

DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA Y  
BIENESTAR ANIMAL  
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUERDOS SANITARIOS Y CONTROL EN FRONTERA

# CAMPAÑA DE EXPORTACIÓN DE **CEREZAS** CON DESTINO A CHINA



*Fuente: imagen web*

## Pautas Generales



---

**Abril 2025**

---

## ÍNDICE

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN .....                                           | 1  |
| PLAZOS DE LA CAMPAÑA .....                                   | 2  |
| REQUISITOS IMPUESTOS POR CHINA .....                         | 3  |
| ACTUACIONES DEL OPERADOR .....                               | 11 |
| 1.- Registro en Cexveg .....                                 | 11 |
| 2.- Presentación de solicitudes .....                        | 11 |
| 3.- Cumplimiento de los requisitos impuestos por China ..... | 13 |
| 4.- Inspección de exportación en almacén .....               | 19 |
| ACTUACIONES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA .....                   | 20 |
| ACTUACIONES DE LA ENTIDAD AUDITORA .....                     | 24 |
| ACTUACIONES DEL MAPA .....                                   | 28 |
| OTRAS CONSIDERACIONES .....                                  | 32 |
| ANEXOS .....                                                 | 38 |

## INTRODUCCIÓN

El 2 de enero de 2022 entró en vigor el *Real Decreto 387/2021<sup>1</sup>, de 1 de junio*, por el que se regula el régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales y se modifica el Real Decreto 58/2005, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas de protección contra la introducción y difusión en el territorio nacional y de la Comunidad Europea de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales, así como para la exportación y tránsito hacia países terceros. Este Real Decreto (RD) es de obligado cumplimiento para todas las partes implicadas en la campaña de exportación.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España (MAPA) y la General Administration of Customs of the People's Republic of China (GACC) han firmado recientemente el **"Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of fresh cherries from Spain to China between the General Administration of Customs of the People's Republic of China and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of the Kingdom of Spain"** (en adelante "Protocolo") para cereza (*Prunus avium* L. y *Prunus cerasus* L.) (Incluido en el **Anexo nº1** en español y en inglés. *En caso de existir diferencias de interpretación, prevalecerá la versión en inglés*)

En este documento de pautas se reflejan de forma resumida las medidas para exportación de **cereza de España** que son exigidas por parte del GACC en dicho Protocolo y cuyo objetivo es prevenir la introducción en su territorio de organismos que puedan causar daños importantes.

Dada la exigencia de **tratamiento de frío** en esta campaña, ya sea en **origen o en tránsito**, para los envíos de cereza a China es necesario, o bien certificar la totalidad del tratamiento, o bien el inicio del mismo.



---

<sup>1</sup> <https://www.boe.es/eli/es/rd/2021/06/01/387/con>

## PLAZOS DE LA CAMPAÑA

### Periodo de inscripción de parcelas y almacenes:

Del 14 al 30 de abril de 2025

### Periodo para primera inspección de almacenes:

Del 14 al 30 de abril de 2025

### Duración de la campaña:

Del 14 de abril al 31 diciembre de 2025

### Cronograma de solicitudes:

|                       |                                |            | L  | M  | X  | J  | V  | S  | D  |               |
|-----------------------|--------------------------------|------------|----|----|----|----|----|----|----|---------------|
|                       | ABRIL                          |            | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |               |
|                       |                                |            | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |               |
|                       |                                |            | 28 | 29 | 30 |    |    |    |    |               |
| MAPA                  | APERTURA                       | 14/04/2025 |    |    |    |    |    |    |    | de a          |
| EXPORTADOR / OPERADOR | PRESENTACIÓN SOLICITUDES       |            |    |    |    |    |    |    |    | 14-abr 30-abr |
| EA                    | REVISIÓN Y FORMALIZACIÓN       |            |    |    |    |    |    |    |    | 14-abr 30-abr |
| EXPORTADOR / OPERADOR | PRESENTACIÓN DE MODIFICACIONES |            |    |    |    |    |    |    |    | 14-abr 30-abr |
| CCAA                  | REVISIÓN Y VALIDACIÓN          |            |    |    |    |    |    |    |    | 14-abr 30-abr |

**Nota:** La reciente firma del acuerdo obliga a establecer un cronograma de tramitación excepcional, para poder gestionar las solicitudes de forma que permitan la inscripción de parcelas y almacenes de confección, cumplimiento de los requisitos establecidos en el acuerdo y puedan autorizarse las exportaciones lo antes posible, cuando exista fruta disponible.

## IMPORTANTE

Esta campaña de cerezas a China tendrá un **Registro de establecimientos** (huertos, almacenes e instalaciones de frío) que **podrá durar más de 1 año. Específicamente, y previo acuerdo entre el MAPA y la GACC**, este registro tendría una **validez de 3 años**, durante los cuales **no se permitirá la incorporación adicional de huertos o almacenes**. Finalizado el período de validez de 3 años, el registro podría actualizarse con establecimientos adicionales.

## REQUISITOS IMPUESTOS POR CHINA

En el Protocolo adjunto en el **Anexo nº1** de este documento quedan recogidos dichos requisitos. A continuación, se resumen algunos de ellos:

- Las plagas de cuarentena de importancia para China son las siguientes (ver **Anexo nº2** de este documento):

*Archips rosana*  
*Cacoecimorpha pronubana*  
*Ceratitis capitata*  
*Epidiaspis leperii*  
*Myzus cerasi*  
*Pseudococcus viburni*  
*Rhagoletis cerasi*  
*Monilinia fructicola*  
*Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*  
*Pseudomonas syringae* pv. *syringae*  
Plum pox virus  
*Prunus necrotic ringspot virus*

- Se **registrarán** con un código de identificación único los **huertos** (código SIGPAC), **almacenes** (nº RGSEAA) e **instalaciones de tratamiento de frío**<sup>2</sup> (código asociado al almacén) que deseen exportar frutos frescos de cereza a China, los cuales deben estar aprobados por la GACC y el MAPA.
- Se proporcionará **la lista de huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento en frío registrados para aprobación de la GACC, antes del inicio de las exportaciones.**
- En todos los **huertos registrados** [inscritos]:
  - ⇒ Se deben aplicar Buenas Prácticas Agrícolas (**BPA**) u otros sistemas de manejo fitosanitario similares e implementar un sistema de Gestión Integrado de Plagas (**GIP**) que incluya monitoreo de plagas, controles químicos o biológicos y manejo agrícola, etc., **con el fin de evitar y minimizar en las cerezas la aparición de plagas cuarentenarias de interés para China.**
  - ⇒ Se llevará a cabo un **monitoreo de plagas cuarentenarias de interés para China** por parte de técnicos acreditados oficialmente,

<sup>2</sup> En el caso de realización de **tratamiento de frío en origen**, éste debe realizarse en instalaciones autorizadas por MAPA, y ser supervisado y certificado por inspectores del Servicio de Inspección de Sanidad Vegetal en Frontera (ver apartado "Otras consideraciones").

bajo guía y supervisión del MAPA. En caso de detección, se adoptarán las medidas de control correspondientes.

- ⇒ Se conservarán los **registros de monitoreo y control de plagas** (fecha de seguimiento, nombre de la plaga detectada, medida de control adoptada, fecha de aplicación y nombre de la sustancia activa y concentración de los productos químicos utilizados) **durante al menos 2 años**<sup>3</sup> y se presentarán al GACC, **bajo petición.**
- ⇒ Se **inspeccionarán los huertos al menos 20 días antes de recolección** centrándose en si existen plagas de cuarentena de interés para China, el seguimiento y control de plagas y el mantenimiento de las condiciones sanitarias. En caso de detección, se enviarán las muestras al laboratorio oficial para su identificación, y se adoptarán medidas de control de inmediato. Se suspenderán durante la campaña los huertos que no cumplan este requisito fitosanitario.
- ⇒ **Medidas para *C. capitata*:**
  - Se realizará un **monitoreo semanal con atrayentes** visuales y sexuales, **desde el cuajado y hasta cosecha.**
  - Se instalarán **trampas** Jackson o similares con atrayentes sexuales tales como Trimedlure, como cebo, con una densidad de **1 trampa/20 ha** (en caso de huertos con menos de 20 ha, se instalará 1 trampa por huerto).
- ⇒ **Medidas para *R. cerasi*:**
  - Se realizará un monitoreo con **1 trampa cromotrópica amarilla o trampa Jackson (Delta) cebada con atrayente alimenticio cada 10 has.** En caso de huertos con una superficie inferior a 10 has., se instalará 1 trampa por huerto.
  - Se realizarán **conteos** dos veces por semana hasta el inicio del vuelo de la mosca, y semanalmente a partir de ese momento.
  - Se sustituirán las trampas cromotrópicas amarillas y las placas adhesivas (dependiendo del tipo de trampa) cada 2 semanas tras examinar la ausencia o presencia de *R. cerasi*, o cuando se ensucien o deterioren. Los atrayentes se sustituirán en función de su etiqueta.

---

<sup>3</sup> No obstante, se recuerda que conforme al capítulo II, artículo 5, punto 2.d) del RD 387/2021, las personas titulares de las parcelas y de las instalaciones deben conservar a disposición de la autoridad competente durante un periodo mínimo de **tres años**, todos los registros y documentos relativos a los procesos de producción, conservación o acondicionamiento de los productos exportados necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos que se hayan certificado para su exportación, así como para establecer su correcta trazabilidad y los contemplados en este RD.



⇒ **Medidas para *Monilinia fructicola*,  
*Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*,  
*Pseudomonas syringae* pv. *syringae*,  
Plum pox virus y *Prunus necrotic ringspot virus*:**

✓ **Opción I - Sitio de producción libre de plagas (SPLP)<sup>4</sup>**

✓ **Opción II - Sistema de Manejo (SM)**

- Se monitorearán síntomas cada dos semanas durante el crecimiento y hasta recolección. En caso de detección, será necesario su identificación.
- Ante síntomas de chancros:
  - Se podarán las ramas susceptibles y se sacarán del huerto para su destrucción.
  - Se aplicarán lo más pronto posible fungicidas para prevención y control.
- Se elegirán materiales de propagación libres de Plum pox virus y *Prunus necrotic ringspot virus* o se eliminará el material vegetal infectado.
- En caso de detección, se aplicarán tratamientos químicos o se retirará el huerto en cuestión del programa de exportación durante el resto del año.
- En el momento de la recolección, se comprobarán los síntomas en fruto y se destruirán aquellos frutos infectados de los patógenos mencionados.
- Cuando sea apropiado, se podrán añadir fungicidas durante el proceso de limpieza y procesado.

⇒ **Medidas para las otras plagas de cuarentena:**

- Se realizará un monitoreo cada dos semanas durante crecimiento y hasta recolección, centrándose en comprobar si hay plagas objetivo en ramas, tallos, hojas, pedúnculos y frutos, y se tomarán medidas oportunas de control químico, biológico o físico según el umbral de las plagas.
- ⇒ Se transportará la fruta desde el huerto al almacén en **camiones cerrados o cubiertos con lona** con el fin de evitar la infestación de la fruta durante el trayecto.

---

<sup>4</sup> En el caso de que el operador considere que su parcela pudiera estar libre de estas plagas o alguna de ellas y cumpla con la NIMF nº10 – *Requisitos para el establecimiento de lugares de producción libres de plagas y sitios de producción libres de plagas* de la IPPC en cuanto a establecimiento, mantenimiento y verificación, póngase en contacto con el MAPA.

- En todos los **almacenes registrados** [inscritos]:
  - ⇒ Se llevará a cabo el procesado, empaquetado, almacenamiento y transporte de cerezas bajo la supervisión del MAPA, ingresando **sólo cerezas de huertos registrados** [autorizados para exportar] para la selección y el procesado.
  - ⇒ Se dispondrá de buenas condiciones sanitarias: antes del procesado, se asegurará que la zona y el equipamiento de procesado estén limpios y desinfectados, y que los frutos con plagas y los residuos que se han eliminado en el proceso anterior se han limpiado a tiempo.
  - ⇒ Se dispondrá de medidas para evitar la reinfección de plagas vivas como la instalación de cortinas de goma o mallas para insectos, etc., en la zona de envasado, almacenamiento y carga.
  - ⇒ Durante el proceso de envasado, las cerezas se lavarán, seleccionarán y clasificarán, y se eliminarán los frutos defectuosos con el fin de evitar la incorporación de insectos, ácaros, frutos podridos, hojas, ramas, raíces o restos de suelo en los frutos. De ser necesario, las cerezas se tratarán con fungicidas post-cosecha.
  - ⇒ Se establecerá un **sistema de trazabilidad** para garantizar que las cerezas que se exporten a China puedan rastrearse hasta los huertos registrados [autorizados para exportar], incluido el registro de la fecha de procesamiento y envasado, el nombre o número de registro del huerto de origen, la cantidad de cerezas, la fecha de exportación, la cantidad de exportación, el país de destino, el número de contenedor, el número de precinto y otra información. Los registros se conservarán durante al menos 2<sup>5</sup> años.
- Se deben utilizar **materiales de empaquetado limpios, higiénicos, sin usar** y que cumplan con los requisitos sanitarios y fitosanitarios de China.
- En caso de **cajas de empaquetado con aberturas**: se protegerán por una malla (diámetro máximo de orificio de 1,6 mm) u otros materiales que sean capaces de prevenir la reinfestación para cubrir los orificios de aireación de cada caja de empaquetado o del palé completo.

---

<sup>5</sup> No obstante, se recuerda que conforme al capítulo II, artículo 5, punto 2.d) del RD 387/2021, las personas titulares de las parcelas y de las instalaciones deben conservar a disposición de la autoridad competente durante un periodo mínimo de **tres años**, todos los registros y documentos relativos a los procesos de producción, conservación o acondicionamiento de los productos exportados necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos que se hayan certificado para su exportación, así como para establecer su correcta trazabilidad y los contemplados en este RD.

