



ESTÁNDAR REGIONAL EN PROTECCION FITOSANITARIA

SECCIÓN II – REFERENCIAS

2.14 PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PASAJEROS, TRIPULANTES, EQUIPAJES Y MEDIOS DE TRANSPORTES.

V 1.1

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

MARZO 2017

CONTENIDO

REVISIÓN
APROBACIÓN
RATIFICACIÓN
REGISTRO DE MODIFICACIONES
DISTRIBUCIÓN

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. OBJETIVOS**
- 3. AMBITO DE APLICACIÓN**
- 4. PRODUCTOS SUJETOS A CONTROL FITOSANTARIO**
- 5. CONSIDERACIONES PREVIAS AL CONTROL**
- 6. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN**
- 7. PROCEDIMIENTO ANTE INCUMPLIMIENTOS**
- 8. REFERENCIAS**
- 9. DEFINICIONES**
- 10. ANEXOS**

REVISIÓN

Este estándar regional de COSAVE está sujeto a revisiones y modificaciones periódicas.

Se revisó este estándar en la reunión del GT-Muestreo, Inspección y Certificación (GT MIC) realizada en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia, del 20 a 23 de septiembre de 2016.

APROBACIÓN

Dicha revisión fue aprobada por Resolución N° 228/87 – 17D del CD en su 87 Reunión, efectuada en Marzo 2017, Lima – Perú,

RATIFICACIÓN

No requiere aprobación del Consejo de Ministros.

REGISTRO DE MODIFICACIONES

Las modificaciones a este estándar serán numeradas y fechadas correlativamente.

DISTRIBUCIÓN

COSAVE 2.14 Procedimientos para el control de pasajeros, tripulantes, equipajes y medios de transportes

Este estándar regional fitosanitario es distribuido por la Secretaría de Coordinación del COSAVE a:

- a. Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPFs) integrantes del COSAVE:
 - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA, Argentina.
 - Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, SENASAG, Bolivia.
 - Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal, DDIV, 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 (ORPFs.)
- c. Grupos de Trabajo Permanente del COSAVE (GTPs).
- d. Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, CIPF - FAO.
- e. Secretaría Administrativa del MERCOSUR.
- f. Comisión de Sanidad del MERCOSUR.

1- INTRODUCCIÓN

La globalización y el consecuente incremento de las relaciones comerciales y el tránsito de personas, productos y medios de transporte constituyen un riesgo de introducción de enfermedades y plagas de los animales y vegetales. Esto último, implicaría grandes inversiones para su supresión, contención o erradicación y pondría en serio riesgo las exportaciones de los productos agropecuarios.

Las ONPF que conforman el Comité de Sanidad del Cono Sur- COSAVE, realizan esfuerzos significativos a fin de preservar y mejorar sus condiciones fitosanitarias, evitando la introducción de nuevas plagas en los países miembros. Este esfuerzo conforma en cada país un sistema cuarentenario integral, en el cual es parte relevante el control de los productos y subproductos de origen vegetales que ingresan a través del movimiento de pasajeros tripulantes, sus equipajes y medio de transporte en las fronteras.

Asimismo, es necesario establecer procedimientos y unificar los criterios de inspección para los inspectores de las ONPF y de otros Organismos o Servicios actuantes que operan en el marco de lo establecido en este procedimiento en los puntos de ingreso.

Este procedimiento presenta lineamientos para su uso en frontera, que tienen la finalidad de detectar aquellos productos que pueden representar un riesgo fitosanitario y de este modo evitar la introducción de plagas y preservar el status fitosanitario de cada país.

2- OBJETIVOS

Brindar una guía de medidas tendientes a fortalecer y armonizar las actividades de prevención que permitan:

- a) Evitar el ingreso de productos y subproductos de origen vegetal no declarados o que no cumplan con la reglamentación fitosanitaria vigente del país.
- b) Evitar la introducción de plagas.
- c) Generar un mecanismo temprano de detección de nuevas plagas de interés potencial y estimar la presión de ingreso que se encuentren realizando ciertas plagas, a través del registro de las intercepciones en frontera.

