

ESTANDAR REGIONAL EN PROTECCION FITOSANITARIA

SECCION III – MEDIDAS FITOSANITARIAS

**3.15. REQUISITOS FITOSANITARIOS ARMONIZADOS POR
CATEGORIA DE RIESGO PARA EL INGRESO DE
ARTICULOS REGLAMENTADOS**

V. 3.3.4

**COMITE REGIONAL DE SANIDAD VEGETAL DEL CONO SUR
COSAVE
OCTUBRE 2017**

CONTENIDO

REVISION

APROBACION

RATIFICACION

DISTRIBUCIÓN

I. INTRODUCCION

- 1. AMBITO**
- 2. REFERENCIAS**
- 3. DEFINICIONES**
- 4. ANTECEDENTES**
- 5. DESCRIPCION**

II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ARTICULOS REGLAMENTADOS

- 1. REQUISITOS FITOSANITARIOS**
- 2. DECLARACIONES ADICIONALES**
- 3. CATEGORIAS DE RIESGO FITOSANITARIO**
- 4. LISTADO DE PRODUCTOS POR CATEGORIA DE RIESGO
FITOSANITARIO**
- 5. REQUISITOS FITOSANITARIOS EXIGIDOS POR
CATEGORIA DE RIESGO**

REVISION

Este Estándar (V. 2. 2. 3) fue revisado en la XXVIII Reunión del GTP-CV realizada en Montevideo, Uruguay del 2 al 5 de diciembre de 2002.

Dicha revisión fue aprobada por Resolución del CD en su XL Reunión, Setiembre 2003, Buenos Aires – Argentina, suscrita en la XLI Reunión del CD, Octubre 2003, Montevideo – Uruguay y ratificada en la XII Reunión del Consejo de Ministros del COSAVE, 8 de Octubre de 2003, Montevideo-Uruguay.

La versión 3.3.4 de este estándar fue revisado en la Reunión del GT – CV realizado en Ciudad del Este, Paraguay del 22 al 26 de octubre de 2018.

APROBACION

El Estándar (V. 2. 2. 3) Regional Fitosanitario fue aprobado en la XXVIII Reunión del Comité Directivo, Buenos Aires, 1 al 5 de noviembre de 1999.

La versión 3.3.4 del ERPF 3.15 fue aprobado en la _____Reunión del Comité Directivo, _____, 10 al 14 de diciembre de 2018.

RATIFICACIÓN

Fue ratificado en la X Reunión del Consejo de Ministros, 29 de febrero de 2000, Buenos Aires, Argentina.

Ratificado en la _____Reunión del Consejo de Ministros de fecha_____realizado en _____

DISTRIBUCION

Este Estándar es distribuido por la Secretaría de Coordinación del COSAVE a:

a. Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPF) integrantes del COSAVE:

- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Argentina.
- Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), Bolivia.
- Departamento de Sanidade Vegetal (DSV), Brasil.

- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Chile.
 - Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), Paraguay.
 - Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), Perú.
 - Dirección General de Servicios Agrícolas (DGSA), Uruguay.
- b. Organizaciones Regionales de Protección Fitosanitaria (ORPF).
- c. Grupos de Trabajo del COSAVE (GT).
- d. Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) - FAO.
- e. Secretaría Administrativa del MERCOSUR.
- f. Comisión de Sanidad Vegetal del MERCOSUR.
- g. Secretaría del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

I. INTRODUCCION

1. AMBITO

Este Estándar Regional establece categorías de riesgo y requisitos fitosanitarios armonizados para cada una de las categorías de riesgo, aplicados por las ONPF de los Países Miembros del COSAVE para el ingreso de artículos reglamentados.

2. REFERENCIAS

CIPF. 1997. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. Roma, CIPF.FAO.

COSAVE. 2016. Guía para el desarrollo de Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) por Plaga. Res. 221/86-16D.

ERPF MERCOSUR 3.7. 2002. "Requisitos Fitosanitarios Armonizados por Categoría de Riesgo para el ingreso de Productos Vegetales".

ERPF COSAVE 3.15. 2003. "Armonización de las medidas fitosanitarias por vía de ingreso".

