

**Modifican la R.D. N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV, mediante la cual se establecieron categorías de riesgo fitosanitario de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados**

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL  
N° 0002-2014-MINAGRI-SENASA-DSV**

6 de febrero de 2014

VISTOS:

El Informe-0023-2013-MINAGRI-SENASA-DSV-SCV-GMOSTAJO de fecha 17 de diciembre de 2013 elaborado por la Subdirección de Cuarentena Vegetal, el cual busca actualizar la Resolución Directoral N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV norma que establece las categorías de riesgo fitosanitario de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados;

CONSIDERANDO:

Que, conforme al Decreto Legislativo N° 1059 - Ley General de Sanidad Agraria, el ingreso al país como importación, tránsito internacional o cualquier otro régimen aduanero, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal, insumos agrarios, organismos benéficos, materiales de empaque, embalaje y acondicionamiento, cualquier otro material capaz de introducir o propagar plagas y enfermedades, así como los medios utilizados para transportarlos, se sujetarán a las disposiciones que establezca, en el ámbito de su competencia, la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria;

Que, el Artículo 5° del Reglamento de Cuarentena Vegetal, aprobado por Decreto Supremo N° 032-2003-AG señala que el SENASA a través de Resolución emitida por el Órgano de Línea Competente, establecerá las disposiciones específicas y complementarias;

Que, es necesario armonizar la categorización de riesgo fitosanitario de las plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados, según su método y grado de procesamiento antes de la exportación, acorde a la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias N° 32;

Que, mediante la Resolución Directoral N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV se establecen cinco categorías riesgo asociadas a partidas arancelarias específicas de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados;

Que, mediante el Informe del Visto, la Subdirección de Cuarentena Vegetal manifiesta que es necesario diferenciar las categorías de riesgo del arroz semiblanqueado o blanqueado, incluso pulido o gaseado del arroz parbolizado. Así mismo, recomienda considerar a aquellos productos de origen vegetal envasados, rotulados y presentados en capsulas, tabletas, grageas y similares que se encuentran bajo la administración de la Dirección General de Medicamentos Insumos y Drogas DIGEMID del Ministerio de Salud (MINSA), como productos de la categoría de riesgo fitosanitario 1 que no revisten de riesgo fitosanitario por lo tanto no requieren de una inspección fitosanitaria obligatoria por parte del SENASA para su ingreso al país. Así mismo hacer una re categorización de la levadura utilizada en la industria de la panificación , cervecera y farmacéutica entre otros;

Que, con motivo de facilitar el comercio y agilizar los trámites en los puntos de ingreso al país, resulta necesario precisar la documentación que el usuario debe de presentar en el caso de importar productos con secado al horno o industrial, el cual no excluye la posibilidad que el Inspector solicite documentos complementarios, tal como indica el Reglamento de Cuarentena Vegetal;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1059, el Decreto Supremo N° 018-2008-AG, el Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el Decreto Supremo N° 008-2005-AG y modificatoria, la Resolución Directoral N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV y con el visado de la Subdirección de Cuarentena Vegetal y de la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

**Artículo 1°.-** Modificar Artículo 1° la Resolución Directoral N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV de la siguiente manera:

Artículo 1° numeral 1.1. Categoría de Riesgo Fitosanitario 1:

Apertizado	Frutas, hortalizas, granos hongos
Blanqueo	Fibras
Carbonizado	Carbon vegetal
Cocción	Frutas, hortalizas, granos, tubérculos
Confitado	Frutas, frutas secas, granos, nueces
Congelamiento IQF	Frutas y hortalizas
Esterilización industrial UHT	Líquidos
Expandido o Inflado	Cereales
Extracción	Frutas, hortalizas, granos, aceites, colorantes, gluten, melaza, resinas, etc.
Extrusión	Granos, cereales, etc.
Fermentación	Pulpas de fruta, frutas, hortalizas, granos, bebidas alcohólicas
Hidrolizado	Proteínas, cereales
Liofilizado	Granos, frutas, hortalizas, hierbas, flores, follaje
Malteado	Granos
Pasteurización	Jugos, pulpas
Preservación en líquidos de frutas y hortalizas	Almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol
Procesamiento con métodos múltiples	Tableros de madera contrachapada ( terciado o PLYWOOD), tableros de partículas (aglomerados, OSB), de fibras (trupan, cholguan, MDF.) y pisos flotantes a partir de estos tableros
Pulpaje	Frutas y hortalizas
Precocido	Frutas, hortalizas, granos
Presurizado	Frutas, hortalizas
Reducción a puré	Frutas, hortalizas
Salado	Frutos secos, granos, nueces
Sublimación	Frutas, granos, hortalizas

Sulfitado	Frutas, fibras vegetales
Tenido	Tejidos, fibras vegetales, flores sin semillas, follaje
Tostado	Granos, nueces

