta, por cada 6 jabas o cajas cosecheras de mango de capacidad de 19 a 20 Kg. netos c/u. o una fruta cada 240 frutas. En el muestreo también debe considerar la sospecha de otras plagas externas que pueden estar afectando la fruta.

##### – **Para otros destinos sin tratamiento:**

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 33 de 55
PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO ( <i>Mangifera indica</i> ) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN			

El ICV tomará la muestra entre el 1 al 2% de la fruta, por productor para la inspección fitosanitaria, cortando frutas sospechosas de tener moscas de la fruta. En el muestreo también debe considerar la sospecha de otras plagas externas que pueden estar afectando la fruta.

#### 6.7.3.2 Inspección fitosanitaria:

- a) **Para MF:** el ICV, durante el proceso de inspección realizará el corte de fruta en forma vertical y en 5 segmentos con relación al pedúnculo floral, con la finalidad de detectar estados larvales de moscas de la fruta.
- b) **Otras plagas:** el ICV debe dirigir la inspección fitosanitaria principalmente a las plagas reguladas por las ONPF (ver anexo 07), no existe tolerancia de plagas o insectos acompañantes en los envíos.
- c) De detectar una sola larva viva de mosca u otra plaga reglamentada por la ONPF del país importador, el envío será rechazado y el ICV generará el informe correspondiente y una comunicación múltiple vía electrónica a los demás ICV de la campaña, indicando el número de DMPV que respaldan la carga rechazada. Esta carga no podrá ser exportada como fruta fresca.
- d) Cuando no detecta la presencia de plagas reglamentadas, emitirá el Informe de Inspección para la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados (REG:SCV/E06).
- e) Si pasa al tratamiento de agua caliente, una copia de la **Orden de Tratamiento** será entregada al ICV de supervisión de tratamiento y otra será entregada al personal responsable de la planta.
- f) Para el caso de envíos a la República Popular de China, concluido el tratamiento, procederá la inspección visual del 1-2% del total del envío, orientados a la detección de las plagas reglamentadas.
- g) Para envíos a Japón, concluido el tratamiento, el ICV procederá a realizar la inspección visual del 5% del total del envío, pudiendo cortar 2 frutos, orientados a la detección estados vivos de *Ceratitis capitata*.

#### 6.7.4 Inspección Fitosanitaria para envíos con destino a países que no requieren del tratamiento hidrotérmico

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal	
		PRO-SCV-09	
	<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>	Página: 34 de 55

- a) Los envíos deben proceder de lugares de producción certificados por el SENASA y la inspección fitosanitaria se realizará al ingreso de la fruta a la empacadora y se tomarán frutas sospechosas para el corte de frutas que se realizará conforme a los ítem a, b, c, d, del I numeral 6.7.3.2.

## 6.8 Inspección del contenedor

La planta empacadora debe asegurar que los contenedores están limpios y libres de insectos, semillas de malezas, suelo, residuos vegetales y otros de insectos o contaminantes. El ICV verificará que estos requisitos se cumplan.

## 6.9 Movilización de frutas de mango

### 6.8.1 Movilización de lugar de producción certificado hacia la empacadora, planta de tratamiento y centro de inspección.

Debe ir acompañado con la DMPV debidamente firmado por productor o su responsable del lugar de producción, registrado ante el SENASA, indicando el número de su DNI.

Las frutas de mango que se movilizan hacia los destinos indicados, deben ser transportados en jabas de plástico o envases, en los cuales debe estar indicado el código del lugar de producción de origen de la fruta.

Será necesaria la colocación de precinto de seguridad a los medios de transporte, si la fruta se va a movilizar fuera del ámbito de producción o hacia otra región geográfica.

### 6.8.2 Movilización de fruta de mango inspeccionada en centros de inspección hacia la planta empacadora o de tratamiento.

La fruta debe ser movilizada en camiones cerrados y precintados por el SENASA, acompañados del informe de inspección fitosanitaria.

En la planta de empaque de destino, el ICV verificará el precinto y el Informe de Inspección y autorizará su ingreso a la planta de empaque.

### 6.8.3 Movilización de la fruta hacia el Puesto de salida

Los contenedores que trasladan fruta inspeccionada y precintados por el SENASA, serán verificados por el ICV del SENASA en el punto de salida, para obtener el Certificado Fitosanitario, según lo establecido.

Cuando se exporta a países con los cuales se ha firmado un Plan de Trabajo, por ningún motivo se debe romper o alterar los precintos colocados por el SENASA; estos solo serán abiertos (rotos) por los inspectores autorizados en el puerto de destino.

Si por algún motivo o circunstancia las autoridades competentes como ADUANAS, Policía Nacional u otras autoridades, requieren verificar el envío certificado, el interesado debe dar aviso inmediato al SENASA para

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 35 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

que el ICV verifique y garantice la integridad y condición fitosanitaria del envío. Cuando corresponda será coordinado con APHIS o el MAFF.

#### 6.10 Colocación del precinto de seguridad para movilización

Los medios de transporte que movilizan fruta, deben ser sellados con precintos de seguridad del SENASA en la(s) puertas y/o asegurando las mallas, según corresponda; evitando la apertura del mismo; esto aplica para envíos aprobados y para lotes que son movilizados hacia una planta empacadora ubicada en otro departamento.

Los precintos son colocados por un ICV del SENASA, los cuales no pueden ser retirados hasta que la carga haya sido verificada y autorizada por un ICV del SENASA; o cuando corresponda por la autoridad fitosanitaria en el puerto de arribo.

#### 6.11 Emisión del Certificado Fitosanitario

El Certificado Fitosanitario (**REG-SCV/E-07**) para la exportación se emite una vez que el envío ha cumplido todos los procesos y medidas fitosanitarias establecidos y se comprueba que el envío cumple los requisitos fitosanitarios, con su respectiva declaración adicional, según corresponda.