NIMF N° 1. 2006. Principios fitosanitarios para la protección de las plantas y la aplicación para medidas fitosanitarias en el comercio internacional. Roma, CIPF. FAO.

NIMF N° 2.2016. Marco para el Análisis de Riesgo de Plagas. Roma. CIPF, FAO.

NIMF N° 5. 2018. Glosario de Términos Fitosanitarios. Roma. CIPF, FAO.

NIMF N° 11.2017. Análisis de Riesgo de Plagas para Plagas Cuarentenarias. Roma. CIPF. FAO.

NIMF N° 12. 2017. Certificados Fitosanitarios. Roma. CIPF. FAO.

NIMF N° 32. 2016. Categorización de productos según su riesgo de plaga. Roma. CIPF. FAO.

3. DEFINICIONES

Las definiciones de los términos fitosanitarios utilizados en el presente estándar se pueden encontrar en la NIMF N° 5 (FAO, 2018) y aquellas no incluidas en la mencionada Norma, se detallan a continuación.

ABLANDAMIENTO Proceso de rehidratación de productos secos o deshidratados mediante la aplicación de vapor a presión o la inmersión en agua caliente.

ANALISIS OFICIAL DE LABORATORIO Examen oficial no visual para determinar si existen plagas presentes o para identificar tales plagas.

ASERRADO Proceso de corte de madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas.

ASTILLADO Reducción de la madera a pedazos pequeños.

CARBONIZACION Combustión anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón.

CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO Clasificación de los artículos reglamentados en relación a su riesgo fitosanitario, en función de su método y grado de procesamiento y uso previsto.

CEPILLADO Proceso destinado a nivelar la superficie externa de tablas de madera aserrada, realizado con un cepillo.

CERTIFICADO Documento que respalda la realización de un proceso aplicado a un producto determinado. Puede incluir la descripción del proceso.

CERTIFICADO FITOSANITARIO DE REEXPORTACION (CFR) Documento oficial o su equivalente electrónico que certifica la condición Fitosanitaria de un envío que proviene de un tercer país, acompañado por el Certificado Fitosanitario del país de origen.

COCCION Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física.

CONFITADO Acción y efecto de cubrir con un baño de azúcar caliente las frutas y semillas.

CONGELAMIENTO Acción y efecto de someter a los productos vegetales a temperaturas que solidifiquen el agua que contiene.

DEPOSITO CUARENTENARIO Recinto oficial o aprobado por la ONPF donde se confinará bajo intervención el envío, hasta que se determine la medida cuarentenaria a aplicar.

DESCORTEZADO Remoción de la corteza de la madera en rollo.

DESCUTICULADO Remoción de la cutícula.

DESHIDRATACIÓN Acción y efecto de privar a un cuerpo u organismo del agua que contiene mediante método artificial/industrial.

DESNATURALIZACION Acción y efecto de variar las propiedades o condiciones naturales de un producto.

ENCURTIDO Acción y efecto de hacer que ciertos frutos o legumbres se conserven en vinagre.

ESTERILIZACION Proceso en el que se aplica calor (vapores, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir los microorganismos.

EXPANSION Acción o efecto de extenderse o dilatarse mediante humedad, calor y presión.

EXTRACCION Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa y en condiciones de alta temperatura.

EXTRUSADO: Proceso térmico que, por una combinación de calor, humedad y trabajo mecánico, modifica las materias primas.

FERMENTACION Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol o ácidos orgánicos.

IMPREGNACION Acción y efecto de introducir las partículas de un cuerpo en las de otro, fijándose por afinidades mecánicas o físico-químicas.

INDUSTRIALIZACION Aplicación de los procesos que concurren a la transformación de la materia prima, desvitalizándola y/o desnaturalizándola (cocimiento, blanqueo, pasteurización, esterilización, fermentación, secado artificial u otros).

LAMINADO Acción y efecto de sobreponer y colocar paralelamente las láminas de un cuerpo.

LIOFILIZACIÓN Técnica de deshidratación por frío que se realiza en vacío.

MACERACIÓN EN AZÚCAR Acción de recubrir y macerar frutas con azúcar.