Generar un intercambio de información entre puntos de frontera y el área central de las ONPF para generar perfiles de riesgo fitosanitario estandarizados y en continua actualización para eficientizar los controles en frontera.

3- AMBITO DE APLICACIÓN

COSAVE 2.14 Procedimientos para el control de pasajeros, tripulantes, equipajes y medios de transportes

Este procedimiento aplica en los puntos de ingreso terrestres, marítimas, aéreas y fluviales de los países de COSAVE, sin perjuicio de lo reglamentado por cada Estado parte y abarca el control de pasajeros, tripulantes, equipajes y exclusivamente medios de transportes terrestres (particulares y públicos).

Este procedimiento no considera los controles de ingreso para los envíos comerciales de productos y subproductos vegetales; ni los controles a medios de transporte aéreos, marítimos ni fluviales.

Está destinado a inspectores de las ONPF y de otros Organismos o Servicios actuantes que desempeñan sus funciones en puntos fronterizos.

4- PRODUCTOS SUJETOS A CONTROL FITOSANITARIO

Son objeto de control los productos y subproductos vegetales que ingresan al país que, por su Categoría de Riesgo definida por su método y grado de procesamiento y uso previsto, implican un riesgo de introducción de plagas. Estos productos para ingresar al país deberán cumplir los requisitos fitosanitarios de importación establecido por la ONPF de cada país miembro del COSAVE.

Todos los productos que por su Categoría de Riesgo no implican un riesgo fitosanitario podrán ingresar libremente. A modo de referencia se lista en el anexo 1 listado de procesos que resultan en productos que no mantienen su capacidad de ser infectado por plagas cuarentenarias y en el anexo 2 ejemplos de productos que no mantienen su capacidad de ser infectado por plagas cuarentenarias y que podrán ingresar libremente.

5- CONSIDERACIONES PREVIO AL CONTROL

El inspector de frontera debe identificarse previamente ante el pasajero y requerir con amabilidad su cooperación para la realización de la inspección, así como explicar la importancia de las inspecciones. Los inspectores de frontera en coordinación con personal de otras fuerzas o servicios deberán realizar la observación de los pasajeros, tripulantes, equipajes y medios de transportes terrestres efectuando un control que permita mantener minimizado el riesgo fitosanitario. Las ONPF establecerán un sistema de registro en frontera de las intercepciones realizadas, esa información debe estar disponible para las áreas de cuarentena a nivel central de tal forma que las mismas puedan construir perfiles de peligro, que luego serán transmitidos a los inspectores de frontera para fortalecer las inspecciones que realizan. Es importante destacar la necesidad de mantener registros actualizados (tanto de intercepciones como de perfiles de peligro), por lo que es necesaria la sistematización de esta información.

Lineamientos generales que deben ser considerados por el inspector en forma previa a la inspección:

- Procedencia del pasajero, tripulantes, equipaje, medios de transportes terrestres.
- Tipo de ingreso: Permanente o temporal.

COSAVE 2.14 Procedimientos para el control de pasajeros, tripulantes, equipajes y medios de transportes

- Actitudes y conductas de los pasajeros: Respuestas evasivas, resistencia de control, apuro en retirarse, regreso de ferias internacionales o exposiciones, entre otras.
- Equipajes: Tipo, cantidad, sobrecargados, presentación con envoltorios dudosos o rudimentarios, abandonados, entre otros.
- Tipo de transporte: Terrestre, marítimos, fluviales y aéreos.
- Declaración verbal o escrita del pasajero (declaración jurada), sobre si portan productos o subproductos de origen vegetal.

6- PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

Existen dos modalidades de inspección: directa, que consiste en la inspección manual de valijas, bolsos, bultos, etc. e indirecta que se lleva a cabo mediante el empleo de máquinas detectoras de materia orgánica o canes adiestrados a tal efecto.