#### 6.12 Supervisión y Ejecución del tratamiento hidrotérmico

##### 6.12.1 Presentación de la solicitud

El usuario que requiera el servicio de tratamiento fitosanitario deberá presentar a la DE del SENASA local u oficinas instaladas dentro del ámbito de la jurisdicción, la solicitud respectiva en los horarios establecidos, adjuntando:

- Boleta de pago por derecho a Inspección fitosanitaria
- Copia del documento oficial donde se señale la información fitosanitaria requerida por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país importador.

##### 6.12.2 Verificación de las condiciones de la fruta antes de ingresar al tratamiento para envíos de mango a: EEUU, Chile, México, China, Nueva Zelanda y Japón.

- El ICV debe verificar la información en SIIMF indicada en la Orden de tratamiento y/o informe de inspección del lote antes del inicio del tratamiento.
- Solicitar el movimiento de la fruta a la planta de tratamiento con fines de trazabilidad.
- El ICV verifica:

País	Condiciones para iniciar el tratamiento hidrotérmico :
EEUU, Chile, México, China y Nueva Zelanda	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peso de fruta hasta 425 gramos, corresponde el tratamiento de 75 minutos.</li> <li>- Peso de fruta de 426-650 gr., le</li> </ul>

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal <b>PRO-SCV-09</b>	
		<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>

	corresponde el tratamiento de 90 minutos. <ul style="list-style-type: none"> <li>– T° agua no menor de 46.1 o set point establecido.</li> <li>– T° pulpa mínimo requerida es 21 °C ó la establecida durante la prueba de certificación.</li> <li>– Sensores calibrados</li> </ul>
<b>Japón</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Identificación de los calibres por tanque.</li> <li>– T° agua 47 °C</li> <li>– Sensores de pulpa calibrados.</li> <li>– Ubicación sensores de pulpa en el "Punto frio establecido.</li> <li>– Temperatura de pulpa de fruta medido al centro: 46°C.</li> </ul>

### 6.12.3 Verificación del funcionamiento de los equipos de la planta de tratamiento hidrotérmico antes del inicio del tratamiento hidrotérmico:

El ICV del SENASA verificará:

- Adecuado funcionamiento de la fuente de calor.
- Buena circulación del agua, y funcionamiento equipo registrador. Adecuado funcionamiento de propelas o agitadores (circulación del agua).
- Calibración de equipo de control con termómetro certificado y registro de temperatura.
- Agua limpia.
- Colocar contraseña sistema equipo de control.
- Adecuado nivel de agua para que la fruta quede sumergida a 10.2 cm.
- Las computadoras y microprocesadores en un recinto con control ambiental.

### 6.12.4 Supervisión del tratamiento hidrotérmico:

El ICV del SENASA deberá:

- Verificar el correcto funcionamiento del registrador de temperaturas.
- Verificar la temperatura del agua durante el tratamiento (mediante el termómetro de mercurio y el termómetro digital).
- Verificar e interpretar las gráficas y tiempo de exposición según el peso de la fruta de mango.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 37 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

- Verificar por lo menos una vez al día la calibración del registrador de la temperatura del equipo. El sistema de registro debe tener una precisión de más o menos 0.5°F (0.27°C) de la temperatura real observada.
- Verificar que el tratamiento se realice en los rangos establecidos en cada uno de los Planes de trabajo establecidos entre el SENASA y las ONPF de los países importadores y los requisitos fitosanitarios establecidos para la exportación de mango.
- Verificar constantemente el nivel del agua de los tanques de tratamiento, que la fruta este sumergida a 10.2 centímetros o más por debajo de la superficie del agua.
- Verificar el uso de agua limpia en el proceso.
- Verificar que los operadores de la planta de tratamiento hidrotérmico u encargados anoten en el registro gráfico la fecha y hora del tratamiento, número del tanque, número del tratamiento, ajustes de calibración (+/-0.5°F ó 0.27 °C), tiempo total del tratamiento y las temperaturas. Estas gráficas deben ser impresas y visadas por el operador de la planta de tratamiento.
- Anotar en el cuaderno de registros y ocurrencias la fecha de cambio de agua y los tratamientos aprobados y rechazados; las averías y reparaciones, así como cambios y modificaciones del tratamiento hidrotérmico ordenado.
- Llevar un registro de rechazos e incidentes antes, durante y después de los tratamientos, indicando lo motivos (REG-SCV/E-09).
- Otros que se especifican en los Planes de trabajo o requisitos fitosanitarios establecidos con las ONPF de los países importadores y el SENASA.

#### 6.12.5 Requerimiento del tratamiento hidrotérmico para mango a Japón

- La variedad Kent, es la única aprobada para su exportación a Japón.
- La supervisión de tratamiento a cargo del ICV del SENASA directamente supervisado por el inspector del MAFF.
- Que la temperatura de 3 frutas tomadas aleatoriamente en los tanques con agua a 47°C hayan alcanzado 46°C en el centro de la pulpa de la fruta. Mayor información ver Anexo 09.

#### 6.12.6 Requerimientos para aprobar el tratamiento hidrotérmico:

País	Condiciones requeridas para aprobar el tratamiento hidrotérmico:
<u>EEUU, Chile, México, China y Nueva Zelanda</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>T° de agua no menos de 46.1 °C o la T° establecida durante la certificación (temperaturas mínimas permitidas - set point establecido).</u></li> <li>- <u>T° pulpa mínimo 45 °C</u></li> <li>- <u>Registro de fin de tratamiento.</u></li> </ul>

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 38 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Tiempo correcto de tratamiento según peso del lote.</u></li> <li>– <u>Requerimiento de tiempo adicional de tratamiento, dependiendo de las necesidades de empaque.</u></li> </ul>
<b><u>Japón</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>T° de agua a 47 °C</u></li> <li>– <u>No descalibración sensores.</u></li> <li>– <u>T° pulpa 46 °C en los 3 sensores de pulpa</u></li> <li>– <u>Registro del inicio, durante y termino de tratamiento</u></li> </ul>

#### 6.12.7 Condiciones de resguardo de las frutas posterior al tratamiento hidrotérmico:

- a) Será requisito que los mangos tratados permanezcan en reposo a temperatura ambiente, como mínimo 30 minutos después del tratamiento en áreas de resguardo fitosanitario, luego puede someterse a enfriamiento con agua a temperaturas no menores de 21.1°C. Este requisito es solo para los envíos a EEUU; sin embargo, si en la planta se realizan tratamientos hidrotérmico de mango para ser destinados a diferentes países, las plantas deberán trabajar con las exigencias más estrictas de acuerdo a los parámetros establecidos durante la certificación y el ICV del SENASA verificará que éstos pueden ser cumplidos.

