

ANEXO I

CARTA ACUERDO LEY 27.233 ENTRE EL SENASA Y EL ISCAMEN PARA LA ACCIÓN CONJUNTA EN LA IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE MOVIMIENTO DE FRUTA HOSPEDERA DE MOSCA DE LOS FRUTOS, EN EL MARCO DE LA DISPOSICIÓN DNPV N° 8/2016

Entre el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, en adelante SENASA, representado en este acto por el señor Director Nacional de Protección Vegetal, Ing. Agr. Diego Quiroga, D.N.I. N° 17.255.793, con domicilio en la Avenida Paseo Colón N° 315, 4to. piso, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y el INSTITUTO DE SANIDAD Y CALIDAD AGROPECUARIA DE MENDOZA, en adelante ISCAMEN, representado en este acto por su Presidente, señor Alejandro Molero, D.N.I. N° 22.726.367, con domicilio en Avenida Boulogne Sur Mer N° 3050 1° piso, de la Ciudad de Mendoza, provincia de Mendoza, se celebra la presente Carta Acuerdo, mediante la cual las partes de común acuerdo se comprometen a realizar las actividades que a continuación se detallan:

1. OBJETIVO

La presente Carta Acuerdo tiene por objeto consensuar las acciones conjuntas a realizarse entre el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agropecuaria (SENASA) y el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza (ISCAMEN) para el movimiento de frutas hospederas de mosca de los frutos producidas en la provincia de Mendoza con destino a las áreas libres, a fin de mitigar el riesgo a un nivel aceptable para el área objetivo, en el marco de lo dispuesto por el artículo 3° la Disposición DNPV N° 8 del 29 de julio de 2016.

2. RESPONSABILIDADES

2.1. SENASA

-Conformar una Mesa de Trabajo con el ISCAMEN y todas las dependencias del SENASA intervinientes en los protocolos (DNPV, Centros Regionales y Puestos de Control Cuarentenario), con el objeto de definir de manera conjunta las medidas integradas para cada grupo de frutas hospederas de mosca de los frutos.

-Gestionar la generación y operatividad de un sistema informático de trazabilidad que contenga toda la información referida a los protocolos de movimiento de fruta, incluyendo los datos de todos los eslabones de la cadena frutícola intervinientes (productores, empaques, frigoríficos, centros de distribución, etc.), la información generada en campo y laboratorio (trampeo de insectos adultos y muestreo de frutos), el control de stocks y el registro de cargas en barreras fitosanitarias.

-Supervisar las acciones llevadas a cabo por el ISCAMEN para la implementación de cada una de las medidas de mitigación de riesgo establecidas en los protocolos consensuados.

-Verificar la inscripción/actualización en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) de todos los productores que quieran participar en los protocolos (Res. SENASA N° 423/2014).

-Efectuar la habilitación de empaques, frigoríficos y centros de distribución inscriptos en los protocolos, y cargar los datos en el Sistema Único de Registro (SUR).

2.2. ISCAMEN

-Registrar la inscripción de los participantes en los protocolos (productores, empaques y centros de distribución), y verificar el cumplimiento de las condiciones exigidas en los mismos por parte de cada uno de estos eslabones de la cadena productiva.

-Disponer de monitores, laboratoristas e inspectores para la ejecución/fiscalización de los protocolos.

-Realizar la carga diaria de todos los datos que se generen en el marco de los protocolos en el sistema informático provisto por SENASA.

En prueba de conformidad se suscriben TRES (3) copias de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 9 días del mes de noviembre de 2016, dejándose constancia que el Ing. Agr. Diego Quiroga suscribe la presente ad-referéndum de su ratificación por parte del Sr. Presidente del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

ANEXO II

PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA DESTINADOS A CONSUMO EN FRESCO EN LAS ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS (ALMF)

ÁMBITO Y OBJETIVO

Este documento describe los procedimientos para la aplicación de medidas integradas para pimientos de invernáculo a comercializarse a lo largo de la temporada de producción, con destino a consumo en fresco en las áreas libres, a fin de mitigar el riesgo a un nivel aceptable para el área objetivo.

PARTICIPANTES DEL PROGRAMA

- SENASA
- ISCAMEN (Programa de Control y Erradicación de Mosca de los Frutos en Mendoza —Procem— y Barreras Sanitarias —BAS—)
- Productores (establecimientos de producción agrícola)
- Empaques
- Centros de Distribución
- Frigoríficos
- Transportes

PROCEDIMIENTOS

1) Registro e inscripción:

Todos los productores de pimientos producidos bajo invernáculos de la Provincia de Mendoza que quieran enviar frutos frescos para consumo en las Áreas Libres, deberán inscribirse obligatoriamente para participar en este protocolo en el ISCAMEN.

Para tal fin, deberán acreditar inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) —Resolución SENASA N° 423 del 22 de septiembre de 2014— y completar la Declaración Jurada (Apéndice I). El ISCAMEN consignará los datos de la Declaración Jurada en los registros oficiales del SENASA.

Los Empaques que quieran participar de este protocolo deberán inscribirse a través de la presentación del formulario (Apéndice II) hasta QUINCE (15) días antes del inicio de la actividad, y reunir las condiciones estipuladas en el presente documento, según corresponda (Oasis Norte-Este/Oasis Centro-Sur).

Los Centros de Distribución y/o Frigoríficos que almacenen cargas para ser despachadas hacia las Áreas Libres deberán inscribirse a través de la presentación del formulario (Apéndice III) hasta QUINCE (15) días antes del inicio de la actividad y reunir las condiciones de aislamiento estipuladas en el punto 5 del presente documento.

Los inspectores del ISCAMEN procederán a la verificación de los datos de inscripción, haciendo las observaciones y/o correcciones que correspondan. El SENASA procederá a verificar que dichos establecimientos se encuentren registrados en el Sistema Único de Registro (SUR) - Resolución SENASA N° 336 del 5 de julio de 2012).

2) Características de los invernáculos de pimiento:

Los establecimientos ubicados en los Oasis Norte y Este deberán permanecer cerrados durante todo el ciclo de trapeo y muestreo y hasta finalizar la cosecha de los frutos. Las aperturas al exterior (de ventilación e ingreso) deberán contar con tela de abertura similar a la mosquitera, de manera de impedir el ingreso de insectos hacia su interior. En caso de que en una supervisión se encuentre abierto el invernáculo, el ISCAMEN o el SENASA suspenderán la participación del mismo en el presente protocolo para el resto de la temporada de producción.

