

Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones desde el noroeste argentino hacia la parte continental de los Estados Unidos bajo Systems Approach

Fecha efectiva: [17 de agosto del 2017]

DRAFT

Resumen

El presente Plan de Trabajo Operacional (PTO, por su sigla en español) fue desarrollado conjuntamente por el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS, por su sigla en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por su sigla en inglés) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) de la Argentina.

El PTO detalla las medidas fitosanitarias requeridas para la producción, el empaque, el resguardo, el tratamiento (si corresponde), la certificación de exportación y el envío de limones frescos (*Citrus limon* (L.) Burm. F.) hacia la parte continental de los Estados Unidos conforme a los reglamentos que regulan dicha importación. Incluye las obligaciones y responsabilidades de cada participante, las medidas de mitigación de plagas necesarias para garantizar la integridad de los productos exportados hacia la parte continental de los Estados Unidos desde el noroeste argentino (provincias de Catamarca, Jujuy, Salta y Tucumán) y la protección contra la introducción accidental de plagas de interés cuarentenario a través de esta vía. Se proporcionarán explicaciones técnicas, según corresponda, con el fin de garantizar que todas las partes entiendan los fundamentos biológicos de las acciones solicitadas.

Este programa implementa las políticas del APHIS para los Programas Transnacionales. Al ser signatarios de este acuerdo, se debe cumplir con las instrucciones aquí estipuladas, a menos que los Programas Transnacionales del APHIS aprueben previamente la desviación de éstas, la cual será registrada por escrito. El presente PTO entrará en vigencia al momento de su firma y se mantendrá vigente hasta que las partes aprueben y firmen un nuevo PTO. Se autorizará la exportación una vez que se cumplan todos los requisitos de este PTO y luego de que el SENASA de la Argentina o el APHIS realicen las verificaciones correspondientes.

En representación de los Estados Unidos:

Osama El-Lissy
Administrador adjunto
USDA – APHIS –Protección Vegetal y Cuarentena

Fecha

En representación de la Argentina:

Diego Quiroga
Director Nacional
Dirección Nacional de Protección Vegetal - SENASA

Fecha

En representación de COPEXEU:

Roberto Gregori

Fecha

1 Perspectiva del programa

1.1 Productos incluidos en este programa:

1.1.1 Limones frescos (*Citrus limon*) hacia los Estados Unidos desde el noroeste argentino (provincias de Catamarca, Jujuy, Salta y Tucumán).

1.2 Plagas reglamentadas:

1.2.1 *Brevipalpus californicus* (Banks)

Brevipalpus chilensis Baker

Brevipalpus obovatus Donnadieu

Brevipalpus phoenicus (Geijskes)

Ceratitidis capitata (Wiedemann)

Cryptoblabes gnidiella (Millière)

Gymnandrosoma aurantianum (Lima)

Elsinoë australis Bitanc. & Jenkins 1936

Xanthomonas citri subesp. *citri* (ex Hasse 1915) Gabriel *et al.* 1989

1.3 Definiciones y abreviaturas

APHIS: Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal

CF: Certificado fitosanitario

CBP: Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (Departamento de Seguridad Nacional, EE. UU.)

CFR: Código de Reglamentos Federales

Certificación fitosanitaria: uso de procedimientos fitosanitarios conducentes a la expedición de un certificado fitosanitario.

Depósito: lugar de almacenamiento ubicado dentro de los establecimientos de empaque que se utiliza para almacenar las frutas ya listas para su exportación y que implementa medidas de resguardo.

DNPV: Dirección Nacional de Protección Vegetal.

Envío: cantidad de vegetales, productos de origen vegetal u otros elementos que se trasladan de un país a otro, y que están amparados, en caso necesario, por un solo certificado fitosanitario (el envío puede estar compuesto por uno o más productos básicos o lotes).

Inspección: examen visual oficial de vegetales, de productos de origen vegetal y de otros elementos reglamentados con el fin de determinar la presencia de plagas o el cumplimiento con los reglamentos fitosanitarios.

Lote: conjunto de unidades de un solo producto básico que se identifica por su composición homogénea, su origen u otros, y que forma parte de un envío.

Unidad de producción (UP): superficie de tierra extensa con límites definidos dentro de una finca de limones e identificada con un número o código determinado por el productor.

Monitoreo: procedimiento metódico y sistemático para determinar las características de una plaga o el tipo de especies presentes en una zona.

Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF): servicio oficial establecido por un gobierno para ejercer las funciones estipuladas por la CIPF (Convención Internacional de Protección Fitosanitaria; en Argentina, la Dirección Nacional de Protección Vegetal – DNPV).

PTO: Plan de trabajo operacional.

Plaga cuarentenaria: plaga de importancia económica potencial para el área en peligro, aun cuando la plaga no esté presente o, si lo está, no de forma extendida y bajo control oficial.

Establecimiento de empaque: instalación donde se procesa y envasa el producto para su destino final.

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

SITC: Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola.

Tratamiento: procedimiento oficial para matar, eliminar o esterilizar plagas.

Trazabilidad: conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten el registro y la identificación de cada envío desde su origen hasta su destino final.

Sitio de producción (SDP): superficie de tierra continua, o el área total o parcial de una finca de limones, compuesta por una o más Unidades de Producción con límites definidos e identificadas con un número o código determinado por el productor.

Finca de limones (*grove*): superficie de tierra con límites definidos que puede estar compuesta por una o más Unidades de Producción.

1.4 Organizaciones que participan

1.4.1 Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos;

1.4.2 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA);

1.4.3 Productores, establecimientos de empaque, depósitos, exportadores y puntos de salida que serán representados por el Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los Estados Unidos, en lo sucesivo el COPEXEU, el cual asumirá todos los costos generados por el personal del APHIS con respecto a las actividades de seguimiento del presente PTO.

1.4.4 Laboratorios

1.5 Autoridad pertinente y acuerdos

1.5.1 Las condiciones fitosanitarias para la importación de limones frescos desde la Argentina se establecen en el Código de Reglamentos Federales (CFR), Título 7: Agricultura, Parte 319 – «Avisos de cuarentena exterior», Subparte 56 – «Frutas y vegetales», Sección 76 – «Limones de Argentina» (Título 7 del CFR, Parte 319, Secciones 56-76).

Los productos acompañados de productos de madera no manufacturados o de materiales de empaque, incluidos aquellos materiales de empaque de madera, quedan sujetos a las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF 15) y a los reglamentos del APHIS conforme al Título 7 del CFR, Parte 319, Subparte 40 – «Troncos, madera y otros productos de madera sin manufacturar», y la Subparte 69 – «Materiales de empaque». Dichos productos quedarán sujetos a una verificación de cumplimiento en el puerto de entrada.

Los productos y los medios de transporte quedan sujetos a los requisitos de inspección establecidos en el Título 7 del CFR, Parte 330 – «Reglamentos federales de plagas vegetales; General; Plagas vegetales; Suelo, piedra y productos de cantera; Desechos», y Parte 352 – «Reglamentos para el resguardo de la cuarentena vegetal». Éstos y otros reglamentos vigentes de los EE. UU. se encuentran en <http://ecfr.gpoaccess.gov>

Los productos quedan sujetos a una verificación de la documentación en el puerto de entrada y pueden ser objeto de otros monitoreos, inspecciones físicas o acciones en los puertos de entrada a los EE. UU., según lo considere necesario el Departamento de Seguridad Nacional, la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (CBP), la Administración de Alimentos y Medicamentos y toda otra agencia reguladora federal pertinente.

1.5.2 [*completar*]

2 Roles y responsabilidades de los participantes

2.1 El Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos deberá cumplir con los siguientes puntos:

2.1.1 Respalda el desempeño del programa mediante la provisión de orientación técnica al SENASA de Argentina, según sea necesario o a petición.

2.1.2 Mantener, evaluar y revisar el PTO, según sea necesario, en colaboración con el SENASA con el fin de reflejar, con precisión, el desempeño del programa.

- 2.1.3 Verificar que las responsabilidades de todos los participantes con respecto a los requisitos técnicos hayan sido correctamente ejecutadas y comunicar cualquier deficiencia al SENASA con el fin de investigar y, si corresponde, tomar medidas correctivas. De ser necesario, esto puede incluir la inspección física de los sitios de producción o de los establecimientos de empaque registrados.
- 2.1.4 De ser necesario, sobre la base de incumplimientos o auditorías a programas realizadas conforme a las políticas del APHIS, designar personal calificado para trabajar junto con el SENASA y todos los participantes de otros programas en la revisión y evaluación de actividades en el campo y en los establecimientos de empaque, de actividades de gestión y control de plagas cuarentenarias y de otras medidas de resguardo. El APHIS deberá presentarle al SENASA informes de auditoría de manera oportuna.
- 2.1.5 Proporcionar orientación o instrucciones al CBP para la liberación de envíos en el puerto de entrada.
- 2.2 El SENASA deberá cumplir con los siguientes puntos:
 - 2.2.1 El SENASA es el principal responsable de coordinar y supervisar la implementación del presente PTO y de designar al personal capacitado y con la debida experiencia para realizar las actividades.
 - 2.2.2 Monitorear y supervisar el desempeño del programa para garantizar que sus participantes cumplan con el PTO y con otras normas fitosanitarias establecidas por el APHIS y por el SENASA.
 - 2.2.3 Conservar la documentación vinculada al programa de seguimiento del SENASA por un mínimo de tres años y presentarla ante el APHIS cuando lo solicite.
 - 2.2.4 Mantener, evaluar y revisar el PTO, según sea necesario, en colaboración con el APHIS con el fin de reflejar, con precisión, el desempeño del programa.
 - 2.2.5 Registrar los sitios de producción y aprobar para exportación, de manera individual, a aquéllos que cumplan con las condiciones indicadas en el presente PTO.
 - 2.2.6 Establecer e implementar un programa de trapeo, gestión y control de la mosca de los frutos para mantener los niveles de la población dentro de los límites establecidos por el APHIS en los requisitos de importación mencionados en el **Apéndice 1: medidas y acciones implementadas en el país exportador**.
 - 2.2.7 Implementar un programa de control de la calidad aprobado por el APHIS, que incluya la conservación de registros, con el fin de monitorear o auditar el programa de trapeo de la mosca de los frutos, y presentar dichos registros ante el APHIS cuando lo solicite.
 - 2.2.8 Garantizar que únicamente se presenten limones provenientes de sitios de producción registrados que cumplen con los parámetros mínimos de trapeo dispuestos en el reglamento y en el presente PTO para la inspección de la exportación y para la certificación fitosanitaria.
 - 2.2.9 Registrar y aprobar todos los establecimientos de empaque que participan del presente programa.