Para tratamientos de mango que han extendido el tiempo de inmersión en agua caliente de 75 a 85 minutos y de 90 a 100 minutos, es aceptable el enfriamiento con agua a temperatura de 21.1°C ó más, inmediatamente después del tratamiento.

- b) Una vez enfriada la fruta se puede dar inicio al empaclado.
- c) Al área de resguardo sólo podrá ingresar fruta que haya cumplido satisfactoriamente el tratamiento hidrotérmico. No se permitirá el ingreso o almacenamiento de fruta no tratada o tratada inadecuadamente a ésta área. La infracción será sancionada con el rechazo del cargamento y suspensión de la certificación de la empacadora y planta de tratamiento y retiro de los ICV.
- d) La fruta tratada, aprobada y empacada debe pasar inmediatamente a la zona de resguardo (cámara de frío) hasta su despacho.
- e) El área de resguardo deberá estar asegurada en todo momento para prevenir la infestación por moscas de la fruta u otras plagas o insectos contaminantes; así como evitar la mezcla de la fruta tratada

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 39 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

con la fruta no tratada. Se usarán candados o precintos controlados por ICV del SENASA y cuando corresponda por APHIS o MAFF, para evitar la entrada sin autorización sobre todo cuando el ICV no está presente en la planta de tratamiento y/ empaque.

### 6.13 Condiciones de resguardo de envases y embalajes

Los envases y embalajes deben estar libres de insectos para ingresar a las áreas de resguardo y ser utilizadas en el empaçado.

Las parihuelas y material de embalaje de madera deberán ceñirse a las disposiciones establecidas por las ONPF's de los países importadores, que hayan adoptado la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias NIMF 15 "Reglamentación de Embalaje de Madera en el Comercio Internacional" y las normas nacionales fitosanitarias establecidas para este fin.

Si el ICV detecta la presencia de otras plagas (por ejemplo: taladradores de madera o insectos acompañantes) en los envases y embalajes, dispondrá el cambio de embalaje, desinfestación de las áreas, entre otras medidas.

### 6.14 Empacado de las frutas

Considerando que cada ONPF ha establecido precisiones en las condiciones del empaçado, el ICV verificará que éstas se realicen de manera correcta para cada país a donde se exporta. No está permitido el uso de cajas con sellos distintos para un país que no corresponde.

El ICV verificará que se cumpla lo siguiente:

**EEUU:** cada caja de fruta aprobada y tratada la siguiente leyenda:  
 "Treated with hot water by APHIS-USDA" y se consigne el código de la empacadora, asignado por APHIS.

**Nueva Zelanda:** las cajas lleven la siguiente leyenda:  
 "Treated with hot water by SENASA Perú".

**Chile:** verificará que usen cajas de cartón aprobadas donde se indique el calibre de los mangos y que cuente con unos sellos de 5 x 8 cm para identificar que los envases son para Chile con la siguiente información: nombre de la especie, empacadora autorizada (nombre o código establecido en registro SENASA), nombre del productor y provincia de origen. Además la siguiente leyenda:  
 "Mango de Exportación a Chile tratado, SENASA Perú".

**Argentina:** las cajas deben tener sello con el texto:  
 "Mango de Exportación a Argentina tratado, SENASA Perú".

**México:** la información a ser colocadas en las cajas será el siguiente:  
 "Mango de exportación a México, tratado SENASA-PERU".

**República Popular de China:** la información a ser colocadas en las cajas será el siguiente:

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal <b>PRO-SCV-09</b>	
		PROCEDIMIENTO: <i>CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	<b>Revisión:</b> <b>01</b>

*Production place (Departament)*  
*Orchard name or it's registered number*  
*Packinghouse name or it's numer registered,*  
*Treated with hot water*  
*"Exported to the People's Republic of China"*

### **Japón:**

Las cajas deberán ser de un material que no permite la penetración de moscas de la fruta; si existe aberturas en la caja éstas deben ser selladas con mallas contra insectos cuyo orificio debe ser menor de 1.6 mm.

- Que la fruta fresca este cubierta con envoltura en el empaque.
- Que los orificios del empaque estén tapados con la malla.
- Que el empaque o el bloque de empaques estén cubiertos totalmente por la malla.
- El texto de la etiqueta debe indicar:

<b><u>MANGO DE EXPORTACION A JAPON- TRATAMIENTO CON AGUA CALIENTE</u></b>	
- <b><u>Código/Nombre del LUGAR DE PRODUCCION</u></b>	: _____
- <b><u>Código/Nombre de la EMPACADORA</u></b>	: _____
- <b><u>Código/Nombre del DEPARTAMENTO</u></b>	: _____
<b><u>SENASA PERU</u></b>	

### **6.15 Precintado de los contenedores**

Los contenedores con envíos destinados a Chile, Nueva Zelanda, República Popular China, Japón y México deberán ser cerrados con el precinto del SENASA, al momento de su despacho.

Los contenedores de mango para exportación a EEUU, son precintados por SENASA con precintos de APHIS.

El medio de transporte debe ser precintado y dependiendo del tipo de transporte colocará de 1 ó más precintos oficiales según convenga, de tal manera que el envío quede asegurado.