Para el caso de los Oasis Centro y Sur se mantendrán activos los Puestos de Verificación Interna de Zapata, Tupungato y Ñacuñán. Asimismo, QUINCE (15) días antes de la fecha de inicio de cosecha, se realizarán las acciones de control preventivo que a continuación se detallan:

- Estaciones cebo: los dispositivos se instalarán dentro en un perímetro no menor a 100 metros, utilizando unidades con atrayentes comerciales en densidades no menores a CINCUENTA (50) por hectárea.
- Control químico: se implementará un plan de aplicaciones de cebo con Spinosad en forma de spot y/o cortina alrededor del sitio productivo en un radio de acción no mayor a CIEN (100) metros, manteniendo una frecuencia quincenal y dosis según marbete.

Las acciones de control preventivo serán llevadas a cabo por el productor inscripto en el período de producción y hasta el fin de la cosecha. Serán asesorados por ISCAMEN y supervisados por ISCAMEN y/o SENASA. Asimismo se deberá implementar un cuaderno de campo registrando todas las acciones llevadas a cabo. En caso de no contar con el mismo SENASA evaluará la sanción correspondiente.

3) Monitoreo:

En todos los invernáculos de pimiento inscriptos se realizará el monitoreo (trampeo y muestreo) de la plaga en cuestión.

Dicho trampeo se realizará instalando trampas TREINTA Y CINCO (35) días antes de la fecha estimada de cosecha, para disponer de un mínimo de CUATRO (4) lecturas y permanecerán activas hasta finalizada la cosecha. Se colocarán DOS (2) trampas por cada invernáculo de pimiento de hasta DOS (2) hectáreas, colocando una trampa de tipo Jackson cebada con Trimedlure y la otra tipo Mc Phail cebada con proteína de torula, ambas en el interior del invernáculo. Para invernáculos que superen dicha superficie, se colocarán DOS (2) trampas adicionales cada DOS (2) hectáreas o fracción. Además, se colocará una trampa tipo Mc Phail cebada con proteína de torula en las inmediaciones del invernáculo, priorizando las zonas con movimiento de frutos. Todas las trampas deberán estar georreferenciadas con GPS en grados decimales.

El muestreo se implementará desde el primer servicio de trampeo y hasta la finalización de la cosecha y se realizará en forma sistemática cada SIETE (7) días. Será dirigido hacia frutos con sintomatología de probable ataque de la plaga, y se deberá realizar con un mínimo de CINCO (5) frutos por invernáculo de hasta UNA (1) hectárea. En caso de invernáculos de mayor superficie, la muestra estará constituida por CINCO (5) frutos por hectárea de invernáculo.

Los datos de trampeo y muestreo se registrarán e informarán semanalmente al SENASA.

Ante la detección de al menos UN (1) ejemplar fértil de Mosca de los Frutos en cualquiera de las trampas o de estadios inmaduros en cualquiera de los muestreos efectuados, se dará de baja al establecimiento productivo inscripto por el resto de la temporada. El mismo día de identificación en laboratorio, el ISCAMEN deberá informar esta situación en forma fehaciente al productor y al SENASA, como así también el stock de fruta empacada pendiente de despacho en galpones de empaques, centros de distribución y/o frigoríficos.

Si un invernáculo, empaque, centro de distribución o frigorífico quedara comprendido dentro del radio de QUINIENTOS (500) metros de una trampa de la red oficial con captura, el Área de Operaciones de Campo del Procem Mendoza deberá informar al SENASA las acciones de control implementadas a efectos de evitar presión de plaga en los establecimientos registrados.

4) Autorización de cosecha:

Los pimientos podrán ser empacados dentro de los invernáculos o en galpones de empaque registrados por el SENASA.

Con SIETE (7) días de antelación a la fecha de inicio de la cosecha prevista por el productor de pimientos de invernáculos, se deberá solicitar por escrito al ISCAMEN la autorización de cosecha del establecimiento inscripto en el presente protocolo, debiendo aclarar el volumen aproximado a cosechar a lo largo de la temporada, la variedad y el lugar de empaque donde se procesará su producción.

El ISCAMEN constatará los datos del sistema de detección (trampeo y muestreo), y verificará los volúmenes reales de producción a cosechar. Estos volúmenes, así como los datos de monitoreo, serán registrados e informados al SENASA.

4.1 Pimientos embalados en el invernáculo:

El productor solicitará al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo CUARENTA Y OCHO (48) horas antes del inicio de la actividad de cosecha.

Para autorizar el despacho desde un establecimiento habilitado, inspectores del ISCAMEN procederán a efectuar un muestreo de al menos el DOS POR CIENTO (2%) del lote con un corte mínimo del VEINTE POR CIENTO (20%), priorizando aquellos frutos con sintomatología de daño. Si se detectan estados inmaduros se deberá dar otro destino a la producción y se dará de baja al establecimiento productivo inscripto para el resto de la temporada. Esta situación se informará de manera fehaciente e inmediata a las Barreras Sanitarias y al SENASA.

De no detectarse estados inmaduros, se procederá a identificar los envases con un sello con la siguiente leyenda: "PRODUCTO AUTORIZADO BAJO PROTOCOLO", además de dar cumplimiento a las normas vigentes de etiquetado.

i. En caso de que la partida se envíe a centros de distribución o frigoríficos registrados por el SENASA, la misma se encontrará amparada por el Pre-certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice IV). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada.

ii. Para las partidas con destino a las Áreas Libres de Mosca de los Frutos se emitirá el Certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice V). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada. Asimismo, se emitirá el Documento de Tránsito Vegetal (DTV) —Resolución SENASA N° 31 del 4 de diciembre de 2015—. Además, se deberán cumplir las condiciones estipuladas en el punto 6 del presente protocolo.

El productor será responsable del envío de las partidas con la identificación pertinente y del resguardo del transporte con lona o malla —de al menos el OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—. Se deberá cubrir la totalidad de la carga a transportar. Para aquellas partidas con destino a las áreas libres se colocarán el/los precinto/s, cuyos números deberán constar en el DTV.

