

RESOLUCION 932

Adopción de Categorías de Riesgo Fitosanitario para el comercio intrasubregional y con terceros países de plantas, productos vegetales y artículos reglamentados

LA SECRETARIA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA,

VISTOS: El Capítulo IX del Acuerdo de Cartagena (Programas de Desarrollo Agropecuario), y la Decisión 515 de la Comisión de la Comunidad Andina que aprueba el Sistema Andino de Sanidad Agropecuaria; y,

CONSIDERANDO: Que las medidas fitosanitarias aplicadas al comercio internacional de productos agrícolas son necesarias para prevenir la diseminación de plagas nocivas para las plantas y para la economía de los países;

Que la armonización de medidas fitosanitarias mediante la adopción de normas comunes es indispensable para garantizar la transparencia en el comercio de productos agrícolas entre los Países Miembros de la Comunidad Andina, así como con terceros países;

Que, la Decisión 515 establece que el principio de análisis de riesgo de plagas es un instrumento cuya aplicación, en caso necesario, resulta indispensable para prevenir y controlar el ingreso de plagas que representen riesgo para la sanidad agropecuaria de la Comunidad Andina;

Que es necesario el perfeccionamiento permanente de la estructura e instrumentos del Sistema Andino de Sanidad Agropecuaria y adecuarlo al avance del Proceso de Integración Subregional y a las relaciones comerciales con terceros países;

Que, con el propósito de facilitar el libre comercio de productos agrícolas entre los países andinos es necesario establecer Categorías de Riesgo Fitosanitario; y,

Que en la XLI Reunión del Comité Técnico Andino de Sanidad Agropecuaria (COTASA), Grupo Sanidad Vegetal, celebrada en Quito, Ecuador, del 13 al 15 de octubre de 2004, los Países Miembros recomendaron a la Secretaría General la adopción de Categorías de Riesgo Fitosanitario mediante Resolución;

RESUELVE:

Artículo 1.- Adoptar las Categorías de Riesgo Fitosanitario que se establecen en el Anexo I de la presente Resolución, para su aplicación en el comercio intrasubregional y con terceros países, de plantas, productos vegetales y artículos reglamentados.

Para la aplicación de las referidas Categorías de Riesgo, se incluye un glosario de términos que consta como Anexo II de la presente Resolución.

Artículo 2.- Los productos vegetales, según la categoría de riesgo, estarán sujetos a cumplir con los siguientes requisitos generales:

Categoría	Permiso	Inspección	Certificado
-----------	---------	------------	-------------

	Fitosanitario de Importación	fitosanitaria	Fitosanitario de Exportación
0	NO	NO	NO
1	NO1	SI	NO ¹
2	SI	SI	SI
3	SI	SI	SI
4	SI	SI	SI
5	SI	SI	SI

Artículo 3.- La Categorización de Riesgo establecida en la presente Resolución no exonera del cumplimiento de los Requisitos Fitosanitarios Específicos establecidos en la normativa comunitaria andina, los cuales deberán constar en el respectivo Permiso Fitosanitario de Importación.

Artículo 4.- Podrá realizarse Análisis de Riesgo de Plagas a cualquiera de los productos de las categorías de Riesgo establecidas a partir de la Categoría de Riesgo 1, únicamente en caso de no existir requisitos fitosanitarios comunitarios o requisitos establecidos en las normas nacionales inscritas en el Registro Subregional.

Artículo 5.- Las listas de productos por Categoría de Riesgo serán aprobadas mediante Resolución emitida por la Secretaría General.

Artículo 6.- Comuníquese a los Países Miembros la presente Resolución, la cual entrará en vigencia a partir de su fecha de publicación en la Gaceta Oficial del Acuerdo de Cartagena.

Dada en la ciudad de Lima, Perú, a los veintiocho días del mes de junio del año dos mil cinco.