MALTEADO Serie de acciones que dan lugar a la germinación de semillas de cereales, a fin de que se desarrolle una actividad enzimática para digerir materiales amiláceos transformándolos en azúcares, y al cese de la actividad enzimática mediante calentamiento.

MOLIDO Acción y efecto de quebrantar un cuerpo reduciéndolo a pequeñísimas partes o transformarlo en polvo.

PARBOLIZADO Proceso que consta de dos etapas: *Macerado* en agua caliente y *Cocido* en autoclave con vapor saturado a presión.

PASTEURIZACION Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseables o dañinos.

PELAR Y DESCASCARAR Eliminación del tejido externo, epidermis o vaina.

PICAR Cortar en pedazos.

PINTAR Cubrir con pintura.

PRENSADO Acción y efecto de comprimir en la prensa.

PRESERVACIÓN EN LÍQUIDO Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (por ejemplo, almíbar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) con condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico.

PRESURIZACION Aplicación de presión a un cuerpo.

PROCESAMIENTO CON METODOS MULTIPLES: Combinación de diversos tipos de procesamiento, por ejemplo, tratamiento térmico con alta presión.

PULIDO (DE GRANOS) Suavizar y sacar brillo a los granos mediante frotación o acción química que elimina sus capas exteriores.

PULPAJE Acción de triturar la fruta fresca luego de la extracción del carozo o la semilla.

REDUCCIÓN A PURÉ Convertir tejidos de frutas y/o vegetales en homogéneos y untables, habiendo sido mezclados a altas velocidades y pasándolos por un colador o licuándolos.

SALADO Acción y efecto de echar o curar en sal sustancias para su conservación.

SECADO Acción y efecto de extraer la humedad a un cuerpo mediante el aire o el calor que se le aplica naturalmente.

SECADO EN ESTUFA/HORNO (madera): Proceso por el cual se seca la madera en una cámara cerrada mediante el uso controlado de calor y/o humedad, hasta alcanzar un determinado contenido de humedad.

SEMI-PROCESADO Proceso de industrialización física o mecánica, que no permite la transformación completa de la materia prima (secado, limpieza, separación, descascaramiento, trituración u otros).

SUBLIMADO Acción y efecto de extraer la humedad de un cuerpo mediante el pasaje de la misma del estado sólido al de vapor, sin pasar por el estado líquido.

SULFITADO Acción y efecto de impregnar con un sulfito una cosa.

SULFITO Cuerpo resultante de la combinación del Ácido Sulfúrico con un radical mineral u orgánico. Se usa en la fabricación de pasta de papel.

TEÑIDO Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el pH y la temperatura sumados a la interacción con productos químicos.

TIERNIZADO Acción y efecto de ablandar los tejidos mediante la aplicación de agua caliente.

TOSTADO Proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco.

TRITURACIÓN Acción de desmenuzar una materia sólida en partes no reconocibles.

4. ANTECEDENTES

Considerando que la armonización es uno de los principios básicos de la CIPF, el objetivo de este estándar es promover la aplicación de medidas fitosanitarias armonizadas a nivel regional con el fin de prevenir la dispersión de plagas en el comercio internacional de artículos reglamentados.

La categorización de productos según su riesgo de plagas considera el procesamiento (método y grado) del producto y el uso previsto del mismo, a fin de determinar si puede constituir una vía para la introducción de plagas reglamentadas, proporcionando criterios para el establecimiento de los requisitos fitosanitarios de importación.

5. DESCRIPCION

Este Estándar establece categorías de riesgo fitosanitario teniendo como base el grado de procesamiento y uso previsto, entre otros. Sobre la base de esta categorización, se definen los requisitos fitosanitarios de importación para el comercio de artículos reglamentados entre países de la región y con terceros.

II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ARTICULOS REGLAMENTADOS

Los R y DA no aparecen en forma secuencial, debido a que algunos de ellos fueron suprimidos en la revisión anterior, manteniéndose los demás con la numeración original, debido al uso de los mismos en la reglamentación de los Países Miembros del COSAVE.