Artículo 1º inciso 1.2. Categoría de Riesgo Fitosanitario 2 de la siguiente manera:

Secado al horno o industrial	Madera, frutas, hortalizas, hierbas, nueces, plantas, partes de plantas (excepto semillas).
Impregnación química por inmersión	Madera, fibra textiles
Impregnación química a presión- autoclavado	Madera
Laminado	Chapas de maderas
Molido o triturado	Granos, nueces
Parbolizado	Granos
Pintura (incluye laqueado y barnizado)	Artesanías de fibras vegetales, granos, flores cortadas, madera de espesor menor o igual 6mm, cañas de espesor menor o igual a 6mm, fibras vegetales.
Peletizado	Granos (excepto semillas), madera
Pulverizado	Granos, partes vegetales
Tiernizado	Frutas, hortalizas

Artículo 1º inciso 1.3. Categoría de Riesgo Fitosanitario 3 de la siguiente manera:

Astillado	Madera
Descascarado o pelado o mondado	Frutas, hortalizas, nueces granos frescos o desecados al natural
Descortezado	Madera
Descuticulizado	Granos
Secado natural	Granos, frutas, hortalizas, hierbas, plantas, partes de plantas (excepto semillas), flores cortadas, fibras vegetales, cortezas para consumo o uso ornamental, cañas de bambú y artículos compuestos total o parcialmente de cañas de cualquier especie y espesor igual o superior a 6 mm
Picado o trozado	Frutas, hortalizas, hierbas, tallos, raíces, flores, madera, o similares
Prensado simple	Fibras vegetales (excepto fibra de algodón)
Pulido	granos

Artículo 2º.- Diferenciar las partidas arancelarias incluyendo categorías de riesgo fitosanitario en el Anexo I de la Resolución Directoral N° 0002-2012-AG-SENASA-DSV:

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCION	CATEGORIA DE RIESGO				
		1	2	3	4	5
0902.10.00.00	Te verde (sin fermentar), presentados en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
0909.62.00.00	P2 Semillas de anís, badiana, alcaravea o hinojo; bayas de enebro, trituradas o pulverizadas, para consumo o uso industrial o con algún proceso de la CRF 2		X			
1006.30.00.00	P2 Arroz parbolizado pulido o sin cáscara		X			

PARTIDA ARANCELARIA	DESCRIPCION	CATEGORIA DE RIESGO				
		1	2	3	4	5
1211.20.00.00	Raíces de ginseng filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
1211.30.00.00	Hojas de coca filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
1211.90.50.00	Uña de gato ( <i>Uncaria tomentosa</i> ), filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
1211.90.60.00	Hierba luisa ( <i>Synopogon citratus</i> ), filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
1211.90.90.90	Las demás plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasitocidas o similares, filtrantes, cápsulas, grageas, pastillas, tableas, comprimidos.	X				
1212.99.90.00	P1 Huesos (carozos) y almendras de frutos y demás productos vegetales, con algún proceso CRF 1 empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otra parte.	X				
1212.99.90.00	P4 Huesos (carozos) y almendras de frutos y demás productos vegetales, empleados principalmente en la alimentación humana, no expresados ni comprendidos en otra parte.				X	
2102.10.10.00	Levaduras de cultivo con fines agrícolas					X
2102.10.10.00	P1 Levaduras de cultivo con fines industriales	X				
2102.10.90.00	Las demás levaduras vivas con fines agrícolas					X
2102.10.90.00	P1 Las demás levaduras vivas con fines industriales	X				
2309.90.90.00	P1 Mezcla de granos molidos o pulverizados utilizados para la alimentación animal, con algún aditivo	X				
4401.39.00.00	P3 Desperdicios y desechos de madera sin ningún tratamiento			X		
4401.39.00.00	P2 Aserrín, desperdicios y desechos de madera, con algún proceso de la CRF 2		X			
4401.39.00.00	P1 Aglomerados en leños, briquetas, o formas similares con algún proceso de la CRF 1	X				
6305.90.10.00	P1 Sacos (bolsas) y talegas de pita (cabuya, fique) para envasar sin ningún tratamiento			X		
6305.90.10.00	Sacos (bolsas) y talegas de pita (cabuya, fique) para envasar, con algún proceso de la CRF 1	X				

Artículo 3º.- Incluir en el Anexo II de Definiciones y abreviaturas lo siguiente:

3.1. **Aditivo:** Sustancia que sin constituir por sí un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con el objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación, siendo utilizados en la

industria alimentaria los aromatizantes, colorantes, conservantes, antioxidantes, acidulantes, edulcorantes, espesantes, saborizantes, emulsionantes.

3.2. **Aserrado:** proceso de corte de la madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas.

