

[http://admin.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/2/JER/PROTOCOLOS\\_CONVENIOS/PROTOCOLO%20DE%20CITRICOS%20%20PERU%20A%20CHINA%20..pdf](http://admin.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/2/JER/PROTOCOLOS_CONVENIOS/PROTOCOLO%20DE%20CITRICOS%20%20PERU%20A%20CHINA%20..pdf)

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CITRICOS DE PERÚ A CHINA ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA REPÚBLICA DE PERÚ.**

Este Protocolo ha sido elaborado acorde al Memorándum de Entendimiento de Cooperación en Materias Sanitarias y Fitosanitarias, entre la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China y el Ministerio de Agricultura de la República del Perú.

A fin de exportar de manera segura frutas cítricas de Perú a China, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (denominada en adelante AQSIQ) y el Ministerio de Agricultura a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria de la República del Perú (denominado en adelante "SENASA"), sobre la base de análisis de riesgo de plagas, consultas; acuerdan en consenso lo siguiente:

**Artículo 1**

Las especies de frutas cítricas que pueden ser exportadas de Perú a China son toronja *Citrus × paradisi*, mandarina o tangerina *Citrus reticulata* y sus híbridos, naranja *Citrus sinensis*, limón sutil *Citrus aurantiifolia* y limón tahiti *Citrus latifolia*, llamadas en adelante "cítricos")



Los cítricos deberán cumplir con las leyes y regulaciones fitosanitarias relevantes de China y Perú, y deberán estar libres de plagas de importancia cuarentenaria para China (Anexo 1).

Los cítricos serán producidos en áreas libres de moscas de la fruta, las cuales incluyen *Ceratitis capitata* y el complejo *Anastrepha*, o sometidas a un tratamiento de frío en tránsito para las especies de moscas de la fruta anteriormente señaladas, de acuerdo al siguiente esquema.

RANGO DE TEMPERATURA	TIEMPO DE EXPOSICION (DIAS)
1.11 °C o menos	15
1.67 °C o menos	17

El tratamiento en frío no aplicará para *Citrus aurantiifolia* y *C. latifolia*. Los frutos a ser exportados se cosecharán verdes.

## Artículo 2

Bajo la supervisión del SENASA, un monitoreo efectivo y medidas de manejo integrado de plagas (MIP) deberán ser llevados a cabo para evitar y minimizar la ocurrencia de plagas de importancia cuarentenaria para China y mantener una adecuada condición fitosanitaria en los lugares de producción y empacadoras.

A solicitud de AQSIQ, el SENASA deberá enviar información de los procedimientos y resultados de monitoreo de plagas, prevención y programas MIP.

Los cítricos deberán proceder de lugares de producción y empacadoras registradas por el SENASA, y aprobadas conjuntamente por AQSIQ y SENASA. SENASA proporcionará a AQSIQ la lista de lugares de producción y empacadoras registradas antes del inicio de la campaña de exportación.



### Artículo 3

Para adoptar la opción de área libre de moscas de la fruta, el SENASA deberá proporcionar información relevante sobre las áreas libres de moscas de la fruta, a fin de ser aprobadas por AQSIQ. El establecimiento y mantenimiento de las áreas libres deberá estar basado en las normas internacionales sobre medidas fitosanitarias relevantes.

SENASA establecerá un sistema de monitoreo para *Ceratitis capitata* y el complejo *Anastrepha*. Se deberán usar trampas Jackson cebadas con trimedlure y trampas McPhail cebadas con proteína hidrolizada. La inspección de las trampas deberá ser llevada a cabo cada 7 días.

SENASA deberá mantener los registros de las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión al sistema de monitoreo de moscas de la fruta, con fines de auditoría de AQSIQ.

### Artículo 4

Durante la cosecha, las frutas de lugares de producción o huertos registrados por el SENASA, no podrán ser mezclados en la misma caja, con otros de lugares de producción o huertos no registrados. Si se detectan irregularidades en este aspecto, el SENASA deberá rechazar la exportación de estas frutas. El lugar de producción o huerto y el exportador serán suspendidos para exportar cítricos a China durante esa temporada.

El procesamiento, empaquetado, almacenamiento y transporte de los cítricos debe sujetarse a la supervisión cuarentenaria del SENASA.