1. REQUISITOS FITOSANITARIOS DE IMPORTACIÓN

Los artículos reglamentados, objeto de comercio internacional, deberán cumplir con todos o algunos de estos requisitos:

- RO** Requiere permiso fitosanitario de importación.
- R1** El envío requerirá inspección fitosanitaria al ingreso.
- R2** El envío deberá venir acompañado por el Certificado Fitosanitario/ Certificado Fitosanitario de Reexportación, según corresponda (especificando la/s DA de ser necesario).

- R4** El envío estará sujeto a análisis oficial de laboratorio al ingreso.
- R7** El envío deberá ingresar consignado a la ONPF del país importador.
- R8** El envío deberá ingresar a depósito cuarentenario oficial/ bajo control oficial.
- R9** El envío estará sujeto a cuarentena post-entrada de acuerdo con las siguientes condiciones: (especificar las condiciones o la normativa vigente)
- R10** La madera deberá venir descortezada.
- R11** Las plantas u otros artículos reglamentados deberán venir libres de suelo.
- R12** El envío deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en: (citar Normativa fitosanitaria vigente).
- R13** Los embalajes de madera deberán cumplir con la NIMF N° 15.
- R14** El envío deberá venir libre de frutos/flores/semillas/hojas/restos vegetales (indicar la/las opción/es según corresponda).
- R 15** Las plantas deberán venir sin raíces o con las raíces recortadas. (Indicar la opción según corresponda).
- R16** El sustrato con componentes de origen vegetal requerirá tratamiento (especificar) en origen.
- R17** El material *in vitro* debe venir en envase transparente, cerrado y en un medio aséptico.
- R18** El envío deberá venir en envase nuevo, de primer uso, etiquetado o rotulado de acuerdo con la normativa vigente.
- R19** El envío deberá venir en contenedor limpio y/o desinfectado y precintado.
- R20** El envío deberá ser sometido a lavado, cepillado y/o encerado (indicar según corresponda).

2. DECLARACIONES ADICIONALES

Las Declaraciones Adicionales son aquéllas requeridas por un país importador para ser incluidas en el CF y que proveen información específica adicional sobre un envío, con relación a sus plagas reglamentadas. Ellas se incluyen en el CF en el marco del Requisito 2: "El envío deberá venir acompañado por el Certificado Fitosanitario / Certificado Fitosanitario de Reexportación, según corresponda (especificando la/s DA de ser necesario)".

La utilización de estas DA no excluye a cualquier otra normativa regional o internacional relacionada con la materia.

- DA1** El (envío) fue inspeccionado y se encuentra libre de (plaga/s).
- DA2** El (envío) ha sido tratado (especificar el tratamiento en la Sección III del certificado fitosanitario) para el control de (plaga/s).
- DA3** Las (plantas para plantar) cumplen con (nivel/es de tolerancia) para (la/s PNCR) establecido/s en la norma nacional del país importador (citar normativa fitosanitaria vigente).
- DA5** El lugar de producción/sitio de producción/campo, fue inspeccionado durante (período) y encontrado libre de (plaga/s).
- DA7** El (envío) fue producido en un área libre de (plaga/s), reconocida por la ONPF del país importador.
- DA8** La/s (plaga/s) es/son plaga/s cuarentenaria/s para (país).
- DA9** El (envío) fue producido en un (lugar / sitio de producción), reconocido por la ONPF del país importador como libre de (plaga/s).
- DA10** Las (plantas para plantar) fueron producidas bajo procedimientos fitosanitarios aprobados por la ONPF del país importador, incluyendo el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico apropiados y encontrándose libres de (plaga/s).
- DA11** La/s (plaga/s) no está/n presente/s en (país).
- DA12** Las (plantas para plantar) provienen de (nombre del Centro de Producción), reconocido por la ONPF del país importador encontrándose libres de (plaga/s).