Si por accidente del vehículo de transporte, hubiera necesidad de trasladar la fruta a otro contenedor, solo se hará bajo la autorización previa y supervisión del ICV en coordinación con el inspector APHIS o SENASA, según corresponda.

Para envíos aéreos con destino a EEUU, Chile, Nueva Zelanda y República Popular de China, cada pallet será tratado como una unidad y deberán ser protegidos con mallas mosquiteras y precintados. Asimismo, irán acompañados del Informe de inspección para la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados (REG:SCV/E06) indicando los precintos colocados a cada unidad. En el punto de salida se emitirá el Certificado Fitosanitario.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 41 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Para envíos a Japón las cajas deberán ser de un material que no permitan la penetración de moscas de la fruta y las aberturas deben ser colocadas con mallas cuyo orificio debe ser menor de 1.6 mm contra insectos. Todos los pallets de envíos aéreos y marítimos con destino a Japón, deben estar cubiertos totalmente por la malla y precintando individualmente.

Los envíos de mango para otros destinos que no requieren el tratamiento hidrotérmico y van a ser enviados por vía aérea, serán precintados en origen y el certificado fitosanitario emitido en el puerto de salida.

## 6.16 Emisión del Certificado Fitosanitario

El Certificado Fitosanitario es emitido por el ICV autorizado del SENASA.

El Certificado Fitosanitario puede ser emitido a máquina o manuscrito, correspondiendo en este último caso la letra legible, color de tinta azul en un solo tono y tipo de letra.

El idioma para el llenado de información en el Certificado es el español o inglés para países con diferente idioma oficial; si hubiera requerimiento de la ONPF del país importador, para ser llenado en el idioma requerido podrá ser realizado siempre que se haya autorizado a través de la DSV.

El Certificado Fitosanitario, será entregado por el ICV del punto de salida, una vez concluida la verificación del precinto de seguridad y las condiciones de resguardo fitosanitario. Para los envíos sujetos a cumplimiento de planes de trabajo y requisitos de colocación de precintos por la ONF del país importador, el Certificado Fitosanitario, puede ser entregado en la planta empacadora.

El ICV debe asegurar que el usuario receptor del Certificado Fitosanitario, firme la conformidad de la recepción de dicho documento, indicando el nombre y apellido, documento de identidad, fecha y hora.

### 6.16.1 Consignación de información adicional en el Certificado Fitosanitario

La información adicional que se consigne en los CFE dependerá de los acuerdos suscritos con las ONPF de los países importadores o a los requisitos fitosanitarios establecidos por ellos.

**a) Para envíos a Chile:**

“Producto Sometido a Tratamiento Hidrotérmico, conforme al Plan de Trabajo SAG-SENASA

**b) Para envíos a EEUU:**

El Plan de Trabajo no obliga a la emisión del Certificado Fitosanitario de Exportación, pues es opcional, puede ser emitido a solicitud del usuario.

**c) Para los envíos a Nueva Zelanda:**

Debe incluir la siguiente información adicional solo en idioma inglés:

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 42 de 55
PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO ( <i>Mangifera indica</i> ) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN			

“The mangoes in this consignment have been treated in accordance with Appendix number two of the bilateral quarantine arrangement between the New Zealand Ministry Of Agriculture and Forestry and the Peru Ministerio de Agricultura Servicio Nacional de Sanidad Agraria, concerning the access of host material of fruit fly species of economic significance into New Zealand from Peru”

“El mango de este embarque, ha sido tratado en acuerdo al Apéndice 2 del Acuerdo Bilateral de Cuarentena entre el Ministerio de Agricultura y Forestaría de Nueva Zelanda y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Ministerio de Agricultura del Perú, concerniente al ingreso de material hospedante de moscas de la fruta de significancia económica en Nueva Zelanda, desde el Perú”.

**d) Para envíos a México:**

“El envío de esta fruta está libre de *Ceratitis capitata*, *Anastrepha obliqua* y *Anastrepha serpentina*”.

**e) Para envíos a La República Popular China:**

“*The consignment is in compliance with requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Mango from Peru to China, and is free from the quarantine pests of concern to China*”.

“*El envío se encuentra en conformidad con los requisitos descritos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Mango de Perú a China, y se encuentra libre de plagas de interés cuarentenario para China*”.

**f) Para envíos a Japón:**

- La fruta de mango fresco ha sido tratada y está libre de *Ceratitis capitata* (*Mosca del Mediterráneo*).
- La fruta ha recibido tratamiento hidrotérmico

**6.17 Disposiciones complementarias**

La aplicación de los procedimientos aquí establecidos no exceptúan del cumplimiento de otras disposiciones emanadas por la DSV.

Los aspectos técnicos estipulados para el tratamiento hidrotérmico se efectuarán en base a lo indicado en los Planes de trabajo suscritos con las ONPF de los países importadores o requisitos fitosanitarios establecidos y los que el SENASA establezca.

La DSV a través de la Subdirección de Cuarentena vegetal SCV, será la encargada de supervisar la aplicación y el cumplimiento de estos procedimientos, sin perjuicio de las funciones propias del Órgano de Control Institucional.

Anotar en el Informe de observaciones e Incidentes (REG-SCV/E-09), cualquier eventualidad surgida en el proceso y que esté fuera de los alcances del Plan de Trabajo y los procedimientos descritos, el mismo que servirá para

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 43 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

ser analizado por el Coordinador de Campaña de Exportación al final de la campaña de exportación. .

## 7 REGISTROS

REG-SCV/E-01	Informe de inspección fitosanitaria para productos vegetales
REG-SCV/E-02	Informe de inspección para la certificación de centros de inspección, empacadoras, plantas de tratamiento y empaque para productos vegetales de exportación.
REG-SCV/E-03	Certificado de Planta de Tratamiento y/o Empaque, Centro de Inspección.
REG-SCV/E-04	Informe de Inspección para la Certificación del Lugar de producción.
REG-SCV/E-05	Certificado de Lugar de Producción con fines de exportación.
REG-SCV/E-06	Informe de inspección para la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados para la exportación o reexportación.
REG-SCV/E-07	Certificado Fitosanitario
REG-SCV/E-08	Orden de tratamiento
REG-SCV/E-09	Informe de Incidencias, observaciones y anomalías.
REG-SCV/E-12	Informe de actividades de supervisión.
REG-SCV/E-13	Resumen de supervisiones efectuadas.
REG-SMFPF-07	Declaración Jurada de Productores.

La disponibilidad de los registros se encuentran en la página web del SENASA, [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe) en la siguiente ruta: Sanidad Vegetal/Cuarentena Vegetal/Manuales de procedimiento.

## 8 ANEXOS

ANEXO – 05	Modelos de solicitudes.
Solicitud 01	Solicitud para la Certificación Fitosanitaria de Lugar de Producción.
Solicitud 02	Solicitud para la Certificación de Plantas de Tratamiento y/o Empaque o Centro de Inspección.
Solicitud 03	Solicitud para la certificación de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados para la exportación o reexportación
Solicitud 04	Solicitud de modificación, addendum, nuevo certificado o copia certificada del Certificado Fitosanitario de exportación o reexportación.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 44 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

ANEXO – 06	Declaración de movimiento de productos vegetales (DMPV) con fines de exportación.
ANEXO – 07	Requisitos Fitosanitarios de los países importadores.
ANEXO – 08	Protocolo de requisitos fitosanitarios para la exportación de mango de la variedad Kent a Japón.
ANEXO – 09	Sobre el método de investigación del equipo de tratamiento hidrotérmico del mango fresco variedad Kent del Perú ((21Sho-An No.11580 -29 de enero de 2010).
ANEXO – 10	Registro de información en el Informe final de la campaña de exportación.
ANEXO – 15	Compromiso operacional del exportador, planta empacadora y productor.
ANEXO – 16	<u>Flujograma del proceso de exportación de mango</u>

La disponibilidad del anexo 05 y 06 se encuentran en la página web del SENASA, [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe) en la siguiente ruta: Servicios en línea/Descarga de formatos en blanco/Formatos de Sanidad Vegetal/Exportaciones.

La disponibilidad de los anexos 15 y 16 se encuentran en la página web del SENASA, [www.senasa.gob.pe](http://www.senasa.gob.pe) en la siguiente ruta: Sanidad Vegetal/Cuarentena Vegetal/Manuales de procedimiento.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 45 de 55
PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO ( <i>Mangifera indica</i> ) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN			

### ANEXO 07

#### Requisitos fitosanitarios para la exportación de mango

País(es) principales	Requisito fitosanitario	Plagas reguladas:
República Popular China	Plan de Trabajo que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación de lugares de producción, empacadoras y plantas de tratamiento.</li> <li>- Tratamiento de los mangos con agua caliente a temperatura de agua 46.1 °C.</li> <li>- Etiquetado</li> <li>- CF con declaración adicional e información sobre el tratamiento realizado.</li> </ul>	<i>Anastrepha fraterculus</i> (Wiedemann), <i>Ceratitis capitata</i> (Wiedemann), <i>Anastrepha obliqua</i> (Macquart), <i>Anastrepha distincta</i> (Greene), <i>Anastrepha serpentina</i> (Wiedemann), <i>Anastrepha striata</i> Schiner, <i>Selenaspidus articulatus</i> Morgan, <i>Fusarium moniliforme</i> var. <i>Subglutinans</i>
EE.UU	Plan de Trabajo que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación de lugares de producción, empacadoras y plantas de tratamiento</li> <li>- Tratamiento de los mangos con agua caliente a temperatura de agua 46.1 °C.</li> <li>- Etiquetados</li> </ul>	<i>Ceratitis capitata</i> , <i>Anastrepha fraterculus</i> ,
Mexico	Plan de Trabajo que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación de lugares de producción, empacadoras y plantas de tratamiento</li> <li>- Tratamiento de los mangos con agua caliente a temperatura de agua 46.1 °C.</li> <li>- Etiquetado</li> <li>- CF con declaración adicional e información sobre el tratamiento realizado.</li> </ul>	<i>Ceratitis capitata</i> y <i>Anastrepha fraterculus</i> .

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal <b>PRO-SCV-09</b>	
		<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	

País(es) principales	Requisito fitosanitario	Plagas reguladas:
Chile	Plan de Trabajo que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación de lugares de producción, empacadoras y plantas de tratamiento</li> <li>- Plan de Trabajo que incluye: Tratamiento con agua caliente a temperatura de agua 46.1 °C.</li> <li>- Etiquetados</li> <li>- CF con declaración adicional e información sobre el tratamiento realizado.</li> </ul>	<i>Ceratitis capitata y Anastrepha fraterculus.</i>
Nueva Zelanda	Plan de Trabajo que incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación de lugares de producción, empacadoras y plantas de tratamiento</li> <li>- Tratamiento de los mangos con agua caliente a temperatura de agua 46.1 °C.</li> <li>- Etiquetados</li> <li>- CF con declaración adicional e información sobre el tratamiento realizado.</li> </ul>	<i>Ceratitis capitata y Anastrepha fraterculus.</i>
Japón	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura pulpa de fruta 46°C y temperatura de agua 47°C.</li> <li>- Etiquetados</li> <li>- CF con declaración adicional e información sobre el tratamiento realizado.</li> </ul>	<i>Ceratitis capitata</i>
Canadá	Certificación de lugares de producción y empacadoras, inspección, sellado y CF	Libre de plagas
Países Europeos	Certificación de lugares de producción y empacadoras, inspección, sellado y CF	Libre de plagas
Otros	Según requisito fitosanitario de la ONPF del país importador y el SENASA	Libre de plagas

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 47 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

## ANEXO 08

### PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACION DE MANGO DE LA VARIEDAD KENT A JAPON

La certificación fitosanitaria para la exportación de mango de la variedad Kent con destino a Japón, se realiza en cumplimiento de la legislación fitosanitaria vigente del Perú y en cumplimiento a la regulación del Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesquería-MAFF de Japón.

Las actividades del proceso de certificación fitosanitaria será realizado por el ICV del SENASA y serán supervisadas por el ICV del MAFF.

#### 1. Aspectos que se considera para la exportación de mango Kent a Japón

- 1.1. Nombre del producto regulado: *Mangifera indica* Variedad Kent.
- 1.2. Plaga regulada: *Ceratitis capitata* (mosca mediterránea).
- 1.3. Requisitos para la exportación:
  - Inspección de la instalación de tratamiento y la empacadora.
  - Certificación de lugar de producción.
  - Tratamiento fitosanitario
  - Envases y etiquetado
  - Emisión del Certificado Fitosanitario
  - Inspección fitosanitaria al ingreso a la empacadora
  - Inspección pos-tratamiento
- 1.4. Acciones en el punto de ingreso (en la importación)

#### 2. Responsabilidades del productor y exportador

- Mantener baja población de moscas de la fruta en los lugares de producción.
- Solicitar al SENASA la certificación de los lugares de producción desde donde se exportará la fruta a Japón.
- Implementar las acciones de resguardo fitosanitario en la empacadora.
- Efectuar pruebas preliminares del tanque de tratamiento y presentar ante el SENASA y el MAFF, con la seguridad de estar debidamente preparado.
- Solicitar al SENASA la inspección de la instalación de tratamiento y la certificación de la empacadora.
- Mantener los códigos asignados por el SENASA tanto a la empacadora y lugar (es) de producción, los cuales deben estar correctamente colocados en las cajas de exportación.
- Mantener las áreas de trabajo libres de insectos contaminantes, especialmente de *Ceratitis capitata*.
- Asegurar que las cajas lleven los sellos o stickers, con los datos requeridos y colocados en el lugar correspondiente.
- Procesar la fruta en los horarios establecidos.

#### 3. Desarrollo de las actividades:

##### 3.1 Certificación de lugares de producción

El ICV seguirá el mismo procedimiento oficial para la certificación, codificación y suspensión o cancelación del lugar de producción, establecido por el SENASA mediante Resolución Directoral N° 402-AG-2006-SENASA-DDF y los procedimientos actualizados.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 48 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

### 3.2 Certificación de la empacadora

- Debe ser un recinto cerrado a prueba de insectos, con mallas contra insectos, incluido el techo, de doble puerta, cortinas de aire, piso de cemento u otro material. La empacadora debe estar conectada a la instalación de tratamiento.
- El lugar debe ser exclusivamente para el empaque de los mangos frescos tratados.
- El interior de la instalación debe ser esterilizado cada año cuando comience a ser utilizado y también cada cuando sea necesario.

### 3.3 Prueba de certificación de la instalación del tratamiento

El ICV del SENASA y MAFF, llevarán el proceso sobre el método de inspección del equipo de tratamiento hidrotérmico del mango fresco variedad Kent del Perú (21Sho-An No.11580 -29 de enero de 2010)

### 3.4 Codificación de la empacadora e instalación de tratamiento

Verificada las condiciones requeridas de la empacadora y aprobado el paso 3.3, el ICV del SENASA recomienda la certificación de la empacadora a la DE del SENASA y se emite un código.

Las empacadoras e instalaciones de tratamiento en funcionamiento que ya cuentan con certificación del SENASA para procesar fruta tratada de mango, serán evaluadas nuevamente para verificar su actual situación y de estar conforme a los requisitos establecidos por el MAFF, serán autorizadas a utilizar el código ya asignado, para iniciar las exportaciones a Japón.

### 3.5 Inspección de la Instalación de tratamiento

La instalación para el tratamiento debe cumplir los siguientes requisitos:

1. El equipo para elevar la temperatura de la fruta debe utilizar el método de inmersión en agua térmica.
2. Debe estar instalado el equipo de autoregistro de la temperatura.
3. El equipo de autoregistro de la temperatura debe ser capaz de medir la temperatura del agua tanto como la del centro de las frutas colocadas en las jabas.
4. Debe tener el tanque de tratamiento de agua térmica que mantenga la temperatura.

#### 3.5.1 Inspección de la instalación de tratamiento y el lugar de empaque por parte de los ICVs del MAFF y SENASA, para exportar a Japón

Antes de iniciar la exportación, el ICV del MAFF inspeccionará la instalación de tratamiento y la empacadora para ver si cumple con los requisitos establecidos en los puntos 3.2 y 3.4. Esta actividad se realizará antes del uso de la instalación de tratamiento y la empacadora para destinar mangos a Japón. Además, el ICV del MAFF podrá realizar la inspección en cualquier momento que considere necesario.

Esta inspección la realizará de manera conjunta con el ICV del SENASA, con la que se define la aprobación de la instalación del tratamiento y la empacadora.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 49 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

### 3.5.2 Tratamiento fitosanitario del mango

- Requerimientos del agua: Temperatura a 47°C
- Requerimiento de temperatura de la pulpa : 46°C
- Agua limpia (bajo parámetros de tratamiento del Ministerio de Salud).

### 3.5.3 Supervisión del tratamiento

Se realiza de manera conjunta entre el experto de Japón y SENASA, para comprobar que:

- a) Las frutas para el tratamiento deben estar por debajo de los 10cm de la superficie de agua del tanque.
- b) La correcta ubicación de los puntos de medición de la temperatura del centro de la fruta fresca.
- c) La exactitud del termómetro antes del tratamiento.
- d) La temperatura del centro de las tres frutas seleccionadas de las jabas hayan llegado a 46°C y en agua 47 °C del tanque de tratamiento seleccionado.

### 3.6 Empaque (envases) y empacadora (sitio de empaque):

#### 3.6.1 Envases.

Las cajas deberán ser de un material que no permite la penetración de moscas de la fruta y las aberturas deben ser colocadas con mallas cuyo orificio debe ser menor de 1.6 mm contra insectos, o;

- Que la fruta fresca este cubierta con envoltura en el empaque.
- Que los orificios del empaque estén tapados con la malla.
- Que el empaque o el bloque de empaques estén cubiertos totalmente por la malla.

#### 3.6.2 Etiquetados de las cajas

Los sellos de las cajas y bloque de cajas serán verificadas por el ICV del SENASA.

El etiquetado debe ser colocado en la parte visible como al costado de la caja con un tamaño que permita su fácil verificación.

### 3.7 Inspección del envío pos tratamiento

El ICV del SENASA inspeccionará el 5% de las cajas del mango fresco, en la zona de cuarentena, en la línea de trabajo, pudiendo cortar dos (2) frutas de mangos muestreados al azar. Esta inspección será efectuada en presencia del ICV del MAFF, o bajo su autorización cuando esté ausente. Esta inspección confirmará la inexistencia de los insectos regulados vivos, especialmente de mosca del mediterráneo.

En el caso que se descubra estados inmaduros vivos de *Ceratitis capitata*, los ICVs del SENASA y el MAFF investigaran la causa de su existencia con apoyo del SENASA local y cuando sea necesario con la Subdirección de Cuarentena vegetal -SCV. Se suspenderá los tratamientos hasta que se aclare la causa.

### 3.8 Embarque

El envío tratado debe ser embarcado en contenedores limpios y dependiendo del envío podrá ser sellado (precintado) cada pallet individual o el contenedor. Será coordinado con el ICV del MAFF

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal <b>PRO-SCV-09</b>	
		<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 50 de 55

### 3.9 Expedición del Certificado Fitosanitario

Debe ser emitido por el ICV, al término del proceso de certificación fitosanitaria. Debe contener los siguientes datos como declaración adicional:

- La fruta de mango fresco ha sido tratada y está libre de *Ceratitis capitata* (Mosca del Mediterráneo).
- La fruta ha recibido tratamiento hidrotérmico

El ICV debe incluir en el Certificado Fitosanitario, los datos de tratamiento hidrotérmico en los recuadros que corresponde a tratamiento.

Indicar el número de precinto de seguridad en el caso de ser el contenedor el que corresponde a la colocación de precinto de seguridad.

El experto MAF visará el Certificado Fitosanitario, después de confirmar el tratamiento realizado y verificar la inexistencia de *Ceratitis capitata*, en el envío.

### 3.10 Embarque hacia Japón

Puede ser realizada vía aérea o marítima, en ambos casos cada pallet debe ser cubierto con malla contra insectos conforme se indica en el numeral 3.2.6.

### 3.11 Acciones en el punto de ingreso

- La inspección de importación se realizará en el puerto de ingreso a Japón, donde verificarán los aspectos fitosanitarios de las frutas frescas y el documento que lo certifica.
- El experto del MAFF ordenará la destrucción o la devolución de la fruta fresca que no tiene el CF, las que no fueron inspeccionadas por el experto del MAFF, las que no tienen el sello en las cajas, las que incumplen el procedimiento de empaquetado y etiquetado o en caso que el empaque está abierto o roto.

En caso que se descubra *Ceratitis capitata*, el ICV del MAFF dispondrá:

- La destrucción o devolución de los envíos.
- Suspender la inspección de importación hasta que descubra la causa de la existencia de *Ceratitis capitata*, tras la investigación conjunta con el SENASA.

**Modelo de la indicación del etiquetado:**

Las dimensiones de los sellos/timbre deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo ó más.

<b>MANGO DE EXPORTACION A JAPON- TRATAMIENTO CON AGUA CALIENTE</b>	
• Código/Nombre del LUGAR DE PRODUCCION	: _____
• Código/Nombre de la EMPACADORA	: _____
• Código/Nombre del DEPARTAMENTO	: _____
• Código/Nombre del PRODUCTOR	: _____
<u>SENASA -PERU</u>	

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 51 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal y costado de la caja

Cada empacadora deberá contar con 2 sellos/timbres que deberán estar bajo el resguardo del ICV del SENASA asignado a la planta.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 52 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

## ANEXO 09

### **SOBRE EL MÉTODO DE INVESTIGACIÓN DEL EQUIPO DE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO DEL MANGO FRESCO VARIEDAD KENT DEL PERÚ (21Sho-An No.11580 -29 de enero de 2010)**

### **NORMA PARA EL INGRESO DE MANGO DE LA VARIEDAD KENT A JAPÓN.**

Referente a la fruta arriba mencionada, se ha levantado su importación, estableciendo las normas del mango fresco variedad Kent del Perú por el Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF), de fecha 29 de enero de 2010 (Notificación No.243 del MAFF), así como los Reglamentos detallados de la protección de plantas sobre mango fresco variedad Kent del Perú (21Sho-An No.11092, en adelante Reglamentos detallados).

De ahora en adelante, para una exportación de dicho mango fresco al mercado japonés, se requiere hacer una investigación por parte de las autoridades de protección de plantas de su país para verificar que las instalaciones de tratamientos hidrotérmicos cumplen con las condiciones indicadas en el Artículo 1° de los Reglamentos detallados.

Se menciona en la hoja aparte los puntos que se debe atender cabalmente en los métodos de investigación a los equipos de tratamiento hidrotérmico y tratamientos de desinfección del producto destinados al mercado japonés. Se solicita efectuar dicha investigación y tratamientos de acuerdo con la mencionada hoja.

Se acuerda que las investigaciones, tratamiento de desinfección y la verificación de producto para la exportación se llevarán a cabo con la presencia de los expertos japoneses.

#### **Traducción no oficial**

Las autoridades de protección de plantas del Perú investigarán, como regla general todos los años, los ítems mencionados en el artículo 1 y 2, antes del inicio de uso y en el momento de reparación del equipo de tratamiento hidrotérmico, con el propósito de confirmar si dicho equipo de mango fresco variedad Kent del Perú cumple con las condiciones indicadas en el Artículo 1° de Reglamentos detallados de la protección de plantas sobre mango fresco variedad Kent del Perú (21Sho-An No.11092 del 29 de enero de 2010, notificación del Director de Bureau de Asuntos de Seguridad, en adelante Reglamentos detallados).

El tratamiento de desinfección de dichas frutas destinadas a Japón será efectuado de acuerdo con el ítem 3 abajo indicado, sin perjuicio de artículo 4 de los Reglamentos detallados.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 53 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

Se acuerda que los expertos japoneses participarán en la ejecución de dichas investigaciones y verificación de tratamientos de desinfección.

### 1. Calibración de los sensores

La calibración de los sensores de temperatura para la fruta y el agua que se usan en el ensayo, se verificará de acuerdo con los siguientes métodos. Dicha calibración se llevará a cabo más de una vez al mes, debido a que existe la posibilidad de ser producida la diferencia durante la época de exportación.

- (1) Todos los sensores se sumergen en el agua manteniendo a 47.0 C° el equipo de tratamiento hidráulico o piscina isotérmico, usando un termómetro estándar para medir la temperatura del agua.
- (2) Si el sensor cuenta con la capacidad de arreglo en la indicación de la temperatura del sensor del registrador, cada uno de sensor se ajusta a 47.0C°.
- (3) Se registra la temperatura 3 veces en cada 5 minutos a través del registrador de temperatura.
- (4) Se decide un factor de corrección con la temperatura, la cual se indica más de dos veces de las 3 veces de medición la misma cifra de los sensores de temperatura. En caso de que el sensor indica 3 veces diferentes cifras, se hará 2 veces más la medición. Se decide el factor de corrección por la temperatura que se coincide más de dos veces y se calibran todos los sensores.
- (5) En caso de que el resultado de la medición del sensor en (4) supere a 47.0°C±0.3°C; o indique 5 cifras diferentes, dicho sensor no será usado.

### 2. Running Test en el equipo del tratamiento hidrotérmico

Con el propósito de determinar el sitio donde sube mínimo la temperatura, en donde se colocan los sensores de temperatura de las frutas durante la verificación de desinfección, se lleva a cabo el Running Test de acuerdo con las formas indicadas en las siguientes puntos entre (1) y (7).

Se puede entender que las frutas utilizadas en dicha prueba haya terminado el tratamiento de desinfección, siempre y cuando cumple con las normas del tratamiento.

- (1) Se toma la temperatura del agua en el equipo para el tratamiento hidrotérmico. Cuando está colocado más de un sensor en el equipo, se usa el sensor que indica la temperatura la más inferior.
- (2) Se verifica que el agua del equipo para el tratamiento hidrotérmico tiene 47.0°C.
- (3) Se escogen más de 9 frutas grandes para el tratamiento. Los sensores de fruta se colocan dentro de estos mangos y se sellan con la cinta impermeable para evitar el ingreso del agua durante el tratamiento.
- (4) Se colocan los mangos con el sensor de fruta en la parte superior, medio e inferior de la salida y la entrada de agua y al centro de la caja de frutas. En caso del tratamiento con más de una caja al mismo tiempo, se colocan los mangos con el sensor de frutas en la parte superior, medio e inferior del lado de la salida de agua de la caja colocada en la parte de la salida de agua, de la entrada de agua de la caja puesta en la parte de la entrada de agua y del medio de la caja colocada en el medio.
- (5) Con el registrador de temperatura se registra el resultado de medición de

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 54 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

todos los sensores cada 5 minutos máximo.

- (6) Las frutas colocadas en las cajas se sumergen hasta 10cm debajo de la superficie del agua del equipo de tratamiento hidrotérmico.
- (7) Después de verificar que todos los sensores de fruta alcanza 46.0°C, se identifica la posición del mango con el sensor de fruta que indica la situación en que más difícil de subir la temperatura.

### 3. Verificación del tratamiento de desinfección de las frutas para el Japón

Se verifica que el tratamiento de desinfección de las frutas para el Japón cumple con las siguientes normas.

- (1) Los sensores de fruta se colocan en los mangos grandes de las frutas a tratar.
- (2) El peso total de las frutas colocadas en la(s) caja(s) será menos del peso establecido en el Running test.
- (3) Las frutas con el sensor se coloca en donde demoró más tiempo al alcanzar al 46.0°C.

	<b>DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL</b>	Subdirección de Cuarentena Vegetal PRO-SCV-09	
		<b>Revisión:</b> <b>01</b>	<b>Página:</b> 55 de 55
<i>PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE MANGO FRESCO (Mangifera indica) DESTINADO A LA EXPORTACIÓN</i>			

## ANEXO 10

### REGISTRO DE INFORMACION EN EL INFORME FINAL DE LA CAMPAÑA DE EXPORTACION

- Nombre de los exportadores e importadores.
- Volumen exportado expresado en T.M. y número de cajas y variedad, dato semanal.
- Destino, puerto de embarque.
- Número de lugares de producción certificados.
- Número de plantas de tratamiento y empaque inspeccionado aprobados y no aprobados.
- Número de empacadoras y centros de empaque aprobados y no aprobados.
- Número de los Certificados Fitosanitarios de Exportación emitidos.
- Numero de tratamientos cuarentenarios realizados y los rechazados.
- Número de rechazos efectuados por plantas empacadoras.
- Problemas identificados durante el proceso de exportación, Incidentes ocurridos, problemas identificados con las plantas etc.
- Plagas interceptadas durante el proceso de certificación del envío.
- Plagas interceptadas en áreas de resguardo.
- Relación del personal que laboró en la campaña.
- Recomendaciones para la próxima campaña (de carácter técnico y administrativo)