- La inspección de equipajes debe realizarse en lo posible en un cien por ciento, ya sea a través de equipos electrónicos utilizando máquinas de rayos X o en forma manual.
- Los inspectores encargados de aplicar la inspección de equipajes, debidamente identificados, deben requerir con amabilidad la cooperación de los pasajeros, así como explicar la importancia de las inspecciones.
- Cuando se realice la inspección manual de equipaje el propietario siempre deberá estar presente. En caso de equipaje no acompañado la inspección se deberá realizar en presencia de un representante de la Compañía de Transporte o destinatario.

A. INSPECCIÓN DIRECTA

- El funcionario actuante debe identificarse e informar a las personas acerca de la finalidad de su intervención.
- Interrogar al pasajero, conductor y/o tripulante, si transporta algún producto o subproducto de origen vegetal, objeto de control del presente procedimiento **(numeral 4)**
- Inspeccionar cuidadosamente el equipaje.
- Cuando se trate de inspección de medios de transportes terrestres particulares, transporte público de pasajeros, de carga (con o sin ella), ferrocarriles, etc., además de lo descrito, se deberá proceder a la inspección ocular del vehículo (baúles, cabinas, cajas, etc.).

Si como resultado de la inspección no se detecta incumplimientos en el equipaje y/o medio de transporte será liberado, en caso contrario el inspector procederá de acuerdo a lo establecido en el numeral 7.

B. INSPECCIÓN INDIRECTA

Se procede a observar el equipaje del pasajero en el scanner para detectar aquellos objetos que por su forma y su color sean posiblemente productos o subproductos de origen vegetal y deban ser inspeccionados. Asimismo, esta detección se podrá realizar mediante canes adiestrados.

En este caso, se solicitará al pasajero que sitúe el equipaje sobre el área de inspección. El inspector se identificará e informará al pasajero la finalidad de su intervención y le solicitará el documento de identificación, procediendo a la inspección.

Si como resultado de la inspección no se detecta incumplimientos en el equipaje este será liberado, en caso contrario el inspector procederá de acuerdo a lo establecido en el numeral 7.

7- PROCEDIMIENTO ANTE INCUMPLIMIENTOS

Si como resultado de la inspección se detecta un producto que no cumple con las regulaciones de importación establecida por la ONPF, se procederá a:

- Informar al pasajero o tripulante que no puede ingresar el producto
- Especificar las causas del no ingreso
- Informar de las medidas que dispone el pasajero o tripulante sobre el producto (decomiso, retención, reembarque, destrucción)
- Emitir el Acta/documento correspondiente.
- Toma de muestra del producto retenido para análisis cuando la ONPF considere pertinente.
- Reembarque o destrucción de la mercadería retenida.

En el Acta/documento que se emita deberá constar la identificación del pasajero, nombre del producto, la cantidad, la procedencia del producto, medio de transporte, destino final del producto y datos referentes a la toma de muestra en caso de corresponder.

En caso que el pasajero o tripulante se niegue a ser inspeccionado o actué en forma agresiva, el inspector deberá solicitar la intervención de la Fuerza de Seguridad competente.

En el anexo 3 se presenta el flujograma de este procedimiento.

8. REFERENCIAS

- Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, 1997. FAO, Roma.
- Glosario de términos fitosanitarios, 2016. NIMF nº 5, FAO, Roma.
- Requisitos Fitosanitarios Armonizados por Categoría de Riesgo para el Ingreso de Productos Vegetales. ERPF 3.15, COSAVE.

- Categorización de productos según su riesgo de plagas, 2009. NIMF nº 32, FAO, Roma.

9. DEFINICIONES

Las definiciones de los términos fitosanitarios utilizadas en el presente Manual se pueden encontrar en la NIMF nº 5 , 2016, FAO.(Glosario de términos fitosanitarios).