3.3. **Apertizado:** Procedimiento de conservación de alimentos por esterilización en caliente, efectuada dentro de recipientes herméticamente cerrados.

3.4. **Blanqueo:** Proceso para dar color blanco a papel, fibras e hilos por medio de productos químicos.

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

3.6. **Congelamiento:** Acción y efecto de someter a muy bajas temperaturas (menos de 18 °C) alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo.

3.7. **Esterilización industrial UHT:** UHT es la abreviación de Ultra High Temperature (Ultra Alta Temperatura). El tratamiento UHT es una técnica de preservación de alimentos líquidos mediante su exposición a un breve e intenso calentamiento, normalmente a temperaturas en el rango de 135-140°C. Esto mata a todos los microorganismos que podrían de otra manera afectar a la salud humana y/o destruir los productos.

3.8. **Impregnación de madera:** Proceso que consiste en la saturación de sus fibras con una mezcla química de efectividad comprobada con el objeto de protegerla contra organismos destructores, por inmersión o autoclavado.

3.8.1. **Inmersión:** Las piezas de madera se sumergen completamente en el producto de protección. Podrá ser utilizado sólo en madera de pino cuyo grosor no sea superior a los 5 cm y por un tiempo de exposición no menor a 3 horas. La saturación se obtiene sólo por capilaridad.

3.8.2. **Autoclavado:** Realizada en un equipo (autoclave) mediante el uso del vacío y presión, hasta obtener la saturación completa de las células de la madera con el producto de protección.

3.9. **Filtrante:** Bolsa o saco confeccionados con un material poroso que permite el paso de líquidos, a través de sus poros, para entrar en contacto con su contenido (hierbas, hojas, tallos o flores, enteras, molidas, secas) durante la preparación de una infusión.

3.10. **Laminado:** Acción o efecto de sobreponer y colocar paralelamente las láminas u hojas en un producto vegetal, con un grosor no mayor a 6mm de espesor.

3.11. **Preservación en líquido:** Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (por ejemplo: almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) con condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico.

3.12. **Procesamiento con métodos múltiples:** Combinación de diversos tipos de procesamiento, Ej. Tratamiento térmico con alta presión; deshidratado, encolado y presado; etc.

3.13. **Peletizado:** Es un procesamiento húmedo y con calor, la temperatura que alcanza el producto es de 82 a 88°C, con 15.5 a 17 % de humedad durante 30 a 45 segundos. Con el calor se logra la gelatinización de los almidones y mayor absorción de los nutrientes.

3.14. **Pulido:** Suavizar y sacar brillo a los granos mediante frotación o acción química que elimina sus capas exteriores.

3.15. **Pulverizado:** Acción de reducir a polvo algo.

3.16. **Polvo:** Residuo que queda de otras cosas sólidas, moliéndolas hasta reducirlas a partes muy menudas.

3.17. **Perlado:** Proceso que consiste en eliminar la capa externa del grano.

3.18. **Rallado:** Acción de desmenuzar algo restregándolo con el rallador.

3.19. **Reducción a Puré:** Convertir tejidos de frutas y / o vegetales, en homogéneos y untables, mezclándolos a altas velocidades, prensándolos o pasándolos por un colador o licuándolos.

3.20. **Salas fijadoras:** Sales metálicas complejas que contienen dos o más metales como las de Cobre – Cromo – Arsénico (CCA), Cobre – Cromo (CC) y Cobre – Cromo – Boro (CCB).

3.21. **Trozado:** Acción de romper o hacer pedazos algo.

**Artículo 4°.-** Considerar aquellos productos de origen vegetal que se encuentran presentados en capsulas,

comprimidos, tabletas, grageas, pastillas y similares, de uso en salud humana y que se encuentran bajo la administración de la DIGEMID del Ministerio de Salud (MINSA) como productos de bajo riesgo y por lo tanto dentro de la Categoría de Riesgo Fitosanitario 1.

**Artículo 5°.-** Considerar a los filtrantes con registro sanitario de DIGEMID, DIGESA o del país de origen, como un producto de bajo riesgo y por lo tanto dentro de la Categoría de Riesgo Fitosanitario 1.

**Artículo 6°.-** Los productos como frutos secos, nueces, hortalizas, hierbas, plantas y partes de plantas (excepto semillas), que han sido secados al horno o en forma industrial deberán presentar a su ingreso al país un documento emitido por el exportador detallando el proceso de secado al horno o industrial.

**Artículo 7°.-** Cualquier producto o artículo reglamentado que no se encuentre incluido dentro de las categorías de riesgo fitosanitarios detallados en presente norma que implique un riesgo fitosanitario, deberá solicitar una evaluación al Órgano de Línea del SENASA para establecer la categoría de riesgo correspondiente..

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MOISES PACHECO ENCISO  
Director General  
Dirección de Sanidad Vegetal  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

1050336-1