- Todo **material de embalaje de madera** utilizado debe cumplir con la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias 15 (**NIMF 15**).
- Se **etiquetará cada caja con una etiqueta**, en inglés, con el nombre científico de la fruta, el país, el lugar de producción, el número de registro del huerto (código SIGPAC) y el número de registro del almacén (Nº RGSEAA). Se incluirá el siguiente **texto en inglés o en chino, en cada caja y en cada palé**:  
*"Exported to the People's Republic of China"* (输往中华人民共和国).
- Se almacenarán inmediatamente las **cerezas envasadas** en la cámara frigorífica y se guardarán por separado. No se almacenarán junto con frutas a exportar a otros mercados o variedades, con el fin de evitar una infestación secundaria por plagas.
- Se almacenarán las **cerezas empaquetadas por separado** en un almacén refrigerado y **se pre-enfriarán** hasta que la temperatura de la pulpa alcance los 4°C o menos, **antes de cargarlos en el contenedor**.
- En caso de transporte marítimo, se verificará la limpieza de los **contenedores** de cerezas antes de su carga, así como que se mantengan **libres de plagas de cuarentena preocupantes para China, ramas, hojas y suelo**, y se precintarán. En caso de envíos aéreos, se cubrirán los palés con material a prueba de insectos, y se precintarán.
- Se realizará una **inspección fitosanitaria de exportación del envío** que consistirá en tomar una muestra del 2% de cada lote de cerezas, durante los dos primeros años desde el inicio del comercio, pudiendo reducirse al 1% si en ese periodo de dos años no se detectasen problemas cuarentenarios.
- La mercancía irá acompañada de un **Certificado Fitosanitario (C.F.)** emitido por el MAPA indicando el **número de contenedor**, y con la siguiente **Declaración Suplementaria o Adicional (D.A.)**:

*"This consignment complies with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Cherries from Spain to China and is free from quarantine pests of concern to China"*

**Orchard identification code: \*. Packinghouse identification code: \*\***

\* Código/s SIGPAC de la/s parcela/s de donde procede la fruta a exportar.

\*\* Nº RGSEAA

- Es obligatorio que las cerezas se sometan a un **tratamiento de frío, que supervisará un inspector de sanidad vegetal del MAPA: en**



**origen en instalaciones de frío autorizadas** (conforme a lo establecido en el Anexo 2 del Protocolo) o **en tránsito** en **contenedores auto refrigerados** (conforme a lo establecido en el Anexo 3 del Protocolo).

| Temperatura de la pulpa | Tiempo de exposición (días) |
|-------------------------|-----------------------------|
| 0,5°C o menos           | 15                          |
| 1°C o menos             | 16 o más                    |
| 2,1°C o menos           | 21 o más                    |

- En caso de **tratamiento de frío en origen**:
  - ✓ Sólo podrá realizarse en instalaciones de frío previamente autorizadas por MAPA.
  - ✓ **Se adjuntará a la solicitud de C.F.**, el Certificado de calibración y re-calibración para tratamiento de desinfección de frío en origen en instalaciones de frío conforme al modelo se encuentra en el **Anexo nº3** de este documento. Además, se **incluirá en el C.F.** la **temperatura y duración** del tratamiento y el **nombre o número de registro de la instalación de tratamiento de frío**.
- En caso de **tratamiento de frío en tránsito**:
  - ✓ Se incluirá en el C.F. la **temperatura y duración del tratamiento, el número de contenedor y el número de precinto**, además de la frase "Cold treatment in transit".
- Una vez que el envío llegue al puerto de entrada, la **Aduana de China** examinará la documentación necesaria y los registros de identificación, y completará el proceso de inspección y cuarentena.
- Antes del inicio del comercio, la GACC, con la asistencia del MAPA, enviará expertos de cuarentena vegetal para realizar una inspección *in situ* o una video inspección en remoto a las áreas productoras de cereza españolas, con el fin de garantizar su cumplimiento con los requisitos establecidos en el Protocolo.
- En caso de **detección en origen de algún organismo vivo de plagas cuarentenarias de interés para China o de plagas que no pudieran identificarse a nivel de especie o cuyo estatus cuarentenario no pueda determinarse**, el lote de cerezas no se exportará a China. El MAPA investigará la causa y tomará medidas preventivas. Al mismo tiempo, se conservarán y enviarán al GACC, bajo

petición, los registros de detección.

- En caso de que el **tratamiento de frío en tránsito no se haya completado con éxito**, el envío de cerezas será devuelto, destruido o sometido a tratamiento de frío en el puerto de entrada (si se confirma que es un contenedor refrigerado, aún puede hacerse en él).
- En caso de **detección en destino de:**
  - ⇒ **Alguna forma viva de *C. capitata* o *R. cerasi*** en un envío de cerezas, éste será devuelto o destruido. Se recibirá por parte de la GACC inmediatamente, una notificación con las infracciones y las medidas adoptadas conforme a la NIMF 13. Una vez recibida la notificación por parte de la GACC de la plaga, el MAPA suspenderá la exportación de cerezas a China desde los almacenes y/o instalaciones de tratamiento de frío correspondientes o incluso suspenderá la campaña dependiendo de la gravedad del incumplimiento en algunos casos. El MAPA investigará la causa y tomará medidas para evitar que se repitan estas situaciones. En base al resultado de la evaluación de las medidas de mejora adoptadas por el MAPA, la GACC decidirá si levanta o no la suspensión.
  - ⇒ **Cualquier organismo vivo de las plagas cuarentenarias enumeradas en el Anexo nº1 del Protocolo u otras recientemente notificadas en España, o suelo o restos vegetales en el envío**, este será devuelto, destruido o tratado.
  - ⇒ **Alguna no conformidad con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China**, el envío de cerezas será devuelto o destruido. La GACC lo notificará de inmediato a MAPA para que suspenda la importación de cerezas de los huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío correspondientes, según corresponda. Si el envío procedía de un SPLP, el estatus de SPLP será suspendido. El MAPA averiguará la causa del incumplimiento y tomará las medidas correctivas para evitar que vuelva a ocurrir una situación similar. La GACC decidirá si levanta o no la suspensión en función del resultado de las medidas correctivas adoptadas por el MAPA.
- En base a la aparición de plagas de cereza en España y las interceptaciones en puertos de entrada, la GACC realizará el posterior análisis de riesgo, y consultará con el MAPA para ajustar la lista de plagas de interés cuarentenario para China y las medidas fitosanitarias correspondientes. Si fuera necesario, la GACC podrá realizar revisiones retrospectivas de la implementación del Protocolo, incluida la realización de una evaluación por parte de expertos chinos, ya sea *in situ* en España o en remoto, previo acuerdo entre ambas partes.



- Se entregarán copias del C.F. a la GACC para su registro y referencia antes de iniciar cualquier comercio para su confirmación y archivo.

## ACTUACIONES DEL OPERADOR

El operador conocerá y cumplirá con todo lo indicado en el RD 387/2021.

La cumplimentación y presentación de solicitudes se realizará a través del **módulo de Campañas Específicas de Exportación de la aplicación informática Cexveg**.



<https://servicio.mapa.gob.es/cexveg/inicio.aspx>

### 1.- Registro en Cexveg

El Operador se registrará en el módulo de Campañas Específicas de Exportación de la aplicación informática **Cexveg**.



Para más información sobre cómo registrarse en **Cexveg** puede dirigirse al Centro de Atención al Usuario [cexveg@mapa.es](mailto:cexveg@mapa.es)

### 2.- Presentación de solicitudes

El operador presentará dos tipos de solicitudes:

- **Solicitud de parcelas:** las parcelas serán inscritas según recinto **SIGPAC** y se incluirá en cada una de ellas la especie, variedad, producción y superficie de dicha variedad.
- **Solicitud de almacenes de confección:** los almacenes se grabarán con su número de registro sanitario (**nº RGSEAA**).

Para la presentación de ambos tipos de solicitudes es necesario adjuntar la siguiente documentación:

- **Contrato o precontrato** con la Entidad Auditora (E.A.) autorizada por MAPA, cuya notificación en su participación en la campaña ha sido validada por la Comunidad Autónoma<sup>6</sup> (C.A.).
- **Declaración jurada** de autorización por parte de los titulares de las parcelas/almacenes para inscribirlas en la Campaña.
- **Declaración de compromiso** de conocimiento y cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos para la presente campaña.
- **Declaración de información y formación** por parte del operador a todos los implicados en la participación de la campaña sobre detección, identificación, reconocimiento de daños en frutos, etc. de las principales plagas incluidas en el Protocolo, en cereza, así como del tratamiento de frío.

Además, en caso de que el operador quiera realizar el tratamiento de frío en origen, debe adjuntar en la solicitud de almacén:

- ⇒ Un escrito solicitando expresamente la inscripción de instalaciones de tratamiento de frío en la campaña, junto con la *Resolución por la que se estima la autorización de instalaciones de tratamiento de frío en origen para exportación*, o el justificante de haber presentado dicha solicitud mediante el procedimiento establecido por Sede electrónica, de acuerdo al artículo 28 del RD 387/2021, de 1 de junio, relativo al régimen de certificación fitosanitaria oficial para la exportación de vegetales y productos vegetales.

En todas las campañas en las que esté permitido el tratamiento de frío en origen será necesario hacer siempre una inscripción nueva, aunque las instalaciones de tratamiento de frío ya estén autorizadas o hayan estado inscritas en ésta u otras campañas específicas, dado que cada campaña debe disponer de los registros correspondientes de parcelas, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío inscritos antes del inicio de las exportaciones.

### **Solicitud de autorización de instalaciones de tratamiento de frío en origen:**

Deben tener en cuenta que las solicitudes de autorización de instalaciones de tratamiento de frío en origen para exportación

---

<sup>6</sup> Según se indica en el RD 387/2021, "[...], las autoridades competentes de las comunidades autónomas, en su ámbito territorial, podrán decidir para cada campaña específica de exportación si la actuación de inspección se realiza mediante entidades auditoras o con medios propios".

siempre deben ir asociadas a un almacén de confección de frutas y hortalizas autorizado para realizar inspecciones de exportación.

Las empresas que pretendan realizar el tratamiento de **frío en origen** y necesiten autorizar instalaciones deben solicitar autorización al Director General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal mediante los procedimientos establecidos en Sede Electrónica de:

- (2716740) *Autorización de instalaciones frigoríficas para realizar tratamiento de frío en origen para la exportación:*

[https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure\\_suborg\\_responsable=91&procedure\\_etiqueta\\_pdu=null&procedure\\_id=877&by=theme](https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure_suborg_responsable=91&procedure_etiqueta_pdu=null&procedure_id=877&by=theme)

- (2715108) *Autorización de almacenes de confección de fruta y hortalizas para la realización de inspecciones de exportación:*

[https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure\\_suborg\\_responsable=91&procedure\\_etiqueta\\_pdu=null&procedure\\_id=868&by=theme](https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure_suborg_responsable=91&procedure_etiqueta_pdu=null&procedure_id=868&by=theme)

#### **IMPORTANTE:**

- Todas las parcelas/almacenes/instalaciones de frío inscritas son susceptibles de ser auditadas en cualquier momento por las autoridades del país importador, por lo que **la inscripción en la campaña de exportación implica (se exporte o no) el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Protocolo.**
- **El incumplimiento de lo anterior supondrá la aplicación de medidas cautelares o del régimen sancionador, según se establece en el RD 387/2021.**
- **Todas las parcelas/almacenes/instalaciones de frío incluidas finalmente en el Registro que sean seleccionadas para ser auditadas, obligatoriamente tendrán que participar y colaborar en las auditorías (presenciales u *online*) que realice el tercer país.**

### **3.- Cumplimiento de los requisitos impuestos por China**

El operador debe conocer todos los requisitos establecidos por China en el Protocolo (ver **Anexo nº1**) y comprometerse al cumplimiento de los mismos. En concreto, debe:

- **Informar y formar** a todos los implicados en la campaña (en todos los niveles de responsabilidad) sobre el Protocolo, y en particular sobre los siguientes aspectos: la detección, identificación, reconocimiento de daños en frutos, etc. de las principales plagas incluidas en el Protocolo,

en cereza (ver **Anexo nº2**) y el procedimiento para la realización del tratamiento de frío. Es responsabilidad de la empresa y por tanto debe disponer de la **documentación justificativa** sobre dicha información y formación.

- Facilitar el acceso a las parcelas y almacenes de los inspectores antes del inicio del comercio.
- En todas las **parcelas registradas** [inscritas] se debe:
  - ⇒ Aplicar Buenas Prácticas Agrícolas (**BPA**) u otros sistemas de manejo fitosanitario similares e implementar un sistema de Gestión Integrado de Plagas (**GIP**) que incluya monitoreo de plagas, controles químicos o biológicos y manejo agrícola, etc., **con el fin de evitar y minimizar en las cerezas la aparición de plagas cuarentenarias de interés para China.**
  - ⇒ Llevar a cabo un **monitoreo de plagas cuarentenarias** de interés para China por parte de técnicos acreditados oficialmente, bajo guía y supervisión del MAPA. En caso de detección, adoptar las medidas de control correspondientes.
  - ⇒ Disponer de información gráfica sobre identificación y reconocimiento de daños de las principales plagas incluidas en el Protocolo, que será divulgada entre los trabajadores implicados en la campaña, como recordatorio a la formación recibida.
  - ⇒ Conservar los **registros de monitoreo y control de plagas** (fecha de seguimiento, nombre de la plaga detectada, medida de control adoptada, fecha de aplicación y nombre de la sustancia activa y concentración de los productos químicos utilizados) **durante al menos 2 años**<sup>7</sup>, que estará disponible para los servicios oficiales de la C.A., **bajo petición**.
  - ⇒ **Medidas para C. capitata**:
    - Realizar un **monitoreo semanal con atrayentes** visuales y sexuales, **desde el cuajado y hasta cosecha**.
    - Instalar **trampas** Jackson o similares con atrayentes sexuales tales como Trimedlure, como cebo, con una densidad de **1 trampa/20 ha** (en caso de parcelas con menos de 20 ha, instalar 1 trampa por parcela).

