

PROTOCOLO ENTRE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA DE LA REPÚBLICA DE ECUADOR DE LOS REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA EXPORTAR MANGOS DE ECUADOR A CHINA

Con el fin de asegurar la exportación de mango fresco de Ecuador a China en cumplimiento con las reglamentaciones y leyes fitosanitarias de la República Popular de China y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena (de ahora en adelante referida como AQSIQ) y el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (de ahora en adelante referido como MAGAP) han llegado a un consenso a través de consultas amistosas bilaterales, de acuerdo en lo siguiente:

ARTÍCULO - I

La fruta de mango fresco (*Mangifera indica*) exportada de Ecuador a China, debe estar en cumplimiento con los requerimientos, las leyes cuarentenarias y reglamentos de la República de China y los requisitos de este Protocolo y serán libres de las plagas cuarentenarias listadas en el Anexo 1.

La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro, AGROCALIDAD (de ahora en adelante referida como AGROCALIDAD) es responsable de la aplicación de este acuerdo.

ARTÍCULO - II

La fruta de mango exportada a China debe provenir de huertos y empacadoras registradas en AGROCALIDAD y aprobadas por AQSIQ.

ARTÍCULO - III

El control fitosanitario del cultivo, manejo de plagas, procesamiento, tratamiento cuarentenario y pre cuarentena de exportación del mango de exportación bajo este protocolo debe ser estrictamente implementado de acuerdo a los requerimientos de este protocolo y el programa fitosanitario de certificación para la exportación de mango de Ecuador.

ARTÍCULO - IV

Además del control de calidad y medidas de manejo de plagas, tanto el cultivo como las empacadoras también deben establecer un sistema de trazabilidad para que la fruta exportada bajo este protocolo pueda ser rastreada desde el lote de referencia, la empacadora y el sitio del tratamiento cuarentenario.

ARTÍCULO - V

Durante la temporada de cultivo y cosecha, AGROCALIDAD debe mantener un programa activo de vigilancia de moscas de la fruta de preocupación y realizar monitoreos en los cultivos y empacadoras de acuerdo a los métodos de las NIMF. El índice promedio de Mosca Trampa Día (MTD) de preocupación del grupo de las especies identificadas en el anexo 1 (*Anastrepha fraterculus*, *Anastrepha obliqua*, *Anastrepha serpentina*, *Anastrepha striata*, *Ceratitis capitata*), debe ser 0.14 o menor. Si el índice (MTD) promedio está por encima de 0,14 el mango de este huerto en esta temporada de producción será inelegible para exportar a China. AGROCALIDAD debe presentar los informes anuales a AQSIQ al inicio de la temporada de exportación.

ARTÍCULO- VI

Tratamiento Hidrotérmico (de ahora en adelante referido como HWT) para la exportación de mango bajo este protocolo es de carácter obligatorio. El tratamiento únicamente puede ser realizado en las plantas de tratamientos aprobadas y registradas por AGROCALIDAD y aprobadas AQSIQ en concordancia con los requerimientos del protocolo.

Con la finalidad de asegurar el buen funcionamiento de las plantas de tratamiento, AGROCALIDAD, debe ejecutar una prueba a la planta antes del inicio de la temporada de exportación mango bajo este protocolo cada año.

ARTÍCULO - VII

La temperatura del tratamiento hidrotérmico (HWT) no será menor de 46.1°C. El tiempo de inicio del tratamiento será calculado cuando la temperatura del agua ha alcanzado 46.1 °C y se mantenga durante 5 min. La fruta debe ser sumergida 10.2 cm por debajo de la superficie del agua. La duración del tratamiento variará según el peso como se detalla a continuación:

<500gr no menor a 75 min

500gr a 650g no menor a 90 min

>650gr no menor a 110 min

Si el mango requiere ser enfriado mediante agua después del tratamiento hidrotérmico (HWT), el tiempo de tratamiento debe ser 10 minutos más y los mangos serán puestos a temperatura ambiente por 30 minutos. La temperatura del agua para enfriamiento no debe ser menor a 21.1°C

ARTÍCULO - VIII

Todos los procesos de manejo de pos cosecha de la fruta incluyendo recepción, procesamiento, tratamiento, empaque, almacenamiento y carga deben estar bajo la guía y supervisión de AGROCALIDAD.