4.2 Pimientos embalados en empaque:

Los empaques que se inscriban en el presente protocolo deberán cumplir con las especificaciones que se detallan a continuación:

i. Para su inscripción deberán presentar ante el ISCAMEN el croquis del empaque con los detalles del equipamiento y materiales a utilizar para el aislamiento. El ISCAMEN verificará las instalaciones y elevará la mencionada documentación y las recomendaciones pertinentes al SENASA, quien evaluará la misma a efectos de registrar dicho establecimiento.

ii. Contar con responsable/s técnico/s: designado/s por el empaque, quien/es deberá/n acreditar título "Técnico Agrario" o superior. El/los mismo/s sólo podrá/n estar designado/s como responsable/s de un único empaque y deberá/n estar presente/s durante el procesamiento de frutos amparada por este protocolo.

iii. Deberá disponer de un área de recepción de materia prima separada del área de carga de mercadería embalada. Ambas deben garantizar el aislamiento mediante una cobertura con malla de abertura similar a la mosquitera. El acceso de los camiones deberá contar con puerta enmallada más cortina de aire.

iv. Cualquier otra abertura que dé al interior del empaque, deberá estar cerrada con la misma malla.

v. Deberá disponer de un Área de Inspección de lotes, para lo cual se deberá proveer una mesa de inspección con iluminación adecuada para tal tarea.

vi. Línea de procesamiento manual o automática: deberá estar identificada. Se deberá procesar cada lote de manera individual y separadamente de otros lotes no amparados por este protocolo. Se deberá vaciar la línea de empaque y retirar los envases definitivos que hayan quedado incompletos, antes de procesar el lote siguiente. El área de procesamiento deberá contar con una luz atrapa insectos mientras se encuentra operando.

vii. Solicitará al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo SETENTA Y DOS (72) horas antes del inicio de la actividad de empaque.

PROCESAMIENTO Y CERTIFICACIÓN EN EMPAQUE

Previo a la descarga de la materia prima se deberá verificar el cumplimiento de las medidas de resguardo en el transporte. En caso de no presentarse objeciones sobre las medidas de resguardo, se verificará que los pimientos amparados por este protocolo tengan la certificación correspondiente.

Si el transporte no tiene el resguardo requerido o los productos vegetales carecen de los requisitos establecidos, se deberá rechazar el ingreso de esos productos.

Previo al procesamiento del lote, el inspector del ISCAMEN hará un muestreo no menor del DOS POR CIENTO (2%) del lote y con un VEINTE POR CIENTO (20%) de corte, priorizando aquellos frutos con sintomatología de daño. En caso de presencia de estados inmaduros, se procederá a rechazar la partida y se suspenderá el establecimiento productivo por el resto de la temporada. Esta situación se informará de manera fehaciente e inmediata a las Barreras Sanitarias y al SENASA.

Los envases terminados serán identificados con un sello con la siguiente leyenda: “PRODUCTO AUTORIZADO BAJO PROTOCOLO”, además de dar cumplimiento a las normas vigentes de etiquetado.

i. En caso de que la partida se envíe a centros de distribución o frigoríficos registrados por el SENASA, la misma se encontrará amparada por el Pre-certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice IV). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada.

ii. Para las partidas con destino a las Áreas Libres de Mosca de los Frutos se emitirá el Certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice V). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada. Asimismo, se emitirá el Documento de Tránsito Vegetal (DTV) —Resolución SENASA N° 31/15—, en el que se indicará/n él/los número/s de precinto. Además, se deberán cumplir las condiciones estipuladas en el punto 6 del presente protocolo.

El empaque será responsable del envío de las partidas con la identificación pertinente y del resguardo del transporte con lona o malla, de al menos el OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura. Se deberá cubrir la totalidad de la carga a transportar.

5) Centros de distribución o frigoríficos:

Para la inscripción como centro de distribución o frigorífico se deberá presentar ante el ISCAMEN el croquis con los detalles del equipamiento y materiales a utilizar para el aislamiento. El ISCAMEN verificará las instalaciones y elevará la mencionada documentación y las recomendaciones pertinentes al SENASA, quien evaluará la misma a efectos de habilitar dicho establecimiento para trabajar en el marco del presente protocolo.

Los centros de distribución o frigoríficos que almacenen fruta amparada por este protocolo, deberán cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

i. Encargado/s: persona/s responsable/s designada/s por el centro de distribución o frigorífico que deberá/n estar presente/s durante la recepción y el despacho de la fruta amparada por el presente protocolo.

ii. El área de carga y descarga de los productos deberá estar vinculada directamente al recinto de acopio o cámara frigorífica y tener un sistema que garantice el aislamiento total de los transportes que descarguen o carguen frutas amparadas por este protocolo, además de contar con una luz atrapa insectos encendida durante la jornada operativa.

El sistema deberá responder a las siguientes alternativas:

a) Disponer de un fuelle o cobertura —malla antiáfida o media sombra de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—, para el atraque directo de camiones frigoríficos. Este sistema deberá estar en perfectas condiciones para garantizar el aislamiento.

b) Disponer de un armazón o tinglado con cobertura total —con malla antiáfida o media sombra de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—, que permita el aislamiento y evite el eventual ingreso de adultos de Mosca de los Frutos hacia el interior del centro de distribución o frigorífico. Además, deberá tener una capacidad mínima para que entre un camión con acoplado o semirremolque.

Tanto en la alternativa a) como en la b), el piso deberá ser de cemento, que permita mantener la limpieza e higiene del recinto de recepción y despacho, y el acceso de los camiones deberá contar con puerta enmallada más cortina de aire.

- Área de almacenamiento: en las cámaras de frío, las partidas deberán estar identificadas y separadas al menos UN (1) metro de otra de distinta procedencia.

- Oficina: se deberá proveer una oficina para el uso del inspector del ISCAMEN que supervisará y generará la documentación que corresponda.

OPERATORIA Y CERTIFICACIÓN EN CENTRO DE DISTRIBUCIÓN O FRIGORÍFICO:

Los centros de distribución o frigoríficos deberán solicitar al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo SETENTA Y DOS (72) horas antes del inicio de la actividad. El ISCAMEN notificará al SENASA la fecha de inicio de las actividades en los centros de distribución y/o frigoríficos.