---

<sup>7</sup> No obstante, se recuerda que conforme al capítulo II, artículo 5, punto 2.d) del RD 387/2021, las personas titulares de las parcelas y de las instalaciones deben conservar a disposición de la autoridad competente durante un periodo mínimo de **tres años**, todos los registros y documentos relativos a los procesos de producción, conservación o acondicionamiento de los productos exportados necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos que se hayan certificado para su exportación, así como para establecer su correcta trazabilidad y los contemplados en este RD.



⇒ **Medidas para *R. cerasi*:**

- Realizar un monitoreo con **1 trampa cromotrópica amarilla o trampa Jackson (Delta) cebada con atrayente alimenticio cada 10 ha.** En caso de parcelas con una superficie menor de 10 has., se instalará 1 trampa por parcela.
- Realizar **conteos** dos veces por semana hasta el inicio del vuelo de la mosca, y semanalmente a partir de entonces.
- Sustituir las trampas cromotrópicas amarillas y las placas adhesivas (dependiendo del tipo de trampa) cada 2 semanas tras examinar la ausencia o presencia de *R. cerasi*, o cuando estén muy sucias o deterioradas. Sustituir los atrayentes en función de su etiqueta.

⇒ **Medidas para *Monilinia fructicola*, *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*, *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*, Plum pox virus y *Prunus necrotic ringspot virus*:**

✓ **Opción II - Sistema de Manejo (SM)**

- Monitorear síntomas cada dos semanas durante el crecimiento y hasta recolección. En caso de detección, es necesario su identificación.
- Ante síntomas de chancros:
  - Podar las ramas susceptibles y sacarlas de la parcela para su destrucción.
  - Aplicar lo más pronto posible fungicidas para prevención y control.
- Elegir materiales de propagación sin Plum pox virus y *Prunus necrotic ringspot virus* o eliminar el material vegetal infectado.
- En caso de detección, aplicar tratamientos químicos o se rechazará la parcela del programa de exportación para el resto del año.
- En el momento de la recolección, revisar síntomas en fruto y destruir aquellos frutos infectados de los patógenos mencionados.

⇒ **Medidas para las otras plagas de cuarentena:**

- Realizar un monitoreo cada dos semanas durante crecimiento y hasta recolección, enfocado a ramas, tallos, hojas, pedúnculos y frutos, y realizar medidas de control químico, biológico o físico según el umbral de las plagas.

- ⇒ Transportar la fruta desde la parcela al almacén en **camiones cerrados o cubiertos con lona** con el fin de evitar la infestación de la fruta durante el trayecto.
- ⇒ Establecer y aplicar un **sistema de autocontroles en la parcela**, el cual podrá ser requerido conforme a lo establecido en el RD 387/2021.
- ⇒ Recibir inspecciones por parte de la C.A. (o E.A. cuando así lo considere la C.A.) a las parcelas inscritas **al menos 20 días antes de recolección** centrándose en si existen plagas de cuarentena de interés para China, el seguimiento y control de plagas y el mantenimiento de las condiciones sanitarias. En caso de detección, se enviarán las muestras al laboratorio oficial para su identificación, y se adoptarán medidas de control de inmediato. Se suspenderán durante la campaña los huertos que no cumplan este requisito fitosanitario. Además, se debe comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en la parcela.
- En todos los **almacenes registrados** [inscritos]:
  - ⇒ Aceptar en los almacenes de confección únicamente fruta procedente de parcelas autorizadas para exportar para la clasificación y el procesado, comprobando la trazabilidad de la fruta cosechada.
  - ⇒ Disponer de información gráfica sobre identificación y reconocimiento de daños en frutos de las principales plagas identificadas en el Protocolo, y colocarla en el almacén y líneas de confección. Dicha información se divulgará entre los trabajadores implicados en la campaña, como recordatorio de la formación recibida.
  - ⇒ En la zona de descarga de la fruta de campo, es necesario proteger (por ejemplo, mediante malla anti-trips para evitar la entrada de insectos), los posibles huecos que existan cuando el camión se posiciona en la boca del muelle de descarga.
  - ⇒ Llevar a cabo el procesado, empaquetado, almacenamiento y transporte de cerezas bajo la supervisión del MAPA..
  - ⇒ Disponer de buenas condiciones sanitarias: antes del procesado, asegurar que el área y el equipamiento de procesado están limpios y desinfectados, y que los frutos con plagas y los residuos que se han eliminado previamente se han limpiado a tiempo.
  - ⇒ Disponer de medidas para evitar la reinfección de plagas vivas como la instalación de cortinas de goma o mallas para insectos, en el área de empaquetado, almacenamiento y carga.

- ⇒ Durante el proceso de envasado, lavar, seleccionar y clasificar las cerezas y eliminar los frutos defectuosos con el fin de evitar la incorporación de insectos, ácaros, frutos podridos, hojas, ramas, raíces o restos de suelo en los frutos. De ser necesario, tratar las cerezas con fungicidas post-cosecha.
- ⇒ Establecer un **sistema de trazabilidad** para garantizar que las cerezas que se exporten a China puedan rastrearse hasta las parcelas registradas [autorizadas para exportar], incluido el registro de la fecha de procesamiento y envasado, el nombre o número de registro del huerto de origen, la cantidad de cerezas, la fecha de exportación, la cantidad de exportación, el país de destino, el número de contenedor, el número de precinto y otra información. Los registros se conservarán durante al menos 2 años.
- ⇒ Establecer y aplicar un **sistema de autocontroles en el almacén**, el cual podrá ser requerido conforme a lo establecido en el RD 387/2021 (capítulo II, artículo 5, punto 2.c).
- ⇒ Recibir una **inspección obligatoria in situ por parte de la C.A.** (o E.A. cuando así lo determine la C.A.) **antes de formalizar el listado del Registro** con el fin de comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en las instalaciones, así como, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, tanto en la zona de descarga, confección y almacenamiento como en las zonas anexas con acceso directo a las mismas (aseos, zonas administrativas, etc.), las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad, y una **segunda inspección obligatoria in situ antes del inicio de las exportaciones**, en los siguientes casos:
  - a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
  - b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.
  - c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del Protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica. **Nota:** este Protocolo exige la supervisión del procesado, empaquetado, almacenamiento y transporte de cerezas, así como de una comprobación efectiva de la trazabilidad.
- Utilizar **materiales de empaquetado limpios, higiénicos, sin usar** y que cumplan con los requisitos sanitarios y fitosanitarios de China.

- En caso de **cajas de empaquetado con aberturas**: protegerlas por una malla (diámetro máximo de orificio de 1,6 mm) u otros materiales que sean capaces de prevenir la reinfestación para cubrir los orificios de aireación de cada caja de empaquetado o palé.
- Todo **material de embalaje de madera** utilizado debe cumplir con la **NIMF 15**.
- **Etiquetar cada caja** con una etiqueta, **en inglés**, con al menos la siguiente información:

**SCIENTIFIC NAME:** *Prunus avium*/*Prunus cerasus* [lo que corresponda]

**COUNTRY:** SPAIN

**PRODUCTION PLACE:** [comunidad autónoma, provincia, ciudad]

**ORCHARD REGISTRATION NUMBER:** [Código/s SIGPAC parcela/s]

**PACKINGHOUSE REGISTRATION NUMBER:** [Nº RGSEAA del almacén]

**Exported to the People's Republic of China** (输往中华人民共和国)

- Almacenar inmediatamente las **cerezas envasadas** en la cámara frigorífica y guardar por separado. No almacenarlas junto con frutas a exportar a otros mercados o variedades, con el fin de evitar una infestación secundaria por plagas.
- Almacenar las **cerezas empaquetadas por separado** en un almacén refrigerado y **pre-enfriar** hasta que la temperatura de la pulpa alcance los 4°C o menos, **antes de cargarlas en el contenedor**.
- En caso de transporte marítimo, verificar la limpieza de los **contenedores** de cerezas antes de su carga, así como que se mantengan **libres de plagas de cuarentena de interés para China, ramas, hojas y suelo**. En caso de envíos aéreos, cubrir los palés con material a prueba de insectos.
- **Acreditar** la limpieza y condiciones higiénicas de los contenedores mediante la documentación justificativa correspondiente; certificado de limpieza y/o higienización o declaración responsable del operador en los términos referidos. O bien, que se trate de un contenedor nuevo.
- Presentar a través de la aplicación , con suficiente antelación y al menos con 48 h antes, un **preaviso de carga**. Dicho preaviso y confirmación se comunicará al Servicio de Inspección de Sanidad Vegetal.

**IMPORTANTE:**

- El operador debe avisar al MAPA y a la C.A. de la primera exportación, al menos 10 días antes.

**4.- Inspección de exportación en almacén**

Los **almacenes de confección** que **soliciten ser autorizados** para que las inspecciones fitosanitarias necesarias para la exportación se realicen en sus propias instalaciones, deben solicitarlo al Director General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal siguiendo el procedimiento establecido en Sede Electrónica de MAPA, (2715108) *Autorización de almacenes de confección de frutas y hortalizas para la realización de inspecciones de exportación.*

[https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure\\_suborg\\_responsable=91&procedure\\_etiqueta\\_pdu=null&procedure\\_id=868&by=theme](https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure_suborg_responsable=91&procedure_etiqueta_pdu=null&procedure_id=868&by=theme)

**La prestación de este servicio de inspección fitosanitaria en almacén quedará supeditada a la disponibilidad del personal inspector.**

## ACTUACIONES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

La C.A. debe conocer todos los requisitos impuestos por China en el Protocolo (ver **Anexo nº1**) y supervisar su cumplimiento.

A través de  debe:

- Validar, si procede, la notificación de la E.A. en su participación en la campaña específica de exportación. En caso de solicitud de baja en la campaña por parte de una E.A., en el ámbito de una C.A., esta última debe excluir a la E.A. de su lista para que ningún operador pueda seleccionarla.
- Revisar, formalizar y validar las solicitudes de parcelas y almacenes de confección que los operadores han presentado. La C.A. podrá delegar la revisión y formalización en la E.A., en cuyo caso solo validará las solicitudes ya revisadas y formalizadas por la E.A. En este momento las parcelas y almacenes estarán **INSCRITOS EN LA CAMPAÑA**.
- Definir las Unidades de Inspección (U.I.). La C.A. podrá delegar en la E.A. a definir las U.I. cuando así lo determine.
- Realizar las correspondientes inspecciones. La C.A. podrá delegar en la E.A. a definir las U.I. cuando así lo determine.
- Grabar todas las inspecciones<sup>8</sup> de control y seguimiento y validarlas. La C.A. podrá delegar en la E.A. a grabar dichas inspecciones cuando así lo determine. Los almacenes de confección y las parcelas pertenecientes a esa U.I. cuyas inspecciones sean favorables estarán entonces **AUTORIZADAS PARA EXPORTAR**.



<sup>8</sup> Se deben grabar todas las inspecciones en Cexveg con la misma fecha que se indique en el acta de inspección, que es la fecha en la que se realizó la inspección. Es decir, no se dejará la fecha que la aplicación indica por defecto que es la fecha de grabación.

**Nota:** Ante errores no subsanables en relación al cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos por el tercer país, que imposibiliten permanentemente las exportaciones, las inspecciones se deben grabar como *inspección final-rechazada*, y no como *inspección inicial/seguimiento-rechazada temporal*.

- En **parcela**: realizar cada campaña, las inspecciones necesarias, adjuntando un "acta de inspección de parcela"<sup>9</sup>. Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la C.A. La última inspección de parcela se realizará **al menos 20 días antes de recolección** y se grabará en *CeRes* como "inspección final" quedando en "verde" si es favorable y, por lo tanto, AUTORIZADA PARA EXPORTAR.
- En **almacenes de confección**: realizar cada campaña, una **primera inspección obligatoria**<sup>10</sup> **in situ antes de formalizar el listado del Registro** para comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en las instalaciones, así como, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, tanto en la zona de descarga, confección y almacenamiento como en zonas anexas con acceso directo a las mismas (aseos, zonas administrativas, etc.), las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad. Esta inspección se grabará en *CeRes* como "primera inspección", quedando en "amarillo" si es favorable, adjuntando un "acta de inspección de almacén". Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la C.A.

Además, es necesario realizar una **segunda inspección obligatoria in situ en los siguientes casos**:

- a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
- b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.
- c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del Protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica. **Nota:** este Protocolo exige la supervisión del procesado, empaquetado,

---

<sup>9</sup> Esta acta debe incluir sólo los datos de este Protocolo en concreto para poder mostrar de forma independiente a cada país, y no un modelo de ficha único en el que se observen todas las plagas de los distintos Protocolos de exportación a la vez.)

<sup>10</sup> La primera inspección de almacén habrá que hacerla para cada campaña durante el periodo que abarca desde el inicio de la campaña hasta antes de la finalización del periodo de registro.

almacenamiento y transporte de cerezas, así como de una comprobación efectiva de la trazabilidad.

Esta segunda inspección se realizará **antes del inicio de las exportaciones** y se grabará en *CeXeg* como "inspección final", quedando en "verde" si es favorable y por lo tanto AUTORIZADO PARA EXPORTAR, adjuntando un "acta de inspección de almacén". Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la C.A.

La C.A. podrá delegar en la E.A. a realizar dichas inspecciones en parcela y almacén, cuando así lo determine.

Además, debe:

- Comprobar que la información relativa al listado de parcelas y almacenes autorizados para exportar sea correcta.
- **Guiar y supervisar el monitoreo de plagas cuarentenarias** de interés para China que realizan los técnicos acreditados oficialmente en las parcelas registradas. La C.A. podrá delegar en la E.A., cuando así lo determine.
- Proporcionar al MAPA, bajo petición, los **registros de monitoreo y control de plagas** (fecha de seguimiento, nombre de la plaga detectada, medida de control adoptada, fecha de aplicación y nombre de la sustancia activa y concentración de los productos químicos utilizados) de cada parcela. La C.A. podrá delegar en la E.A. a que le proporcione dichos registros, cuando así lo determine.
- **Inspeccionar las parcelas registradas** [inscritas], **al menos 20 días antes de recolección** centrándose en si existen plagas de cuarentena de interés para China, el seguimiento y control de plagas y el mantenimiento de las condiciones sanitarias. En caso de detección, enviar las muestras al laboratorio oficial para su identificación, y adoptar medidas de control de inmediato. Suspender durante la campaña las parcelas que no cumplan este requisito fitosanitario. Además, comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en la parcela. La C.A. podrá delegar en la E.A., cuando así lo determine.

