

PLAN DE TRABAJO
PARA LA EXPORTACION DE FRUTOS
FRESCOS DE MANGO DE COLOMBIA A LA
ARGENTINA

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE MANGOS DE
COLOMBIA HACIA LA ARGENTINA



CONTENIDO:

	OBJETIVO
1.	INTRODUCCIÓN
1.1	Organizaciones participantes de Programa
1.2	Responsabilidades de los participantes
1.3	Alcances del Plan de Trabajo
2.	PROCEDIMIENTOS EN LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO
3.	TRATAMIENTOS POST-COSECHA
3.1	Especificaciones del tratamiento
3.2	Supervisión
3.3	Cancelación del tratamiento
4.	MANEJO POST-TRATAMIENTO
4.1	Área de Resguardo de la fruta y/o Área de Empaque
4.2	Requisitos de empaque
4.3	Resguardo de la fruta en tránsito
4.4	Carga de contenedores terrestres, aéreos y marítimos
5.	CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA
6.	EVENTUALIDADES
6.1	Plantas de Tratamiento
6.2	Detección de moscas de la fruta en la Argentina
7.	PROCEDIMIENTO EN PUNTOS DE INGRESO
8.	CONDICIONES GENERALES

OBJETIVO

Los procedimientos descritos en este Protocolo tienen por objetivo garantizar que los envíos de frutos de mangos originarios de Colombia y con destino a la Argentina, no presentan riesgo cuarentenario con respecto a *Anastrepha obliqua*, *A. serpentina* y *A. striata*, *A. distincta* (Diptera: Tephritidae). Asimismo, la implementación de este Protocolo asegurará la uniformidad de los procedimientos utilizados por todos los participantes.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Organizaciones participantes del Programa

- Por Colombia, Instituto Colombiano Agropecuario ICA.
- Por Argentina, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria – SENASA.
- Los exportadores de mango que incluyen a las plantas de tratamiento y a las empacadoras (en lo sucesivo denominado Exportadores) que deben canalizar su participación a través del ICA.

1.2 Responsabilidades de los participantes:

SENASA-Argentina:

- Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.

ICA- Colombia:

- Cumplir con el Plan de Trabajo y sus enmiendas.
- Realizar el muestreo previo al tratamiento de cada envío de mangos que vayan a exportarse a la Argentina.
- Rechazar cualquier envío con destino a la Argentina que se encuentre infestado con larvas vivas de mosca de las frutas, así como negar su tratamiento y certificación.
- Verificar que los lugares de producción de frutas para exportación, y las plantas empacadoras que manejen dicha fruta estén registrados en el ICA, manteniéndose dicha información disponible.
- Colocar trampas oficiales en las plantas de empaque.

Exportadores:

- Acatar todos los requerimientos del Plan de Trabajo y los reglamentos y dispositivos legales del ICA vigentes para la exportación de vegetales y sus productos.

- Proporcionar los fondos necesarios para la evaluación del ICA / SENASA de las plantas de tratamiento.
- Permitir el ingreso previa identificación de los funcionarios del ICA / SENASA que se encuentren en función de inspección, verificación, supervisión y control de las actividades que se realizan en cada planta de tratamiento.
- Proporcionar al ICA la información requerida y específica del movimiento de cada lote de mango, ingresado, descartado, tratado o exportado a la Argentina.
- Asegurar que las instalaciones en el área de empaque se encuentren completamente libres de insectos vivos en todo momento durante la temporada de exportación.
- Asegurar que las frutas rechazadas y producto de descarte, sean retiradas del área de trabajo.

1.3 Alcances del Plan de Trabajo:

- Permitir la importación por parte de la Argentina de frutos frescos de mangos procedentes de Colombia que hayan sido sometidos al tratamiento de agua caliente según las características que figuran en el anexo.

2. PROCEDIMIENTO EN LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO

2.1 Inscripción de plantas de tratamiento

Las plantas de tratamiento que deseen tratar y embalar frutos frescos de mango con fines de exportación hacia la Argentina, deberán estar inscriptas y certificadas por el ICA, y contar con instalaciones adecuadas que permitan separar la fruta tratada de la fruta no tratada. Por otra parte, las plantas de tratamiento que van a iniciar sus operaciones por primera vez deberán ser aprobadas por ICA y SENASA.

El ICA enviará la lista de plantas empacadoras inscriptas y aprobadas para exportar a la Argentina, adjuntando las características técnicas y operacionales con las que fueron aprobadas para habilitar y rehabilitar el funcionamiento de las plantas de Tratamiento.

- 2.2** El ICA inspeccionará el 1% de la fruta de mango pre y post tratamiento. La detección de una larva viva de moscas de la fruta, será motivo del rechazo del lote para tratamiento, por lo tanto no será permitida su exportación a la Argentina.
- 2.3** El ICA cuenta con procedimientos oficiales para la exportación de mango fresco desde Colombia.

3. TRATAMIENTO POST-COSECHA

3.1 Especificaciones del tratamiento.

La fruta destinada a exportación para la Argentina, deberá recibir el tratamiento cuarentenario que se detalla en el anexo 1.