Todas las partidas de pimiento deberán ingresar debidamente precintadas. En el caso de camiones no térmicos, deberán ingresar encarpadas, con sogá única y precinto.

Previo a la descarga, se deberá verificar el cumplimiento de las medidas de resguardo en el transporte. En caso de no presentarse objeciones sobre las medidas de resguardo se verificará que los pimientos amparados por este protocolo cuenten con la certificación correspondiente. Cumplimentada la verificación se permitirá el ingreso.

Si el transporte no tiene el resguardo requerido o los productos vegetales carecen de los requisitos establecidos, se deberá rechazar el ingreso de dicha partida de pimientos.

En caso de alguna anomalía en los controles, dicha carga no podrá ingresar a la cámara de depósito.

Diariamente al inicio de cualquier operación, el inspector deberá verificar la cantidad de hospedantes que hayan quedado del día anterior en la cámara de depósito, de acuerdo a la planilla de resumen diario por producto (Apéndice VI) y la inviolabilidad de los precintos. Las cámaras deberán permanecer precintadas en ausencia del inspector.

Para el despacho de productos hospederos, el inspector verificará la preparación de la partida con destino a las Áreas Libres y procederá a precintarlo.

Luego de la carga, el centro de distribución/frigorífico generará el DTV, consignando el/los número/s de precintos. Asimismo, el inspector del ISCAMEN emitirá el Certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice V), en base a los Pre-certificados existentes.

6) Condiciones de transporte:

Los pimientos amparados por el presente protocolo que se transporten con otras frutas y/u hortalizas no hospedantes deberán ser cargados en la parte trasera de los chasis o acoplados, para facilitar la verificación de las cargas en los puestos de verificación interna o barreras de ingreso a la Región Patagónica.

El interesado (introducido de pimiento al Área Libre) deberá facilitar al inspector del ISCAMEN la verificación de la totalidad de la carga. En caso contrario, el inspector podrá negarse a certificar la partida amparada por el presente protocolo, ya que será su responsabilidad la autorización de despacho de la partida de pimientos.

Resguardo del transporte:

i. Camión abierto: debe llevar la carga cubierta totalmente con lona o malla media sombra de OCHENTA POR CIENTO (80%) de densidad y en buen estado de conservación. La lona o malla debe cubrir la totalidad de la carga y se deberá colocar sogá única y precinto/s.

ii. Camión térmico: deben precintarse todas las aberturas.

7) Inspección de las partidas en los puestos de control de ingreso al ALMF:

En los puestos de control se verificará el DTV que acompaña a la partida habilitada y el Certificado de Partida Libre, así como el correcto resguardo de la misma.

Las partidas serán inspeccionadas en los puestos de control de Ñacuñan, Zapata o Cochicó, registrando el resultado de dicha inspección y sellando el reverso del DTV y consignando puesto, inspector, fecha y hora.

Si en una carga cerrada y precintada se detectara el ocultamiento de hospedantes (pimientos u otros), se procederá al decomiso de todos los productos hospedantes de Mosca de los Frutos sin importar la cantidad de bultos, para su desnaturalización en el lugar en el que se detecten.

En caso de detectarse estados inmaduros se decomisará la partida, la cual será desnaturalizada en el lugar, dándose de baja el establecimiento productivo para la presente temporada. Esta situación se informará de manera fehaciente e inmediata al SENASA.

8) Liberación de la partida en el puesto de control de la Región Patagónica:

Inspeccionada/s la/s partida/s en los puestos de control y encontrándose la/s misma/s sin objeción, se procederá a autorizar su ingreso.

En dicho puesto, el inspector de la Barrera Patagónica validará el ingreso y sellará el DTV, a efectos de ser entregado al destinatario final de la mercadería, quien deberá disponer del mismo ante una inspección del SENASA.

En caso de detectarse presencia de larva viva, se rechazará la partida de pimientos, la cual no podrá reingresar a la Provincia de MENDOZA. Asimismo, se dará de baja el establecimiento productivo para la presente temporada, siendo esta situación informada de forma fehaciente al ISCAMEN y al SENASA.

El SENASA revisará cada una de las etapas del presente protocolo para determinar el origen del desvío. En caso de detecciones reiteradas, las partes intervinientes evaluarán en forma conjunta el funcionamiento de este protocolo.



APÉNDICE I

INSCRIPCIÓN PRODUCTOR N° 0000-0000000

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO
EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**

Declaración Jurada

PRODUCTOR / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
CUIT/DNI N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

ESTABLECIMIENTO

RENSPA N°: _____ Nombre: _____
Dirección: _____
Oasis: _____
Georreferencias: _____
(Croquis de ubicación al dorso)

CULTIVOS FRUTÍCOLAS EXISTENTES EN EL ESTABLECIMIENTO (con destino a Área Libre)

ESPECIE	VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha.)	PRODUCCIÓN ESTIMADA (Kg.)	FECHA ESTIMADA DE COSECHA

Apellido y Nombre del solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la Solicitud: ---/---/--- Fecha de Recepción: ---/---/---



APÉNDICE II

INSCRIPCIÓN EMPAQUE N° 0000-0000000

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO
EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**

Declaración Jurada

PROPIETARIO / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
DNI / CUIT N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

EMPAQUE

Habilitación SENASA N°: _____
Dirección: _____

RESPONSABLE TÉCNICO

Apellido y Nombre: _____ DNI N°: _____
Título: _____ N° Matricula (si es profesional): _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____

Apellido y Nombre del solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la Solicitud: ----/----/----

Fecha de Recepción: ----/----/----



APÉNDICE III

INSCRIPCIÓN CENTRO DE ACOPIO / FRIGORÍFICO N° 0000-0000000

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO
EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**

Declaración Jurada

PROPIETARIO / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
DNI/CUIT N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

CENTRO DE ACOPIO / FRIGORÍFICO (tachar lo que no corresponda)

Habilitación SENASA N°: _____
Dirección: _____

ENCARGADO

Apellido y Nombre: _____ DNI N°: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____

Apellido y Nombre del Solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la solicitud: ---/---/----

Fecha de Recepción: ---/---/----



APÉNDICE IV

PRE-CERTIFICADO - PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS

PRODUCTOR / EMPAQUE: (*)..... **N° RENSPA:**

DOMICILIO:.....