- DA13** Las (plantas para plantar) derivan de plantas madres que fueron inspeccionadas y analizadas por (especificar el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico) y encontradas libres de (plaga/s).
- DA14** El (envío) se encuentra libre de (plaga/s), por la aplicación de medidas integradas en un enfoque de sistemas para el manejo del riesgo, acordado con el país importador.
- DA15** El (envío) se encuentra libre de (plaga/s), de acuerdo con el resultado del análisis oficial de laboratorio.
- DA16** El lugar de producción/sitio de producción/campo, fue inspeccionado durante (período) y las muestras extraídas fueron sometidas a análisis oficial de laboratorio, encontrándose libre de (plaga/s).
- DA17** El (envío) fue producido en un área de baja prevalencia de (plaga/s), reconocida por la ONPF del país importador.
- DA18** Las (plantas para plantar) derivan de plantas madres que fueron inspeccionadas y encontradas libres de (plaga/s).
- DA19** Las plantas fueron producidas *in vitro* (especificar la técnica), analizadas por (especificar el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico) y encontradas libres de (plaga/s).
- DA20** El (envío) cumple con (plan/programa/protocolo de trabajo) suscrito entre (nombre de los países) para (plaga/s).
- DA21** El (envío) deberá certificarse y exportarse durante (periodo del año) como medida de manejo del riesgo para (plaga/s).

Aclaraciones

(envío): cuando se pone entre paréntesis indica que se puede especificar el producto, por ej.: Los frutos, los granos, las semillas.

(plaga/s): indica que se debe especificar el nombre científico de la/s plaga/s.

(plantas para plantar): cuando se pone entre paréntesis indica que se puede especificar el material de propagación, por ej.: plantas, semillas, yemas.

3. CATEGORIAS DE RIESGO FITOSANITARIO

Los productos se pueden clasificar en función de su método y grado de procesamiento y su uso previsto, por lo tanto, el riesgo que constituye como una vía para la dispersión de plagas reglamentadas.

Con el fin de facilitar la categorización, los países exportadores deberían, si así se les solicita, proporcionar información detallada sobre el método o grado de procesamiento (por ejemplo, temperatura, tiempo de exposición, tamaño de las partículas) para ayudar a los países importadores a determinar a qué categoría debería asignarse cada producto.

En este estándar no se consideran las plagas contaminantes o de almacén que pueden asociarse con el producto después del procesamiento.

CATEGORIA 1 Los productos se han procesado hasta el punto en que ya no tienen capacidad para ser infestados por plagas cuarentenarias. Por ende, los productos en esta categoría no requieren medidas fitosanitarias y no se precisa una certificación fitosanitaria con respecto a las plagas que pudieran haber estado presentes en los productos antes del proceso.

CATEGORIA 2 Los productos se han procesado pero aún tienen capacidad para ser infestados por algunas plagas cuarentenarias. El uso previsto podrá ser, por ejemplo, consumo o procesamiento ulterior. Los productos de esta categoría precisan certificación fitosanitaria.

En aquellos casos en que la evaluación del efecto del método y el grado de procesamiento haya determinado que el producto procesado no presenta ningún riesgo de dispersar plagas, se debería reclasificar el producto en la categoría 1.

Aunque los productos de la categoría 2 hayan sido procesados, el método de procesamiento podrá no haber eliminado por completo todas las plagas cuarentenarias. Si se determina que el método y grado de procesamiento no eliminan el riesgo de dispersar plagas cuarentenarias, podrá ser necesario realizar un ARP para determinarlo.

CATEGORIA 3 Los productos de origen vegetal no han sido procesados y el uso previsto tiene una finalidad distinta de la propagación, por ejemplo, consumo o procesamiento. Es necesario un ARP para determinar el riesgo de plagas relacionado con esta vía y se precisa certificación fitosanitaria.

CATEGORIA 4 Los productos de origen vegetal no han sido procesados y el uso previsto es la propagación. Es necesario un ARP para determinar los riesgos de plagas relacionados con esta vía y se precisa certificación fitosanitaria.

CATEGORIA 5 Cualquier otro artículo reglamentado, no considerado en las categorías anteriores y que implica un riesgo fitosanitario demostrable de

acuerdo al correspondiente ARP. Para estos productos, puede o no requerirse certificación fitosanitaria.

El envasado o acondicionamiento de los productos pueden considerarse para la categorización de los mismos, por ejemplo productos envasados al vacío, acondicionados al detalle (venta directa), otros.