3.2 Supervisión

- Todos los tratamientos se realizarán bajo la supervisión estricta de un Inspector autorizado del ICA.
- El ICA mantendrá un registro de cada uno de los tratamientos realizados con destino hacia la Argentina, considerando los rechazados y aprobados.

3.3 Cancelación del tratamiento

Cualquier tratamiento que no cumpla con las especificaciones anteriores, será considerado como un tratamiento inaceptable, y por lo tanto la fruta no podrá ser exportada hacia la Argentina y será retirada del área de tratamiento inmediatamente.

4. MANEJO POST- TRATAMIENTO

4.1 Area de resguardo de la fruta y/o Area de Empaque

Cada planta empacadora deberá tener un área cerrada (espacio, cuarto, etc.) separada de la zona de tratamiento y asegurada con mallas, cortinas de aire, etc., o una combinación de sistemas, para protegerla adecuadamente contra la reinfestación de moscas de la fruta.

Las instalaciones deben tener un sistema de doble puerta en la entrada del área de empaque, así como en el área de carga de la fruta certificada.

El área de resguardo debe estar libre de cualquier insecto vivo antes y durante las actividades de empaque.

Las áreas inmediatamente adyacentes a la planta de tratamiento deben estar libres de fruta descompuesta o residuos de fruta que puedan atraer moscas de la fruta hacia la planta. Los recipientes con la fruta de rechazo deben ser retirados, vaciados y limpiados diariamente.

Cualquier perforación o daño en la malla debe repararse de inmediato.

4.2 Requisitos de empaque

La fruta que se exporta a la Argentina debe ir en cajas de cartón de exportación aprobadas, indicando el calibre correspondiente de los mangos y estampados en ella, para identificar que la fruta es para la Argentina, con la siguiente leyenda:

“MANGO DE EXPORTACIÓN A LA ARGENTINA TRATADO, ICA”

Código de la planta de Tratamiento

4.3 Resguardo de la fruta en tránsito

Cuando los frutos de mangos tratados tienen que ser transportados desde las plantas de tratamiento para ser colocados en contenedores aéreos o marítimos para su envío a la Argentina, las puertas de los vehículos que los transporten serán selladas dentro de las empacadoras, bajo la supervisión del Inspector autorizado del ICA. Los "pallets" serán colocados en contenedores aéreos o marítimos bajo condiciones que garanticen que los mangos no están sujetos a reinfestación por moscas de la fruta. Los contenedores serán sellados por los inspectores del ICA en los puntos de salida al completarse la carga, o bien cada pallet en la empacadora será sellada individualmente con mallas contra insectos y colocados de precintos de seguridad del ICA.

4.4 Carga de contenedores terrestres, marítimos o aéreos

En el caso que los cargamentos de mangos tratados sean colocados directamente en contenedores marítimos o aéreos, éstos serán a prueba de insectos y deberán cargarse dentro del área de resguardo de cada empacadora. Los contenedores serán sellados/precintados por los inspectores del ICA.

5. CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

Todos los cargamentos destinados a la Argentina serán acompañados de un Certificado Fitosanitario de Exportación, firmado por el Inspector o Funcionario autorizado del ICA; el mismo deberá contener la siguiente declaración adicional:

La partida ha sido sometida a tratamiento cuarentenario de agua caliente para el control de *Anastrepha distincta*, *A. obliqua*, *A. serpentina*, *A. striata*, conforme al plan de trabajo SENASA-ICA.

La partida se encuentra libre de *Aspidiotus destructor*, *Aulacaspis tubercularis*, *Pseudococcus jackbeardsleyi*, *Selenothrips rubrocinctus*, *Thrips palmi*, *Eryophies mangiferae*, *Ceroplastes floridensis*, *Coccus viridis* y *Selenaspidus articulatus*.

6. EVENTUALIDADES

6.1 En las plantas de tratamiento

Cualquier planta de tratamiento que no cumpla con las condiciones de este Plan de Trabajo, no podrá exportar mangos a la Argentina, hasta el momento que el ICA determine que los requisitos de este Plan de Trabajo pueden ser cumplidos.

Si una Planta de Tratamiento falla en el cumplimiento de las condiciones de este Plan de Trabajo, el ICA lo suspenderá hasta el momento en que se determine que se puedan cumplir nuevamente con los requisitos de este Plan de Trabajo.

6.2 Detección de moscas de la fruta en Argentina

Si el SENASA-Argentina, notifica al ICA-COLOMBIA de la detección de moscas de la fruta vivas en un lote cualquiera perteneciente al Plan de Exportación, se suspenderá la aplicación del presente Plan de Trabajo hasta tanto ICA-COLOMBIA Y SENASA ARGENTINA analicen los

motivos de la detección y se tomen las medidas correctivas. La importación se reanudaría previa auditoria de SENASA ARGENTINA.