10. ANEXOS

ANEXO 1: Ejemplos de métodos comerciales de procesamiento con productos resultantes que no mantienen su capacidad de ser infestados por plagas cuarentenarias

PROCESO COMERCIAL	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO DE PRODUCTO RESULTANTE	INFORMACIÓN ADICIONAL
Carbonización	Combustión anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón	Carbón	
Cocción (hervor, calentamiento, microondas, incluida la precocción del arroz)	Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física	Productos cocidos	Suele comportar la transformación química de los alimentos, con lo que se modifica su sabor, textura, aspecto o propiedades nutricionales
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	Fibras vegetales y tejidos teñidos	
Extracción	Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa	Aceites, alcohol, esencias, azúcar	Normalmente se realiza en condiciones de alta temperatura
Fermentación	Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente los alimentos/el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol u ácidos orgánicos	Vinos, licores, cerveza y otras bebidas alcohólicas, hortalizas fermentadas	Puede combinarse con pasteurización

Malteado	Una 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	Cebada malteada	
Procesamiento con métodos múltiples	Combinación de diversos tipos de procesamiento, por ejemplo, tratamiento térmico con alta presión	Madera contrachapada, tableros de partículas, tableros de obleas	

PROCESO COMERCIAL	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO DE PRODUCTO RESULTANTE	INFORMACIÓN ADICIONAL
Pasteurización	Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseables o dañinos	Jugos y bebidas alcohólicas (cerveza, vino) pasteurizados	A menudo se combina con la fermentación y va seguido de refrigeración (a 4° C), embalaje y manipulación apropiados. El tiempo y la temperatura del proceso dependen del tipo de producto
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	Frutas, verduras, tubérculos, nueces y bulbos en conserva	Deben mantenerse las condiciones apropiadas de pH, salinidad, etc.
Reducción a puré (incluye licuado)	Convertir tejidos de frutas y/o vegetales en homogéneos y entables, por ejemplo, mezclándolos a altas velocidades, pasándolos por un colador o licuándolos	Productos (frutas, hortalizas) en puré	Normalmente se combina con la reducción a pulpa de las frutas u hortalizas y con métodos de preservación del puré (p.ej. pasteurización y envasado)
Tostado	Proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco.	Maní, café y nueces tostados	Temperatura elevada y tiempo extenso de exposición destruyen las poblaciones microbianas
Esterilización	Proceso en el que se aplica calor (vapores, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir los microorganismos	Sustratos, jugos esterilizados	La esterilización puede no cambiar la condición del producto de forma evidente, pero elimina los microorganismos

Esterilización (industrial)	Procesamiento térmico de los alimentos que crea productos de larga conservación en recipientes mediante la destrucción de todos los organismos patógenos, formadores de toxinas y descomponedores	Verduras, sopas en lata, jugos UHT (esterilizados a temperatura ultra alta)	El tiempo y la temperatura del proceso que se aplica a los productos en conserva dependen del tipo del producto, el tratamiento y la geometría del recipiente. El procesamiento y embalaje asépticos suponen la esterilización industrial de un producto fluido y su posterior embalaje en un ambiente y envase esterilizados
Maceración en azúcar	Acción de recubrir y macerar frutas con azúcar	Fruta cristalizada, fruta macerada con azúcar, nueces revestidas con azúcar	Habitualmente se combina con reducción a pulpa, ebullición, secado
Ablandamiento	Proceso de rehidratación de productos secos o deshidratados mediante la aplicación de vapor a presión o la inmersión en agua caliente	Frutas ablandadas	Generalmente se aplica a un producto seco. Puede combinarse con maceración en azúcar

Fuente: NIMF 32, 2009, CIPF – FAO.