PROVINCIA:

DESTINO DE LAS PARTIDAS: (*) (EMPAQUE) – (CENTRO DE DISTRIBUCIÓN)

() Tachar lo que no corresponda*

ESPECIE	VARIEDAD	TOTAL KILOS	N° DE BULTOS

OBSERVACIONES:

N° PATENTE..... **CHOFER**..... **TEL**.....

FECHA..... **HORA**.....

LA PARTIDA CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN SENASA N°



APÉNDICE V

CERTIFICADO DE PARTIDA LIBRE DE MOSCA DE LOS FRUTOS

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PIMIENTOS DE INVERNÁCULO PRODUCIDOS EN
DESTINADOS A CONSUMO EN FRESCO EN ÁREAS LIBRES DE MOSCAS DE LOS FRUTOS DE LA**

PRODUCTOR/EMPAQUE/ACOPIO/FRIGORÍFICO: (*)..... N° INSCRIPCIÓN:

CALLE:

PROVINCIA:

DESTINO DE LAS PARTIDAS:

(*) Tachar lo que no corresponda

ESPECIE	VARIEDAD	TOTAL KILOS	N° DE BULTOS	N° PRECERTIFICADO

OBSERVACIONES:

N° PATENTE.....CHOFER.....TEL.....

FECHA.....HORA.....

LA PARTIDA CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN SENASA N°

FIRMA D

ANEXO III

PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE CEREZAS, DAMASCOS, NECTARINES, DURAZNOS, CIRUELAS Y PERAS PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA DESTINADOS A CONSUMO EN FRESCO EN LAS ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS (ALMF)

ÁMBITO Y OBJETIVO

Este documento describe los procedimientos para la aplicación de medidas integradas para productos hospedantes de Mosca de los Frutos: cerezas, damascos, nectarines, duraznos, ciruelas y peras, a comercializarse hasta el 31 de enero, con destino a consumo en fresco en las áreas libres, a fin de mitigar el riesgo a un nivel aceptable para el área objetivo.

PARTICIPANTES DEL PROGRAMA

- SENASA
- ISCAMEN (Programa de Control y Erradicación de Mosca de los Frutos en Mendoza —Procem— y Barreras Sanitarias —BAS—)
- Productores (establecimientos de producción agrícola)
- Empaques
- Centros de distribución
- Frigoríficos
- Transportes

PROCEDIMIENTOS

1) Registro e inscripción:

Todos los establecimientos de producción agrícola de cerezas, damascos, nectarines, duraznos, ciruelas y peras para consumo en fresco en las Áreas Libres, deberán inscribirse obligatoriamente para participar en este protocolo en el ISCAMEN.

Para tal fin, deberán acreditar inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) —Resolución SENASA N° 423 del 22 de septiembre de 2014— y completar la Declaración Jurada (Apéndice I). El ISCAMEN consignará los datos de la Declaración Jurada en los registros oficiales del SENASA.

Los Empaques que quieran participar de este protocolo deberán inscribirse a través de la presentación del formulario (Apéndice II) hasta QUINCE (15) días antes del inicio de la actividad, y reunir las condiciones estipuladas en el punto 4 del presente documento, según corresponda (Oasis Norte-Este/Oasis Centro-Sur).

Los centros de distribución y/o frigoríficos que almacenen cargas para ser despachadas hacia las Áreas Libres deberán inscribirse a través de la presentación del formulario (Apéndice III) hasta QUINCE (15) días antes del inicio de la actividad y reunir las condiciones de aislamiento estipuladas en el punto 6 del presente documento.

Los inspectores del ISCAMEN procederán a la verificación de los datos de inscripción, haciendo las observaciones y/o correcciones que correspondan. El SENASA procederá a verificar que dichos establecimientos se encuentren registrados en el Sistema Único de Registro (SUR) -Resolución SENASA N° 336 del 5 de julio de 2012).

2) Monitoreo:

En todos los establecimientos inscriptos en el presente protocolo, se realizará el monitoreo (trampeo y muestreo) de la plaga en cuestión.

Dicho trampeo se realizará instalando trampas TREINTA Y CINCO (35) días antes de la fecha estimada de cosecha, para disponer de un mínimo de CUATRO (4) lecturas y permanecerán activas hasta finalizada la cosecha. Se colocarán a una densidad de DOS (2) trampas cada DIEZ (10) hectáreas de hospedantes presentes en el establecimiento.

Cada juego de trampa estará conformado por una tipo Jackson cebada con Trimedlure y otra tipo Mc Phail cebada con proteína de torula, las que serán ubicadas siguiendo la fenología de los cultivos inscriptos, georreferenciadas con GPS, en grados decimales y a una distancia no menor de TREINTA (30) metros entre sí.

El muestreo se implementará desde el primer servicio de trampeo y hasta la finalización de la cosecha y se realizará en forma sistemática cada SIETE (7) días. Será dirigido hacia frutos con sintomatología de probable ataque de la plaga, y se deberá realizar con un mínimo de VEINTE (20) frutos por cada especie inscripta.

Los datos de trampeo y muestreo se registrarán e informarán semanalmente al SENASA.

Ante la detección de al menos UN (1) ejemplar fértil de Mosca de los Frutos en cualquiera de las trampas o de estadios inmaduros en cualquiera de los muestreos efectuados, se dará de baja al establecimiento productivo inscripto por el resto de la temporada. El mismo día de identificación en laboratorio, el ISCAMEN deberá informar esta situación en forma fehaciente al productor y al SENASA, como así también el stock de fruta empacada pendiente de despacho en galpones de empaques, centros de distribución y/o frigoríficos.

Si un establecimiento productivo, empaque, centro de distribución o frigorífico quedara comprendido dentro del radio de QUINIENTOS (500) metros de una trampa de la red oficial con captura, el Área de Operaciones de Campo del Procem Mendoza deberá informar al SENASA las acciones de control implementadas a efectos de evitar presión de plaga en los establecimientos registrados.