Después del tratamiento hidrotérmico el mango debe ser diseccionado por los funcionarios de inspección de AGROCALIDAD. Si se encuentra una larva de mosca de la fruta viva, este lote de mango no será elegible para la exportación a China, y las instalaciones correspondientes necesitarán rectificación, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos. Durante los primeros dos años de la fecha efectiva de exportación del mismo, la tasa de disección de mango para la inspección es el 2% de cada lote. Si no se detectan problemas de cuarentena durante este período, la tasa de disección se reducirá a 1 %.

Con el fin de asegurar el mango de exportación según el protocolo libre de las plagas de preocupación y que no lleven insectos, enfermedades, ácaros, moluscos, restos de plantas y tierra, es necesario que el mango pase a través de los procedimientos de entresacado, lavado, enjuagado con fungicida.

Los mangos empacados también deben ser almacenados en un cuarto frío, limpio, libre de insectos para prevenir la reinfestación de plagas.

ARTÍCULO - IX

Durante la temporada de exportación, procesamiento de tratamiento, empaque de la fruta y áreas de almacenamiento (áreas resguardadas) deben ser inspeccionadas diariamente por presencia de plagas. Si se encuentran insectos vivos, el área (s) debe ser tratada. Si una mosca de la fruta adulta viva es encontrada durante el proceso de empaque, todo el mango que se encuentre en el proceso será inelegible para ser exportado a China.

ARTÍCULO - X

Todos los materiales de empaque de mango bajo este protocolo deben ser limpios, de primer uso y cumplir con los requerimientos de cuarentena vegetal de China. Cada cartón de mango debe llevar las palabras chinas: “本产品输往中华人民共和国” y en inglés debe ir la variedad de mango, área de producción, finca, planta de empaque y sitio de tratamiento

hidrotérmico, etc. Si se utiliza empaque de madera, debe cumplir con los estándares de la NIMF 15.

ARTÍCULO XI

AGROCALIDAD debe realizar una inspección cuarentenaria al mango y al contenedor de carga para cada envío previo a la exportación y emitir un certificado fitosanitario de exportación si califica. El certificado de exportación debe contener la declaración adicional en inglés: "*The consignment is in compliance with the requirements established by the protocol between China and Ecuador, and is free from the Chinese concerned pests.*" (El cargamento está en cumplimiento con los requerimientos establecidos en el Protocolo entre China y Ecuador y está libre de plagas cuarentenarias de preocupación para China).

Un informe de calibración y una copia del registro del HWT del mango sellado oficialmente por AGROCALIDAD irán como anexos al certificado fitosanitario.

ARTÍCULO - XII

Los contenedores que cargan el mango de exportación bajo este protocolo deben estar en buenas condiciones y limpios y sellados oficialmente por AGROCALIDAD. Cuando el contenedor llega al puerto chino no debe existir daño ni en el contenedor ni en el sello.

Antes de iniciar la exportación bajo este protocolo, AGROCALIDAD debe proveer la copia original del certificado fitosanitario a AQSIQ

ARTÍCULO- XIII

El envío será sujeto a inspección cuarentenaria en el puerto de entrada cuando arribe a China. El Certificado Fitosanitario, el reporte de calibración y el tratamiento cuarentenario así como el sello de AGROCALIDAD serán examinados.

Si se determina que el contenedor no cumple con los requerimientos y regulaciones de China se realizará un tratamiento cuarentenario. Si se determina que el envío está en contradicción con los requerimientos establecidos en este protocolo, su entrada a China no será permitida.

De encontrarse cualquiera de las plagas del Apéndice 1 vivas, el envío será destruido o reembarcado. Si se encuentra una larva de mosca de la fruta viva, el AQSIQ informará en un periodo no mayor a 15 días al MAGAP y AGROCALIDAD sobre el incumplimiento, AQSIQ suspenderá las exportaciones de mango bajo este protocolo hasta que sea haya identificado la causa y las medidas apropiadas hayan sido tomadas, y tanto la identificación como las medidas han sido aprobadas por AQSIQ.

