

**PROTOCOLO DE REQUIRIMIENTOS FITOSANITARIOS PARA LA
EXPORTACIÓN DE CÍTRICOS DE CHINA A MÉXICO, ENTRE LA
ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y
CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA Y LA SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y
ALIMENTACIÓN DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS**

Con el objeto de exportar de forma segura cítricos de China a México, la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante "AQSIQ") y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de los Estados Unidos Mexicanos (en adelante "SAGARPA"), con base en el análisis de riesgo, han acordado lo siguiente:

Artículo 1

Los frutos cítricos de las especies siguientes: *Citrus reticulata*, *C. sinensis*, *C. hybrids*, *C. maxima* and *C. Grandis* (en adelante "cítricos") de China que se exportarán a México, serán producidos en Shaanxi, Yunnan, Guizhou, Sichuan, Hunan, Jiangxi, Zhejiang, Fujian, Guangxi, Guangdong, Chongqing and Hubei en China; cumplirán con las leyes fitosanitarias y reglamentos de México, y estarán libres de cualquier plaga de interés cuarentenario para México. La lista de plagas cuarentenarias se encuentra en el Anexo 1.

Los huertos cítricos, las plantas de tratamiento en frío y las empacadoras deberán registrarse y aprobarse ante AQSIQ y SAGARPA. Las listas deben ser enviadas a SAGARPA antes del inicio de cada temporada de exportación. También deben llevar planes de control y manejo integrado para mantener las plagas objeto del presente Protocolo en niveles bajos, los cuales deberán ser presentados, en caso de ser necesario, a SAGARPA para su aprobación.

Artículo 2

Para las zonas con presencia de plagas cuarentenarias de alto riesgo como: *Bactrocera correcta* (bezzi), *Bactrocera cucurbitae* Coquillett, *Bactrocera dorsalis* (Hendel), *Bactrocera minax* (Enderlein), *Bactrocera tsuneonis* (Miyake), se deberá realizar lo siguiente:

Los frutos que deseen exportarse a México deben recibir tratamiento en frío en el punto de origen o durante el tránsito T107-L, de acuerdo a las especificaciones incluidas en el Anexo 2. El tratamiento en frío deberá realizarse siguiendo cualquiera de estas tres condiciones siguientes:

- igual o menor de 1.11°C, por 14 días
- igual o menor de 1.67 °C, por 16 días
- igual o menor de 2.22 °C, por 18 días

A fin de obtener la aprobación que AQSIQ y SAGARPA otorgan a las plantas de tratamiento en frío, se realizará a cada una de ellas la verificación en el punto de origen, de conformidad con el Artículo 11 del presente Protocolo.

Bajo la supervisión de AQSIQ, se implementará un programa de monitoreo a nivel de campo, mediante un sistema de trampas específicas para la captura de estas especies de moscas de la fruta, así como un programa de manejo que será acordado entre las partes.

AQSIQ llevará a cabo la inspección de las huertas a exportar durante el proceso de producción y, bajo su supervisión, se realizará un muestreo de 10 días previos a la cosecha. Solo fruta que cumpla con estos requerimientos podrá enviarse a las empacadoras y a las plantas de tratamiento en frío que deseen exportar o tratar fruta para su envío a México.

Si se detecta cualquiera de las plagas antes citadas, AQSIQ debe notificar inmediatamente a SAGARPA; además, la huerta involucrada dejará de calificar para exportación. Las acciones que se llevarán a cabo en la empacadora y en la provincia con presencia deberán ser acordadas entre las partes, si es que se pretenden reincorporar al programa de exportación.

En las empacadoras se llevará a cabo el corte de fruta para detectar estados inmaduros de las plagas de importancia cuarentenaria. AQSIQ deberá realizar el muestreo y corte de al menos trescientos (300) frutos por cada lote de producción y envío.

Artículo 3

Para las provincias sin presencia de las plagas de alto riesgo indicadas en el Artículo 2 del presente Protocolo, AQSIQ deberá solicitar a SAGARPA su reconocimiento.

Bajo la supervisión de AQSIQ, se deberá realizar vigilancia y muestreo en huertos y empacadoras, así como rutas de monitoreo en campo con trampas específicas para la plaga.

En el caso de la detección de un brote, AQSIQ deberá informar inmediatamente a SAGARPA y aplicar las correspondientes medidas de control. En tanto y de manera precautoria, únicamente se podrá exportar siguiendo las estipulaciones consideradas en el Artículo 2 del presente Protocolo.

Al ingreso de la fruta a la empacadora, se deberán realizar muestreos previos para asegurar que solo fruta sin presencia de plagas será procesada.

Artículo 4

Para áreas con presencia de *Guignardia citricarpa*, plaga de alto riesgo, AQSIQ deberá elaborar un programa fitosanitario para el control de esta plaga, el cual deberá ser aprobado de manera

conjunta por AQSIQ y SAGARPA, previo a su implementación.

Bajo la supervisión de AQSIQ, se deberá realizar una inspección en campo cada dos semanas de tallos, ramas, hojas y frutas, mediante la inspección visual y toma de muestra, para detectar la enfermedad en forma oportuna. En caso de detección de cualquier síntoma y confirmación de esta plaga en la fruta, el huerto deberá ser suspendido del programa de exportación a México.

De los mismos trescientos frutos seleccionados para las plagas de alto riesgo, se deberá realizar una revisión visual para búsqueda de síntomas de *Guignardia citricarpa*, durante los procesos de empaqueo por personal oficial de AQSIQ. En caso de encontrar frutos sospechosos a la plaga, se deberán enviar muestras al laboratorio para su análisis y diagnóstico.

Artículo 5

Para plagas de riesgo medio: *Adoxophyes orana* Fischer von Roeslerstamm, *Aulacaspis citri* Chen, *Nipaecoccus viridis* (Newstead), *Parlatoria ziziphi* (Lucas, 1853), *Pseudaulacaspis pentagona* (Targioni-Tozzetti), *Pseudaonidia duplex* (Cockerell), *Resseliella citrifrugis* Jiang, *Unaspis yanonensis* (Kuwana, 1923), *Alternaria citri* y *Diplodia natalensis*.

Bajo la supervisión de AQSIQ, se deberá establecer el Programa de Manejo Integrado de Plagas, el cual debe ser propuesto por AQSIQ y acordado entre ambas partes y será incluido en el Anexo 3 del presente Protocolo.

Artículo 6

El procesamiento, empaqueo, almacenado y transportación de los cítricos estará sujeto a supervisión por parte de AQSIQ y deberá ser rastreable desde el huerto hasta su destino final.

Antes del empaqueo, los cítricos deberán ser seleccionados, lavados y/o cepillados, tratados con fungicida, encerados y clasificados para asegurarse que los frutos estén libres de plagas cuarentenarias para México, así como de ramas, frutas podridas, hojas, raíces y suelo. La empacadora estará equipada con instalaciones adecuadas para prevenir la posible infestación de plagas.

Los frutos de cítricos deberán ser empacados para su exportación a México en empaques nuevos, limpios y cerrados. Los contenedores deberán estar sellados desde el lugar de origen y permanecer en esa condición hasta su ingreso a México.

Artículo 7

Cada caja para empaqueo de cítricos deberá incluir los siguientes datos en idioma inglés: Lugar de producción (provincia); huerto y su número de registro; empacadora y su número de registro; y, si el tratamiento se da en origen, nombre, dirección y clave de la empresa de la planta de tratamiento