

Anexo I

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 medica*)
CALAMONDIN (*Citrus japonica*)
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.

N° de frutos del lote	N° de frutos a Inspeccionar
Hasta 100 frutos	78
101 a 200 frutos	105
201 a 300 frutos	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 pimienta.

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 pimienta 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.

1.12. Fruta fresca de membrillo

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

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

3.1.1.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
0,55° C - 0,7° C	4 días
o 3,33° C - 8,3° C	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	4 días
5,0° C - 8,33° C o	6 días
8,88° C - 13,33° C	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	3 días
o 9,88° C - 13,33° C	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 veintiún (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.	65 minutos
	375-570 gr.	75 minutos
Variedades redondas**	Hasta 500 gr.	75 minutos
	500 a 700 gr.	90 minutos

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

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

Como "Tommy Atkins", "Kent", "Hayden", "Kelt".

ANEXO IV



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 SUIP 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) ítemes, 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.