Los procesos que se mencionan a continuación ubican las categorías 1 y 2 de riesgo fitosanitario:

CATEGORIA 1

- Ablandamiento
- Carbonización
- Cocción
- Confitado
- Congelamiento
- Deshidratación
- Encurtido
- Esterilización
- Expansión
- Extracción (por calor y química)
- Extrusado
- Fermentación
- Impregnado
- Laminado
- Liofilización
- Maceración en azúcar
- Malteado
- Molido
- Parbolizado
- Pasteurización
- Preservación en líquido (almíbar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol)
- Procesamiento con métodos múltiples
- Pulpaje
- Reducción a puré
- Salado
- Secado en estufa/horno (madera)
- Sulfitado
- Teñido
- Tostado

CATEGORIA 2

- Aserrado
- Astillado (de madera)⁽¹⁾
- Cepillado
- Descascarado y pelado

- Descortezado
- Descuticulado
- Extracción
- Picado
- Pintado
- Prensado
- Pulido (de granos)
- Secado
- Trituración

⁽¹⁾ La probabilidad de infestación está relacionada con la especie de madera, la presencia de corteza y el tamaño de las astillas.

4. EJEMPLOS DE ARTICULOS REGLAMENTADOS POR CATEGORÍAS DE RIESGO FITOSANITARIO

4.1. Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 1

- Aceites vegetales (soja, girasol, colza, arroz, coco, maíz, oliva, etc.)
- Alcoholes
- Algas deshidratadas (plantas, hojas, escamas, polvo, etc.)
- Alimentos a base de cereales para consumo humano cocidos (hojuelas, incluidos granos expandidos)
- Arroz parbolizado
- Artículos de cestería terminados, esteras y esterillas (de bambú, mimbre, junco, rafia, ratán, sisal, lino, etc.)
- Azúcares (Ej. Inulina)
- Carbón vegetal
- Colorantes
- Cubas, astillas, virutas, polvos de madera, chips tostados, con fines enológicos/destilería
- Material utilizado como embalaje o soporte de madera, tratada de acuerdo a la NIMF N°15.
- Esencias de origen vegetal
- Extractos de levaduras
- Extractos de origen vegetal (melaza, de lúpulo, malta, algas, etc.)
- Fibra de algodón procesada (hidrófilo, cardado, residuos de hilandería, estopa)
- Flores secas teñidas, blanqueadas o impregnadas
- Gomas
- Granos tostados y/o confitados, salados (café, cacao, maní, etc.)
- Granos tostados y molidos (café, otros)
- Harinas, almidón, féculas, sémolas y semolinas
- Harinas de origen vegetal precocidas (polenta, maca y similares)

- Harinas elaboradas: panificadas (panes, budines, galletas, galletitas, bizcochos, etc.) y pastas alimenticias (ñoquis, raviolos, capeletis, etc.)
- Hilos y telas de fibras vegetales procesadas (papel de arroz, algodón de celulosa, etc.)
- Jugos de frutas y hortalizas
- Madera manufacturada: madera seca en horno, madera impregnada mediante vacío/presión, inmersión con creosota u otros ingredientes activos, aserrín de madera, harina de madera, pellet, tapón corcho natural, briqueta, densificada (MDF), aglomerada (OSB), melamínica, tablero de fibra o contrachapado (terciado, laminado), tablero celular, lamina de madera debobinada/defoliada (chapas) de espesor inferior a 6 mm
- Pasta vegetal (de celulosa, cacao, etc.)
- Plantas y partes de plantas deshidratadas
- Productos varios de madera (instrumentos musicales, fósforos, mondadientes, palillos para helado, perchas y similares)
- Proteína texturizada de soja (extrusada)
- Pulpas de frutas y hortalizas
- Resinas vegetales
- Sopas concentradas
- Tabacos elaborados (cigarros, puros, cigarrillos, cigarrillos, tabaco para pipa)
- Vegetales en salmuera, vinagre u otros conservantes (aceitunas, pepinillos, etc.)
- Vegetales de naturaleza seca tostados, salados (castañas, pistachos, almendras, etc.)
- Vegetales y sus partes confitadas
- Vegetales y sus partes congeladas
- Vegetales y sus partes conservadas en almíbar
- Vegetales y sus partes liofilizadas, esterilizadas o pasteurizadas
- Vegetales y sus partes precocidas, cocidas, prefritas o fritas (banana, papas fritas, puré y similares)