ANEXO 2: Ejemplos de productos que no mantienen su capacidad de ser infectado por plagas cuarentenarias y que podrán ingresar libremente

Extractos	Fibras	Alimentos listos para el consumo	Frutas y hortalizas	Productos de cereales y oleaginosas	Líquidos	Azúcares	Productos madereros	Otros
<ul style="list-style-type: none"> - Extractos (p.ej. de vainilla) - Pectina de fruta - Derivados del guar - Extracto de lúpulo - Proteínas vegetales hidrolizadas - Margarina - Extractos minerales de plantas - Lecitina de soja - Almidón (de patata, trigo, maíz, mandioca) - Extracto de levadura 	<ul style="list-style-type: none"> - Cartón - Piezas de algodón de celulosa - Telas de algodón - Algodón despepitado - Papel - Telas e hilos de fibra vegetal - Fibra vegetal para la producción industrial - Fibras vegetales semielaboradas y materiales conexos (p.ej. sisal, lino, yute, caña de azúcar, junco, mimbre, rafia) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cacao en polvo - Tortas y bizcochos - Salsa <i>ketchup</i> - Chocolate - Condimentos - Postres en polvo - Salsas para aperitivo - Colorantes para alimentos - Aromatizantes para alimentos - Condimentos - Complementos alimenticios - Patatas fritas (congeladas) - Alimentos congelados - Salsas de fruta - Confituras, jaleas, mermeladas - Puré de papas (deshidratado) - Manteca de nueces - Productos en pasta (p.ej. de cacao, membrillo, manteca de maní) - Rellenos para tartas 	<ul style="list-style-type: none"> - Confitadas - En conserva - En concentrados - Deshidratadas por congelación - Rellenos para tartas de fruta - Glaseadas - Hidrolizadas - En almíbar - Encurtidas - Pulpa - Precocidas o cocidas - Reducidas a pulpa 	<ul style="list-style-type: none"> - Cereales para bebés - Mezclas de repostería - Productos de panadería - Cereales para desayuno - Trigo bulgur (precocido, secado y triturado) - Productos de mandioca (tapioca, derivados alimenticios fermentados y/o fritos) - Cereales cocidos - Chips de maíz - Harina y productos industriales a base de cereales y oleaginosas (y de derivados de leguminosas) para alimento y pienso - Maíz machacado, sémola de maíz - Arroz (precocido) 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoholes - Agua de coco (envasada) - Leche con soja y maíz - Jugos de fruta para beber (de frutas y hortalizas, incluidos los concentrados, congelados y néctares) - Aceites - Refrescos - Sopas - Vinagre - Trementina 	<ul style="list-style-type: none"> - Azúcar de remolacha - Glucosa de almidón de maíz - Jarabe de maíz - Dextrina - Dextrosa - Dextrosa hidratada - Fructosa - Azúcar granulado - Glucosa - Maltosa - Azúcar de arce - Jarabe de arce - Melazas - Sacarosa - Azúcar - Edulcorante - Jarabe - Melaza 	<ul style="list-style-type: none"> - Carbón - Palitos de helado - Vigas laminadas - Fósforos - Paneles de cartón yeso - Cajas de madera contrachapada - Mondadientes - Pasta de madera - Resina de madera 	<ul style="list-style-type: none"> - Levadura de cerveza - Malta para cerveza - Café (tostado) - Preparados dietéticos - Enzimas - Trementina - Humato - Goma (caucho crudo, otras gomas) - Perfumes - Laca - Té - Vitaminas

Extractos	Fibras	Alimentos listos para el consumo	Frutas y hortalizas	Productos de cereales y oleaginosas	Líquidos	Azúcares	Productos madereros	Otros
		<ul style="list-style-type: none"> - Aderezos para comidas - Aderezos para ensaladas - Pastas untables para sándwiches - Salsas, mezclas para salsas - Condimentos, mezclas para condimento - Sopas (deshidratadas) - Aromatizantes vegetales 		<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla de maíz y soja, suero con harina de soja, harina de soja, soja granulada , proteínas de soja 				

Fuente: NIMF 32, 2009, CIPF – FAO.

ANEXO 3 – FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTO

