

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

SANIDAD VEGETAL

Resolución 784/2009

Se establece un límite de infestación de los productos hospederos de moscas de los frutos. Modifícase la Resolución N° 601/01.

Bs. As., 8/10/2009

VISTO el Expediente N° S01:0155646/2009 del Registro del entonces MINISTERIO DE PRODUCCION, el Decreto-Ley N° 6704 del 12 de agosto de 1963, el Decreto N° 1297 del 14 de mayo de 1975, las Resoluciones Nros. 202 del 1° de abril de 1992 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, 134 del 22 de marzo de 1994 del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, 61 del 4 de mayo de 2001, 515 del 16 de noviembre de 2001, 601 del 28 de diciembre de 2001 y 352 del 25 de julio de 2003 todas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que las plagas *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* son plagas cuarentenarias presentes en la REPUBLICA ARGENTINA, según el listado aprobado por la Resolución N° 202 del 1° de abril de 1992 de la ex SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Que el Programa Nacional de Control y Erradicación de Moscas de los Frutos (PROCEM), aprobado por Resolución N° 134 del 22 de marzo de 1994 del ex INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL, establece las acciones protectoras tendientes al control y erradicación de las mencionadas plagas en las distintas zonas del país.

Que la normativa vigente en la materia regula la realización de distintas acciones tendientes a impedir el ingreso a las zonas protegidas del país, de frutos hospederos con larvas vivas de las citadas plagas, acciones que se realizan fundamentalmente en cámaras de fumigación o en cámaras de frío.

Que como resultado de ello, la Región Patagónica ha logrado el status de área libre de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*.

Que por su parte la Provincia de MENDOZA ha logrado el status de área libre de *Anastrepha fraterculus* en toda la Provincia, el status de libre de *Ceratitis capitata* en los oasis centro y sur, y el status de escasa prevalencia de *Ceratitis capitata* en el norte y este.

Que asimismo en las regiones productoras de frutos hospederos con los que se abastece, entre otras, a las áreas libres o de escasa prevalencia, se viene generado un considerable incremento de las plagas en cuestión debido a cuestiones climáticas.

Que ante esta circunstancia y teniendo en cuenta los logros obtenidos que permiten a las producciones de las mencionadas regiones protegidas la colocación de sus productos en los más exigentes mercados internacionales, se hace necesario reforzar, con carácter de urgente, las actuales medidas cuarentenarias, con el fin de evitar la pérdida del status fitosanitario alcanzado.

Que en tal sentido, y teniendo en consideración los buenos resultados obtenidos en otros países, resulta necesario establecer un límite de infestación de los productos hospederos de moscas de los

frutos basado en estudios estadísticos con un nivel de confianza del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%), como condición previa para permitir la realización de los tratamientos establecidos por la normativa vigente.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto en el artículo 8º, inciso h) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por el Artículo 2º de su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1º — Reemplácese el Anexo I de la Resolución N° 601 del 28 de diciembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA "Nómina de Productos Vegetales Hospederos de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata*", por el Anexo I "Nómina de Productos Vegetales Hospederos de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata*", que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Sustitúyase el Artículo 23 de la Resolución N° 601 del 28 de diciembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA por el siguiente: "Establézcase como límite máximo de infestación de larvas de Mosca de los Frutos para el ingreso de cada lote a los Centros de Tratamiento Cuarentenario, a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución y hasta el 31 de diciembre de 2010 el DOS POR CIENTO (2%). Dicho porcentaje se determinará en base a la Tabla de muestreo que como Anexo II forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3º — Los Fiscalizadores del Sistema Unico de Fiscalización Permanente (SUFP) asignados en cada Centro de Tratamiento Cuarentenario, serán los responsables de realizar el muestreo para determinar el porcentaje de infestación pre-tratamiento. El Fiscalizador del SUFP y el responsable del Centro de Tratamiento Cuarentenario, en presencia del transportista, deberán realizar la inspección de la fruta que compone el lote antes de ser introducida a la cámara. Se entiende por lote aquel grupo de bultos constituido por una misma especie, variedad y marca comercial.

Art. 4º — Reemplácese el Anexo III de la Resolución N° 601 del 28 de diciembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA "TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS", por el Anexo III que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 5º — En caso de encontrarse un porcentaje de infestación durante el muestreo pre-tratamiento superior al parámetro establecido, el lote no podrá efectuar el tratamiento cuarentenario requerido para ingresar a las Areas Bajo Programa de Control Oficial, labrándose en este caso el Acta de Rechazo que como Anexo IV forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 6º — Inclúyase en el punto 1.12 del Anexo IV de la Resolución N° 601 del 28 de diciembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, referido al listado de chequeo para la habilitación de cámaras, una lupa binocular con aumento no menor de SESENTA (60) X con luz propia.

Art. 7° — Facúltese a los Fiscalizadores del SUFP a verificar el funcionamiento de los Centros de Tratamientos Cuarentenarios, en los momentos que lo consideren necesario y a realizar las pruebas detalladas en el punto 1.12 del Anexo IV de la Resolución N° 601 del 28 de diciembre de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Art. 8° — El incumplimiento de las disposiciones de la presente resolución será sancionado de conformidad con lo normado en el Artículo 18 del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996.

Art. 9° — Abróguese la Resolución N° 352 del 25 de julio de 2003 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Art. 10. — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 11. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Jorge N. Amaya.

ANEXO

NOMINA DE PRODUCTOS VEGETALES HOSPEDEROS DE:

Ceratitis capitata - *Anastrepha fraterculus*:

ACEROLA (*Malpighia puniceifolia* L.)

ARANDANO (*Vaccinium corymbosum*)

BABACO (*Carica pentagona*)

CARAMBOLA (*Averrhoa carambola*)

CEREZA (*Prunus avium*)

CHIRIMOYA (*Annona cherimola*)

CIRUELO (*Prunus domestica*)

CITRICOS:

CIDRA (*Citrus médica*)

CALAMONDIN (*Citrus japónica*)

KUMQUAT (*Fortunella margarita*)

LIMA DULCE (*Citrus aurantifolia*)

LIMA (*Citrus aurantifolia*)

MANDARINA (*Citrus reticulata*)

MINEOLA (Híbrido Pomelo x Mandarina)

NARANJA (*Citrus sinensis*)

NARANJA AGRIA (*Citrus aurantium*)

POMELO (*Citrus paradisi*)
DAMASCO (*Prunus armeniaca*)
DURAZNO (*Prunus persica*)
FRAMBUESA (*Rubus idaeus*)
GRANADA (*Punica granatum*)
GUANABANA (*Annona muricata*)
GUAYABA (*Psidium guajava*)
HIGO (*Ficus carica*)
KIWI (*Actinidia deliciosa*)
KAKI (*Diospyros kaki*)
LITCHI (*Litchi chinensis*)
LOCOTO (*Capsicum frutescens*)
LUCUMA (*Lucuma abovata*)
MANGO (*Mangifera indica*)
MANZANA (*Malus domestica*)
MARACUYA (*Passiflora edulis*)
MEMBRILLO (*Cydonia oblonga*)
NECTARINA (*Prunus persica* var. *nucipersica*)
NISPERO (*Eriobotrya japonica*)
OLIVO MADURO (*Olea europea*)
PALTA (*Persea americana*) excepto variedad Hass.
PAPAYA (*Carica* spp.)
PASIONARIA (*Passiflora* spp.)
PEPINO DULCE (*Solanum muricatum*)
PERA (*Pyrus communis*)
PIMIENTO (*Capsicum annum*)
TOMATE DE ARBOL (*Cyphomandra betacea*)
TUNA (*Opuntia ficus indica*)
UCHUVA (*Physalis peruviana*)

UVA (*Vitis vinifera*)

ANEXO II

PROCEDIMIENTO Y TABLA DE DISTRIBUCION HIPERGEOMETRICA A UTILIZARSE EN EL MUESTREO PARA DETERMINAR EL PORCENTAJE DE INGESTACION PRE-TRATAMIENTO

- El número de frutos a inspeccionar se obtiene haciendo uso de la siguiente tabla de distribución hipergeométrica, teniendo en cuenta el tamaño del lote, un nivel de riesgo del DOS POR CIENTO (2%) y un nivel de confianza del NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%).
- Sobre los frutos muestreados se realizará una inspección visual con corte de fruta. El corte estará dirigido a la fruta que presente sintomatología de daño de la plaga en cuestión. Se deberá cortar como mínimo un VEINTE POR CIENTO (20%) de la muestra del lote, y ante la detección de una larva viva en la fruta cortada se procederá al rechazo del lote.

Nº de frutos del lote	Nº de frutos a inspeccionar
Hasta 100 frutos	78
101 a 200 frutos	105
201 a 300 frutos 1	117
301 a 400 frutos	124
401 a 500 frutos	129
501 a 600 frutos	132
601 a 2000 frutos	143
2001 a 4000 frutos	146
4001 a 8000 frutos	147
8001 a 30000 frutos	148
30001 o más frutos	149

ANEXO III

TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS

1. TRATAMIENTOS DE FUMIGACION CON BROMURO DE METILO

Para estos tratamientos deberá utilizarse:

- Bromuro de metilo al CIEN POR CIENTO (100%)
- Una capacidad máxima de carga de la cámara del OCHENTA POR CIENTO (80%).

Asimismo se indica que:

- La aplicación de los tratamientos de fumigación puede afectar la calidad comercial de algunas variedades de frutas.
- El momento de inicio de los tratamientos de fumigación se considera que es, una vez finalizado el barrido, inmediatamente después de la inyección de fumigante.

1.1. Fruta fresca cítrica: pomelo, naranja (dulce y agria), mandarina, mineola, kumquat, lima, lima dulce y cidra.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
21° C a 29° C	40 gr/m3	2 horas

1.2. Fruta fresca de pomelo, mandarina y naranja dulce.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
15° C o más	48 gr/m3	4 horas
15° C o más	56 gr/m3	3 horas

1.3. Fruta fresca de naranja agria.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
16° C o más	48 gr/m3	4 horas
16° C o más	56 gr/m3	3 horas

1.4. Fruta fresca de kiwi.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a los:	
		30 minutos	2 horas
21° C o más	32 gr/m3	16	14

1.5. Fruta fresca de palta.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a la:		
		30 minutos	2 horas	4 horas
21° C o más	32 gr/m3	26	16	14

1.6. Fruta fresca de pimiento.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
1° C o más	32 gr/m3	3 horas 30 min.

La superficie se debe encontrar libre de humedad en el momento de la fumigación. Para este tratamiento existen variedades de frutos de pimiento cuya calidad comercial puede ser afectada por la aplicación de los tratamientos de fumigación.

1.7. Fruta fresca de pimiento.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
16 ° C o más	32 gr/m3	2 horas

1.8. Fruto fresco de tuna.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a la:		
		30 minutos	2 horas	3 horas 3 minutos
21° C o más	32 gr/m3	26	21	21

1.9. Fruta fresca de uva.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a la:					
		30 min.	2 horas	2 horas 30 min.	3 horas	3 horas 30 min.	4 horas
21° C o más	32 gr/m3	26	22	22	----	21	----
18° C a 20,5° C	32 gr/m3	26	22	22	----	----	19

1.10. Fruta fresca de arándano.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a la:		
		30 minutos	2 horas	3 horas 3 minutos
21° C o más	32 gr/m3	26	22	21
18° C a 20,5° C	32 gr/m3	26	22	19

1.11. Fruta fresca de pepino dulce.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
21°C o más	32 gr/m3	3 horas 30 min.
18° C a 20,5° C	32 gr/m3	4 horas
21° C o más	40 gr/m3	2 horas 30 min.

2. TRATAMIENTOS CON FRIO

Para estos tratamientos se deberá tener en cuenta que:

- Debe tomarse la temperatura de la fruta, previo al llenado de la cámara, con el termómetro manual en varios puntos de la carga, con el objeto de localizar la fruta más caliente, en la que se colocarán los sensores de pulpa.
- La disposición de la carga en la cámara deberá permitir la circulación de aire y no deberá tapar las bocas de salida del aire frío.
- La fruta deberá estar embalada de tal forma que permita que la temperatura de tratamiento a alcanzar sea homogénea en toda la carga y una adecuada distribución del aire.
- En la estiba de pallets dentro de la cámara, debe quedar espacio entre ellos, y estar dispuestas de forma tal que se obligue al aire a pasar a través de los pallets.
- La pulpa de la fruta debe estar a una temperatura igual o menor a la indicada en los tratamientos, en el momento en que éste se inicie. Para ello la temperatura deberá medirse con los sensores de pulpa. El sensor debe ser insertado dentro de la fruta. La punta del sensor no debe extenderse más allá de la fruta. Si es necesario, en el caso de frutas pequeñas, el sensor deberá penetrar DOS (2) o más frutas.

2.1. Fruta fresca de naranja, damasco, carambola, cereza, cidra, pomelo, kiwi, litchi, papaya mountain, pelón o nectarín, pasionaria, durazno, pera, kaki, ciruela, granada, membrillo, níspero, manzana, kumquat, lima dulce, mandarina y mineola.

Temperatura	Tiempo de exposición
0° C	11 días
0,55° C	13 días
1,11° C	15 días
1,66° C	17 días

2.2. Fruta fresca de uva.

Temperatura	Tiempo de exposición
1,11° C	15 días
1,66° C	17 días

2.3. Fruta fresca de pimiento.

Temperatura	Tiempo de exposición
-------------	----------------------

1° C	14 días
------	---------

3. TRATAMIENTOS COMBINADOS.

Para estos tratamientos se deberán tener en cuenta las condiciones generales y recaudos establecidos para los tratamientos con fumigación y con frío.

Además, los productos tratados deben estar amparados por el Certificado de Tratamiento con Frío de acuerdo con el formulario que figura en el Anexo V de la Resolución SENASA N° 601/01 y con el Certificado de Tratamiento con Bromuro de Metilo utilizando el mismo formulario.

El tiempo que transcurre entre la fumigación y el inicio de la refrigeración no debe exceder las VEINTICUATRO (24) horas.

En los casos en los que, luego del tratamiento de fumigación, el tratamiento con frío no se aplique en el mismo lugar y dentro de un área protegida contra reinfestaciones, el transporte deberá realizarse en un camión herméticamente cerrado y precintado. En caso de no ser herméticamente cerrado, deberá contar con una cobertura total de lona o con malla antiáfida con sogá única, precinto numerado y contar con el correspondiente certificado de fumigación. En este caso al arribo al lugar de aplicación de tratamiento con frío, el precinto sólo podrá ser roto por la inspección oficial del SENASA en el interior del área de resguardo contra reinfestaciones, para proceder bajo su fiscalización, a la apertura y descarga de los productos fumigados para su introducción a la cámara de frío; en caso contrario los productos fumigados con bromuro de metilo perderán su condición de fumigados.

Una vez finalizado el tratamiento con frío y con ello completado el tratamiento combinado, los productos tratados también serán transportados en camión herméticamente cerrado y precintado o en caso de no ser herméticamente cerrado, con cobertura total de lona o con malla antiáfida con sogá única, precinto numerado y se deberán transportarse y arribar a las barreras fitosanitarias de ingreso a las regiones protegidas, amparados con ambos certificados, el de tratamiento con bromuro de metilo y el de tratamiento con frío.

3.1. Fruta fresca de manzana, damasco, palta, cereza, cidra, uva, kiwi, nectarín o pelón, durazno, pera, ciruela, mandarina, mineola.

Existen variedades de frutas que su calidad comercial puede ser afectada por la aplicación de los tratamientos de fumigación.