Para minimizar los riesgos de plagas, los cítricos deberán seguir los siguientes pasos durante la poscosecha: inmersión o aspersión con agua más cloro, cepillado, tratamiento con fungicida, encerado, selección y empaque de la fruta, para asegurar de tal manera que la fruta no lleve plagas de importancia cuarentenaria para China, y que se encuentra libre de hojas, tallos y suelo.

### **Artículo 5**

Cada caja deberá ser marcada en inglés indicando: lugar de producción (departamento), nombre del lugar de producción o su número de registro, nombre de la empacadora o su número de registro, y la frase "Exported from Peru to R. P. China".(Anexo 2).

Las cajas deberán estar limpias y ser de primer uso. Los materiales de embalaje deberán cumplir los requisitos establecidos por la normativa internacional sobre embalajes de madera.

### **Artículo 6**

El almacén y/o cámara de frío deberán ser de uso exclusivo para frutos frescos de cítricos que tengan una adecuada condición fitosanitaria, y deberán mantenerse bajo el resguardo y medidas de seguridad establecidas por el SENASA.

Adicionalmente, estas cámaras proveerán un sistema seguro y protegido para el despacho de los vehículos.

### **Artículo 7**

Los cítricos que procedan de áreas que no son libres de moscas de la fruta, deberán recibir un tratamiento en frío en tránsito, a fin de eliminar las larvas de moscas de la fruta en los cítricos.



El tratamiento en frío deberá llevarse a cabo en contenedores autorefrigerados, de acuerdo a los procedimientos operativos (Anexo 3).

### Artículo 8

Antes de la exportación de los cítricos, el SENASA debe llevar a cabo una inspección fitosanitaria. Las muestras para la inspección fitosanitaria, serán tomadas durante el proceso de palletizado o de un pallet terminado. Durante los dos primeros años de la exportación, el SENASA llevará a cabo un muestreo del 2%. Si no se encuentran problemas cuarentenarios, en adelante, la proporción de la inspección será reducida al 1%.

Si el envío aprueba la inspección, el SENASA emitirá un certificado Fitosanitario. El nombre del departamento donde la fruta es producida para la exportación debe ser indicado en "origen" en el certificado, así como la siguiente declaración adicional en inglés:

"The consignment is in compliance with requirements described in the Protocol of phytosanitary requirements for the export of citrus from Peru to China and is free from quarantine pests of concern to China".

Para los cargamentos a ser sometidos a tratamiento en frío, la temperatura, duración del tratamiento de frío, número de contenedor y número del precinto del contenedor deberán ser incluidos en el Certificado Fitosanitario.

### Artículo 9

Si alguna plaga viva de importancia para China es detectada, los cargamentos a ser exportados serán rechazados.

Si alguna mosca de la fruta es detectada en el cargamento, la aprobación de áreas libres de moscas de la fruta será suspendida automáticamente y el



SENASA notificará esta detección a AQSIQ a fin de evaluar conjuntamente la condición fitosanitaria del área.

Si alguna otra plaga cuarentenaria fuera detectada, el exportador y el SENASA evaluarán inmediatamente las áreas de producción y emparadoras, a fin de averiguar las causas de la presencia de las plagas y adoptar las medidas correctivas.

Durante la inspección fitosanitaria, el inspector del SENASA verificará que las cajas contengan información relacionada al origen o códigos correspondientes. Si los cítricos proceden de lugares de producción y/o emparadoras no aprobados, la exportación de los cargamentos a China será rechazada.

### Artículo 10

Al arribo de los cítricos a puertos de entrada de China, AQSIQ verificará los documentos y marcas relevantes y llevará a cabo la inspección fitosanitaria correspondiente.

Si cítricos de lugares de producción y/o emparadoras no aprobados son detectados, los cargamentos serán rechazados.

Si alguna plaga cuarentenaria viva es detectada, el cargamento será rechazado. En el caso que algún espécimen de *Ceratitis capitata* o del complejo *Anastrepha* sea detectado en cargamentos procedentes de áreas libres, la condición de área libre de moscas de la fruta será suspendida. AQSIQ y el SENASA evaluarán las áreas de producción, a fin de averiguar la causa de la presencia de las plagas y tomará medidas correctivas para restablecer la condición de áreas libres.