7. PROCEDIMIENTO EN EL PUNTO DE INGRESO

En el punto de ingreso a la Argentina se realiza inspección y muestreo (corte de fruta) y verificación de la documentación y precintos.

El envío será rechazado si se encuentran larvas vivas de *Anastrepha obliqua*, *A. Serpentina*, *A. Striata* y *A distincta* o presencia de ejemplares vivos de otra plaga cuarentenaria para la Argentina.

La detección de larvas vivas de moscas de la fruta, conllevará a la destrucción y/o reexportación del envío y se tomará la acción descrita en el punto 6.2 de este Plan de Trabajo.

Asimismo, se procederá a evaluar el cumplimiento de la normativa de calidad vigente en la Argentina para el producto en cuestión.

8. CONDICIONES GENERALES

Este Plan de Trabajo permanecerá vigente en tanto no sea modificado a petición escrita de cualquiera de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

Buenos Aires, 31 de Enero de 2007.



.....

ANDRES VALENCIA PINZON

GERENTE GENERAL

ICA-COLOMBIA



.....

CARLOS MILISEVIC

JEFE DE GABINETE Y COORD. GENERAL

SENASA-ARGENTINA

ANEXO I

TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO PARA MANGOS

Tratamiento para mangos de Colombia contra *Anastrepha* spp. (*A. distincta*, *A. serpentina*, *A. striata* y *A. oblicua*) los mangos de forma alargada y aplanada de 570 gramos o menos deben ser tratados durante 75 minutos, y de 375 gramos o menos durante 65 minutos.

Para otras variedades, tratar los mangos de 700 gramos o menos durante 90 minutos y de 500 gramos o menos durante 75 minutos.

Los mangos deben ser mantenidos a una temperatura no menor de 21.1°C (70°F) antes de iniciar el tratamiento. La fruta deberá sumergirse 4 pulgadas (10.2 cm) bajo la superficie de agua a una temperatura de 46.1°C (115.0 °F) la que deberá mantenerse durante el proceso de tratamiento, excepto que disminuya hasta 45.4°C (113.7 °F) por un periodo no mayor de 15 minutos en cualquier tratamiento de 90 minutos y/o no más de 10 minutos en tratamientos de 75 ó 65 minutos. El agua no deberá estar a una temperatura menor de 45.4°C (113.°F) en ningún momento durante el proceso del tratamiento. Para cumplir estos requisitos se tendrá un equipo eficiente tanto para la producción de calor como para la circulación de agua en las tinas.

Serán aprobados los tratamientos individuales que cumplan con los criterios siguientes:

1. La temperatura de la pulpa de la fruta debe ser de 70°F (21.1°C) o mayor antes del tratamiento.
2. Antes de iniciar el tratamiento toda la fruta deberá sumergirse por lo menos 4 pulgadas (10.2 cm) bajo el agua. Si durante el tratamiento ocurren problemas mecánicos que reduzcan la altura del agua dentro del tanque, se aceptará si la fruta no estuvo expuesta al aire y se cumplieron los parámetros del tratamiento. Esta situación se presenta cuando la fuerza de agitación es exagerada. luego de la introducción de cajas de mango vacías.
3. Los frutos deberán pesar un máximo de 700 g (1.54 lb). No se aceptan de mayor peso y obedece a que las investigaciones realizadas para los tiempos y temperaturas de tratamientos se efectuaron para frutos dentro del peso indicado.
4. Las mediciones reales de la temperatura del agua se determinarán después de calibrar el equipo de registro, utilizando un termómetro calibrado y certificado. Las especificaciones de la temperatura del agua deberán mantenerse a lo largo del tratamiento.
5. La temperatura real del agua no podrá estar a menos de 45.4°C (113.7°F) en ningún momento del tratamiento.
6. Si durante el tratamiento se registra una temperatura menor de 115.0°F (real) en cualquiera de los sensores del tanque, el máximo diferencial de temperatura entre la lectura más alta y más baja, no deberá exceder del 1.0°C (1.8°F).
7. Cuando las lecturas de los sensores indiquen temperaturas no menores de 115.0°F (real), se aceptarán, según el caso, tratamientos con diferenciales mayores de 1.8°F entre la lectura más baja y más alta.

8. Se requiere un periodo de 90 minutos de tratamiento continuo, durante el cual:

- a) Las temperaturas reales del agua que fluctúen desde 45.4°C (113.7°F) hasta menos de 46.1°C (115°F) se aceptarán por un período máximo acumulado de 15 minutos.
- b) La temperatura real del agua a 46.1°C (115°F) o mayor deberá mantenerse durante un período mínimo de 75 minutos.

9. Para el período de tratamiento de 75 ó 65 minutos:

- a) Las temperaturas reales del agua que fluctúen desde 45.4°C (113.7°F) hasta menos de 46.1°C (115°F) se aceptarán por un tiempo máximo acumulado de 10 minutos.
- b) La temperatura real del agua a 46.1°C (115°F) o mayor deberá mantenerse 65 minutos en el tratamiento de 75 minutos y durante 55 en el de 65.