4.2 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 2

- Algodón prensado sin semillas
- Artesanías de madera natural (sin tratamiento)
- Astillas naturales
- Cacao en grano
- Derivados de cereales, oleaginosas y leguminosas (afrechillo, residuos industriales, etc.)
- Embalajes de madera y soportes de madera (como carga)
- Especies en granos secos u hojas secas
- Flores de corte y follaje ornamental cortado y seco (porciones cortadas de plantas, incluidas las inflorescencias, destinadas a decoración)

- Frutas secas: pasas de uva, higos y dátiles
- Frutos de naturaleza seca sin cascara (almendra, avellanas, nueces, etc.)
- Granos descascarados, limpios, picados (arroz cargo o integral, etc.)
- Maderas perfiladas e machimbradas
- Materiales y fibras vegetales semiprocesados (lino, sisal, yute, caña, bambú, junco, mimbre, rafia, ratán, sorgo escobero, etc.)
- Plantas y partes de plantas secas (hojas de tabaco)
- Turfa y sustratos de origen vegetal tratados
- Virutas de madera naturales

Cada ONPF en función del método y del grado de procesamiento presentado por el país exportador, podrá recategorizar los productos de la categoría 2, dentro de la categoría de riesgo 1.

4.3 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 3

- Algodón prensado con semillas, linters, desperdicios
- Café en grano, crudo, sin tostar
- Corcho natural (planchas, tiras)
- Corteza
- Especias en frutos u hojas frescas
- Flores de corte, follaje ornamental cortado fresco (porciones cortadas de plantas, incluidas las inflorescencias, destinadas a decoración)
- Frutas y hortalizas frescas destinadas al consumo o procesamiento
- Frutos de naturaleza seca con cascara (nueces, pistachos, otros)
- Granos (semillas de cereales, oleaginosas, leguminosas y otras destinadas al consumo)
- Leña
- Raíces forrajeras, henos, fardos de alfalfa
- Tabaco, sin elaborar (en rama o desperdicios)
- Rollizos con o sin corteza
- Turba y sustratos de origen vegetal natural (sin tratamiento)

4.4 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 4

- Bulbos, tubérculos y raíces destinados a propagación
- Plantas destinadas a propagación
- Semillas destinadas a propagación

4.5 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 5

- Turba, sustratos
- Agentes de control biológico, polinizadores y otros organismos benéficos
- Colecciones botánicas
- Especímenes botánicos
- Inoculantes e inóculos para leguminosas y otros cultivos de microorganismos
- Polen
- Maquinaria agrícola usada
- Hongos comestibles frescos para consumo o procesamiento
- Hongos comestibles para propagar
- Plagas de plantas para investigación
- Muestras de suelo para investigación
- Muestras de agua para investigación
- Ropas, autos y juguetes usadas

5. REQUISITOS FITOSANITARIOS EXIGIDOS POR CATEGORIA DE RIESGO

En base a los antecedentes antes descritos, se presentan los requisitos fitosanitarios exigidos en cada una de las distintas categorías de riesgo. Los requisitos que se encuentran entre paréntesis () podrán o no ser exigidos por las ONPF dependiendo de la evaluación realizada para cada caso específico

Cuadro 1. Requisitos fitosanitarios exigidos por categoría de riesgo

<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">CATEGORIA</div> <div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">REQUISITO</div>	1	2	3	4	5
R0	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R1	(SI)	SI	SI	SI	SI
R2	NO	SI	SI	SI	(SI)
R4	NO	(SI)	(SI)	SI	(SI)
R7	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R8	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)

R9	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R10	NO	(SI)	(SI)	NO	NO
R11	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)
R12	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R13	SI	SI	SI	SI	SI
R14	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R15	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)
R16	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R17	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R18	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R19	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R20	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)

() opcional