3) Autorización de cosecha:

Con SIETE (7) días de antelación a la fecha de inicio de la cosecha prevista por el productor, se deberá solicitar por escrito al ISCAMEN la autorización de cosecha del establecimiento inscripto en el presente protocolo, debiendo aclarar especie, variedad y volumen aproximado a cosechar y el lugar de empaque donde se procesará su producción. El ISCAMEN constatará los datos del sistema de detección (trampeo y muestreo), y verificará los volúmenes reales de producción a cosechar y entregará las tarjetas troqueladas para respaldar la trazabilidad de la mercadería, identificando los envases cosecheros (cajas/bines). En caso de sobrar tarjetas, las mismas se deberán devolver. Esto se corroborará con los datos obtenidos en el empaque.

Los volúmenes reales de producción, así como los datos de monitoreo, serán registrados e informados al SENASA.

El productor será responsable del envío de las partidas con la identificación pertinente y del resguardo del transporte con lona o malla —de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—. Se deberá cubrir la totalidad de la carga a transportar.

4) Empaque:

4.1 Los empaques de los Oasis Norte y Este que se inscriban en el presente protocolo, deberán cumplir con las especificaciones que se detallan a continuación:

a) Para su inscripción deberán presentar ante el ISCAMEN el croquis del empaque con los detalles del equipamiento y materiales a utilizar para el aislamiento. El ISCAMEN verificará las instalaciones y elevará la mencionada documentación y las recomendaciones pertinentes al SENASA, quien evaluará la misma a efectos de habilitar dicho establecimiento para su funcionamiento en el marco del presente protocolo.

b) Contar con responsable/s técnico/s: designado/s por el empaque, quien/es deberá/n acreditar título “Técnico Agrario” o superior. El/los mismo/s sólo podrá/n estar designado/s como responsable/s de un único empaque y deberá/n estar presente/s durante el procesamiento de frutos amparada por este protocolo.

c) Deberá disponer de un área de recepción de materia prima separada del área de carga de mercadería embalada. Ambas deben garantizar el aislamiento mediante una cobertura con malla de abertura similar a la mosquitera. El acceso de los camiones deberá contar con puerta enmallada más cortina de aire.

d) El responsable técnico deberá controlar que todo envase de cosecha provenga de un establecimiento habilitado para funcionar en el marco de este protocolo y con las tarjetas de identificación correspondientes, las que deberán ser debidamente archivadas y separadas por establecimiento en el empaque a disposición de cualquier supervisión.

e) Área de almacenamiento de materia prima y/o fruta embalada: deberá definirse dentro del empaque un sector específico para el almacenamiento de todos los lotes originarios del protocolo, los cuales deberán estar

identificados y debidamente aislados. En caso de existir un área de almacenamiento fuera del empaque, la misma deberá estar aislada con malla similar a la mosquitera aprobada por el SENASA.

- f) Cualquier otra abertura que dé al interior del empaque deberá estar cerrada con la misma malla.
- g) Deberá disponer de un área de inspección de lotes, para lo cual se deberá proveer una mesa de inspección con iluminación adecuada para la tarea.
- h) Línea de procesamiento manual o automática: deberá estar identificada. Se deberá procesar cada lote de manera individual y separadamente de otros lotes no amparados por este protocolo. Se deberá vaciar la línea de empaque y retirar los envases definitivos que hayan quedado incompletos, antes de procesar el lote siguiente. El área de procesamiento deberá contar con una luz atrapa insectos mientras se encuentra operando.
- i) Solicitará al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo SETENTA Y DOS (72) horas antes del inicio de la actividad de empaque.

4.2 Los empaques de los Oasis Centro y Sur que se inscriban en el presente protocolo, deberán cumplir con las especificaciones que se detallan a continuación:

- a) Para su inscripción deberán presentar ante el ISCAMEN el croquis del empaque con los detalles del equipamiento y materiales a utilizar para el aislamiento. El ISCAMEN verificará las instalaciones y elevará la mencionada documentación y las recomendaciones pertinentes al SENASA, quien evaluará la misma a efectos de habilitar dicho establecimiento para su funcionamiento en el marco del presente protocolo.
- b) Contar con responsable/s técnico/s: designado/s por el empaque, quien/es deberá/n acreditar título “Técnico Agrario” o superior. El/los mismo/s sólo podrá/n estar designado/s como responsable/s de un único empaque y deberá/n estar presente/s durante el procesamiento de frutos amparada por este protocolo.
- c) Deberá disponer de un área de recepción de materia prima separada del área de carga de mercadería embalada.
- d) El responsable técnico deberá controlar que todo envase de cosecha provenga de un establecimiento habilitado y con las tarjetas de identificación correspondientes, las que deberán ser debidamente archivadas y separadas por establecimiento en el empaque a disposición de cualquier supervisión.
- e) Área de almacenamiento de materia prima y/o fruta embalada: deberá definirse dentro del empaque un sector específico para el almacenamiento de todos los lotes originarios del protocolo, los cuales deberán estar identificados.
- f) Deberá disponer de un área de inspección de lotes, para lo cual se deberá proveer una mesa de inspección con iluminación adecuada para la tarea.
- g) Línea de procesamiento manual o automática: deberá estar identificada. Se deberá procesar cada lote de manera individual y separadamente de otros lotes no amparados por este protocolo. Se deberá vaciar la línea de empaque y retirar los envases definitivos que hayan quedado incompletos, antes de procesar el lote siguiente. El área de procesamiento deberá contar con una luz atrapa insectos mientras se encuentra operando.
- h) Solicitará al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo SETENTA Y DOS (72) horas antes del inicio de la actividad de empaque.
- i) Para el aislamiento de los galpones de empaque se mantendrán activos los puestos de verificación interna de Zapata, Tupungato y Ñacuñán. Asimismo, SIETE (7) días antes de la fecha de inicio del procesamiento de la fruta, se realizarán las acciones de control preventivo que a continuación se detallan:

- Estaciones cebo: los dispositivos se instalarán dentro de un perímetro no menor a CIEN (100) metros, utilizando unidades con atrayentes comerciales en densidades no menores a CINCUENTA (50) por hectárea.

- Control químico: se implementará un plan de aplicaciones de cebo con Spinosad en forma de spot y/o cortina alrededor del sitio productivo en un radio de acción no mayor a CIEN (100) metros, manteniendo una frecuencia quincenal y dosis según marbete.

5) Procesamiento y certificación en empaque:

Previo a la descarga de la materia prima se deberá verificar el cumplimiento de las medidas de resguardo en el transporte.