En caso de encontrarse otras plagas o problema cuarentenario, las medidas cuarentenarias relevantes serán implementadas de acuerdo con las leyes y regulaciones de China.

ARTÍCULO - XIV

La parte ecuatoriana solicitará con un mes de anticipación la visita de dos inspectores de AQSIQ para que autoricen a las plantas de tratamiento previo a iniciar las exportaciones de mango a China. Dicha visita se llevará a cabo una semana antes del inicio de las exportaciones.

Todos los gastos relacionados a la verificación y visita de pre inspección (incluyendo viaje, alimentación, estadía y transporte) serán asumidos por la parte ecuatoriana (sector exportador).

ARTÍCULO XV

En base a la presencia de las plagas de mango en Ecuador y la intercepción de plagas de mango ecuatoriano, AQSIQ puede realizar un análisis de riesgo de plagas del comercio anterior en un momento apropiado, y examinará y evaluará conjuntamente la ejecución del protocolo con MAGAP y AGROCALIDAD a fin de ajustar las partes inadecuadas del protocolo.

ARTÍCULO XVI

El presente protocolo entrará en vigencia en su fecha de firma y se mantendrá vigente por dos años. Se renovará automáticamente por un periodo de dos años más si ninguna de las partes informa a la otra para enmendar o finalizar éste protocolo al menos un año antes de su expiración.

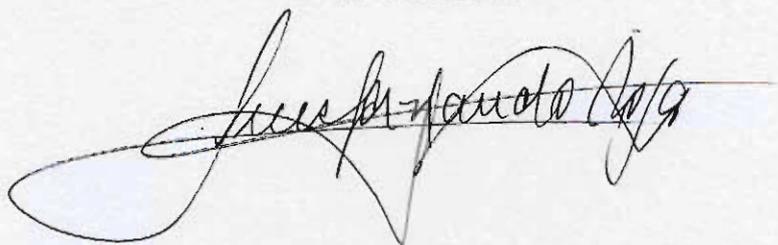
El presente protocolo podrá darse por terminado a través de consensos o negociaciones bilaterales.

La negociación puede darse en cualquier momento a discreción de AQSIQ o/y MAGAP y AGROCALIDAD.

Este protocolo firmado el -----en ----20 ----. Este protocolo entrará en vigencia en la fecha de firma de las partes en Chino, Castellano e Inglés siendo todos los textos igualmente validados. En caso de discrepancias de interpretación, la traducción al inglés prevalecerá.

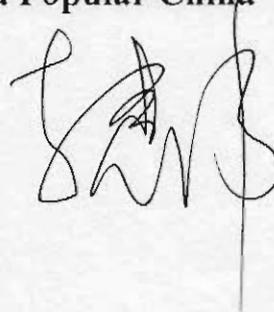
Por parte de

**El Ministerio de Agricultura,
Ganadería, Acuacultura y Pesca
de Ecuador**



Por parte de

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



Anexo 1

Plagas de preocupación de China

1. *Aleurodicus dispersus*
2. *Aleurothrixus floccosus*
3. *Anastrepha fraterculus*
4. *Anastrepha obliqua*
5. *Anastrepha serpentina*
6. *Anastrepha striata*
7. *Ceratitis capitata*
8. *Ceroplastes* spp.
9. *Nectria rigidiuscula*
10. *Pseudococcus* spp.
11. *Selenaspidus articulatus*

Anexo 2

Los requisitos para el tratamiento de agua caliente bajo el Protocolo

1. Requisitos del lugar de HWT

1.1 Cada instalación de HWT debe instalarse dentro de la empacadora registrada en AGROCALIDAD y aprobada por AQSIQ.

1.2 La empacadora y sus alrededores deben estar en un buen estado fitosanitario. Cada planta de empaque consistirá en un área de recepción para la selección de la fruta entrante antes del procesamiento, un área para el tratamiento HWT, un área limpia, libre de plagas para el embalaje, un área para la post-embalaje resguardo, refrigeración de almacenamiento. Las áreas protegidas deben mantenerse limpias y libres de plagas en todo momento.