Si un estadio vivo de *Ceratitis capitata* o *Anastrepha* son detectados en el cargamento sometido a tratamiento de frío, el programa de tratamiento de frío será suspendido. AQSIQ y SENASA investigarán las causas de este no



cumplimiento, y basado en medidas correctivas, ambas partes evaluarán el reinicio de las exportaciones de cítricos.

### **Artículo 11**

De ser necesario, antes del inicio del programa de exportación, AQSIQ enviará dos inspectores al Perú, en cooperación con el SENASA, a realizar una verificación en origen de la condición fitosanitaria de las áreas de producción y para la verificación de los lugares de producción, empacadoras, instalaciones de tratamiento de frío y proceso de certificación.

Todos los gastos, incluyendo transporte, alojamiento y gastos de estadía serán cubiertos por la parte peruana.

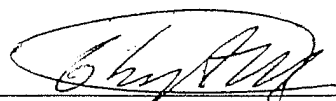
### **Artículo 12**

AQSIQ desarrollará mayores análisis de riesgo basados en la situación de ocurrencia de la plaga en Perú y de la intercepción de plagas. En consultas con el SENASA, la lista de plagas cuarentenarias y relevantes medidas cuarentenarias podrá ser ajustada.

Este Protocolo entrará en vigor desde la fecha de la firma, con una vigencia de dos años. Si ninguna de las partes da a conocer su intención de modificar o dar por concluido este Protocolo al menos dos meses antes de la fecha de expiración, el Protocolo será extendido automáticamente por un periodo adicional de dos años.

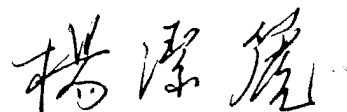


Firmado en Lima, el 19 de noviembre de 2008, en idioma chino, castellano e inglés, en copias duplicadas; cada parte tendrá una copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente auténticos. En caso de controversia, la versión en inglés será usada como referencia.



---

**Dr. CARLOS LEYTON MUÑOZ**  
Ministro de Agricultura del Perú



---

Representante de la Administración  
General de Calidad, Supervisión,  
Inspección y Cuarentena de la  
República Popular de China



ANEXO 1

**PLAGAS DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA PARA CHINA**

1. *Anastrepha distincta*
2. *Anastrepha fraterculus*
3. *Anastrepha obliqua*
4. *Anastrepha serpentina*
5. *Ceratitis capitata*
6. *Coccus viridis*
7. *Dysmicoccus brevipes*
8. *Ferrisia virgata*
9. *Pantomorus cervinus*
10. *Phenacoccus madeirensis*
11. *Pinnaspis aspidistrae*
12. *Selenaspidus articulatus*

ANEXO 2

**MARCA DE LA CAJA**

Lugar de producción (departamento)  
Nombre del huerto o número de registro  
Nombre de la empacadora o número de registro

EXPORTED FROM PERU TO P. R. CHINA



## ANEXO 3

### PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS TRATAMIENTO EN FRÍO PARA LA DESINFESTACIÓN EN TRÁNSITO

#### 1. Tipo de contenedor

Los contenedores de envío marítimo deben ser autorefrigerados (integral) y tener un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

#### 2. Tipo de registradores

SENASA debe asegurar que la combinación de los medidores y registradores de temperatura son:

- (a) los sensores deben de ser calibrados a  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$  en el rango de  $\pm 3.0^{\circ}\text{C}$ ,
- (b) capaces de acomodar el número requerido de sensores,
- (c) capaces de registrar y almacenar los datos durante el periodo del tratamiento,
- (d) capaces de registrar todos los sensores de temperatura al menos cada hora al mismo grado de precisión requerido para los sensores, y
- (e) capaces de hacer impresiones que identifiquen cada sensor, tiempo y temperatura, así como el número del registrador y el contenedor.