Si el transporte no tiene el resguardo requerido o los productos vegetales carecen de los requisitos establecidos, se deberá rechazar el ingreso de esos productos.

Previo al procesamiento del lote, el inspector del ISCAMEN hará un muestreo no menor del DOS POR CIENTO (2%) del lote y con un VEINTE POR CIENTO (20%) de corte, priorizando aquellos frutos con sintomatología de daño. En caso de presencia de estados inmaduros, se procederá a rechazar la partida y se suspenderá el establecimiento productivo por el resto de la temporada. Esta situación se informará de manera fehaciente e inmediata a las Barreras Sanitarias y al SENASA.

La totalidad de la muestra tomada cuyo resultado sea negativo, se deberá mantener en cámara, aislada y rotulada, a fin de ser supervisada por personal del ISCAMEN y/o del SENASA, por lo menos durante CUARENTA Y OCHO (48) horas posteriores al ingreso al galpón.

Los envases terminados serán identificados con un sello con la siguiente leyenda: "PRODUCTO AUTORIZADO BAJO PROTOCOLO", además de dar cumplimiento a las normas vigentes de etiquetado.

i. En caso de que la partida se envíe a centros de distribución o frigoríficos registrados por el SENASA, la misma se encontrará amparada por el Pre-certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice IV). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada.

ii. Para las partidas con destino a las Áreas Libres de Mosca de los Frutos se emitirá el Certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice V). A efectos de garantizar la trazabilidad de estas partidas, se deberá consignar en la etiqueta colocada en cada cajón el código del registro de la certificación mencionada. Asimismo, se emitirá el Documento de Tránsito Vegetal (DTV) —Resolución SENASA N° 31/15—, en el que se indicarán el/los número/s de precinto. Además, se deberán cumplir las condiciones estipuladas en el punto 6 del presente protocolo.

El empaque será responsable del envío de las partidas con la identificación pertinente y del resguardo del transporte con lona o malla, de al menos el OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura. Se deberá cubrir la totalidad de la carga a transportar.

6) Centros de distribución o frigoríficos:

Para la inscripción como centro de distribución o frigorífico se deberá presentar ante el ISCAMEN el croquis con los detalles del equipamiento y materiales a utilizar para el aislamiento. El ISCAMEN verificará las instalaciones y elevará la mencionada documentación y las recomendaciones pertinentes al SENASA, quien evaluará la misma a efectos de habilitar dicho establecimiento para trabajar en el marco del presente protocolo.

Los centros de distribución o frigoríficos que almacenen fruta amparada por este protocolo, deberán cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

i. Encargado/s: persona/s responsable/s designada/s por el centro de distribución o frigorífico que deberá/n estar presente/s durante la recepción y el despacho de la fruta amparada por el presente protocolo.

ii. El área de carga y descarga de los productos deberá estar vinculada directamente al recinto de acopio o cámara frigorífica y tener un sistema que garantice el aislamiento total de los transportes que descarguen o carguen frutas amparadas por este protocolo, además de contar con una luz atrapa insectos encendida durante la jornada operativa.

El sistema deberá responder a las siguientes alternativas:

a) Disponer de un fuelle o cobertura —malla antiáfida o media sombra de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—, para el atraque directo de camiones frigoríficos. Este sistema deberá estar en perfectas condiciones para garantizar el aislamiento.

b) Disponer de un armazón o tinglado con cobertura total —con malla antiáfida o media sombra de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura—, que permita el aislamiento y evite el eventual ingreso de adultos de Mosca de los Frutos hacia el interior del centro de distribución o frigorífico. Además, deberá tener una capacidad mínima para que entre un camión con acoplado o semirremolque.

Tanto en la alternativa a) como en la b), el piso deberá ser de cemento, que permita mantener la limpieza e higiene del recinto de recepción y despacho, y el acceso de los camiones deberá contar con puerta enmallada más cortina de aire.

- Área de almacenamiento: en las cámaras de frío, las partidas deberán estar identificadas y separadas al menos UN (1) metro de otra de distinta procedencia.

- Oficina: se deberá proveer una oficina para el uso del inspector del ISCAMEN que supervisará y generará la documentación que corresponda.

7) Operatoria y certificación en centro de distribución o frigorífico:

Los centros de distribución o frigoríficos deberán solicitar al ISCAMEN la presencia de un inspector como mínimo SETENTA Y DOS (72) horas antes del inicio de la actividad. El ISCAMEN notificará al SENASA la fecha de inicio de las actividades en los centros de distribución y/o frigoríficos.

Todas las partidas deberán ingresar debidamente precintadas. En el caso de camiones no térmicos, deberán ingresar encarpadas, con sogá única y precinto.

Previo a la descarga, se deberá verificar el cumplimiento de las medidas de resguardo en el transporte. En caso de no presentarse objeciones se verificará que las partidas amparadas por este protocolo cuenten con la certificación correspondiente. Cumplimentada la verificación se permitirá el ingreso. En caso contrario, se rechazará dicha partida.

En caso de alguna anomalía en los controles, dicha carga no podrá ingresar a la cámara de depósito.

Diariamente al inicio de cualquier operación, el inspector deberá verificar la cantidad de hospedantes que hayan quedado del día anterior en la cámara de depósito, de acuerdo a la planilla de resumen diario por producto (Apéndice VI) y la inviolabilidad de los precintos. Las cámaras deberán permanecer precintadas en ausencia del inspector.

Para el despacho de productos hospederos, el inspector verificará la preparación de la partida con destino a las Áreas Libres y procederá a precintarlo.

Luego de la carga, el centro de distribución/frigorífico generará el DTV, consignando el/los número/s de precintos. Asimismo, el inspector del ISCAMEN emitirá el Certificado de Partida Libre de Mosca de los Frutos (Apéndice V), en base a los Pre-certificados existentes.

8) Condiciones de transporte:

Los productos vegetales amparados por el presente protocolo que se transporten con otras frutas y/u hortalizas no hospedantes deberán ser cargados en la parte trasera de los chasis o acoplados, para facilitar la verificación de las cargas en los puestos de verificación interna o barreras de ingreso a la Región Patagónica.

El interesado (introducido al Área Libre) deberá facilitar al inspector del ISCAMEN la verificación de la totalidad de la carga. En caso contrario, el inspector podrá negarse a certificar la partida amparada por el presente protocolo, ya que será su responsabilidad la autorización de despacho de la partida.