ANTONIO ARANIBAR QUIROGA
 Director General
 Encargado de la Secretaría General

ANEXO I

A. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 0

Incluye productos que aun siendo de origen vegetal, dado su grado de procesamiento, no requieren de ningún tipo de control fitosanitario, no presentan el riesgo de transportar plagas y, por lo tanto, no se requiere de la intervención obligatoria de los Servicios Oficiales de Sanidad Agropecuaria (SOSA).

Incluye los productos que han sido sometidos a los siguientes procesos:

- Carbonizado
- Cocción

- Confitado
- Congelamiento
- En almíbar / en salmuera / en aceite
- Encurtido
- Esterilización
- Expansión
- Fermentación
- Laminado melamínico
- Pasteurización
- Pulpaje
- Salado
- Sulfitado.

B. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 1

Incluye productos de origen vegetal industrializados que han sido sometidos a cualquier proceso tecnológico de desnaturalización, que los transforma en productos que no están afectados directamente por plagas, pero que pueden transportar plagas de almacén, en material de embalaje y medios de transporte, destinados al consumo, uso directo o transformación.

Incluye los productos que han sido sometidos a los siguientes procesos:

- Cepillado
- Deshidratación
- Extracción (por calor y química)
- Impregnado
- Laminado
- Laqueado
- Machacamiento
- Malteado
- Molienda
- Parboilización
- Pintado
- Presurización
- Pulido
- Secado a horno
- Sublimado
- Tiernizado
- Tostado.

C. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 2

Incluye productos vegetales, semiprocesados (sometidos a secado, limpieza, separación, descascamiento o molido) que pueden portar plagas, y cuyo destino es el consumo, uso directo o transformación.

Incluye los productos que han sido sometidos a los siguientes procesos:

- Aserrado

- Astillado
- Descascarado
- Descortezado
- Descuticulado
- Extracción (en frío)
- Picado
- Prensado
- Secado natural
- Trituración.

D. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 3

Productos vegetales en estado natural, destinados al consumo, uso directo o transformación.

E. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 4

Semillas, plantas, u otros materiales de origen vegetal, destinados a la propagación y/o reproducción.

F. CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 5

Cualquier otro producto de origen vegetal o no vegetal, no contemplado en las categorías anteriores y que representa un riesgo fitosanitario demostrable de acuerdo con el Análisis de Riesgo de Plagas correspondiente.

ANEXO II

Glosario de Términos

Almíbar: Solución de azúcar disuelta en agua y cocida al fuego hasta que toma consistencia de jarabe.

Aserrado: Proceso de corte de madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas.

Astillado: Fragmentado irregular que salta o queda de una pieza u objeto de madera que se parte o rompe violentamente.

Carbonizado: Acción o efecto de reducir al carbón un cuerpo orgánico.

Categoría de Riesgo Fitosanitario: Clasificación de los vegetales y productos vegetales en relación a su riesgo fitosanitario, en función de su nivel de procesamiento y uso propuesto.

Cepillado: Proceso destinado a nivelar la superficie externa de tablas de madera aserrada, realizado con un cepillo o garlopa.

Cocción: Acción y efecto de hacer que una sustancia cruda llegue a estar en disposición de poder comerse manteniéndola en un líquido en ebullición.

Confitado: Acción y efecto de cubrir con un baño de azúcar las frutas y semillas.

Congelamiento: Acción y efecto de someter a muy bajas temperaturas (menos de 0° C) productos vegetales para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo.

Descascarado: Remoción de la cáscara de un producto vegetal.

Descortezado: Remoción de la corteza de la madera en rollo.

Descuticulado: Remoción de la cutícula de un producto vegetal.

Deshidratación: Acción y efecto de privar a un producto vegetal del agua que contiene.

Desnaturalización: Acción y efecto de variar las propiedades o condiciones naturales de un producto vegetal.

Encurtido: Acción y efecto de hacer que ciertos productos vegetales tomen el sabor del vinagre y se conserven.

Esterilización: Destrucción de los gérmenes nocivos para desinfectar productos vegetales a través de calor, frío o la desecación.

Expansión: Acción o efecto de extenderse o dilatarse.