#### **IMPORTANTE:**

Una semana o 10 días antes aproximadamente del envío del Registro al país de destino o del inicio de las exportaciones en su caso, **la C.A. debe comprobar los operadores inscritos en la campaña específica de exportación (parcelas, almacenes, exportadores (si procede), instalaciones de frío (si procede)); de forma que sólo permanezcan en el Registro los que cumplan con las condiciones exigidas en el Protocolo.**



La C.A. podrá delegar en la E.A. a realizar esta comprobación, cuando así lo determine.

## ACTUACIONES DE LA ENTIDAD AUDITORA

La E.A. debe conocer y cumplir con todo lo indicado en el RD 387/2021, así como conocer todos los requisitos establecidos por China en el Protocolo.

Por otro lado, **la E.A. debe solicitar al MAPA su autorización en el Registro de Entidades Auditoras autorizadas**, tal y como establece el RD 387/2021. En primer lugar, debe acceder a Sede electrónica<sup>11</sup> donde tiene a su disposición, entre otras, la información detallada del procedimiento con las especificaciones y documentación a presentar. Igualmente, las modificaciones de las autorizaciones emitidas (ampliación o modificación de técnicos, campañas u otros datos), se deben tramitar a través de este procedimiento en sede electrónica. Cada solicitud de modificación de la autorización debe ir acompañada de una **declaración responsable**, que evidencie que no se han producido cambios respecto a los requisitos con los que se autorizó a la E.A. (es decir: Seguridad Social, Hacienda, lista de técnicos, UNE, imparcialidad, veracidad y ausencia de sanciones).

En el caso de que la E.A. desee darse de alta o de baja en una campaña de forma general para todo el territorio nacional, debe solicitar la modificación de alcance de autorización en campañas, a través de este mismo procedimiento habilitado por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal (DGSPABA).

### A través de debe:

- Darse de alta en el Módulo de Campañas Específicas de Exportación<sup>12</sup>.
- Notificar a la C.A., si procede, su participación en la campaña específica de exportación, para su validación por parte de la C.A.
- Tener un contrato o precontrato con el solicitante en el que se incluyan los datos de parcelas y almacenes de confección solicitados para su comprobación.
- Revisar y formalizar las solicitudes de parcelas y almacenes de confección que los operadores han presentado, previamente a la validación de la C.A.
- Cuando así lo determine la C.A.:
  - ⇒ Definir las U.I.

<sup>11</sup>[https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure\\_suborg\\_responsable=91&procedure\\_etiqueta\\_pdu=null&procedure\\_id=870](https://sede.mapa.gob.es/portal/site/seMAPA/ficha-procedimiento?procedure_suborg_responsable=91&procedure_etiqueta_pdu=null&procedure_id=870)

<sup>12</sup> Para más información sobre cómo darse de alta en Cexveg, puede dirigirse al Centro de Atención al Usuario "cexveg@mapa.es"

- ⇒ Realizar las inspecciones correspondientes.
- ⇒ Grabar todas las inspecciones<sup>13</sup> de control y seguimiento para que puedan ser validadas por la C.A.

**Nota:** ante errores no subsanables en relación al cumplimiento de los requisitos fitosanitarios establecidos por el tercer país, que imposibiliten permanentemente las exportaciones, las inspecciones se deben grabar como *inspección final-rechazada*, y no como *inspección inicial/seguimiento-rechazada temporal*.

- En **parcela**: realizar cada campaña, las inspecciones necesarias, adjuntando un "acta de inspección de parcela"<sup>14</sup>. Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la E.A. La última inspección de parcela se realizará **al menos 20 días antes de recolección** y se grabará en *Cexveg* como "inspección final" quedando en "verde" si es favorable y, por lo tanto, AUTORIZADA PARA EXPORTAR.
- En **almacenes de confección**: realizar cada campaña, una **primera inspección obligatoria**<sup>15</sup> **in situ antes de formalizar el listado del Registro** para comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en las instalaciones, así como, de forma general, la hermeticidad de los almacenes de confección, tanto en la zona de descarga, confección y almacenamiento como en zonas anexas con acceso directo a las mismas (aseos, zonas administrativas, etc.), las condiciones sanitarias, la idoneidad de las instalaciones de confección y zonas de almacenamiento y la planificación de la trazabilidad. Esta inspección se grabará en *Cexveg* como "primera inspección", quedando en "amarillo" si es favorable, adjuntando un "acta de inspección de almacén". Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la E.A.

Además, es necesario realizar una **segunda inspección obligatoria in situ en los siguientes casos**:

- a. Si durante la primera inspección se han detectado deficiencias y por tanto es necesario subsanarlas.
- b. En caso de que el almacén sufra alguna modificación que afecte a los requisitos que se han inspeccionado durante la primera inspección obligatoria.

---

<sup>13</sup> Se deben grabar todas las inspecciones en Cexveg con la misma fecha que se indique en el acta de inspección, que es la fecha en la que se realizó la inspección. Es decir, no se dejará la fecha que la aplicación indica por defecto que es la fecha de grabación.

<sup>14</sup> Esta acta debe incluir sólo los datos de este Protocolo en concreto para poder mostrar de forma independiente a cada país, y no un modelo de ficha único en el que se observen todas las plagas de los distintos Protocolos de exportación a la vez.)

<sup>15</sup> La primera inspección de almacén habrá que hacerla para cada campaña durante el periodo que abarca desde el inicio de la campaña hasta antes de la finalización del periodo de registro.

- c. En todos aquellos casos en los que por exigencia del Protocolo sea necesaria una comprobación efectiva de la trazabilidad del producto a exportar o alguna otra exigencia específica. **Nota:** este Protocolo exige la supervisión del procesado, empaquetado, almacenamiento y transporte de cerezas, así como de una comprobación efectiva de la trazabilidad.

Esta segunda inspección se realizará **antes del inicio de las exportaciones** y se grabará en *CeKey* como "inspección final", quedando en "verde" si es favorable y por lo tanto AUTORIZADO PARA EXPORTAR, adjuntando un "acta de inspección de almacén". Además, se podrá adjuntar cualquier otro documento que considere la E.A.

Además, **cuando así lo determine la C.A.**, debe:

- **Guiar y supervisar el monitoreo de plagas cuarentenarias** de interés para China que realizan los técnicos acreditados oficialmente en las parcelas registradas.
- Proporcionarle a la C.A., bajo petición, los **registros de monitoreo y control de plagas** (fecha de seguimiento, nombre de la plaga detectada, medida de control adoptada, fecha de aplicación y nombre de la sustancia activa y concentración de los productos químicos utilizados) de cada parcela.
- **Inspeccionar las parcelas registradas** [inscritas], **al menos 20 días antes de recolección** centrándose en si existen plagas de cuarentena de interés para China, el seguimiento y control de plagas y el mantenimiento de las condiciones sanitarias. En caso de detección, enviar las muestras al laboratorio oficial para su identificación, y adoptar las medidas de control de inmediato. Suspender durante la campaña las parcelas que no cumplan este requisito fitosanitario. Además, comprobar que se ha establecido y se aplica un sistema de autocontroles en la parcela.

Según indica el RD 387/2021, la E.A. debe:

- Disponer de un **programa para la verificación<sup>16</sup>** del cumplimiento de los requisitos de las campañas específicas de exportación. Este programa se remitirá por correo electrónico tanto a la DGSAPABA ([inspfito@mapa.es](mailto:inspfito@mapa.es)) como a la C.A. correspondiente (a través del correo de sanidad vegetal), **una semana antes del inicio de los controles\* al titular de la parcela de cultivo o de la instalación para cada**

<sup>16</sup> Este programa de verificación debe incluir sólo los datos de este Protocolo en concreto y no un modelo de programa único en el que se observen los contenidos de los distintos Protocolos de exportación a la vez.

**campana** (**nota:** haya habido cambios o no). Este programa debe contener, como mínimo:

1. Número de visitas y calendario de las mismas.
2. Verificaciones a realizar en campo: controles a realizar en campo, controles sobre plagas, cuaderno de explotación, trazabilidad.
3. Verificaciones a realizar en almacén: controles en el área de recepción, línea de manipulación, cámaras de frío, controles sobre plagas.
4. Incumplimientos y medidas correctoras.

*\* inicio de los controles: fecha de la primera inspección de parcela o fecha de la primera inspección inicial obligatoria de almacén que se realice, lo primero que ocurra.*

- Comunicar los controles que se van a realizar con un mínimo de dos días hábiles de antelación a la autoridad competente de la C.A. donde vaya a realizarse dicho control, a través del correo electrónico de sanidad vegetal habilitado de la C.A. correspondiente.
- Revisar los sistemas de autocontrol de las parcelas de cultivo e instalaciones con las que lleven a cabo su actividad.

**Nota:** *se recomienda separar, en los modelos de actas de control utilizados, los puntos de verificación del correcto desarrollo del autocontrol que el operador realiza sobre las actividades de las que es responsable, de los propios puntos de verificación de las actividades que son responsabilidad de la E.A.*

#### **IMPORTANTE:**

Una semana o 10 días antes aproximadamente del envío del Registro al país de destino, o del inicio de las exportaciones en su caso, **la E.A. (cuando así lo determine la C.A.) debe comprobar los operadores inscritos en la campaña específica de exportación (parcelas, almacenes, exportadores (si procede), instalaciones de frío (si procede)); de forma que sólo permanezcan en el Registro los que cumplan con las condiciones exigidas en el Protocolo.**

## ACTUACIONES DEL MAPA

- Dar de alta en la aplicación  a los operadores que soliciten inscribirse en la campaña.
- Proporcionar **la lista de parcelas, almacenes e instalaciones de tratamiento en frío registrados para aprobación de la GACC, antes del inicio de las exportaciones.**
- Solicitar a la C.A. los **registros de monitoreo y control de plagas** (fecha de seguimiento, nombre de la plaga detectada, medida de control adoptada, fecha de aplicación y nombre de la sustancia activa y concentración de los productos químicos utilizados), para posteriormente enviar a la GACC, **bajo petición.**
- Recibir con suficiente antelación y al menos con 48 h antes, el **preaviso de carga.**
- En caso de realización de **tratamiento de frío en origen**, recibir:
  - ⇒ Las **solicitudes de autorización de instalaciones de frío** junto con la documentación requerida a través de sede electrónica o por los medios previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
  - ⇒ Las **solicitudes de inspección de las instalaciones de frío** (a través de la solicitud de **aviso de confección** en el módulo de exportación de la aplicación informática .
- Recibir todas las **solicitudes de exportación** a través de la aplicación informática . No se podrá realizar ninguna actuación por parte del Servicio de inspección de Sanidad Vegetal en Frontera (SISVF) si previamente no hay una solicitud tramitada en , salvo situación muy excepcional autorizada por la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera (SGASCF).
- Solicitar la documentación justificativa correspondiente (certificado de limpieza y/o higienización o declaración responsable del operador en los términos referidos) que acredite todos los controles de limpieza y condiciones higiénicas de los contenedores utilizados para el transporte, o que se trate de contenedores nuevos.
- Validar el aviso de confección de la solicitud de C.F. para que así el operador pueda continuar rellenando dicha solicitud.

- **Comprobar** que las **cajas de empaquetado con aberturas van protegidas** con una malla (diámetro máximo de orificio de 1,6 mm) y otros materiales que sean capaces de prevenir la reinfestación para cubrir los orificios de aireación de cada caja de empaquetado o palé.
- Tomar una **muestra del 2% de cada lote** de cerezas para **inspección fitosanitaria** de exportación del envío.
- Rechazar para exportación durante la inspección fitosanitaria de exportación del envío, los lotes de cerezas en los que se haya detectado algún organismo vivo de plagas cuarentenarias de interés para China o de plagas que no pudieran identificarse a nivel de especie o cuyo estatus cuarentenario no pueda determinarse, e investigar la causa y tomar medidas preventivas para su mejoría.
- Conservar los registros de detección de plagas durante la inspección fitosanitaria de exportación de los envíos y enviarlos a la GACC, **bajo petición**.
- Emitir los **C.F.** con la siguiente **D.A.**, tras realizar la inspección en Puesto de Control Fronterizo (PCF), en centros de inspección o en instalaciones autorizadas para tal fin, de acuerdo con el capítulo VIII del RD 387/2021, sin perjuicio de las condiciones particulares de cada campaña específica de exportación:

*"This consignment complies with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Cherries from Spain to China and is free from quarantine pests of concern to China"*

**Orchard identification code: \*. Packinghouse identification code: \*\***

\* Código/s SIGPAC de la/s parcela/s de donde procede la fruta a exportar.

\*\* N° RGSEAA



- Además, **incluir en el C.F.** la siguiente información:

**Tratamiento de desinfectación y/o desinfección**

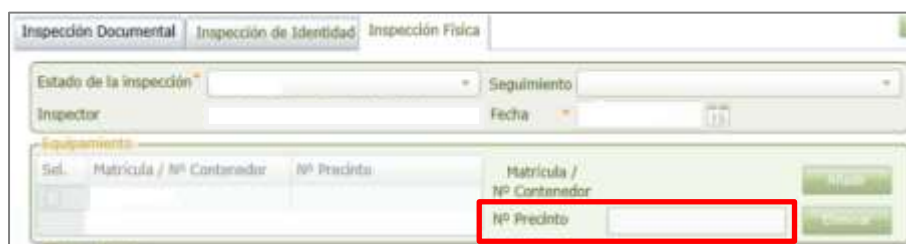
|                  |                      |               |                      |                                 |
|------------------|----------------------|---------------|----------------------|---------------------------------|
| Tratamiento      | <input type="text"/> | Fecha         | <input type="text"/> | <input type="text" value="15"/> |
| Producto químico | <input type="text"/> | Concentración | <input type="text"/> |                                 |
| Duración         | <input type="text"/> | Temperatura   | <input type="text"/> |                                 |
| Inf. adicional   | <input type="text"/> |               |                      |                                 |

⇒ En caso de **tratamiento de frío en origen**:

- ◇ "Cold treatment at origin".
- ◇ Temperatura y duración del tratamiento.
- ◇ Nombre o número de registro de la instalación de tratamiento de frío, que consistirá en: **TFOX<sup>17</sup>\_Nº total de cámaras/Nº RGSEAA** en el apartado información adicional (punto 17 del C.F.).
- ◇ Informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío avalado por el MAPA).

⇒ En caso de **tratamiento de frío en tránsito**:

- ◇ "Cold treatment in-transit".
- ◇ Temperatura y duración del tratamiento.
- ◇ Número de contenedor y de precinto: se grabará a la hora de realizar la inspección física, en la pestaña de "Inspección física".



- ◇ Informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío).
  - ◇ Registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta, firmado y sellado por MAPA (documento original).
- Supervisar el tratamiento de frío **en origen**, comprobando que las instalaciones han sido autorizadas; o del inicio del tratamiento de frío cuando éste se realice **en tránsito** en contenedores autorefrigerados.

<sup>17</sup> TFOX\_nº total de contenedores/ para el caso de contenedores.

- Para la realización del **tratamiento de frío en origen** (ver Anexo 2 del Protocolo):
  - ⇒ Autorizar las instalaciones de tratamiento de frío.
  - ⇒ Verificar la calibración y posterior re-calibración de sensores de fruta al finalizar el tratamiento de frío.
  - ⇒ Supervisar y dirigir la colocación de los sensores y conexión de los registradores.
  - ⇒ Precintar las instalaciones de frío una vez se haya iniciado el tratamiento de frío, y quitar el precinto<sup>18</sup> una vez finalizado el tratamiento.
  - ⇒ Precintar los palés.

### **INSPECCIÓN DE EXPORTACIÓN EN ALMACÉN**

El **MAPA** podrá autorizar a los **almacenes de confección** que así lo soliciten para poder realizar la inspección de exportación en sus instalaciones de acuerdo con el procedimiento establecido en el RD 387/2021 por la DGSPABA relativo a autorización de los almacenes de confección de frutas y hortalizas, para la realización de la inspección fitosanitaria de exportación destinada a países terceros, una vez que los operadores hayan solicitado la autorización al Director General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal.

La inspección de exportación sólo se podrá realizar en el PCF, en centros de inspección o en instalaciones autorizadas para tal fin de acuerdo con el capítulo VIII del RD 387/2021, sin perjuicio de las condiciones particulares de cada campaña específica de exportación.

### **INSPECCIÓN DE AUTORIZACIÓN DE INSTALACIONES DE FRÍO**

Además, en el caso que el almacén disponga de instalaciones frigoríficas que requieran la autorización para llevarse a cabo en ellas tratamientos de frío previos a la exportación, el **MAPA** inspeccionará dichas instalaciones conforme a lo indicado en la normativa vigente (RD 387/2021) establecida por la DGSPABA relativa a la autorización de instalaciones frigoríficas para tratamiento de frío en origen para exportación de vegetales y productos vegetales destinados a países terceros.

---

<sup>18</sup> Este precinto no debe figurar en el C.F., pero sí que se debe registrar en el seguimiento de la solicitud de C.F. en Cexveg.

## OTRAS CONSIDERACIONES

- Una vez habilitadas las exportaciones, el exportador debe **solicitar el C.F.** mediante una solicitud tipo "*Campañas Específicas*", a través del **módulo de Exportación** de la aplicación informática *CeXeg*, teniendo en cuenta que para el caso de **tratamiento de frío en origen y para tratamiento de frío en tránsito cuando la inspección fitosanitaria se realice en almacén**, esta campaña tiene "aviso de confección" (preaviso de carga). La solicitud de preaviso de carga se presentará con la suficiente antelación y al menos con 48 h antes. **En caso de tratamiento de frío en tránsito** (cuya inspección fitosanitaria se realice en el PCF), el exportador debe cumplimentar en la casilla de "observaciones" de la pestaña "Datos Campaña" el tipo de tratamiento que se realiza, tal y como se indica a continuación, con el fin de que el inspector del PCF no tenga que desplazarse al almacén:

- Una vez aprobada la inspección correspondiente, el aviso de confección dará paso a una solicitud de C.F, la cual el exportador debe finalizar su tramitación para obtener el **C.F.** a través del módulo de Exportación de la aplicación informática *CeXeg*.
- Los envíos se someterán a las inspecciones pertinentes y al tratamiento de frío correspondiente, supervisado por un inspector de Sanidad Vegetal del MAPA:

| Temperatura de la pulpa | Tiempo de exposición (días) |
|-------------------------|-----------------------------|
| 0,5°C                   | 15                          |
| 1°C o menos             | 16 o más                    |
| 2,1°C o menos           | 21 o más                    |

Los requisitos establecidos por China para el tratamiento de frío, se encuentran detallados en los Anejos 2 y 3 del Protocolo (ver **Anexo nº1** de este documento).

- En caso de transporte marítimo, se mantendrán los **contenedores** de cerezas antes de su carga **limpios, libres de plagas de cuarentena de interés para China, ramas, hojas y tierra**. En caso de envíos aéreos, se cubrirán los palés con material a prueba de insectos.
- **Acreditar** la limpieza y condiciones higiénicas de los contenedores mediante la documentación justificativa correspondiente; certificado de limpieza y/o higienización o declaración responsable del operador en los términos referidos. O bien, que se trate de un contenedor nuevo.
- **Tratamiento de frío en origen:**
  - ⇒ Sólo podrá ser realizado en **instalaciones de tratamiento de frío** que hayan sido **aprobadas y registradas** previamente **por el MAPA y aprobadas por la GACC**. En esta campaña es necesario **hacer siempre una inscripción nueva**, aunque la instalación esté autorizada en años anteriores o en otras campañas específicas.
  - ⇒ Para que las instalaciones de tratamiento de frío sean autorizadas, deben cumplir los **requisitos exigidos por China**:
    - Cumplir con los estándares apropiados y estar equipadas con los equipos de refrigeración capaces de lograr y mantener la fruta a la temperatura requerida.
    - Tal y como establece el Protocolo, las instalaciones deben ser capaces de albergar al menos **2 sondas de aire** (en los puntos de entrada y salida de circulación de aire). En caso de no existir punto de salida de aire, el segundo sensor se colocará en el punto más desfavorable; y al menos **3 sondas de pulpa**.
      - Los sensores y registradores deben tener una precisión de  $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$  en el intervalo de  $-3,0^{\circ}\text{C}$  y  $+3,0^{\circ}\text{C}$ .
      - El número requerido de sondas debe ser ajustable.
      - Los registradores de temperatura deben registrar y almacenar datos durante el periodo del tratamiento, más el

tiempo necesario hasta que los datos puedan ser examinados por el MAPA.

- Los registradores deben tener la capacidad de registrar información de todos los sensores de temperatura al menos cada hora con la misma precisión que se requiere de los sensores.
- Los registradores deben tener la capacidad de impresión para producir una copia impresa que identifique el sensor, el tiempo y la temperatura, así como el número de identificación del registrador y del contenedor.

Además, **las instalaciones de tratamiento de frío que realizan tratamiento de frío en origen, deben cumplir** con los siguientes **requisitos mínimos exigibles** para ser autorizadas:

- Las sondas:
    - Deben disponer de los elementos necesarios para que puedan instalarse en los lugares establecidos para realizar el tratamiento de frío y contra con longitud suficiente de cable que permita la correcta situación en el tratamiento.
    - La lectura de sensores debe ser directa en la pantalla del ordenador y el sistema de grabación.
  - Estar limpias, sin restos ni olores de mercancías.
  - Tener capacidad suficiente para realizar el tratamiento como mínimo de un contenedor, dejando espacio suficiente entre palés para la circulación del aire y ubicación de sensores.
  - Tener la posibilidad de ser precintadas, en caso y forma necesaria.
  - Estar asociadas a un almacén autorizado para la realización de la inspección de exportación (según lo indicado en el apartado de "*Actuaciones del Operador*" de este documento), o disponer de instalaciones y medios que permitan la realización de la misma, cumpliendo en este último caso, los requisitos pertinentes.
- ⇒ Los **códigos de registro de las instalaciones autorizadas** consistirán en el Número de Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y de Alimentos del almacén al que pertenezca la cámara (nº RGSEAA), precedido de las siglas TFO/<sup>19</sup>, un número de

---

<sup>19</sup> Para el caso de contenedores, el código de registro consistirá en el nºRGSEAA precedido de las siglas TFOC/, un número de orden del contenedor respecto/sobre el total de contenedores seguido de un guion y el número total de contenedores de la instalación (ej. TFOC1\_nº total de contenedores/nº RGSEAA; TFOC2\_nº total de contenedores/nº RGSEAA; etc.).

orden de la cámara respecto/sobre el total de cámaras seguido de un guion y el número total de cámaras de frío de la instalación. (ej: *TFO1\_Nº total de cámaras/nº RGSEAA*; *TFO2\_Nº total de cámaras/nº RGSEAA*; etc.).

- ⇒ Las instalaciones de frío deben estar identificadas con un cartel en el que se indique el código de instalación autorizada (**TFOX<sup>20</sup>\_nºtotal de cámaras/nº RGSEAA**) y un cartel que indique "**CHINA**".
- ⇒ El calibrado y colocación de sensores y posterior re-calibrado tras completar el tratamiento de frío lo hará el frigorista o el responsable técnico de la empresa en presencia del MAPA. (ver **Anexo nº3**).
- Los exportadores que decidan realizar el **tratamiento de frío en tránsito**, deben utilizar **contenedores auto refrigerados** (enfriamiento general), y se realizará del siguiente modo:
  - ⇒ Podrá iniciarse antes de la salida de los frutos de puerto español y finalizar antes o después de la llegada al primer puerto de entrada chino.
  - ⇒ Tal y como establece el Protocolo, deben instalarse al menos **2 sondas de aire** y **3 de pulpa**.
  - ⇒ El calibrado lo hará la naviera o empresa que gestione los contenedores en presencia del MAPA.
- Una vez que el envío llegue al puerto de entrada, aportar a la **Aduana de China** la siguiente documentación:
  - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en origen**:
    - Informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío avalado por el MAPA).
    - Registro de calibración y posterior re-calibración del sensor de temperatura de la fruta.
  - ⇒ En caso de **tratamiento de frío en tránsito**:
    - Informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío).
    - Registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta, firmado y sellado por MAPA (documento original).
- Antes del inicio del comercio, la GACC, con la asistencia del MAPA, enviará expertos de cuarentena vegetal para realizar una inspección

---

<sup>20</sup> TFOC/ para el caso de contenedores.

*in situ* o una video inspección en remoto a las áreas productoras de cereza españolas, con el fin de garantizar su cumplimiento con los requisitos establecidos en el Protocolo.

- En caso de **detección en origen de algún organismo vivo de plagas cuarentenarias de interés para China o de plagas que no pudieran identificarse a nivel de especie o cuyo estatus cuarentenario no pueda determinarse**, el lote de cerezas no se exportará a China. El MAPA investigará la causa y tomará medidas preventivas. Al mismo tiempo, se conservarán y enviarán a la GACC, bajo petición, los registros de detección.
- En caso de que el **tratamiento de frío en tránsito no se haya completado con éxito**, el envío de cerezas será devuelto, destruido o sometido a tratamiento de frío en el puerto de entrada (si se confirma que es un contenedor refrigerado, aún puede hacerse en él).
- En caso de **detección en destino de:**
  - ⇒ **Alguna forma viva de *C. capitata* o *R. cerasi*** en un envío de cerezas, éste será devuelto, o destruido. Se recibirá por parte del GACC inmediatamente, una notificación con las infracciones y las medidas adoptadas conforme a la NIMF 13. Una vez recibida la notificación por parte de la GACC de la plaga, el MAPA suspenderá la exportación de cerezas a China desde los almacenes y/o instalaciones de tratamiento de frío correspondientes o incluso suspenderá la campaña dependiendo de la gravedad del incumplimiento en algunos casos. El MAPA investigará la causa y tomará medidas para evitar que se repitan estas situaciones. En base al resultado de la evaluación de las medidas de mejora adoptadas por el MAPA, la GACC decidirá si levanta o no la suspensión.
  - ⇒ **Cualquier organismo vivo de las plagas cuarentenarias enumeradas en el Anexo nº1 del Protocolo u otras recientemente notificadas en España, si se detecta suelo o restos vegetales en el envío**, este será devuelto, destruido o tratado.
  - ⇒ **Alguna no conformidad con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China**, el envío de cerezas será devuelto o destruido. La GACC lo notificará de inmediato a MAPA para que suspenda la importación de cerezas de los huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío correspondientes, según corresponda. Si el envío procedía de un SPLP, el estatus de SPLP será suspendido. El MAPA averiguará la causa del incumplimiento y tomará las medidas correctivas para evitar que



vuelva a ocurrir una situación similar. La GACC decidirá si levanta o no la suspensión en función del resultado de las medidas correctivas adoptadas por el MAPA.

- En base a la aparición de plagas de cereza en España y las interceptaciones en puertos de entrada, la GACC realizará el posterior análisis de riesgo, y consultará con el MAPA para ajustar la lista de plagas de interés cuarentenario para China y las medidas fitosanitarias correspondientes. Si fuera necesario, la GACC podrá realizar revisiones retrospectivas de la implementación del Protocolo, incluida la realización de una evaluación por parte de expertos chinos, ya sea *in situ* en España o en remoto, previo acuerdo entre ambas partes.
- Se entregarán copias del C.F. a la GACC para su registro y referencia antes de iniciar cualquier comercio para su confirmación y archivo.

## ANEXOS

- ANEXO 1:** *Protocol of Phytosanitary requirements for export of fresh cherries from Spain to China between the General Administration of Customs of the People's Republic of China and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of the Kingdom of Spain*
- ANEXO 2:** Breve descripción de las plagas de cuarentena que China ha identificado para este Protocolo
- ANEXO 3:** Calibración y colocación de sensores y posterior recalibración tras completar el tratamiento de frío para la realización del tratamiento de frío en origen

**Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal  
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera**

## ***Campaña de exportación de cerezas con destino a China***

### **Anexo nº 1**

***Protocol of Phytosanitary requirements for export of  
fresh cherries from Spain to China between the  
General Administration of Customs of the People's  
Republic of China and the Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food of the Kingdom of Spain***

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS  
FOR EXPORT OF FRESH CHERRIES FROM SPAIN TO CHINA  
BETWEEN THE GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS  
OF THE PEOPLE’S REPUBLIC OF CHINA AND THE MINISTRY OF  
AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD  
OF THE KINGDOM OF SPAIN**

In order to safely export fresh cherries from Spain to China, to prevent the introduction of pests, to protect human health and plant health, based on the relevant principles of the Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures of the World Trade Organization and the results of the pest risk assessment, the General Administration of Customs of the People’s Republic of China (hereinafter referred to as “GACC”) and the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of the Kingdom of Spain (hereinafter referred to as “MAPA”), exchanged views and reached consensus as follows:

**Article 1 General Provisions**

Fresh cherries (*Prunus avium* L. and *Prunus cerasus* L.) (hereinafter referred to as “cherries”) exported from Spain to China shall comply with all applicable Chinese phytosanitary law and regulations, health and safety standards, and with the requirements stated herein, and be free from any quarantine pests of concern to China (Annex 1), branches, leaves and soil.

This Protocol pertains only to phytosanitary requirements. Other laws, regulations and standards regarding human health, such as China’s food safety laws and regulations as well as national standards, may also apply to Spanish fresh cherries.

**Article 2 Registration**

Orchards, packinghouses and cold treatment facilities for exporting cherries to China must be registered by the MAPA and approved by both the MAPA and the GACC. Registered orchards, packinghouses and cold treatment facilities will be identified with a unique identification code that would ensure traceability of the shipment and full identification of the establishment in case of non-compliances. The registration information shall consist of an identification code (SIGPAC code) in the case of orchards; sanitary registration

number (RGSEAA code) in the case of packinghouses, and an identification code, unique and related to the associated packinghouse, in the case of cold treatment facilities.

Validity of the register could last for more than 1 (one) year. Specifically, and upon agreement between the MAPA and the GACC, the list of registered establishments (orchards, packinghouses and cold treatment facilities) would be valid for up to 3 (three) years, during which further addition of orchards or packinghouses will not be allowed. Upon completion of the 3-year validity period, the register could be updated with additional establishments.

The MAPA shall provide the list of registered orchards, packinghouses and cold treatment facilities to the GACC's approval prior to the beginning of exports.

### **Article 3 Orchard Management**

All orchards registered for export cherries to China must apply Good Agricultural Practices (GAP) or other similar safety management systems, and implement Integrated Pest Management (IPM) system, including pest monitoring, chemical or biological controls and agricultural handling, etc., to avoid and minimize the occurrence of quarantine pests of concern to China on cherries.

All orchards shall carry out pest monitoring for quarantine pests of concern to China by officially accredited technicians, under the guidance and supervision by the MAPA. If the quarantine pests of concern to China were detected, its corresponding control measures shall be taken in a timely manner.

The records of pest monitoring and control of all orchards should be kept for at least two (2) years and be submitted to the GACC upon request. The records of pest monitoring and control shall at least include detailed information such as the monitoring date, the name of the pest detected, the control measures taken, the date of application and the name of the active substance and concentration of the chemicals used.

When cherries are transported from the orchard to the packing house, they

should be taken by closed box trucks or covered with canvas in order to avoid pest infestation on the way.

The MAPA shall ensure that the registered orchards should be inspected at least 20 days before fruit harvest, focusing on whether there are quarantine pests of concern to China, the monitoring and control of pests and the maintenance of field sanitation. If quarantine pests of concern to China are found, the samples should be sent to the official laboratory for identification; and control measures should be taken immediately. The orchards which are unable to meet the phytosanitary requirements will be suspended for this export season.

#### **Article 4 Control Measures for Quarantine Pests**

##### **1. *Ceratitis capitata* and *Rhagoletis cerasi***

For *Ceratitis capitata*, orchards shall be monitored weekly with visual and sexual attractants during fruit set to harvest. Jackson traps or similar with sexual attractants, such as Trimedlure, as bait, must have a density of one trap every 20 hectares. In case of orchards that have an area smaller than 20 ha (area < 20 ha) one trap per orchard will be installed so all registered orchards would have at least 1 trap.

For *Rhagoletis cerasi*, orchards shall be monitored with one yellow panel trap or Jackson (Delta) trap baited with food attractant that will be installed every 10 hectares. In case of orchards that have an area smaller than 10 ha (area < 10 ha) one trap per orchard will be installed so all registered orchards would have at least 1 trap. Counts will be carried out twice a week until the beginning of the flight, been counted weekly from that moment on. Yellow panel traps and sticky cardboards (depending on the type of trap) will be replaced every 2 weeks after examining them for *R. cerasi*, or when they get dirty or deteriorate. Attractants will be replaced according to its label.

Cherries exported to China shall be treated by cold treatment at origin or in transit under the supervision of the MAPA. Cold treatment shall be conducted according to the Operational Procedures for Cold Treatment at Origin (Annex 2) or Operational Procedures for Cold Treatment in Transit (Annex 3). The cold treatment requirement will be one of the followings:

| Pulp Temperature | Duration      |
|------------------|---------------|
| 0.5°C or below   | 15 d          |
| 1°C or below     | 16 d or above |
| 2.1°C or below   | 21 d or above |

## 2. Fungi, bacteria, virus

Cherries exported to China shall be sourced from the Pest Free Production Sites (PFPS) of *Monilinia fructicola*, *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*, *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*, *Plum pox virus* and *Prunus necrotic ringspot virus*, or orchards that are subject to systematic approaches to control these pest.

### (1) Pest Free Production Sites

The PFPS will be established and maintained by the MAPA in accordance with the relevant requirements of the International Standard for Phytosanitary Measures No. 10 (ISPM 10). The establishing program and emergency plan of the PFPS will be approved by the GACC before being implemented by the MAPA. If above-mentioned pests are detected in the PFPS, the relevant PFPS status will be suspended immediately. The MAPA will inform the GACC within 48 hours and immediately implement the emergency plan. After the epidemic is eradicated by the MAPA and such action is approved by the GACC, the PFPS will be reinstated.

### (2) Systems Approach

- a. Orchards that export to China need to monitor the symptoms of these pathogens every two weeks during the growth to harvest. Once pathogens are discovered, they need to be identified.
- b. For cankers symptoms in orchards, prune susceptible branches and take them out of the field for destruction, and promptly use fungicides for prevention and control.
- c. Choose propagation materials without *Plum pox virus* and *Prunus necrotic ringspot virus* or remove infected plant materials.
- d. Once any pathogens are detected, chemical control measures will be implemented, or the relevant orchard will be withdrawn from the export program for the rest of the year.

- e. At harvest, check the symptoms of the fruit and destroy any fruits found to be infected with the above-mentioned pathogens.
- f. When appropriate, fungicides can be added during the cleaning and processing process.

### 3. Other quarantine pests

For the other quarantine pests of concern to China, orchards that exported to China will be monitored every two weeks during growth to harvest, focusing on checking whether there are target pests in branches, stems, leaves, fruit stalks and fruits, and taking timely chemical, biological or physical control measures according to the threshold level of pests.

## **Article 5 Processing and Packaging**

The processing, packaging, storage and transportation of cherries for the export to China will be supervised by the MAPA. MAPA will ensure that only cherries from registered orchards can enter the packinghouse for sorting and processing.

The packinghouses should have good sanitary conditions. Before processing cherries exported to China, it is necessary to ensure that the processing workshop and processing equipment are clean and sanitized, and the diseased fruits and residues removed in the previous process have been cleaned up in time. The packaging, storage and loading area will have measures to prevent the re-infection of living pests, such as installing rubber curtains or insect nets, etc.

During the packaging process, cherries exported to China shall be washed, selected, sorted, and defective fruits shall be removed in order to prevent the inclusion of any insects, mites, rotten fruits, leaves, branches, roots or soil with the fruits. If necessary, cherries shall be disinfected with post-harvest fungicides.

Packaging material must be clean, hygienic, unused and compliant with Chinese phytosanitary and sanitary requirements. If there are aeration holes in the packing box, a mesh (1.6 mm maximum diameter of hole) or other materials which are capable to prevent reinfection will be used to cover the aeration holes of each packing box or the entire pallet. Wood packaging

material if used will comply with international standards for phytosanitary measures 15 (ISPM 15).

Packaged cherries should be immediately stored in the cold storage and kept separately. They should not be stored together with fruits exported to other markets or varieties to prevent secondary pest infestation.

Each box shall be labeled in English with the scientific name of the fruit, exporting country, production place, the orchard registration number (SIGPAC code), the packinghouse registration number (RGSEAA code). The following text must be marked in English or Chinese on each box and pallet: “Exported to the People’s Republic of China” (输往中华人民共和国).

Packaged cherries shall be stored separately in a refrigerated warehouse, and pre-cooled in it until the pulp temperature reaches 4°C or below before loading into container.

In case of maritime transport, the containers in which cherries are loaded for export to China will be checked for their cleanliness before loading, without quarantine pests of concern to China, branches, leaves and soil.

For airfreighted consignments, pallets shall be enclosed with insect-proof materials.

The registered packinghouses shall establish a traceability system to ensure that the cherries to be exported to China can be traced back to the registered orchards, including the record of the date of processing and packing, the sourcing orchard name or its registration number, the quantity of cherries, the date of export, the quantity of export, the country of destination, the container number, the seal number and other information. All records shall be kept for at least two years.

### **Article 6 Pre-Export Inspection and Quarantine**

The MAPA shall carry out pre-export inspection on cherries to be exported to China to ensure that they are free from quarantine pests of concern to China.

During the first two years of trade, the size of the sample taken from each batch of cherries for phytosanitary inspection by the MAPA shall be 2%. If no quarantine problems were detected during the two-year period, the sample size for inspection may be reduced to 1%.

If any living organism of quarantine pests of concern to China or of pests that cannot be identified to the species level or of which the quarantine status cannot be determined is found, the batch of cherries will not be exported to China. The MAPA will find the cause and take preventive measures for an improvement. At the same time, the detection record will be kept and delivered at the request of the GACC. If the consignment is from the relevant PFPS, the MAPA will suspend the status of the relevant PFPS and inform the GACC immediately. After the epidemic is eradicated by the MAPA and such action is approved by the GACC, the PFPS will be reinstated.

Upon completing inspections, the MAPA shall issue a Phytosanitary Certificate, indicating registration number of orchards and packinghouses. The following must be indicated in the additional declaration: “This consignment complies with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Cherries from Spain to China and is free from quarantine pests of concern to China.”

For consignments undergoing a cold treatment at origin, the temperature and duration thereof, as well as the name or code of the facility in which it was completed, must be specified on the Phytosanitary Certificate.

For cold treatments in transit, the statement “Cold treatment in transit” shall be included in the Phytosanitary Certificate, together with the treatment temperature and duration, and the container and seal numbers.

The MAPA shall deliver copies of the Phytosanitary Certificate to the GACC for registration and reference prior to commencing any trade for confirmation and filing.

### **Article 7 Entry Inspection and Quarantine**

Entry ports for Spain cherries are all Chinese ports authorized for fruit entry by

the GACC.

Upon arrival of cherries at the entry port, China Customs shall examine the relevant documentation and identification records and shall complete the inspection and quarantine process.

Consignments of cherries from unregistered orchards, packinghouses or cold treatment facilities shall not be allowed entry.

In cases where the in-transit cold treatment has not been completed successfully, the consignment of cherries will be returned, destroyed or cold-treated at the entry port (if confirmed as a refrigerated container, this can still be done in it).

If any living form of *C. capitata* or *R. cerasi* is found in a consignment of cherries, it shall be returned or destroyed. The GACC will immediately notify the MAPA the violations and measures taken, in accordance with ISPM-13 “*Guidelines for the notification of non-compliance and emergency action*”. Upon reception of pest notification, the MAPA shall suspend the export of cherries to China from the corresponding packinghouse facilities and/or cold treatment facilities, even stopping the program depending on the severity of the non-compliance in some cases. The MAPA shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these situations. Based on the outcome of evaluating the improvement measures adopted by the MAPA, the GACC shall decide whether or not to lift the suspension.

If any live organism of the quarantine pests listed in Annex 1 or other quarantine pests newly reported in Spain, or if soil or plant debris are detected, the consignment will be returned, destroyed or treated.

If any non-conformity with China’s national food safety standards were found, the consignment will be returned or destroyed.

If the above non-compliance is found, the GACC will immediately notify the MAPA to suspend the importation of cherries from the relevant orchards, packinghouses or cold treatment facilities as appropriate. If the consignment

was from the relevant PFPS, the PFPS status shall be suspended. The MAPA shall find out the cause of non-compliance and take corrective measures to prevent a similar situation from happening again. The GACC will decide whether or not to lift the suspension based on the outcome of the corrective measures adopted by the MAPA.

### **Article 8 Compliance Review**

Prior to the commencement of trade, under the assistance of the MAPA, the GACC will send plant quarantine experts to conduct on-site or remote video inspection on the production areas of Spanish cherries, to ensure that they comply with the relevant requirements under this Protocol.

Any cost of the on-site inspections shall be borne by Spain party, and Spain party shall be responsible for issuing invitations, assisting in arranging the inspections, and accompanying such inspections.

### **Article 9 Retrospective Review**

The GACC will conduct further pest risk assessment and consult with the MAPA to adjust the list of quarantine pests of concern to China and the corresponding phytosanitary measures, based on the occurrence dynamics of cherry pests in Spain and the interception of pests at entry ports. If necessary, the GACC may conduct retrospective reviews of the implementation of this Protocol, including conducting an assessment by Chinese experts, either on-site in Spain or online, upon agreement by both parties. Any cost of the on-site inspections shall be borne by Spain party, and Spain party shall be responsible for issuing invitations, assisting in arranging the inspections, and accompanying such inspections.

### **Article 10 Amendment, Entry into Force and Termination**

The terms of the agreement may be amended after the parties have reached a written agreement. If either party wishes to terminate the Protocol, it shall notify the other party in writing at least six months prior to the proposed date of termination.

This Protocol shall be effective for three years from the date of signature. If neither party requests for modification or termination within six months prior

to the expiration of the validity period, the validity period shall be automatically renewed for additional consecutive three-year terms.

Both parties agree that this Protocol shall not violate or impact the implementation of the laws and regulations of each country. Any differences arising from interpretation or implementation of this Protocol shall be settled through consultation and negotiation between both parties.

This Protocol was signed in duplicate in \_\_\_\_\_ on \_\_\_\_\_, in Chinese, Spanish and English languages. All texts are equally authentic. In case of any divergence of interpretation, the English text shall prevail.

**For**  
**The General Administration of**  
**Customs of the People's**  
**Republic of China**

**For**  
**The Ministry of Agriculture,**  
**Fisheries and Food of the**  
**Kingdom of Spain**

## **Annex 1**

### **LIST OF QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA**

1. *Archips rosana*
2. *Cacoecimorpha pronubana*
3. *Ceratitis capitata*
4. *Epidiaspis leperii*
5. *Myzus cerasi*
6. *Pseudococcus viburni*
7. *Rhagoletis cerasi*
8. *Monilinia fructicola*
9. *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*
10. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*
11. *Plum pox virus*
12. *Prunus necrotic ringspot virus*

### **Operational Procedures for Cold Treatment at Origin**

#### **1. Type of Cold Treatment Facilities**

- 1.1 Cold treatment at origin must be done in cold storage chambers authorized by the MAPA and that are included in the GACC's register of establishments (orchards, packinghouses, and cold treatment facilities) authorized to export cherry to China.
- 1.2 The MAPA shall ensure that the cold storage chambers used by exporters comply with the appropriate regulations and have cooling equipment capable of reaching and maintaining the required fruit temperature.
- 1.3 The MAPA shall keep the approval documents of cold storage chambers fitting for cold treatment of fruits exported to China at origin. This documentation should at least contain the following:
  - a. Location of the facility and its construction plan, including contact information of the owner and handler;
  - b. Size and capacity of the facility;
  - c. Type of wall, floor and ceiling insulation;
  - d. Brand, mode, model and capacity of the refrigerating compressor, evaporator and ventilation system;
  - e. Equipment temperature range, defrost circulation control, specific information documents and specifications of compound temperature recorders.
- 1.4 Cold treatment facilities for exporting cherries to China must be registered by the MAPA and approved by both the MAPA and the GACC. Prior to the start of each cherry export season, the MAPA shall submit the list of registered cold treatment facilities that are authorized to conduct pre-shipment cold treatment of cherries to be exported to China to the GACC.

#### **2. Types of Registers**

The MAPA must ensure that the combination of sensors and temperature registers are as follows:

- a. Sensors must be accurate at  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ , in the range of  $-3.0^{\circ}\text{C}$  to  $+3.0^{\circ}\text{C}$ .
- b. The required number of sensors must be adjustable.
- c. Registers must be capable of recording and storing data during treatment

until checked by the MAPA.

- d. Their capacity must allow for recording temperature from all sensors at least every hour with the same precision as required from sensors.
- e. Print capability is required to produce a hard copy identifying sensor, time and temperature, and specifying the register and container identification numbers.

### **3. Calibration of Sensors**

Calibration shall be done with a mixture of crushed ice and distilled water using a certified thermometer approved by the MAPA.

- a. Any sensor registering a temperature below  $-0.3^{\circ}\text{C}$  or above  $0.3^{\circ}\text{C}$  for a  $0^{\circ}\text{C}$  start must be replaced by another sensor that matches this criterion.
- b. The MAPA shall check the fruit sensors calibration upon treatment completion using the foregoing method.

### **4. Placement of Sensors**

- 4.1 The fruits placed on the tray must be precooled and transferred to the cold treatment chamber under the supervision of the MAPA. They may also be precooled by exporters themselves.
- 4.2 At least two sensors must be used to measure the temperature inside the chamber, separate at the air exit and return points. The following three sensors are the minimum number for fruit temperature measurement:
  - a. One in the middle of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber;
  - b. One on a corner of the top layer of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber;
  - c. One near the air return point in the intermediate portion of the fruits loaded.
- 4.3 Sensors must be placed, and registers be connected under the supervision and direction of the MAPA.
- 4.4 Registers may be put on at any time, but the start of treatment shall only be measured from the moment at which all fruit sensors reach the specified treatment temperature.
- 4.5 When using the minimum number of sensors, if any one of them is out of the validity range for four consecutive hours, the treatment shall be deemed invalid and must be repeated.

### **5. Verification of Treatment Results**

When fruit sensor records show parameter compliance with the requirements,

the MAPA may authorize the end of the treatment and calibrate the sensors. If the result of sensor calibration has been approved pursuant to “Section 3”, the treatment shall be deemed successfully completed.

## **6. Confirmation of Treatment Results**

6.1 The MAPA shall keep the record of sensor calibration upon treatment completion and submit it to the GACC for audit.

6.2 Any calibration reading of sensors upon treatment completion higher than at placement requires its reading register adjustment. Should the adjusted register reading show that it does not comply with the treatment requirements, the treatment shall be considered invalid. The MAPA and the exporter shall jointly decide whether a new treatment is to be applied to this consignment of fruits.

6.3 The printed temperature records must contain statistics fitting to treatment parameter as proof of treatment completion.

6.4 The MAPA must endorse the aforesaid cold treatment temperature records after confirmation to the treatment as successful and submit it to the GACC for audit.

6.5 For treatments that do not meet the cold treatment requirements, the registers may be reconnected for ongoing treatment if either of the following conditions is met:

- a. The MAPA confirms that the treatment still meets the requirements stated in Section 6.3, or
- b. The time between completion and re-start is less than 24 hours.

In both cases, the data may continue to be recorded upon reconnecting the registers.

## **7. Container Loading**

7.1 The containers must be inspected by the MAPA to ensure they are free from quarantine pests, and that their entrance is covered to prevent insects from entering;

7.2 The fruits shall be loaded into the containers, protected with insect-proof packaging material, or alternatively, the exit of the chamber and the entrance of the container must be protected with insect-proof materials.

## **8. Containers Seal**

8.1 The container loaded with the fruits shall be sealed with a numbered seal, and the seal number must be indicated in the Phytosanitary Certificate.

8.2 The seal may only be removed by China customs at the entry port of arrival.

## **9. Storage of Fruits Not Immediately Loaded**

If not immediately loaded, treated fruits may be temporarily stored under the supervision of the MAPA.

- 9.1 If the fruits are stored in the cold treatment chamber, the door of the cold treatment chamber must be closed;
- 9.2 If the fruits are to be transferred to another chamber for storage, such movement shall be approved by the MAPA, and no other fruits be stored in the same chamber; and
- 9.3 The fruits shall be loaded into a container as specified in “Section 7” under the supervision of the MAPA.

## **10. Phytosanitary Certificate**

- 10.1 The temperature and duration of the cold treatment at origin, as well as the name or its registration number of the cold treatment facility, must be indicated in the Phytosanitary Certificate.
- 10.2 The Phytosanitary Certificate, cold treatment report (attaching the cold treatment temperature record which endorsed by the MAPA) and the record of fruit temperature sensor calibration must be delivered to China Customs upon arrival of the fruits to China.

### **Operational Procedures for Cold Treatment in Transit**

#### **1. Type of Container**

The containers must be self-cooling (overall cooling) transit container and be fitted with refrigerating equipment capable of attaining and maintaining the required temperature.

#### **2. Type of Register**

MAPA must ensure that the combination of sensors and registers are as follows:

- 2.1 Sensors must be accurate at  $\pm 0.15$  °C, in the range of -3.0 °C to +3.0 °C;
- 2.2 The number of sensors placed must be sufficient.
- 2.3 Registers must be capable of recording and storing the treatment process data.
- 2.4 Temperature readings of all sensors must be recorded at least every hour meeting the same accuracy parameters as required for sensors.
- 2.5 Printed temperature records must match the time and temperature recorded for each sensor and show the register and container identification numbers.

#### **3. Calibration of Sensors**

- 3.1 Calibration must be done using a standard thermometer approved by MAPA in the mixture of crushed ice and distilled water.
- 3.2 Any sensor reading off the  $0\text{ °C} \pm 0.3\text{ °C}$  range must be replaced.
- 3.3 A Record of fruit temperature sensor calibration must be issued for each container, signed and stamped by the MAPA, and the original document be attached to the Phytosanitary Certificate at departure.
- 3.4 Upon arrival of the fruits at the entry port, China Customs will inspect the fruit temperature sensor calibration.

#### **4. Placement of Sensors**

- 4.1 The packaged fruit shall be loaded into the transit container under the supervision of the MAPA, be arranged in a manner to ensure a uniform air flow underneath and around pallets and boxes.
- 4.2 At least three fruit temperature sensors and two air temperature sensors must be placed in each container at the following specific points:
  - a. The fruit temperature sensor No. 1 must be placed in the center of the top layer of the first row of fruits loaded in the container.

- b. The fruit temperature sensor No. 2 must be placed in the center 1.5 m (in 40 feet containers) or 1 m (in 20 feet containers) from the container door, at mid height of the fruits loaded.
  - c. The fruit temperature sensor No. 3 must be placed in the fruits adjacent to the left wall, 1.5 m (in 40 feet containers) or 1 m (in 20 feet containers) from the container door, also at mid height of the fruits loaded.
  - d. The two air (environment) temperature sensors must be located at the container air exit and return points.
- 4.3 All sensors must be placed under the supervision and guidance of the MAPA.
- 4.4 The fruits must be pre-cooled in a refrigerating chamber until the temperature reaches 4 °C prior to container loading.
- 5. Container Seal**
- 5.1 The container loaded the fruits shall be sealed with a numbered seal.
- 5.2 The seal may only be removed by China customs at the entry port of arrival.
- 6. Treatment Result Verification**
- 6.1 Sensors must be calibrated before the fruits being transferred out of the container.
- 6.2 If the fruit temperature sensor records show parameters compliant with the requirements of technical indicator, and the sensors calibration and location have been approved pursuant to Section 3 and Section 4, the treatment shall be considered valid.
- 7. Temperature Recording and Treatment Ratification**
- 7.1 The cold treatment in transit may be started before the fruits leaving Spanish port and be ended before or after arrival at the first Chinese entry port.
- 7.2 Recording may begin at any time, but the start of the treatment shall only be measured from the moment at which all fruit temperature sensors reach the specified treatment temperature.
- 7.3 The cold treatment temperature record downloaded by shipping company shall be delivered to China Customs. If the cold treatment has been completed before the vessel reaches the entry port, the cold treatment temperature record downloaded on the board may be transmitted to China customs in transit.
- 7.4 China Customs will verify that the cold treatment record meets the relevant treatment requirements and determine whether the cold treatment is

effective according to the sensor calibration results.

## **8. Phytosanitary Certificate**

- 8.1 The temperature and duration of the cold treatment, as well as the container number, seal number and “Cold treatment in transit” must be indicated in the Phytosanitary Certificate.
- 8.2 The Phytosanitary Certificate, cold treatment report (attaching the cold treatment temperature record) and the record of fruit temperature sensor calibration must be delivered to China Customs upon arrival of the fruits to China.

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA  
EXPORTACIÓN DE FRUTOS FRESCOS DE CEREZAS  
DESDE ESPAÑA A CHINA  
ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y  
ALIMENTACIÓN DEL REINO DE ESPAÑA Y LA  
ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA  
POPULAR DE CHINA**

Con el fin de exportar frutos frescos de cerezas desde España a China de manera segura, prevenir la introducción de plagas, proteger la salud humana y la sanidad vegetal, basándose en los principios pertinentes del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio y en los resultados de la evaluación del riesgo de plagas, la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante, “GACC”) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino de España (en adelante, “MAPA”), intercambiaron puntos de vista y llegaron al siguiente consenso:

**Artículo 1 Disposiciones generales**

Los frutos frescos de cereza (*Prunus avium* L. y *Prunus cerasus* L.) (en adelante, “cerezas”) exportados desde España a China deben cumplir con todas las leyes y reglamentos fitosanitarios chinos aplicables, las normas de seguridad y salud de aplicación chinas, y con los requisitos establecidos en este documento, y estar libres de cualquier plaga de cuarentena que afecte a China (Anexo 1), ramas, hojas y restos de suelo.

Este protocolo se refiere únicamente a requisitos fitosanitarios. Otras leyes, regulaciones y normas relacionadas con la salud humana, como las leyes y regulaciones de seguridad alimentaria de China, así como las normas nacionales, también pueden aplicarse a las cerezas frescas españolas.

**Artículo 2 Registro**

Los huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío que deseen exportar cerezas a China deben estar registrados por el MAPA y aprobados por la GACC y el MAPA. Los huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de

frío registrados se identificarán con un código de identificación único que garantizaría la trazabilidad del envío y la identificación completa del establecimiento en caso de incumplimiento. La información de registro consistirá en un código de identificación (código SIGPAC) en el caso de huertos; número de registro sanitario (código RGSEAA) en el caso de almacenes y un código de identificación, único y relacionado con el almacén asociado, en el caso de instalaciones de tratamiento de frío.