Resguardo del transporte:

i. Camión abierto: debe llevar la carga cubierta totalmente con lona o malla de al menos OCHENTA POR CIENTO (80%) de cobertura y en buen estado de conservación. La lona o malla debe cubrir la totalidad de la carga y se deberá colocar sogá única y precinto/s.

ii. Camión térmico: deben precintarse todas las aberturas.

9) Inspección de las partidas en los puestos de control de ingreso al ALMF:

En los puestos de control se verificará el DTV que acompaña a la partida habilitada y el Certificado de Partida Libre, así como el correcto resguardo de la misma.

Las partidas serán inspeccionadas en los puestos de control de Ñacuñan, Zapata o Cochicó, registrando el resultado de dicha inspección y sellando el reverso del DTV y consignando puesto, inspector, fecha y hora.

Si en una carga cerrada y precintada se detectara el ocultamiento de hospedantes, se procederá al decomiso de todos los productos hospedantes de Mosca de los Frutos sin importar la cantidad de bultos, para su desnaturalización en el lugar en el que se detecten.

En caso de detectarse estados inmaduros se decomisará la partida, la cual será desnaturalizada en el lugar, dándose de baja el establecimiento productivo para la presente temporada. Esta situación se informará de manera fehaciente e inmediata al SENASA.

10) Liberación de la partida en el puesto de control de la Región Patagónica:

Inspeccionada/s la/s partida/s en los puestos de control y encontrándose la/s misma/s sin objeción, se procederá a autorizar su ingreso.

En dicho puesto, el inspector de la Barrera Patagónica validará el ingreso y sellará el DTV, a efectos de ser entregado al destinatario final de la mercadería, quien deberá disponer del mismo ante una inspección del SENASA.

En caso de detectarse presencia de larva viva, se rechazará la partida, la cual no podrá reingresar a la Provincia de MENDOZA. Asimismo, se dará de baja el establecimiento productivo para la presente temporada, siendo esta situación informada de forma fehaciente al ISCAMEN y al SENASA.

El SENASA revisará cada una de las etapas del presente protocolo para determinar el origen del desvío. En caso de detecciones reiteradas, las partes intervinientes evaluarán en forma conjunta el funcionamiento de este protocolo.



APÉNDICE 1

INSCRIPCIÓN PRODUCTOR N° 0000-0000000

PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Declaración Jurada

PRODUCTOR / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
CUI/DNI N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

ESTABLECIMIENTO

RENSPA N°: _____ Nombre: _____
Dirección: _____
Oasis: _____
Georreferencias: _____
(Croquis de ubicación al dorso)

CULTIVOS FRUTÍCOLAS EXISTENTES EN EL ESTABLECIMIENTO (con destino a Área Libre)

ESPECIE	VARIEDAD	SUPERFICIE (Ha.)	PRODUCCIÓN ESTIMADA (Kg.)	FECHA ESTIMADA DE COSECHA

Apellido y Nombre del solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la Solicitud: ----/----/---- Fecha de Recepción: ----/----/----



APÉNDICE II

INSCRIPCIÓN EMPAQUE N° 0000-0000000

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE DE INVERNÁCULO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO
EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**

Declaración Jurada

PROPIETARIO / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
DNI / CUIT N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

EMPAQUE

Habilitación SENASA N°: _____
Dirección: _____

RESPONSABLE TÉCNICO

Apellido y Nombre: _____ DNI N°: _____
Título: _____ N° Matrícula (si es profesional): _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____

Apellido y Nombre del solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la Solicitud: ----/----/----

Fecha de Recepción: ----/----/----



APÉNDICE III

INSCRIPCIÓN CENTRO DE ACOPIO / FRIGORÍFICO N° 0000-0000000

**PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE DE INVERNÁCULO
PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO
EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**

Declaración Jurada

PROPIETARIO / RAZÓN SOCIAL

Apellido y Nombre: _____
DNI/CUIT N°: _____
Domicilio: _____
Teléfono: _____ e-mail: _____

CENTRO DE ACOPIO / FRIGORÍFICO (tachar lo que no corresponda)

Habilitación SENASA N°: _____
Dirección: _____

ENCARGADO

Apellido y Nombre: _____ DNI N°: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____

Apellido y Nombre del Solicitante: _____ Firma: _____

Fecha de la solicitud: ---/---/----

Fecha de Recepción: ---/---/----



APÉNDICE IV
PRE-CERTIFICADO - PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE DE INVERNÁCULO PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA CON DESTINO A CONSUMO EN FRESCO EN ÁREAS LIBRES DE MOSCA DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

PRODUCTOR / EMPAQUE: (*)..... N° RENSPA:

DOMICILIO:.....

PROVINCIA:

DESTINO DE LAS PARTIDAS: (*) (EMPAQUE) – (CENTRO DE DISTRIBUCIÓN)

(*) *Tachar lo que no corresponda*

ESPECIE	VARIEDAD	TOTAL KILOS	N° DE BULTOS	N° PRECINTO/S

OBSERVACIONES:

N° PATENTE..... CHOFER..... TEL.....

FECHA..... HORA.....

LA PARTIDA CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN SENASA N°

.....
FIRMA INSPECTOR PROCEM ORIGEN



APÉNDICE V

CERTIFICADO DE PARTIDA LIBRE DE MOSCA DE LOS FRUTOS

PROTOCOLO PARA AUTORIZAR EL INGRESO DE DE INVERNÁCULO PRODUCIDOS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA DESTINADOS A CONSUMO EN FRESCO EN ÁREAS LIBRES DE MOSCAS DE LOS FRUTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

PRODUCTOR/EMPAQUE/ACOPIO/FRIGORÍFICO: (*)..... N° INSCRIPCIÓN:

CALLE:

PROVINCIA:

DESTINO DE LAS PARTIDAS:

(*) Tachar lo que no corresponda

ESPECIE	VARIEDAD	TOTAL KILOS	N° DE BULTOS	N° PRECERTIFICADO	N° PRECINTOS/S

OBSERVACIONES:

N° PATENTE..... CHOFER..... TEL.....

FECHA..... HORA.....

LA PARTIDA CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN SENASA N°

FIRMA INSPECTOR PROCESAMIENTO