Extracción: Acción y efectos de separar algunas de las partes de que se componen los cuerpos.

Fermentación: Proceso lento de cambio o descomposición de sustancias vegetales producido por la acción catalítica de un fermento, acompañado de efervescencia y evolución de calor.

Grano: Clase de producto vegetal correspondiente a las semillas destinadas al procesamiento o consumo y no a la siembra (véase semillas).

Impregnado: Acción y efecto de introducir entre las moléculas de un cuerpo los de otro en cantidad perceptible sin combinación.

Laminado: Acción y efecto de sobreponer y colocar paralelamente las láminas u hojas de un cuerpo.

Laqueado: Cubierto o barnizado con laca.

Machacamiento: Acción de quebrantar y desmenuzar a golpes una cosa.

Malteado: Acción y efecto de forzar la germinación de las semillas de los cereales con el fin de mejorar la palatabilidad de líquidos fermentados como la cerveza.

Molienda: Acción y efecto de quebrantar un cuerpo reduciéndolo a pequeñísimas partes o hacerlo polvo.

Parboilización: Tratamiento hidrotérmico al que se somete el arroz en cáscara. Proceso que consta de dos etapas:

- **Macerado:** Estacionamiento del producto en tanques con agua caliente durante 4 a 5 horas aproximadas a 65 grados Celsius, alternando períodos de presión y vacío para lograr un humedecimiento total del grano.
- **Cocido:** Realizado en un autoclave con vapor saturado a presión, durante 3 a 12 minutos, a una temperatura entre 110 y 115 grados Celsius a flujo continuo.

Pasteurización: Tratamiento de un líquido a modo del procedimiento de Pasteur, sometiéndolo por menos de ½ hora a una temperatura no menor de 63 a 65 grados Celsius o alguna un poco mayor en menos tiempo y enfriándolo rápidamente hasta 10 grados Celsius o menos, en lo que se destruyen los microbios activos sin alterar los fermentos y componentes del producto y se conserva el sabor natural y las propiedades nutritivas del producto pasteurizado que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico por tiempo determinado para lograr la destrucción total de los organismos patógenos que pueda contener sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.

Prensado: Acción y efecto de comprimir en la prensa.

Presurización: Aplicación de presión a un cuerpo.

Pintado: Artificialmente matizado de diversos colores.

Picado: Cortado o dividido en trozos muy menudos.

Producto vegetal: Material manufacturado o no manufacturado de origen vegetal.

Pulido: Alisar o dar tersura o lustre a una cosa u objeto.

Pulpaje: Acción de deshuesar y triturar la fruta fresca.

Salado: Acción y efecto de echar o curar en sal sustancias para su conservación.

Salmuera: Líquido que se prepara con sal y otros condimentos, y se utiliza para conservar, entre otros, carnes y pescados.

Secado: Acción y efecto de extraer la humedad a un cuerpo mediante el aire o el calor que se le aplica.

Semiprocado: Proceso de industrialización física o mecánica, que no permite la transformación completa de la materia prima (secado natural, limpieza, separación, descascaramiento, trituración u otros).

Semillas: Clase de producto vegetal correspondiente a las semillas destinadas a ser plantadas y no al consumo o procesamiento (véase **grano**).

Sublimado: Acción y efecto de extraer la humedad de un producto vegetal mediante el pasaje de la misma del estado sólido al de vapor, sin pasar por el estado líquido.

Sulfitado: Acción y efecto de impregnar con un sulfito un producto vegetal.

Sulfito: Cuerpo resultante de la combinación del ácido sulfúrico con un radical mineral u orgánico. Se usa en la fabricación de pasta de papel.

Tiernizado: Acción y efecto de ablandar los tejidos mediante la aplicación de agua caliente.

Tostado: Acción y efecto de someter un producto vegetal al calor para que se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color.

Trituración: Acción de desmenuzar una materia sólida en partes reconocibles.

1 Salvo excepciones establecidas en el artículo 4º de la presente Resolución