#### 3. Calibración de los sensores de temperatura

- 3.1. La calibración debe ser realizada usando una mezcla de agua fresca y hielo triturado en un recipiente plástico (3 pruebas son requeridas por cada sensor), usando un termómetro certificado aprobado por la organización de cuarentena.
- 3.2. Cualquier sensor que registre más de  $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$  a  $0^{\circ}\text{C}$  debe ser sustituido por uno que cumpla el criterio.
- 3.3. Un "Registro de calibración de sensores de fruta" deben ser preparados para cada contenedor y ser firmado y sellado por el oficial de cuarentena. El original debe ser adjuntado al certificado fitosanitario que acompaña el cargamento.



3.4. Al arribo, el AQSIQ verificará la calibración de los sensores de frutas usando el método referido en la “Sección 3.1”.

#### 4. **Ubicación de los sensores de temperatura**

4.1. La fruta empacada debe ser cargada en los contenedores bajo la supervisión del oficial de cuarentena. Los contenedores deberán ser cargados de manera que aseguren que hay igual flujo de aire bajo y alrededor de los pallets y entre las cajas.

4.2. Al menos tres sensores de fruta y dos de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es:

(a) Sensor 1 (en la pulpa de la fruta): Capa superior de la caja de la fruta en la fila media y la parte frontal del contenedor.

(b) Sensor 2 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) de la puerta, en el centro de la carga, caja central, entre la parte superior e inferior de la carga”

(c) Sensor 3 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, pared izquierda, entre la parte superior e inferior de la carga.

(d) Los otros dos sensores de temperatura deberán ser ubicados en la entrada de aire a la carga y de retorno de aire respectivamente.

4.3. Todos los tratamientos de frío deberán realizarse bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.

4.4. Las frutas a ser embarcadas deberán ser mantenidas en almacenamiento en frío hasta que la temperatura de la pulpa alcance un máximo de 2 °C.

4.5. El tratamiento de frío debe ser llevado a cabo en contenedores pre enfriados por lo menos 30 minutos.

4.6. Los contenedores deben contener frutas de la misma especie y los pallets deben tener la misma altura para asegurar un adecuado flujo de aire.

#### 5. **Precintado de los contenedores**

5.1. Un precinto numerado debe ser colocado en la puerta del contenedor cargado por un oficial autorizado.



5.2. El precinto debe ser removido solo por un oficial del AQSIQ en el puerto de llegada en China.

## 6. **Registro de temperatura y confirmación del tratamiento**

6.1. El procedimiento en tránsito es para que el tratamiento de desinfestación en frío sea completado durante la travesía entre el puerto del país exportador y el primer puerto de entrada en China.

6.2. Los registros deben empezar en cualquier momento; sin embargo, el tiempo del tratamiento será considerado como iniciado solo después que los sensores de las frutas hayan alcanzado la temperatura de tratamiento propuesto.

6.3. La compañía naviera descargará de la computadora, los registros del tratamiento de desinfestación y los enviará al AQSIQ del primer puerto de entrada en el China.

6.4. Algunos viajes marítimos podrían permitir que el tratamiento de desinfestación en frío sea completado al tiempo que la nave arribe a un puerto en tránsito a China. Es permitido que los registros del tratamiento sean descargados en tránsito y enviados al AQSIQ para verificación. Sin embargo, es un requisito que el tratamiento no sean considerado efectivo hasta que el AQSIQ haya completado la re calibración del sensor de temperatura. Es por lo tanto una decisión comercial si los frutos deben ser “acondicionados” (por e j. elevando gradualmente la temperatura de la carga).

6.5. El AQSIQ verificará que los registros de tratamientos cumplan con los requisitos chinos para la desinfestación.

## 7. **Documentos**

7.1. La temperatura, duración de la desinfestación en frío, número de contenedor y número de precinto del contenedor deben ser incluidos en el Certificado Fitosanitario.

7.2. El Certificado Fitosanitario, “Reporte de tratamiento en frío” y “Registro de calibración de los sensores de fruta” deberán ser proporcionados al AQSIQ para confirmación.



EL DIRECTOR DE TRATADOS DEL  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

**C E R T I F I C A :**

Que la presente es copia fiel del original  
que se encuentra registrado en la Ficha  
B-3463-4 y que consta de 12 páginas que se  
conserva en los archivos de esta Dirección.

Lima, 19 DIC 2008



*Eugenio F. Maury Parra*  
**EUGENIO MAURY PARRA**  
MINISTRO - CONSEJERO  
Encargado de la  
Dirección de Tratados