- 2.2.10 Llevar a cabo la inspección y aprobación de establecimientos de empaque, así como de sus depósitos y sus medios de transporte, con el fin de verificar su higiene, la ausencia de plagas y su cumplimiento con los requisitos de resguardo.
 - 2.2.11 Mantener una lista actualizada de los participantes registrados en el programa, incluidos los sitios de producción y los establecimientos de empaque, y presentarla ante el APHIS cuando lo solicite.
 - 2.2.12 Llevar a cabo inspecciones de exportación y emitir certificados fitosanitarios (junto con las declaraciones adicionales pertinentes) únicamente para los envíos que pasen dichas inspecciones y que cumplan con los requisitos del presente PTO.
 - 2.2.13 Antes del comienzo de cada temporada, verificar la entrada «limones provenientes de Argentina» de la base de datos en línea del APHIS denominada «Requisitos de importación de frutas y vegetales» (FAVIR, por su sigla en inglés) para determinar el idioma específico en que deben completarse la(s) declaración(es) adicional(es). El FAVIR se encuentra en: <https://epermits.aphis.usda.gov/manual>.
 - 2.2.14 Tomar medidas inmediatas para corregir cualquier incumplimiento detectado y, de ser necesario, suspender o revocar el registro de los participantes hasta que el incumplimiento haya sido corregido. Se debe notificar dicha suspensión de forma inmediata al APHIS.
 - 2.2.15 Conservar, por un mínimo de tres años, toda la documentación vinculada a los incumplimientos y a las medidas correctivas implementadas, y presentarla ante el APHIS cuando lo solicite.
- 2.3 Los productores, establecimientos de empaque, depósitos, exportadores y puntos de salida deberán cumplir con los siguientes puntos:**
- 2.3.1 Mantener conocimientos actualizados de los requisitos fitosanitarios establecidos por el APHIS y por el SENASA y cumplir con las condiciones del presente PTO, con los reglamentos y las políticas del APHIS, y con los reglamentos y las políticas del SENASA para la exportación de limones hacia la parte continental de los Estados Unidos.
 - 2.3.2 Cooperar con el APHIS y con el SENASA para mantener la integridad fitosanitaria del programa.
 - 2.3.3 Notificar al SENASA ante cualquier irregularidad o incumplimiento detectados durante el desempeño del programa que puedan representar un riesgo fitosanitario en la exportación de limones.
 - 2.3.4 Permitir el acceso a las instalaciones de producción, empaque, almacenamiento u otras, utilizadas para la producción, el procesamiento y la exportación de limones hacia la parte continental de los Estados Unidos, y permitir el acceso a todos los registros y documentos vinculados al desempeño del programa.
 - 2.3.5 Registrar los sitios de producción y los establecimientos de empaque en el SENASA previo comienzo de la temporada de exportación.
 - 2.3.6 Dar cumplimiento al programa de trampeo de la mosca de los frutos del SENASA, así como a los requisitos de trampeo, gestión y control de la mosca de los frutos del APHIS mencionados en el **Apéndice 1: medidas y acciones implementadas en el país exportador.**

- 2.3.7 Garantizar que todas las cajas o empaques de exportación contengan información o códigos sobre la producción, los establecimientos de empaque y el origen de los productos.
- 2.3.8 Cuando sea necesario, asumir los costos del personal de supervisión del APHIS durante la auditoría al programa de exportación de limones y proporcionar al SENASA el valor total de los gastos asociados con las actividades de certificación de los sitios de producción, empaque e inspección de envíos, entre otros.

2.3.9 Responsabilidades de los productores

- 2.3.9.1 Inscribirse en el SENASA e identificar las Unidades de Producción (UP) destinadas a la exportación de productos hacia la parte continental de los Estados Unidos.
- 2.3.9.2 Identificar y registrar en el SENASA los Sitios de Producción (SDP) de cada finca con el fin de certificarlos como de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*, conforme a los requisitos establecidos en el presente PTO.
- 2.3.9.3 Implementar medidas fitosanitarias y de control en las UP registradas para las plagas cuarentenarias mencionadas en el presente PTO. Garantizar la trazabilidad de las frutas hasta la salida de la finca.
- 2.3.9.4 Designar a un gerente técnico capacitado para realizar las actividades técnicas detalladas en el presente PTO.
- 2.3.9.5 Se debe implementar un sistema de control de malezas en las fincas.
- 2.3.9.6 El Cuaderno Oficial de Campo debe estar disponible para el SENASA en forma completa y actualizada.
- 2.3.9.7 Dar cumplimiento a los procedimientos acordados en el presente PTO.

2.3.10 Responsabilidades de los establecimientos de empaque

- 2.3.10.1 Inscribirse en el SENASA.
- 2.3.10.2 Designar a un gerente técnico capacitado para realizar las actividades técnicas detalladas en el presente PTO.
- 2.3.10.3 Únicamente procesar la fruta que cumple con las directrices del presente PTO para su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos.
- 2.3.10.4 Notificar con antelación al SENASA, de acuerdo con los procedimientos establecidos por éste, sobre los requisitos, las modificaciones o la cancelación de la inspección de empaques para concertar con los inspectores pertinentes.
- 2.3.10.5 Únicamente procesar limones frescos destinados a la parte continental de los Estados Unidos en presencia de inspectores del SENASA.
- 2.3.10.6 Proporcionar los materiales adecuados a los inspectores del SENASA para realizar las actividades de inspección, entre los que se incluyen: guantes, mesa de inspección correctamente iluminada, espacio físico con escritorios donde conservar los documentos y todo otro material de oficina necesario para realizar dichas actividades.

- 2.3.10.7 Proporcionar acceso a los inspectores del SENASA al Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola (SITC).
- 2.3.10.8 Implementar procedimientos específicos de empaque e identificación, conforme a los detallado en el presente PTO.
- 2.3.10.9 Únicamente procesar las frutas destinadas hacia la parte continental de los Estados Unidos que provengan de UP autorizadas, mantener la integridad de los lotes y garantizar la trazabilidad durante el proceso de empaque, almacenamiento y transporte de dichas frutas.
- 2.3.10.10 Excluir los bins de cosecha, las cajas y los envíos que no cumplan con las medidas fitosanitarias y de trazabilidad establecidas en el presente PTO.
- 2.3.10.11 Garantizar la higiene de los medios de transporte previo envío.
- 2.3.10.12 Dar cumplimiento a todos los puntos establecidos en el presente PTO.

2.3.11 Responsabilidades de los depósitos

- 2.3.11.1 Inscribirse en el SENASA.
- 2.3.11.2 Designar a un gerente técnico capacitado para realizar las actividades técnicas detalladas en el presente PTO. El SENASA debe capacitar y certificar a los operadores.
- 2.3.11.3 Solicitar al SENASA, de acuerdo con los procedimientos establecidos por éste, la programación de las inspecciones.
- 2.3.11.4 Proporcionar los materiales adecuados a los inspectores del SENASA para realizar las actividades de verificación, entre los que se incluyen un espacio físico con escritorios donde conservar los documentos y todo otro material de oficina necesario para realizar dichas actividades.
- 2.3.11.5 Proporcionar acceso a los inspectores del SENASA al Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola (SITC).
- 2.3.11.6 Implementar procedimientos específicos para monitorear la trazabilidad y la identificación de los productos, conforme a los establecido en el presente PTO.
- 2.3.11.7 Dar cumplimiento a todos los puntos establecidos en el presente PTO.

2.3.12 Responsabilidades de los exportadores

- 2.3.12.1 Inscribirse en el SENASA.
- 2.3.12.2 Rechazar productos en caso de incumplimiento.
- 2.3.12.3 Dar cumplimiento a las especificaciones establecidas en el presente PTO.
- 2.3.12.4 Distribuir el presente PTO entre los productores y los establecimientos de empaque y asegurarse de que entiendan los requisitos allí estipulados.

- 2.3.12.5 Asumir todos los costos generados por el personal del APHIS (viáticos, gastos, entre otros) vinculados al monitoreo de las actividades mencionadas en el presente PTO. Se deben financiar dichos costos a través del COPEXEU mediante un Acuerdo Cooperativo de Servicios firmado entre el COPEXEU y el APHIS.

2.3.13 Responsabilidades de los puertos de salida

- 2.3.13.1 Deben estar registrados en el SENASA.
- 2.3.13.2 Designar a un gerente técnico capacitado para realizar las actividades técnicas detalladas en el presente PTO. El SENASA debe capacitar y certificar a dicha persona.
- 2.3.13.3 Proporcionar los materiales adecuados a los inspectores del SENASA para realizar las actividades de inspección: guantes, mesa de inspección correctamente iluminada, un espacio físico con escritorios y conexión a Internet para conservar los documentos y todo otro material de oficina necesario para realizar dichas actividades.
- 2.3.13.4 Cada puerto de salida debe tener áreas (depósitos o cuartos de almacenamiento) especialmente equipadas para almacenar envíos de exportación, así como áreas para el control y el monitoreo adecuados de la trazabilidad de los palés.
- 2.3.13.5 Garantizar la higiene de los medios de transporte previa carga de los productos.
- 2.3.13.6 Dar cumplimiento a todos los puntos establecidos en el presente PTO.