3.1.1. Tiempo de exposición de la fumigación: DOS (2) horas.

Temperatura	Tiempo de exposición
0,55° C - 0,7° C o 3,33° C - 8,3° C	4 días 11 días

3.1.2. Tiempo de exposición de la fumigación: DOS (2) horas TREINTA (30) minutos.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3) a la:		
		30 minutos	2 horas	2 horas 30 min.
21° C o más	32 gr/m3	25	18	18

3.1.2.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
1,11° C - 4,44° C o 5,0° C - 8,33° C o 8,88° C - 13,33° C	4 días 6 días 10 días

3.1.3. Tiempo de exposición de la fumigación: TRES (3) horas

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/m3)			
		30 min.	2 horas	2 horas 30 min.	3 horas
21° C o más	32 gr/m3	25	18	18	17

3.1.3.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
6,11° C - 8,33° C ó 9,88° C -13,33° C	3 días 6 días

4. TRATAMIENTOS CON AGUA CALIENTE.

4.1. Fruta fresca de mango.

4.1.1. La temperatura de la pulpa de la fruta debe ser igual o mayor a VEINTIUN (21° C) grados centígrados antes de empezar el tratamiento.

4.1.2 La fruta debe permanecer sumergida un mínimo de DIEZ (10) centímetros bajo la superficie del agua.

4.1.3 El agua debe mantenerse circulando continuamente y a una temperatura de CUARENTA Y SEIS (46° C) grados centígrados durante todo el tratamiento con las siguientes tolerancias:

4.1.3.1 Para los tratamientos de SESENTA Y CINCO (65) a SETENTA Y CINCO (75) minutos de duración, la temperatura puede bajar hasta CUARENTA Y CINCO (45° C) grados centígrados, por no más de DIEZ (10) minutos.

4.1.3.2 Para los tratamientos de NOVENTA (90) minutos de duración, la temperatura puede bajar hasta CUARENTA Y CINCO (45° C) grados centígrados por no más de QUINCE (15) minutos.

El tiempo de inmersión depende de la variedad y tamaño, ejemplo:

Forma de la fruta	Peso de la fruta	Tiempo de inmersión
Variedades de plantas elongadas*	Hasta 375 gr. 375-570 gr.	65 minutos 75 minutos
Variedades redondas**	Hasta 500 gr. 500 a 700 gr.	75 minutos 90 minutos

* Como "Frances", "Carrot", "Zill".

** Como "Tommy Atkins", "Kent", "Hayden", "Keitt".

ANEXO IV



ACTA DE RECHAZO

En el Centro de Tratamiento Cuarentenario
..... habilitación SENASA de la Localidad de Departamento
de Provincia de a los días del mes de del año siendo las
horas, el agente que suscribe, en su condición de fiscalizador del SUFP deja constancia que, luego de recibir la Declaración
Jurada de Ingreso de Productos Vegetales procedió a realizar el muestreo correspondiente a fin de determinar el porcentaje de
infestación de larvas de mosca de una partida de bultos conteniendo la especie variedad
..... grado de selección número de sello clave:
marca: que era transportada en el VEHICULO marca
dominio tipo PROPIEDAD de
con domicilio en la calle N° de la Localidad de
Provincia de siendo CONducido por con documento de identidad
tipo N° y con domicilio en calle N° de la
Localidad de Provincia de en su carácter de el que se
presenta a este Centro de Tratamientos Cuarentenarios para realizar el tratamiento correspondiente de los productos consignados
en la Declaración Jurada de Ingreso de Productos Vegetales. Habiéndose constatado que, luego de haber realizado el muestreo de
dicha lote, el porcentaje de infestación superó el límite máximo establecido en la reglamentación vigente de infestación de larvas
de mosca, para el ingreso de cada partida al Centro de Tratamiento Cuarentenario, se procede a su rechazo y al labrado de la
presente acta.

El interesado manifiesta que a la mercadería en cuestión tendrá el siguiente destino:

La presente notificación se efectúa en forma personal en este mismo acto y de conformidad con lo establecido en la Ley N°
19.549 y Decreto N° 1883/91.

Se deja constancia que la presente se labra en tres (3) ejemplares de igual tenor quedando una copia en poder del interesado,
quien luego de su lectura fue invitado a firmar el mismo.

Observaciones

Firma del Interesado

Firma del Inspector

Aclaración

Firma y sello de autoridad policial o de DOS (2) testigos, en caso que el inspeccionado se niegue a firmar. En este último caso se deberá indicar
nombre y apellido, N° y tipo de documento, profesión y domicilio.