1.3 Las áreas de procesamiento de tratamiento, empaque de frutas y almacenamiento post-tratamiento en cada empacadora deberán estar completamente cerradas durante la temporada de exportación.

1.4 Las principales entradas en cada centro de empaque deben ser sistema de doble puerta con cortinas de viento en el camino exterior. La puerta interior podría ser una puerta con pantalla a prueba de plagas o malla (30 roscas por pulgada lineal o menos), o cortinas que consisten en bandas de plástico transparentes.

1.5. Malla a prueba de insectos (30 hilos por pulgada lineal o 1,6 mm o menos) también debe estar instalado en todas las ventanas, rejillas de ventilación y otras aberturas dentro de las zonas de exclusión de plagas.

2. Requisitos de instalación HWT

2.1 La instalación HWT debe estar certificada por AGROCALIDAD, y en la lista aprobada de AQSIQ antes del inicio de la temporada de exportación.

2.2 La instalación deberá tener una capacidad adecuada para la calefacción, circulación de agua y un control termostático que funcione de una manera

automática, y la temperatura de la sonda y el agua puede ser visualizada y registrada e impreso simultáneamente por su equipo componente. La instalación deberá funcionar bien y ser certificada por AGROCALIDAD.

2.3 Todas las fuentes de calor debe ser automática y funcionar de forma continua para que pueda garantizarse que la temperatura del agua se mantiene en 46.1 °C o por encima de todo el tiempo durante todo el proceso de tratamiento.

2.4 El instrumento registrador puede registrar e imprimir la temperatura del agua y las sondas, el tiempo de inicio y el final de todo el proceso de tratamiento simultáneamente y con precisión. También se requiere un mecanismo de registro a prueba de manipulaciones y una fuente de energía de reserva para el instrumento.

2.5 Al menos 8 sensores calibrados o sondas calibradas deben colocarse en diferentes posiciones en un tanque durante el tratamiento HWT. Los mangos deben sumergirse 10,2 cm bajo la superficie del agua.

2.6 El intervalo mínimo de registro para cada sensor de temperatura es de dos minutos y el registro del registro debe estar en conformidad con la precisión requerida de la sonda. Si la instalación de tratamiento es un sistema continuo, el equipo de registro puede operar hasta 12 horas o más.

2.7 El registro tira de papel de desviación debe ser de al menos 5 milímetros por cada grado Celsius y la velocidad de la banda de registro no debe ser menor 30.5cm por cada hora. Además, el expediente de registro impreso debe corresponder con la temperatura y el tiempo de cada sonda.

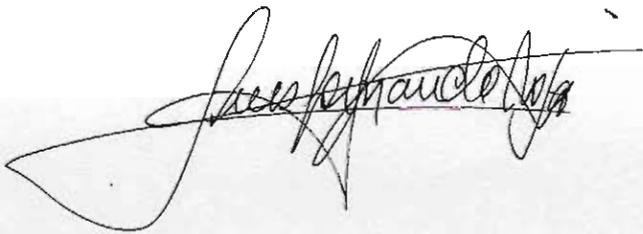
3. Los requisitos de sondas

3.1 La precisión de las sondas debe ser de hasta $\pm 0,15$ °C, y el error de calibración **de temperatura** debe ser inferior a $\pm 0,4$ °C.

3.2. Durante **la** temporada de exportación, el personal autorizado de AGROCALIDAD debe calibrar cada sonda utilizada en el tratamiento con el método aprobado por AQSIQ antes del tratamiento que comienza cada día.

3.3. Después de haber terminado la calibración, AGROCALIDAD emitirá un informe de calibración de la sonda para cada exportación en el marco del protocolo.

3.4. La sonda debe volver a calibrarse si la inscripción es anormal o si el registrador de registro necesita ser cambiado. También se requiere un mecanismo de registro a prueba de manipulaciones y una fuente de energía de reserva para el instrumento.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jesús Antonio..." with a large flourish extending to the left.