2.4 Responsabilidades de los laboratorios

- 2.4.1 Los laboratorios que participen en el presente PTO deberán estar inscriptos en el SENASA, quien deberá autorizarlos para dicho propósito.
- 2.4.2 Designar a una persona responsable de realizar las actividades técnico-administrativas estipuladas en el presente PTO.
- 2.4.3 Realizar pruebas que determinen la presencia o ausencia de *Brevipalpus chilensis* en todas las etapas.
- 2.4.4 Presentar un informe con los resultados de las pruebas, los cuales deben estar validados por un profesional autorizado (analista).
- 2.4.5 El SENASA debe autorizar a los laboratorios conforme a los procedimientos establecidos por la Dirección General de Laboratorios y Control Técnico del SENASA para su registro y acreditación.
- 2.4.6 Cada laboratorio autorizado por el SENASA deberá estar incluido en el «Registro de laboratorios autorizados por el SENASA».
- 2.4.7 El SENASA podrá revocar la autorización de cualquier laboratorio en caso de incumplimiento.

3 Requisitos para ingresar productos a los Estados Unidos

3.1 Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 3.1.1 Medidas y acciones para las Unidades de Producción registradas.
 - 3.1.1.1 Dar cumplimiento al programa de trampeo de la mosca de los frutos del SENASA, así como a los requisitos de trampeo, gestión y control de la mosca de los frutos del APHIS mencionados en el **Apéndice 1: medidas y acciones implementadas en el país exportador.**
 - 3.1.1.2 El producto básico debe ser resguardado y protegido contra infestaciones por plagas durante su traslado desde el sitio de producción registrado hasta el establecimiento de empaque registrado.
- 3.1.2 Medidas y acciones de resguardo implementadas en los establecimientos de empaque registrados.
 - 3.1.2.1 Si el producto básico no se envasa dentro de las 24 horas de su cosecha, se deberá almacenar en frío o en establecimientos de empaque equipados contra las plagas en áreas segregadas, y deberá estar cubierto por una malla a prueba de insectos o por una lámina de plástico hasta el momento de su empaque.
 - 3.1.2.2 Durante el tiempo en que se utilicen los establecimientos de empaque para el empaque de limones destinados hacia la parte continental de los Estados Unidos, dichos establecimientos podrán aceptar únicamente limones provenientes de sitios de producción registrados que hayan sido producidos conforme a los requisitos del presente PTO.
 - 3.1.2.3 Las cajas de empaque de los limones deberán tener una etiqueta que provea su información de trazabilidad, la cual incluye los datos del sitio de producción registrado de donde provienen y los datos del establecimiento de empaque donde fueron procesados.
 - 3.1.2.4 La etiqueta debe ser de un tamaño considerable que permita la clara exposición de la información de trazabilidad.
 - 3.1.2.5 Durante su almacenamiento, los limones envasados destinados hacia la parte continental de los Estados Unidos deberán almacenarse en frío, mantenerse resguardados y estar físicamente separados de cualquier otro producto básico destinado a mercados nacionales o a otros países a una distancia mínima de 3 pies (1 metro). Asimismo, durante el muestreo biométrico de un lote en busca de ácaros del género *Brevipalpus*, dicho lote deberá estar separado de otros lotes destinados hacia la parte continental de los Estados Unidos a una distancia mínima de 3 pies (1 metro).
- 3.1.3 Tratamiento fitosanitario**
 - 3.1.3.1 Conforme al Título 7 del CFR, Parte 305, la fruta debe ser lavada y cepillada, y se debe desinfectar su superficie. Asimismo, de acuerdo con los programas de tratamiento mencionados en el Manual de Tratamiento del Programa de Protección Vegetal y de Cuarentenas (PPQ, por su sigla en inglés), la fruta debe ser tratada con fungicidas (p. ej.: imazalil o tiabendazol) en las dosis indicadas en la etiqueta de dicho producto y debe ser encerada en los establecimientos de empaque.

3.1.3.2 En el caso de que los limones hayan sido recolectados en estado inmaduro entre el 1.º de abril y el 31 de agosto, podrán ser despachados sin antes haber sido expuestos a un tratamiento cuarentenario contra la mosca de los frutos. Si, por el contrario, los limones fueron recolectados fuera de este período o en estado maduro, deberán ser expuestos a un tratamiento cuarentenario aprobado, conforme al Título 7 del CFR, Parte 305, para la *Ceratitis capitata* (según lo mencionado en el Manual de Tratamiento del Programa PPQ), el cual deberá ser supervisado por un funcionario autorizado del APHIS conforme a las políticas de dicho Servicio.

3.1.4 Inspección de la exportación y certificación fitosanitaria

3.1.4.1 Antes de realizar la consolidación final en el punto de salida autorizado, los envíos deben cumplir con todos los requisitos fitosanitarios, de calidad y de trazabilidad acordados en el presente PTO.

3.1.4.2 Antes de realizar la consolidación de los envíos, el inspector del SENASA deberá verificar el cumplimiento con la NIMF 15 con respecto a los materiales de empaque de madera.

3.1.4.3 Los sitios de consolidación/transferencia deberán contar con medidas de resguardo para prevenir la contaminación.

3.1.4.4 El medio de transporte final (contenedor marítimo o bodegas de barco) deberán ser previamente inspeccionados y supervisados por el SENASA para verificar su higiene.

3.1.4.5 Una vez consolidado el envío, un inspector del SENASA deberá precintar los contenedores.

3.1.4.6 El SENASA deberá emitir un certificado fitosanitario por cada envío con las declaraciones adicionales pertinentes conforme a los requisitos establecidos en el presente PTO.

3.1.4.6.1 Si el envío de limones frescos cumple con todos los requisitos establecidos en los enfoques sistémicos para la *Ceratitis capitata* y el *Brevipalpus chilensis* y no requiere de un tratamiento en frío en tránsito, se deberá incluir la siguiente declaración adicional: «Se cumplieron los requisitos del Título 7 del CFR, Parte 319, Secciones 56-76; el envío fue inspeccionado y declarado libre de ácaros del género *Brevipalpus*, de *B. chilensis*, de *C. capitata*, de *C. gnidiella* y de *G. aurantianum*; los limones de este envío fueron recolectados entre el 1.º de abril y el 31 de agosto».

3.1.4.6.2 Si el envío de limones frescos requiere de un tratamiento en frío en tránsito (por haber sido recolectados en estado maduro o fuera del período comprendido entre el 1.º de abril y el 31 de agosto) para el control de la *Ceratitis capitata* y dichos limones cumplen con los requisitos establecidos en los enfoques sistémicos para el *Brevipalpus chilensis*, se deberá incluir la siguiente declaración adicional: «Se cumplieron los requisitos del Título 7 del CFR, Parte 319, Secciones 56-76 y el envío fue inspeccionado y declarado libre de ácaros del género *Brevipalpus*, de *B. chilensis*, de *C. capitata*, de *C. gnidiella* y de *G. aurantianum*».

- 3.1.4.7 Los certificados fitosanitarios incluyen información para garantizar que la identidad de los lotes se mantenga durante el proceso de exportación.
- 3.1.4.8 Los establecimientos de empaque registrados deben notificar al SENASA sobre los programas de empaque de frutas para planear las actividades de certificación fitosanitaria de exportación necesarias.
- 3.1.4.9 El inspector del SENASA deberá examinar todos los lotes de exportación y verificar que los limones provengan de sitios de producción autorizados y registrados y que hayan sido procesados en establecimientos de empaque autorizados y registrados.
- 3.1.4.10 A petición del establecimiento de empaque, y luego de que las cajas hayan sido armadas y puestas en palés, el inspector del SENASA deberá tomar muestras de cada lote y examinarlas (conjunto de palés certificados conforme a la misma opción de certificación en el sitio de producción).
- 3.1.4.11 El inspector del SENASA deberá seleccionar aleatoriamente 150 limones por SDP para la detección de un 2 % de la población de plagas a un nivel de confianza del 95 % y deberá realizar un examen visual en busca de presencia de plagas o de indicios de daños causados por éstas mediante una lupa o, de ser necesario, otra herramienta de inspección. Véase el **Apéndice 1: medidas y acciones implementadas en el país exportador**.
- 3.1.4.12 Toda plaga de insectos debe ser identificada a nivel de especie. Todo organismo hallado cuya especie no pueda ser identificada o cuya importancia cuarentenaria no pueda ser determinada será considerado de importancia cuarentenaria para propósitos regulatorios y no podrá ser exportado, de acuerdo con el presente PTO.
- 3.1.4.13 Se deberán registrar los resultados de la inspección, incluida la información de trazabilidad de la muestra, su tamaño, la cantidad de frutas cortadas y los hallazgos de enfermedades y de plagas (si corresponde). Los registros de inspección serán presentados ante el APHIS cuando lo solicite.
- 3.1.4.14 Únicamente los lotes que pasen las inspecciones podrán ser considerados aptos para exportación y podrán recibir el certificado fitosanitario emitido por el SENASA (consulte el FAVIR para encontrar las declaraciones adicionales pertinentes).
- 3.1.4.15 La detección de plagas cuarentenarias vivas en el interior o en el exterior de la fruta durante su inspección resultará en el rechazo del lote al cual pertenece y de todo lote vinculado. No se permite el reacondicionamiento o el sometimiento a nuevo muestreo.
- 3.1.4.16 Los envíos deben estar prácticamente libres de hojas, de ramas y de todo otro material vegetativo. Si éstos se detectan en los envíos durante la inspección de las exportaciones, los envíos deberán ser expuestos a un reacondicionamiento, a un nuevo muestreo y a una nueva inspección previa exportación.

- 3.1.4.17 Las acciones adicionales que se deben tomar debido a la detección de una plaga cuarentenaria se detallan en la **Sección 4: Incumplimientos, suspensión y rescisión.**
- 3.1.4.18 Los lotes rechazados para su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos deberán ser inmediatamente removidos. Si no se pueden remover de forma inmediata, se deben cubrir con una malla a prueba de insectos o con una lona, o deben ser almacenados en una cámara de refrigeración hasta su eliminación o hasta que se defina su remoción.

3.2 Medidas y acciones implementadas en los Estados Unidos

- 3.2.1 A su arribo a la parte continental de los Estados Unidos, los envíos quedan sujetos a un control aduanero en el puerto de entrada, que puede incluir un examen físico o el corte de las frutas para verificar su condición de libre de plagas cuarentenarias.
- 3.2.2 Si las medidas de resguardo implementadas se encuentran alteradas o si se descubre un error en la documentación presentada, es posible que se atrase la liberación de los productos. De no resolver dichos problemas, se podrá denegar la entrada del envío.
- 3.2.3 Las acciones que se deben tomar con respecto a las intercepciones de plagas cuarentenarias se encuentran detalladas en la **Sección 4: Incumplimientos, suspensión y rescisión.**

4 Incumplimientos, suspensión y rescisión

- 4.1 A todo productor o sitio de producción registrado, establecimiento de empaque registrado o exportador que no cumpla con las condiciones del presente PTO, según lo determinado por el SENASA o por el APHIS, se le denegará su inscripción, su autorización, los servicios de certificación de la exportación o su continua participación en el presente programa, según la infracción cometida.
- 4.2 Las acciones que deben tomarse en la Argentina debido a la detección de plagas cuarentenarias, ya sea durante la inspección poscosecha o durante la inspección de la exportación y la certificación fitosanitaria, son las siguientes:
- 4.2.1 A la primera detección, el SENASA deberá suspender, de forma temporal, la exportación de frutas producidas por productores o sitios de producción registrados hasta que se lleve a cabo una investigación y se hayan implementado las medidas correctivas correspondientes de manera efectiva.
- 4.2.2 Luego de varias detecciones (en dos o más lotes individuales provenientes del mismo productor o sitio de producción registrado durante la misma temporada de exportación):
- 4.2.2.1 el SENASA deberá suspender inmediatamente la participación del productor o del sitio de producción registrado en el programa y deberá notificar al APHIS de dicha suspensión;
- 4.2.2.2 el SENASA deberá llevar a cabo una investigación para determinar dónde y por qué ocurrió la infestación;
- 4.2.2.3 el APHIS podrá decidir participar en la investigación;

- 4.2.2.4 el sitio de producción deberá implementar medidas correctivas para prevenir la recurrencia, de acuerdo con las recomendaciones del SENASA o del APHIS, previa reinscripción en el programa;
 - 4.2.2.5 el SENASA deberá presentar un informe con los hallazgos, las medidas correctivas y la condición de los participantes ante el APHIS;
 - 4.2.2.6 la suspensión se mantendrá vigente hasta que el SENASA y el APHIS determinen conjuntamente si el riesgo de la plaga fue mitigado.
- 4.3 Las acciones que deben tomarse frente a un incumplimiento detectado durante el control de aduana en el puerto de entrada de los Estados Unidos son las siguientes:
- 4.3.1 la intercepción de toda plaga cuarentenaria viva puede resultar en el rechazo del envío a su arribo si no se aplicaron tratamientos cuarentenarios o si no se implementaron otras medidas de mitigación;
 - 4.3.2 el APHIS deberá notificar lo sucedido a la Argentina mediante un aviso de incumplimiento;
 - 4.3.3 si se detecta por primera vez una plaga cuarentenaria, se aplicarán los procedimientos establecidos en el punto 4.2.1 previamente mencionado;
 - 4.3.4 luego de varias detecciones (en dos o más lotes individuales provenientes del mismo productor o sitio de producción registrado durante la misma temporada de exportación), se aplicarán los procedimientos establecidos en el punto 4.2.2 previamente mencionado.
- 4.4 La recurrencia o repetición de incumplimientos por parte de varios participantes del programa podrá resultar en la suspensión del programa y en su revisión por parte del APHIS y del SENASA, la cual puede incluir una visita *in situ*.
- 4.5 Ambas partes signatarias se reservan el derecho de rescindir voluntariamente el presente PTO. La rescisión resultará en la suspensión temporal de todas las exportaciones de limones desde la Argentina hacia la parte continental de los Estados Unidos y sus territorios hasta que todas las partes acuerden, registren y firmen las condiciones del nuevo o revisado PTO.

5 Auditoría, revisión e implementación del programa

- 5.1 El SENASA realizará auditorías periódicas del desempeño del programa para garantizar que todas las actividades se llevan a cabo de manera efectiva y conforme al presente PTO y a las políticas y los reglamentos del APHIS y del SENASA.
- 5.2 El APHIS se reserva el derecho de solicitar la revisión del programa, la cual puede incluir visitas *in situ*. Los costos del APHIS vinculados a esta revisión podrán ser asumidos por la Industria mediante un Acuerdo Cooperativo de Servicios y un mecanismo de recuperación de costos.
- 5.3 Se pueden incluir a los representantes de los cooperadores en la revisión, la cual será programada y coordinada por el SENASA.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

1 Registro

El SENASA deberá conservar una lista de los productores, establecimientos de empaque, depósitos, exportadores, puertos de salida y laboratorios registrados. Esta lista deber ser revisada anualmente.

1.1 Productores registrados

- 1.1.1 Registro de los productores. Para ser incluida en el Registro, toda persona física o jurídica deberá presentar tres copias de la siguiente documentación ante la oficina del SENASA de su jurisdicción durante septiembre.
- 1.1.2 Una copia actualizada de la inscripción ante el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), de acuerdo con la Resolución SENASA N.º 423/2014.
- 1.1.3 La solicitud de registro de los productores al “Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones frescos desde el noroeste argentino hacia los Estados Unidos de América”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.1.4 La solicitud de registro de las Unidades de Producción (UP), de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.1.5 Un croquis que indique el acceso a la finca y que provea referencias detalladas y relevantes del acceso a las UP, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.1.6 Un croquis de la finca que detalle las UP y que indique cuáles de éstas son las que solicitan su registro en el PTO. Asimismo, debe proporcionar toda referencia útil con respecto a la delimitación de las UP, toda información referida a su acceso, sus instalaciones y su entrada principal, y toda referencia a su ubicación dentro de la finca, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.1.7 Un programa de gestión fitosanitaria de las plagas cuarentenarias de interés para los Estados Unidos de América, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.1.8 Un registro de la red de trampeo que proporcione información sobre la ubicación de cada trampa, incluidas las coordenadas (latitud/longitud), y la fecha de instalación, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

1.2 Registro de los establecimientos de empaque

- 1.2.1 Para ser incluida en el Registro, toda persona física o jurídica deberá presentar dos copias de la siguiente documentación ante la oficina del SENASA de su jurisdicción, 30 días antes del comienzo de la temporada de cosecha.
- 1.2.2 La solicitud de registro de los establecimientos de empaque en el “Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones frescos desde el noroeste argentino hacia la parte continental de los Estados Unidos”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 1.2.3 Una copia actualizada de la inscripción en el “Registro de empaques y de establecimientos de empaque”, de acuerdo con la Resolución SAGPyA N.º 48/1998.

1.3 Registro de depósitos

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

1.3.1 Para ser incluida en el Registro, toda persona física o jurídica deberá presentar dos copias de la siguiente documentación ante la oficina del SENASA de su jurisdicción, 30 días antes del comienzo de la temporada de cosecha.

1.3.2 La solicitud de registro de los depósitos en el “Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones frescos desde el noroeste argentino hacia la parte continental de los Estados Unidos”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

1.4 Registro de exportadores

1.4.1 Para ser incluida en el Registro, toda persona física o jurídica deberá presentar dos copias de la siguiente documentación ante la oficina del SENASA de su jurisdicción, 30 días antes del comienzo de la temporada de cosecha.

1.4.2 La solicitud de registro de los exportadores en el “Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones frescos desde el noroeste argentino hacia la parte continental de los Estados Unidos”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

1.4.3 La solicitud de registro del personal con firma autorizada para realizar trámites ante el SENASA, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

1.4.4 Una copia actualizada de la inscripción en el Registro Nacional de Importadores y Exportadores, de acuerdo con la Resolución SENASA N.º 492/2001.

1.5 Registro de puntos de salida

1.5.1 Para ser incluida en el Registro, toda persona física o jurídica deberá presentar dos copias de la siguiente documentación ante la oficina del SENASA de su jurisdicción, 30 días antes del comienzo de la temporada de cosecha.

1.5.2 La solicitud de registro de los puntos de salida en el “Plan de trabajo operacional (PTO) para la exportación de limones frescos desde el noroeste argentino hacia la parte continental de los Estados Unidos”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

1.5.3 Una copia actual del certificado de habilitación/rehabilitación del “Registro de terminales de carga”, de acuerdo con la Resolución SENASA N.º 215/2014, si corresponde.

2 Identificación de las fincas, de los Sitios de Producción y de las Unidades de Producción

2.1 Una vez que el SENASA apruebe el registro, cada Unidad de Producción (UP) deberá ser identificada con un código alfanumérico compuesto de tres partes:

2.1.1 dos letras que indiquen la provincia en la que se encuentra la finca;

2.1.2 un número de cuatro dígitos que identifique a la finca;

2.1.3 un número de tres dígitos que identifique a la UP.

Ejemplo de identificación de la UP: TU-0028-003 (Tu: Tucumán; 0028: finca N.º 28; y 003: UP N.º 3 de la finca N.º 28).

2.2 Los productores deben definir los Sitios de Producción dentro de la finca para poder certificarlos como de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis* y deben inscribirlos en el SENASA previo muestreo de las frutas mediante el formulario de “Registro de Sitios de Producción (SDP)”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.

2.3 Consideraciones al momento de definir un Sitio de Producción

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 2.3.1 Un Sitio de Producción ocupa el área total de una finca o una superficie parcial continua de ésta y cuenta con una sola especie certificable.
- 2.3.2 No se permite que una UP constituya más de un Sitio de Producción.
- 2.3.3 Si el productor decide dividir la finca en más de un SDP, deberá separarlas físicamente para evitar la contaminación cruzada.
- 2.3.4 Cada Sitio de Producción ubicado dentro de una misma finca deberá ser identificado con la sigla SDP seguida de un número secuencial de dos dígitos, comenzando por el 01 (p. ej.: SDP01).

3 Precosecha

3.1 Medidas de gestión de cultivos

Durante la temporada de cultivo, los productores deberán implementar las prácticas de gestión recomendadas con el fin de mitigar los riesgos de las plagas cuarentenarias de interés para la parte continental de los Estados Unidos. Dichas prácticas incluyen, entre otros, los siguientes puntos:

- 3.1.1 Limpieza de las UP. Mantener el suelo limpio de restos de frutas y de malezas durante la temporada de cultivo.
- 3.1.2 Tratamientos preventivos con el fin de proteger las variedades de plantas según sus períodos de mayor susceptibilidad, el ciclo de vida de las plagas y las condiciones ambientales.
- 3.1.3 Desinfección de todas las herramientas (tijeras, cajas, escaleras) y de las máquinas utilizadas en las UP.
- 3.1.4 Desinfección de los vehículos que entran a las fincas y que salen de éstas, ya que pueden representar una fuente de transmisión de enfermedades.
- 3.1.5 Desinfección y limpieza de los bins de cosecha y de las cajas.
- 3.1.6 Protección de la fruta cosechada del sol, de la lluvia, de las temperaturas extremas, del viento seco, entre otros.
- 3.1.7 Evaluación de la posibilidad y necesidad de colocar rompevientos con el fin de reducir la velocidad de los vientos que acompañan a las lluvias y que promueven la transmisión de plagas.

3.2 Trampeo y monitoreo de la mosca de los frutos

- 3.2.1 El SENASA debe garantizar la instalación de una red de trampeo del tipo Jackson cebada con los atrayentes pertinentes para la *Ceratitis capitata* en todas las fincas registradas.
- 3.2.2 Dichas trampas deberán cumplir con las directrices establecidas en el presente PTO. Comenzarán a funcionar, aproximadamente, 6 meses antes del comienzo de la cosecha y se mantendrán activas en el transcurso del año para la primera temporada de exportación.
- 3.2.3 A partir de la segunda temporada de exportación, la red de trampeo deberá ser instalada 35 días antes de la fecha estimada de cosecha con el fin de obtener 4 lecturas antes de su comienzo. Las trampas deben recibir mantenimiento hasta que finalice el período de cosecha o de exportación, lo que ocurra primero.
- 3.2.4 El personal capacitado y autorizado por el SENASA deberá efectuar las lecturas de la red de trampeo.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 3.2.5 El SENASA deberá mantener una base de datos actualizada que incluya los registros de capturas y los resultados por trampa y por finca. Se deberán conservar dichos registros de capturas durante, al menos, un año y deberán ser presentados ante el APHIS cuando lo solicite.
- 3.2.6 **Tipos de trampas y atrayentes**
Se utilizarán trampas del tipo Jackson cebadas con trimedlure y aprobadas para la *Ceratitis capitata*.
- 3.2.7 **Densidad de las trampas y su identificación**
- 3.2.7.1 La densidad de la red de trampeo será de 2 trampas Jackson por cada 1 km² o 100 hectáreas de fruta cítrica en las áreas de producción comercial, es decir, al menos 2 trampas por finca.
- 3.2.7.2 Cada trampa deberá estar correctamente identificada con un código numérico compuesto por el número de la UP, el tipo de trampa (J) y el número de la trampa (p. ej.: TU-0028-003-J1).
- 3.2.7.3 Dicho código se inscribe en la parte baja del cuerpo de la trampa y en el piso inferior de ésta.
- 3.2.8 **Ubicación de las trampas**
- 3.2.8.1 Se deberán colocar las trampas en el dosel del árbol que da sombra, en la parte soleada del árbol y en lugares donde las ramas, las hojas o cualquier otra parte de la planta no obstruyan el fácil acceso de las moscas a las trampas.
- 3.2.8.2 Según el tamaño del árbol, las trampas deberán colocarse a 1,5–2,5 metros de altura. Se recomienda colocarlas en el tercio superior del árbol.
- 3.2.9 **Nueva aplicación de cebos y mantenimiento**
- 3.2.9.1 Los pisos adhesivos deben ser reemplazados cada semana, luego de realizar el mantenimiento de cada trampa. Las cápsulas de trimedlure (cebo) deben ser reemplazadas cada 45 días (según las recomendaciones del proveedor).
- 3.2.9.2 Al momento de aplicar nuevamente los cebos, los atrayentes deberán mantenerse dentro de la trampa (es decir, se deberá evitar colocarlos en el suelo o sobre material vegetativo) con el fin de prevenir la contaminación. De no hacerlo, las moscas serán atraídas a las áreas contaminadas y no a las trampas.
- 3.2.9.3 Si se reemplaza una trampa, se debe inscribir la información de las dos últimas visitas en la parte interna o externa de la nueva trampa.
- 3.2.10 **Examinación de la trampa y recolección de datos**
- 3.2.10.1 El personal del SENASA o el personal capacitado y autorizado por el SENASA deberá realizar el mantenimiento semanal de la red de trampeo.
- 3.2.10.2 El procedimiento de mantenimiento de las trampas incluye bajar la trampa del árbol y quitar el piso con cuidado. Si hay moscas presentes, se debe doblar cuidadosamente el piso y colocarlo dentro del cuerpo de una trampa vieja o de un contenedor para trasladar al espécimen a su identificación, si corresponde.
- 3.2.10.3 El personal capacitado deberá ser capaz de identificar a la *Ceratitis capitata*. Por lo tanto, sólo se remitirán al laboratorio los casos inciertos para su identificación.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

3.2.10.4 Se debe escribir la fecha de reemplazo de los pisos en su reverso.

3.2.11 Equipo utilizado en el campo

Trampas tipo Jackson: cuerpos, pisos, ganchos y canastas de plástico;
Cápsulas de trimedlure;
Pinza entomológica;
Lupa (10x);
Marcadores indelebles, lápices y lapiceras;
Trapos y paños para limpiar las trampas;
Copia de los formularios de registro de la red de trapeo;
Formulario de registro de información (planilla para la “Evaluación de la red de trapeo”).

3.2.12 Límite de trampas para el control de la mosca de los frutos

3.2.12.1 Cada semana, se deberán calcular los valores de moscas por trampa por día (MTD).

3.2.12.2 Desde los 28 días previos a la cosecha hasta su finalización o la del período de exportación, los valores de MTD no deben superar el 0,7. Si los valores exceden dicho límite, los productores de las fincas deberán implementar medidas preventivas para reducir la población mediante prácticas de gestión integrada y métodos químicos de control, como la aplicación de spinosad. Dichas medidas deberán mantenerse hasta que los valores de MTD alcancen el 0,7 o menos.

3.2.13 Registros

3.2.13.1 Las lecturas de la red de trapeo deben quedar registradas en la planilla para la “Evaluación de la red de trapeo” y el individuo encargado de realizar el monitoreo deberá cargar la información en el SISTEMA INFORMÁTICO DE TRAZABILIDAD CITRÍCOLA (SITC), del cual se obtendrán los valores de MTD.

3.2.13.2 La información que surja de casos inciertos remitidos al laboratorio deberá ser cargada por el personal del SENASA o, directamente, por el personal del laboratorio en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola.

3.2.13.3 Las medidas de control deberán ser registradas en el Cuaderno de Campo junto con la fecha de implementación, los productos utilizados y sus dosis.

3.2.13.4 Los registros de lecturas de trampas deberán conservarse por un mínimo de tres años.

3.3 Muestreo de la fruta en el campo

3.3.1 Para certificar a un Sitio de Producción (SDP) como de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*, el productor deberá presentar una solicitud de muestreo de la fruta ante el SENASA mediante un Formulario de solicitud (de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA). La solicitud de muestreo debe ser presentada no antes de los 30 días previos a la fecha de cosecha.

3.3.2 El personal encargado de esta actividad deberá estar capacitado y autorizado por el SENASA.

3.3.3 Nivel de muestreo y procedimientos

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 3.3.3.1 El tamaño de la muestra será de 100 frutas que deberán ser recolectadas de 25 árboles del SPD; es decir, se recolectarán 4 frutas por árbol para cubrir el tamaño de la muestra.
- 3.3.3.2 Cada muestra de fruta deberá ser seleccionada de árboles distribuidos aleatoriamente, siguiendo un orden que cubra la superficie total del SDP, especialmente si consta de diferentes UP.
- 3.3.3.3 Por cada árbol, se deberá considerar la dirección de los vientos y la ubicación espacial de cada fruta (diferentes capas) en la selección de éstas.
- 3.3.4 Manejo de las muestras en el campo**
 - 3.3.4.1 Las muestras deberán ser colocadas en bolsas correctamente cerradas y precintadas.
 - 3.3.4.2 Una vez conformada la muestra, las bolsas deberán ser colocadas en cajas de cartón o plástico con cubierta telescópica que serán remitidas al laboratorio para su análisis. Las muestras no deben ser expuestas al sol.
 - 3.3.4.3 El individuo encargado de realizar el monitoreo deberá garantizar la llegada de las muestras al laboratorio (registrado y autorizado por el SENASA) para su análisis en un plazo que no supere las 24 h.
 - 3.3.4.4 Por cada muestra, se debe generar una planilla para el “Envío de muestras al laboratorio” de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA. Dicha planilla se compone de dos partes: la primera parte está destinada al laboratorio, y la segunda está destinada al SENASA y debe contener la firma del individuo que recibe las muestras y la fecha de su entrega.
- 3.3.5 Manejo de las muestras en el laboratorio**
 - 3.3.5.1 Los laboratorios responsables de los análisis de las muestras deberán mantener un registro de su recepción en el laboratorio, el cual debe contener la siguiente información:
 - nombre del muestreador acreditado;
 - fecha y hora de recepción de las muestras en el laboratorio;
 - fecha y hora de análisis de las muestras en el laboratorio;
 - registro de observaciones relacionadas con las muestras.
 - 3.3.5.2 Las muestras deben conservarse en un lugar fresco donde la temperatura ambiente no exceda los 15 °C y no sea inferior a los 4,5 °C.
 - 3.3.5.3 Las muestras deben ser analizadas dentro de las 48 h.
 - 3.3.5.4 Los laboratorios deben tener un procedimiento que describa en detalle el proceso de manejo y análisis de las muestras, desde su recepción hasta su eliminación.
- 3.3.6 Métodos de análisis de las muestras**
 - 3.3.6.1 El método utilizado consta de un sistema de lavado que incluye los siguientes pasos:
 - I. Coloque dos tamices, uno arriba del otro: el tamiz de menor finura (18 de malla) arriba y el tamiz de mayor finura (200 de malla) debajo.
 - II. Luego, coloque una cantidad de frutas de lavado fácil en el tamiz superior.
 - III. Rocíe las frutas con una solución de agua y detergente.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- IV. Lave la fruta con un chorro de agua. La presión del agua de lavado debe ser tal que permita el arrastre de posibles ácaros al tamiz inferior que, a su vez, debe asegurar que el agua no salpique hacia afuera.
- V. Repita los pasos III y IV.
- VI. Reemplace la fruta y coloque más fruta para realizar el muestreo.
- VII. Repita los pasos III a VI todas las veces que sea necesario para proceder al lavado del total de las frutas de la muestra.
- VIII. Retire el tamiz superior una vez lavado.
- IX. Luego, incline el tamiz de 200 de malla y lave con agua a presión moderada. Esto permitirá que el material recolectado sea eliminado por uno de sus lados.
- X. Finalmente, arrastre los contenidos restantes, con la ayuda de una botella exprimible con agua, a un frasco de vidrio que contenga los materiales que fueron arrastrados previamente con el líquido. Luego, filtre todos los contenidos en un papel de filtro utilizando un frasco y un embudo.

3.3.7 Análisis de las muestras

- 3.3.7.1 Cada filtro de papel obtenido en el proceso de lavado de las muestras debe ser examinado en un microscopio estereoscópico de 40X-50X para determinar la presencia de *Brevipalpus* spp.
- 3.3.7.2 Los ácaros detectados serán montados en un portaobjetos con solución de Hoyer o de Euparal para su rápida identificación en un microscopio óptico por contraste de fases o por contraste de interferencia diferencial.
- 3.3.7.3 Se deberá llevar un registro de cada muestra que indique los ácaros correspondientes al género *Brevipalpus* detectados y la cantidad de organismos hallados vivos o muertos.
- 3.3.7.4 Los ácaros que no hayan sido determinados deberán ser montados en un portaobjetos o colocados en tubos de vidrio de 3 a 5 ml con una solución de 70 % de etanol con el fin de que el laboratorio central del SENASA realice análisis adicionales.
- 3.3.7.5 Todas las preparaciones deben ser numeradas y se debe poder rastrear su origen (conexión con el SDP de donde proviene la muestra).
- 3.3.7.6 Los ácaros del género *Brevipalpus* se consideran muertos cuando hay falta de movilidad, cuando su color es pálido o cuando están deshidratados.

3.3.8 Resultados de los análisis de laboratorio

- 3.3.8.1 Los resultados de los análisis del muestreo del SDP deberán ser cargados en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola por el personal del laboratorio.
- 3.3.8.2 Si no se detecta la presencia de ácaros *Brevipalpus chilensis* vivos, el SDP será certificado como de baja prevalencia y deberá cumplir con otros requisitos estipulados en el presente PTO; las UP vinculadas podrán solicitar la autorización de cosecha. De no ser así, el SDP y las UP vinculadas quedarán inhabilitadas para solicitar la certificación de baja prevalencia por el resto de la temporada.

3.4 Medidas de identificación y de trazabilidad

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 3.4.1 Cada finca registrada en el presente PTO deberá colocar un cartel de identificación en la entrada que indique el nombre de la empresa y el código de identificación asignado por el SENASA.
- 3.4.2 Todas las UP de la finca, independientemente de su propósito, deberán ser identificadas con un cartel que indique el código de identificación asignado por el SENASA.
- 3.4.3 Cada finca registrada deberá llevar un registro y mantener actualizado un Cuaderno Oficial de Campo que incluya la siguiente información:
 - registro de todas las UP;
 - programa de las operaciones;
 - registro de prácticas: pulverización, prácticas de cultivo, egreso de la fruta;
 - visitas de inspección del SENASA.

4 Cosecha

4.1 Requisitos generales

- 4.1.1 Los limones deben ser procesados cuando estén verdes, de acuerdo con la escala de colores, que va desde el *verde oscuro* hasta el *plateado*, proporcionada en la documentación o en el Sistema Informático seleccionados por el SENASA, y en el período comprendido entre el 1.º de abril y el 31 de agosto (medidas fitosanitarias adicionales a las establecidas en la precosecha con el fin de mitigar los riesgos de la *Ceratitis capitata*).
- 4.1.2 Conforme al cumplimiento de los requisitos establecidos para la precosecha, la escala de colores y los períodos de cosecha establecidos en el presente PTO, cada UP tiene dos opciones para obtener la autorización de cosecha:
 - 4.1.2.1 Opción I: se obtiene la autorización cumpliendo los requisitos para la *Ceratitis capitata* y siendo un área de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*.
 - 4.1.2.2 Opción II: se obtiene la autorización controlando la *Ceratitis capitata* mediante un tratamiento en frío en tránsito y siendo un área de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*.
- 4.1.3 Los productores pueden solicitar la autorización de cosecha mediante un formulario de solicitud, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 4.1.4 La autorización o el certificado de cosecha constará de un código alfanumérico compuesto por dos partes: dos letras que identifican al país de destino (en este caso, US) y cinco dígitos numéricos. Este código es único a nivel nacional e identifica a las UP autorizadas a comenzar la cosecha.

4.2 Medidas de identificación, de trazabilidad y de resguardo

- 4.2.1 Los productores deberán identificar cada bin de cosecha utilizado para el transporte de la fruta cosechada desde la finca hasta el establecimiento de empaque con una tarjeta o etiqueta identificatoria, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 4.2.2 Las etiquetas deberán ser de tamaño considerable para su lectura y deberán ser colocadas previa salida de los bins de la finca. Se prohíbe el transporte de los bins sin las etiquetas.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 4.2.3 El color de las etiquetas de los bins que transportan fruta certificada conforme a la Opción I (sección 8.4.1.2.) debe ser verde. Si la fruta certificada se transporta conforme a la Opción II, cada etiqueta deberá ser identificada con un círculo amarillo.
- 4.2.4 Los bins deberán cargarse en los medios de transporte de forma tal que las etiquetas identificatorias queden expuestas hacia los laterales con el fin de facilitar su control visual.
- 4.2.5 El transporte de la fruta desde la finca hasta el establecimiento de empaque debe ser realizado en medios de transporte limpios y protegidos con lonas o con mallas antiáfidos.
- 4.2.6 El traslado de frutas certificadas conforme a diferentes opciones en un mismo medio de transporte podrá ser únicamente autorizado si son transportadas con medidas de resguardo adicionales que prevengan la contaminación cruzada. Dichas medidas incluyen la colocación de una cubierta de plástico (o de cualquier otro material, como la lona).
- 4.2.7 Cada lote transportado desde la finca hasta el establecimiento de empaque deberá ir acompañado de un remito o de un documento de tránsito vegetal que incluya la información requerida por la legislación nacional vigente. Asimismo, dichos documentos deben indicar lo siguiente: la fecha de egreso, el nombre de la empresa productora, la cantidad de contenedores por UP, la autorización de cosecha, la especie y variedad, el peso estimado de los contenedores, la denominación social del establecimiento de empaque de destino y el mercado de destino del envío.

5 Poscosecha

5.1 Requisitos generales

- 5.1.1 Durante el proceso de empaque, la fruta deberá ser lavada, seleccionada, cepillada, desinfectada (tratamiento químico), tratada con fungicidas (tratamiento químico), encerada y clasificada.
- 5.1.2 Los tratamientos de desinfección de la fruta podrán realizarse aplicando uno de los siguientes productos: ORTO-FENILFENATO DE SODIO (SOPP) en concentraciones de 1,86 a 2,0 por ciento del total de la solución. Si la solución produce espuma visible debido a que contiene una cantidad suficiente de jabón o detergente, remoje por 45 segundos. Si la solución no produce espuma visible debido a que no contiene una cantidad suficiente de jabón, remoje por 1 minuto; HIPOCLORITO DE SODIO en concentraciones de 200 ppm durante 2 minutos mientras se mantiene el pH de la solución entre 6,0 y 7,5; o una solución de ÁCIDO PERACÉTICO en concentraciones de 85 ppm durante, al menos, 1 minuto; u otros desinfectantes acordados entre las ONPF. El tratamiento químico fungicida podrá realizarse aplicando los siguientes productos: imazalil, tiabendazol, o una combinación de fludioxonil más azoxistrobina, de acuerdo con las condiciones estipuladas en la etiqueta.
- 5.1.3 Es responsabilidad del establecimiento de empaque garantizar el control de la concentración de los productos y del tiempo de exposición. Dichas operaciones quedarán sujetas a la supervisión y auditoría del personal del SENASA.

5.2 Inspección fitosanitaria

5.2.1 Procedimiento de inspección del muestreo

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.2.1.1 Un inspector del SENASA examinará cada lote y tomará muestras de cada uno de ellos cuando el establecimiento de empaque lo solicite y luego de que las cajas hayan sido empacadas y puestas en palés.
- 5.2.1.2 El inspector del SENASA deberá seleccionar aleatoriamente 150 limones por SDP para la detección de un 2 % de la población de plagas a un nivel de confianza del 95 % y deberá realizar un examen visual en busca de la presencia de plagas o de indicios de daños causados por éstas mediante una lupa o, de ser necesario, otra herramienta de inspección.
- 5.2.1.3 Toda la fruta del muestreo de cada Sitio de Producción deberá ser examinada visualmente para determinar la ausencia de plagas cuarentenarias de interés para la parte continental de los Estados Unidos .
- 5.2.1.4 Si no se detectan plagas cuarentenarias de interés para la parte continental de los Estados Unidos, se deben tomar dos submuestras de 30 frutas cada una. Todas las frutas de una submuestra deberán ser cortadas para determinar la ausencia de plagas internas, como la *Ceratitis capitata*, la *Cryptoblabes gnidiella* y la *Gymnandrosoma aurantianum*, mientras que la submuestra restante deberá ser remitida a un laboratorio para determinar la ausencia de *Brevipalpus chilensis* o de otros ácaros del género *Brevipalpus*.

5.2.2 Resultado de la inspección

- 5.2.2.1 Si, como resultado de la inspección, no se detectan plagas cuarentenarias de interés para la parte continental de los Estados Unidos, el lote estará en condiciones de ser exportado y deberá cumplir con las medidas de trazabilidad, de identificación y de resguardo hasta su consolidación en el transporte final.
- 5.2.2.2 Si se detecta la *Ceratitis capitata* viva en etapa inmadura, el lote será rechazado para su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos. Desde ese momento hasta el final de la temporada, la fruta proveniente de dicho Sitio de Producción (SDP) deberá ser expuesta a un tratamiento en frío en tránsito (T107-a-1).
- 5.2.2.3 Si se detecta la *Cryptoblabes gnidiella* o la *Gymnandrosoma aurantianum* viva en etapa inmadura, el lote deberá ser rechazado y se suspenderá la exportación desde el SDP hacia la parte continental de los Estados Unidos . Dicha suspensión se mantendrá vigente hasta que el SENASA y el APHIS acuerden medidas de mitigación.
- 5.2.2.4 Si se detecta la presencia de *Brevipalpus chilensis*, de *B. californicus*, de *B. obovatus* o de *B. phoenicus* en estado vivo, se rechazará el lote. Asimismo, si se detecta la presencia de *Brevipalpus chilensis*, el Sitio de Producción perderá su condición de baja prevalencia a partir de ese momento y hasta el final de la temporada de cosecha.

5.3 Medidas de identificación, de trazabilidad y de resguardo

5.3.1 Previo al proceso de empaque

- 5.3.1.1 Cada establecimiento de empaque deberá contar con un área de recepción para la fruta proveniente de las fincas y un área limpia que cumpla con las medidas de resguardo para su empaque y almacenamiento.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.1.2 Todas las áreas de empaque y de almacenamiento del establecimiento de empaque deberán tener las aberturas cubiertas (ventanas, rejilla de ventilación) con una malla antiáfidos (de 1,6 mm de trama o menos).
- 5.3.1.3 Las áreas limpias del establecimiento de empaque deberán tener barreras físicas en todas sus entradas y salidas. Se recomiendan las cortinas de aire o los sistemas de puerta doble.
- 5.3.1.4 En caso de puerta doble, la puerta interior podrá tener un filtro o una malla a prueba de insectos (de 1,6 mm de trama o menos), o cortinas que cuenten con tiras gruesas de láminas de plástico o con otras franjas de plástico transparentes.
- 5.3.1.5 La fruta proveniente de la finca deberá ser descargada del medio de transporte en un lugar que cuente con medidas de resguardo y deberá ser inmediatamente transferida a la línea de preselección o permanecer en resguardo en un área a prueba de insectos destinada exclusivamente para la parte continental de los Estados Unidos.
- 5.3.1.6 Las zonas de despacho deberán contar con un área contigua o con una malla que proteja la carga con el fin de prevenir un potencial riesgo de contaminación. La idea de una zona cubierta por una malla implica la instalación de una estructura de malla rígida que no exceda los 1,6 mm de trama y que esté apoyada sobre madera, metal, cemento u otro material similar que sea fácil de utilizar y de mantener.
- 5.3.1.7 Las trampas de luz para insectos deberán ser colocadas alrededor de la zona de despacho, una en una posición alta y otra en una posición baja.
- 5.3.1.8 Debe haber un área protegida para el muestreo, el almacenamiento y el tránsito de productos aprobados que cuente con cámaras y pasillos que conduzcan a la zona de despacho.
- 5.3.1.9 Antes de comenzar con las operaciones de procesamiento y de empaque, las áreas protegidas deberán ser inspeccionadas diariamente en busca de posibles daños. De descubrirse algún daño, debe ser reparado antes del comienzo de las operaciones.
- 5.3.1.10 Si se encuentra una mosca de los frutos adulta en el área limpia durante el proceso de empaque, todas las frutas cítricas que estén siendo procesadas al momento de la detección no podrán ser exportadas hacia la parte continental de los Estados Unidos.
- 5.3.1.11 Los establecimientos de empaque deberán implementar un programa de limpieza y desinfección en las áreas internas y externas de las instalaciones de empaque.
- 5.3.1.12 Las frutas deben ser empacadas dentro de las 24 h de su cosecha, a excepción de aquéllas que serán almacenadas o que deben alcanzar su madurez, siempre conforme a las condiciones de resguardo necesarias.
- 5.3.1.13 La fruta debe estar prácticamente libre de hojas, ramas y de todo otro material vegetativo.
- 5.3.1.14 Los establecimientos de empaque deben verificar que cada lote proveniente de la finca esté acompañado del remito del productor o del documento de tránsito vegetal y que la información requerida esté completa.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.1.15 Los establecimientos de empaque deben garantizar que todos los bins de cosecha mantengan su etiqueta identificatoria de forma íntegra desde el momento de su llegada de la finca hasta su procesamiento en el establecimiento de empaque.
- 5.3.1.16 Los establecimientos de empaque deben garantizar la correcta individualización de las dos opciones de certificación de las frutas.
- 5.3.1.17 Los establecimientos de empaque son responsables de verificar en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola que las Unidades de Producción provenientes de las fincas estén autorizadas a exportar hacia la parte continental de los Estados Unidos.
- 5.3.1.18 Los establecimientos de empaque deberán cargar la información de cada lote proveniente de las Unidades de Producción autorizadas a exportar hacia la parte continental de los Estados Unidos en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola y registrarla en una planilla para el ingreso de frutas, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 5.3.1.19 Si un establecimiento de empaque requiere trasladar los bins sin procesar o preseleccionar a otro establecimiento de empaque, dicha operación se debe realizar en medios de transporte limpios protegidos con lonas o con mallas antiáfidos.
- 5.3.1.20 Los inspectores de empaques deberán realizar un control *in situ* de la trazabilidad y de la documentación de todos los lotes previo procesamiento.
- 5.3.1.21 Los establecimientos de empaque deberán clasificar los lotes provenientes de las fincas conforme a su opción de certificación. Los lotes deben almacenarse con, como mínimo, un (1) metro de distancia de separación entre ellos. De no haber suficiente espacio disponible, el establecimiento de empaque deberá presentar ante el SENASA una ubicación alternativa para su posterior aprobación. Los lotes serán identificados con un cartel (de acrílico, de metal o de pizarra).
- 5.3.1.22 Los bins deben tener sus etiquetas identificatorias al frente para facilitar su examinación visual.
- 5.3.1.23 Si los bins se almacenan en cámaras, deben estar etiquetados y clasificados conforme a las opciones de certificación. Los lotes deben almacenarse con, como mínimo, un (1) metro de distancia de separación entre ellos. Se debe colocar un cartel identificadorio en la entrada de la cámara que indique lo siguiente: el origen (finca o preselección), la fecha de ingreso a la cámara, la unidad de producción, la cantidad total de bins y el destino.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.1.24 Si un establecimiento de empaque necesita trasladar bins sin procesar o preseleccionar a otro establecimiento de empaque, se debe generar un “Registro para el transporte de bins” en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola, para lo cual se debe haber registrado previamente el ingreso de la fruta en dicho Sistema y en la “Planilla de ingreso de la fruta”, lo cual debe ser verificado por un inspector del programa que pertenezca al SENASA. Dicha planilla debe acompañar el lote transportado junto con una copia de los remitos pertinentes, los cuales deben conservarse en el establecimiento de empaque de destino. El establecimiento de empaque de destino no debe registrar dicho ingreso en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola, pero sí debe registrar todos los lotes transportados en la “Planilla de ingreso de la fruta”.
- 5.3.1.25 Antes de comenzar con el procesamiento, los establecimientos de empaque deben colocar un cartel en el vertedero que indique el número de la UP, el número del certificado y la cantidad total de bins que deben ser vaciados.
- 5.3.1.26 En el caso de llevar a cabo un proceso de preselección, independientemente del proceso de empaque, el empacador deberá completar una planilla de preselección de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA. Dicha planilla deberá ser firmada por el empacador y posteriormente presentada ante el inspector actuante, quien deberá verificar la información, firmarla, sellarla y archivarla en la carpeta correspondiente.
- 5.3.1.27 Durante el proceso de preselección, y una vez que los bins son vaciados, el inspector de empaques deberá verificar que la etiqueta identificatoria proveniente de la finca haya sido removida, que los bins contengan la fruta preseleccionada y que se les coloque una nueva etiqueta identificatoria que indique la UP, el número del certificado y la fecha de preselección.
- 5.3.1.28 Todos los bins vacíos deberán ser limpiados y desinfectados previa reutilización.

5.3.2 Durante el proceso de empaque

- 5.3.2.1 Los establecimientos de empaque deberán identificar cada línea de empaque con un cartel claramente visible que indique el destino de la fruta procesada (la parte continental de los Estados Unidos, otros mercados o mercados internos).
- 5.3.2.2 La salida de cada línea, así como sus laterales o sus tambores, si corresponde, deben ser identificados con un cartel (de acrílico o de chapa metálica) que indique el destino de la fruta procesada.
- 5.3.2.3 Los establecimientos de empaque deberán identificar cada caja destinada a su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos con un código que indique la UP, el número de certificado, el sello del establecimiento de empaque y toda otra leyenda requerida por la legislación nacional vigente referida a la exportación.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.2.4 Para facilitar el transporte, las cajas deberán ser puestas en palés de manera tradicional. Los establecimientos de empaque deberán identificar los palés, una vez que hayan sido armados y atados, con una etiqueta oficial que indique el código del establecimiento de empaque seguido de un número único secuencial del palé. Por razones de seguridad, dichas etiquetas deberán ser adheridas a dos (2) caras contiguas del palé.
- 5.3.2.5 El color de la etiqueta para la fruta certificada conforme a la opción I (sección 8.4.1.2.) deberá ser verde, y la etiqueta para la fruta certificada conforme a la opción II deberá ser identificada con un círculo amarillo.
- 5.3.2.6 Un inspector deberá sellar e inicialar (escribir iniciales) las dos etiquetas adheridas a los palés durante el turno de procesamiento. La firma de un inspector del SENASA deberá abarcar parte de la etiqueta y parte de la caja.
- 5.3.2.7 Una vez que el inspector firme y selle las etiquetas de los palés terminados, deberán retirar el rótulo con el código de barras que identifica al palé y completará la planilla “Informe de palés”, de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA. Dicha planilla deberá ser verificada y firmada por el individuo responsable del establecimiento de empaque, y deberá ser firmada y sellada por el inspector del SENASA cuando finalice su turno.
- 5.3.2.8 Una vez finalizado el turno de procesamiento, el establecimiento de empaque deberá completar, dependiendo del tipo de trabajo, ya sea la “Planilla de informe de inspección por Unidad de Producción” cuando se realicen procesos discontinuos (procesos de preselección y de empaque en diferentes líneas) o la “Planilla de proceso continuo” (procesos de preselección y de empaque en la misma línea o proceso de empaque directo). Ambas planillas forman parte del presente Plan de Trabajo de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA.
- 5.3.2.9 Dichas planillas deberán ser firmadas por el empacador y posteriormente presentadas ante el inspector actuante, quien deberá verificar la información, firmarlas, sellarlas y archivarlas en la carpeta correspondiente.
- 5.3.2.10 El establecimiento de empaque deberá registrar en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola el armado de cada palé y deberá detallar la cantidad de empaques y el peso por empaque por Unidad de Producción.
- 5.3.2.11 Si el proceso de empaque no es continuo y las cajas procesadas no completan el palé, el establecimiento de empaque deberá confeccionar y firmar un “Informe de piso de empaque”, el cual forma parte del presente PTO de acuerdo con la documentación o con el Sistema Informático seleccionados por el SENASA. Dicho informe deberá ser firmado por el empacador y posteriormente presentado ante el inspector actuante, quien deberá verificar la información, firmarlo, sellarlo y archivarlo en la carpeta correspondiente. El área de empaque deberá ser sectorizada por destino e identificada.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

5.3.2.12 Cuando se retome el proceso de empaque, un inspector del SENASA deberá verificar si la información proporcionada en el informe concuerda con las cajas restantes mediante una verificación *in situ* de las cajas que conforman el área de empaque.

5.3.2.13 Los establecimientos de empaque deberán sectorizar los palés terminados por opción de certificación con, como mínimo, un (1) metro de distancia de separación entre ellos. Los palés deberán tener sus etiquetas identificatorias al frente para facilitar su examinación visual. De no haber suficiente espacio disponible, el establecimiento de empaque deberá presentar ante el SENASA una ubicación alternativa para su aprobación. Los sectores serán identificados con un cartel (de acrílico, de metal o de pizarra).

5.3.3 Luego del proceso de empaque

5.3.3.1 Todos los lotes aprobados durante la inspección fitosanitaria deberán ser resguardados.

5.3.3.2 En caso de que los lotes aprobados compartan su espacio de almacenamiento con otras frutas certificadas conforme a una opción de certificación diferente, se deberá proporcionar, como mínimo, un (1) metro de distancia entre ellos o se deberá separar la línea de contacto entre las diferentes condiciones sanitarias con una malla antiáfidos.

5.3.3.3 Si los establecimientos de empaque necesitan transferir sus palés a depósitos temporarios ubicados fuera de las instalaciones (otros establecimientos de empaque, depósitos, depósitos en tránsito, entre otros) hasta su despacho para la consolidación en el transporte final, se debe generar una “Constancia de transferencia de palés” en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola. Dicha constancia deberá ser firmada por el empacador y presentada ante el inspector del SENASA, quien deberá verificar que la información allí detallada concuerda con los lotes transferidos. La constancia se expide por duplicado. El original se conserva en el establecimiento de empaque de origen y el duplicado se envía al destino final.

5.3.3.4 Para garantizar las medidas de resguardo, dicho traslado deberá ser realizado en medios de transporte limpios protegidos por lonas o por mallas antiáfidos.

5.3.3.5 El despacho de frutas certificadas conforme a diferentes opciones de certificación podrá ser únicamente autorizado si se transportan con medidas de resguardo adicionales (cubiertas con una lona, por ejemplo) para prevenir la contaminación cruzada.

5.3.3.6 Las áreas de carga, descarga y almacenamiento de los depósitos temporarios deberán contar con las mismas medidas de resguardo implementadas en el establecimiento de empaque (aberturas cubiertas, barreras físicas en todas las entradas y salidas, entre otros).

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.3.7 Todos los depósitos temporarios que reciban palés terminados de establecimientos de empaque deberán sectorizarlos conforme a su opción de certificación a una distancia de, como mínimo, un (1) metro de separación entre ellos. De no haber suficiente espacio disponible, el establecimiento de empaque deberá presentar ante el SENASA una ubicación alternativa para su aprobación. Los sectores serán identificados con un cartel (de acrílico, de metal o de pizarra).
- 5.3.3.8 Si el egreso de un lote desde un depósito temporario no tiene como propósito su consolidación en un transporte final, se debe generar una “Constancia de transferencia de palés”. Dicha constancia deberá ser firmada por el empacador y presentada ante el inspector del SENASA, quien deberá verificar que la información allí detallada concuerde con los lotes transferidos. La constancia se expide por duplicado. El original se conserva en el establecimiento de empaque de origen y el duplicado se envía al destino final.
- 5.3.3.9 Si el egreso de un lote desde el establecimiento de empaque o desde el depósito temporario está destinado al punto de salida (plazoleta fiscal, terminal portuaria, terminal de aeropuerto, entre otros) donde se realiza la consolidación en el transporte final, se debe generar una “Constancia de despacho” en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola. Dicha constancia deberá ser firmada por el individuo responsable en el punto de salida y presentada ante el inspector del SENASA, quien deberá verificar que la información allí detallada concuerde con los lotes transferidos. Se debe conservar un registro de la constancia firmada por el inspector actuante en el punto de salida.
- 5.3.3.10 El establecimiento de empaque o el depósito temporario deberán completar el Documento de Tránsito Citrícola (D.T.C.) por cada lote de fruta destinado al punto de salida. Dicho documento deberá ser expedido por duplicado, firmado por el individuo responsable en el punto de salida y presentado ante el inspector del SENASA, quien deberá verificar que la información allí detallada concuerde con los lotes despachados. El duplicado deberá ser archivado en el punto de salida y el original deberá ser entregado al transportista.
- 5.3.3.11 Los camiones deben estar precintados al momento de salir del área de despacho y al momento de entrar al punto de salida. Esta medida no es necesaria cuando el área de despacho coincide con el punto de salida. Se deben colocar los precintos en todas las aberturas del camión cuando éstas no cuenten con sogas de precinto. Dicha actividad será realizada en presencia del inspector del SENASA.

5.3.4 Puerto de salida

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

- 5.3.4.1 Al momento del ingreso de los lotes despachados al lugar de consolidación, el transportista deberá entregar el D.T.C. al personal destacado en el punto de salida, quien leerá los códigos de barra de los palés amparados por dicho documento. La lectura de los códigos de barra se realizará con lectores ópticos a través del Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola. Mediante dichas lecturas, se cargará la información de los lotes despachados en el sistema informático, lo que permitirá controlar el origen del lote.
- 5.3.4.2 El personal a cargo de dicha actividad deberá ser capacitado y autorizado por el SENASA.
- 5.3.4.3 Las áreas de carga, descarga y almacenamiento de los puertos de salida deberán contar con las mismas medidas de resguardo implementadas en el establecimiento de empaque y en el depósito temporario (aberturas cubiertas, barreras físicas en todas las entradas y salidas, entre otros).
- 5.3.4.4 De necesitar trasladar un lote desde un punto de salida a otro, el punto de salida de origen deberá generar un “Documento de transferencia entre puertos” (D.T.P.) en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola. Dicho documento se expedirá por duplicado: una copia quedará en el punto de salida de origen y la otra viajará con el transportista hasta el de destino.
- 5.3.4.5 Al momento de la llegada del lote al punto de salida de destino, el transportista deberá entregar el D.T.P. al personal destacado en el punto de salida, quien realizará una verificación *in situ* del lote y registrará el ingreso en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola.
- 5.3.4.6 Para garantizar las medidas de resguardo, dicho traslado deberá ser realizado en medios de transporte limpios protegidos por lonas o por mallas antiáfidos.
- 5.3.4.7 Sólo la fruta certificada conforme a la misma opción de certificación podrá ser despachada en el mismo medio de transporte.
- 5.3.4.8 El despacho de frutas certificadas conforme a diferentes opciones de certificación podrá ser únicamente autorizado si se transportan con medidas de resguardo adicionales para prevenir la contaminación cruzada. Dichas medidas incluyen la colocación de una cubierta de plástico (o de cualquier otro material, como la lona).
- 5.3.4.9 Una vez verificada la consolidación de los lotes y si el envío cumple con todos los requisitos estipulados en el presente PTO, el exportador podrá generar una “Constancia de verificación fitosanitaria” en el Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola. Mediante la generación de dicho documento, se le informa al sistema informático que el envío fue consolidado en el puerto de salida y que está aprobado para su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos.

Apéndice1: Medidas y acciones implementadas en el país exportador

5.3.4.10 Para vincular al Sistema Informático de Trazabilidad Citrícola con el Sistema de Gestión de Certificación Fitosanitaria con el fin de emitir el certificado fitosanitario, el exportador deberá generarlo en el sistema informático previamente mencionado. La generación de dicho documento garantiza que el envío certificado cumple con todos los requisitos fitosanitarios, de calidad y de trazabilidad para su exportación hacia la parte continental de los Estados Unidos.