La vigencia del registro podrá durar más de 1 (un) año. Específicamente, y previo acuerdo entre el MAPA y la GACC, la lista de establecimientos registrados (huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío) tendría una validez de hasta 3 (tres) años, durante los cuales no se permitirá la incorporación adicional de huertos o almacenes. Una vez finalizado el período de validez de 3 años, el registro podría actualizarse con establecimientos adicionales.

El MAPA deberá proporcionar la lista de huertos, almacenes e instalaciones de tratamiento de frío registrados para la aprobación de la GACC antes del inicio de las exportaciones.

### **Artículo 3 Manejo de huertos**

Todos los huertos registrados para la exportación de cerezas a China deben aplicar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) u otros sistemas de manejo fitosanitario similares, e implementar un sistema de Gestión Integrado de Plagas (GIP), que incluya el monitoreo de plagas, controles químicos o biológicos y el manejo agrícola, etc. para evitar y minimizar en las cerezas la aparición de plagas cuarentenarias de interés para China.

Todos los huertos deberán llevar a cabo un monitoreo de plagas cuarentenarias de interés para China por parte de técnicos acreditados oficialmente, bajo la guía y supervisión del MAPA. Si se detectan las plagas cuarentenarias de interés para China, se adoptarán oportunamente las medidas de control correspondientes.

Los registros de monitoreo y control de plagas de todos los huertos deberán conservarse durante al menos dos (2) años y presentarse a la GACC bajo

petición. Los registros de monitoreo y control de plagas incluirán, al menos, información detallada, como la fecha de seguimiento, el nombre de la plaga detectada, las medidas de control adoptadas, la fecha de aplicación y el nombre de la sustancia activa y la concentración de los productos químicos utilizados.

Cuando las cerezas se transporten del huerto al almacén, deberán llevarse en camiones de caja cerrada o cubiertos con lona para evitar la infestación de plagas durante el trayecto.

El MAPA garantizará que los huertos registrados sean inspeccionados al menos 20 días antes de la recolección de la fruta, centrándose en si existen plagas cuarentenarias de interés para China, el seguimiento y control de las plagas y el mantenimiento de la sanidad en el campo. Si se detectan plagas cuarentenarias de interés para China, las muestras deberán enviarse al laboratorio oficial para su identificación, y deberán adoptarse inmediatamente medidas de control. Los huertos que no puedan cumplir los requisitos fitosanitarios serán suspendidos para dicha campaña de exportación.

#### **Artículo 4 Medidas de control para plagas cuarentenarias**

##### **1. *Ceratitis capitata* y *Rhagoletis cerasi***

Para *Ceratitis capitata*, los huertos se monitorearán semanalmente con atrayentes visuales y sexuales desde el cuajado hasta la cosecha. Las trampas Jackson o similares con atrayentes sexuales tales como Trimedlure como cebo, deben tener una densidad de una trampa por cada 20 hectáreas. En el caso de huertos que tengan una superficie menor a 20 ha (superficie < 20 ha) se instalará una trampa por huerto para que todos los huertos registrados tengan al menos 1 trampa.

Para *Rhagoletis cerasi*, los huertos se monitorearán con una trampa cromotrópica amarilla o una trampa Jackson (Delta) cebada con atrayente alimentario que se instalará cada 10 hectáreas. En el caso de huertos que tengan una superficie inferior a 10 ha (superficie < 10 ha) se instalará una trampa por huerto, de manera que todos los huertos registrados tengan al menos 1 trampa. Los conteos se realizarán dos veces por semana hasta el inicio del vuelo, contándose semanalmente a partir de ese momento. Las trampas cromotrópicas amarillas y las placas adhesivas (dependiendo del tipo de trampa) se

reemplazarán cada 2 semanas después de examinarlas en busca de *R. cerasi*, o cuando se ensucien o deterioren. Los atrayentes serán reemplazados de acuerdo con su etiqueta.

Las cerezas exportadas a China se someterán a un tratamiento de frío en origen o en tránsito bajo la supervisión del MAPA. El tratamiento de frío se realizará de acuerdo con los Procedimientos Operativos para el Tratamiento de Frío en Origen (Anexo 2) o de los Procedimientos Operativos para el Tratamiento de Frío en Tránsito (Anexo 3). El tratamiento de frío requerido será uno de los siguientes:

| Temperatura de la pulpa de la fruta | Duración      |
|-------------------------------------|---------------|
| 0,5°C o inferior                    | 15 días       |
| 1°C o inferior                      | 16 días o más |
| 2,1°C o inferior                    | 21 días o más |

## **2. Hongos, bacterias, virus**

Las cerezas exportadas a China procederán de los Sitios de Producción Libres de Plagas (SPLP) de *Monilinia fructicola*, *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*, *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*, *Plum pox virus* y *Prunus necrotic ringspot virus*, o de huertos sujetos a un enfoque de sistemas para el control de estas plagas.

### **(1) Sitios de producción libres de plagas**

El MAPA establecerá y mantendrá los SPLP de conformidad con los requisitos pertinentes de la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias N° 10 (NIMF 10). El programa de establecimiento y el plan de emergencia del SPLP serán aprobados por la GACC antes de su implementación por el MAPA. Si se detectan las plagas mencionadas en el SPLP, se suspenderá inmediatamente el estatus del correspondiente SPLP. El MAPA informará a la GACC en un plazo de 48 horas y aplicará inmediatamente el plan de emergencia. Una vez erradicada la epidemia por el MAPA y aprobada dicha acción por la GACC, se restablecerá el SPLP.

### **(2) Enfoque de sistemas**

- a. En los huertos que exportan a China es necesario monitorear los síntomas de estos patógenos cada dos semanas durante el crecimiento hasta la cosecha. Una vez detectados los patógenos, es necesario identificarlos.
- b. En caso de síntomas de chancros en los huertos, podar las ramas susceptibles y sacarlas del campo para su destrucción, y utilizar rápidamente fungicidas para la prevención y el control.
- c. Elegir materiales de propagación libres de Plum pox virus y Prunus necrotic ringspot virus o eliminar los materiales vegetales infectados.
- d. Una vez detectado cualquier agente patógeno, se aplicarán medidas de control químico o se retirará el huerto en cuestión del programa de exportación durante el resto del año.
- e. En el momento de la cosecha, comprobar los síntomas de la fruta y destruir cualquier fruto que se encuentre infectado con los patógenos mencionados.
- f. Cuando sea apropiado, se pueden añadir fungicidas durante el proceso de limpieza y procesado.

### **3. Otras plagas cuarentenarias**

En cuanto a las demás plagas cuarentenarias de interés para China, los huertos que exporten a China serán monitoreados cada dos semanas durante el crecimiento hasta la cosecha, centrándose en comprobar si hay plagas objetivo en ramas, tallos, hojas, pedúnculos y frutos, y tomando medidas oportunas de control químico, biológico o físico de acuerdo con el nivel umbral de las plagas.

### **Artículo 5 Procesado y empaquetado**

El procesado, empaquetado, almacenamiento y transporte de cerezas destinadas a la exportación a China se llevará a cabo bajo la supervisión del MAPA. El MAPA se asegurará de que solo las cerezas procedentes de los huertos registrados puedan entrar en el almacén de confección para su selección y procesado.

Los almacenes de confección deben presentar buenas condiciones sanitarias. Antes de procesar las cerezas a exportar a China, es necesario asegurarse de que la zona y el equipo de procesado estén limpios y desinfectados y de que se hayan limpiado a tiempo las frutas con enfermedad y los residuos eliminados en el proceso anterior. La zona de envasado, almacenamiento y carga contará

con medidas para evitar la reinfección de plagas vivas, tales como la instalación de cortinas de goma o mallas contra insectos, etc.

Durante el proceso de envasado, las cerezas a exportar a China serán lavadas, seleccionadas y clasificadas, y se eliminarán los frutos defectuosos para evitar la inclusión de insectos, ácaros, frutos podridos, hojas, ramas, raíces o restos de suelo con las frutas. En caso necesario, las cerezas se desinfectarán con fungicidas poscosecha.

Los materiales de empaquetado estarán limpios, higiénicos, sin usar y cumplirán con los requisitos sanitarios y fitosanitarios de China. Si la caja de empaquetado tiene orificios de aireación, estará protegida por una malla (diámetro máximo de orificio de 1,6 mm) u otros materiales que sean capaces de prevenir la reinfestación para cubrir los orificios de aireación de cada caja de empaquetado o del palé completo. Si se utilizan materiales de embalaje de madera deben cumplir con la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias 15 (NIMF 15).

Las cerezas envasadas deberán almacenarse inmediatamente en la cámara frigorífica y guardarse por separado. No deberán almacenarse junto con frutas a exportar a otros mercados o variedades para evitar una infestación secundaria por plagas.

Cada caja debe estar etiquetada en inglés con el nombre científico de la fruta, el país exportador, el lugar de producción, el número de registro del huerto (código SIGPAC), el número de registro del almacén de confección (código RGSEAA). El siguiente texto en inglés o chino aparecerá en cada caja y en cada palé: “Exported to the People’s Republic of China” (输往中华人民共和国).

Las cerezas empaquetadas se almacenarán por separado en un almacén refrigerado y se preenfriarán en él hasta que la temperatura de la pulpa alcance los 4°C o menos antes de cargarlas en el contenedor.

En caso de transporte marítimo, antes de la carga, se verificará la limpieza de los contenedores en los que se carguen las cerezas para su exportación a China,

sin presencia de plagas de cuarentena preocupantes para China, ni ramas, hojas ni suelo.

En el caso de los envíos aéreos, los palés serán cubiertos con material a prueba de insectos.

Los almacenes registrados establecerán un sistema de trazabilidad para garantizar que las cerezas que se exporten a China puedan rastrearse hasta los huertos registrados, incluido el registro de la fecha de procesamiento y envasado, el nombre o número de registro del huerto de origen, la cantidad de cerezas, la fecha de exportación, la cantidad de exportación, el país de destino, el número de contenedor, el número de precinto y otra información. Todos los registros se conservarán durante al menos dos años.

#### **Artículo 6. Inspección previa a la exportación y cuarentena**

El MAPA llevará a cabo una inspección previa a la exportación de las cerezas con destino a China para garantizar que estén libres de plagas cuarentenarias de interés para China.

Durante los dos primeros años desde el inicio del comercio, el tamaño de la muestra tomada de cada lote de cerezas para inspección fitosanitaria por parte del MAPA será del 2%. Si en ese periodo de dos años no se detectasen problemas cuarentenarios, el tamaño de la muestra puede reducirse al 1%.

Si se encontrara algún organismo vivo de plagas cuarentenarias de interés para China o de plagas que no puedan identificarse a nivel de especie o de las que no puede determinarse el estatus cuarentenario, el lote de cerezas no se exportará a China. El MAPA investigará la causa y tomará medidas preventivas para su mejora. Al mismo tiempo, se conservará el registro de detección y se entregará a petición de la GACC. Si el envío procede del SPLP correspondiente, el MAPA suspenderá el estatus del SPLP correspondiente e informará inmediatamente a la GACC. Una vez erradicada la epidemia por el MAPA y aprobada dicha acción por la GACC, se restablecerá el SPLP.

Para los envíos de cereza que pasen la inspección previa a la exportación, el MAPA emitirá un certificado fitosanitario, indicando el número de registro de

los huertos y de los almacenes. En la declaración adicional deberá indicarse: “This consignment complies with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Cherries from Spain to China, and is free from quarantine pests of concern to China”.

El certificado fitosanitario de los envíos que reciban tratamiento de frío en origen deberá indicar la temperatura y la duración del mismo y el nombre o número de registro de la instalación de tratamiento de frío.

Para los envíos que sean sometidos a tratamiento de frío en tránsito, se incluirá en el certificado fitosanitario la mención “Cold treatment in transit”, junto con la temperatura y la duración del tratamiento y los números de contenedor y de precinto.

El MAPA entregará copias del Certificado Fitosanitario a la GACC para su registro y referencia antes de iniciar cualquier comercio para su confirmación y archivo.

### **Artículo 7 Inspección y cuarentena a la entrada**

Los puertos de entrada chinos para las cerezas españolas son todos los puertos autorizados por la GACC para la entrada de fruta.

A la llegada de las cerezas al puerto de entrada, la Aduana de China examinará la documentación pertinente y los registros de identificación y completará el proceso de inspección y cuarentena.

No se permitirá la entrada de envíos de cereza procedentes de huertos, almacenes o instalaciones de tratamiento de frío no registrados.

En los casos en que el tratamiento de frío en tránsito no se haya completado con éxito, el envío de cerezas será devuelto, destruido o sometido a tratamiento de frío en el puerto de entrada (si se confirma que es un contenedor refrigerado, aún puede hacerse en él).

Si se encuentra alguna forma viva de *C. capitata* o de *R. cerasi* en un envío de cerezas, éste deberá ser devuelto o destruido. La GACC notificará

inmediatamente al MAPA las infracciones y las medidas adoptadas, de acuerdo con la NIMF 13 *Directrices para la notificación del incumplimiento y acción de emergencia*. Una vez recibida la notificación de la plaga, el MAPA suspenderá la exportación de cerezas a China desde los almacenes y/o instalaciones de tratamiento de frío correspondientes o incluso suspenderá la campaña, dependiendo de la gravedad del incumplimiento en algunos casos. El MAPA investigará la causa y tomará medidas para evitar que se repitan estas situaciones. En base al resultado de la evaluación de las medidas de mejora adoptadas por el MAPA, la GACC decidirá si levanta o no la suspensión.

Si se detecta algún organismo vivo de las plagas cuarentenarias enumeradas en el Anexo 1 u otras recientemente notificadas en España, o si se detecta suelo o restos vegetales, el envío será devuelto, destruido o tratado.

Si se encuentra alguna no conformidad con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China, el envío será devuelto o destruido.

Si se detecta el incumplimiento anterior, la GACC lo notificará de inmediato al MAPA para que suspenda la importación de cerezas de los correspondientes huertos, almacenes o instalaciones de tratamiento de frío, según corresponda. Si el envío procediera del correspondiente SPLP, se suspenderá la condición de SPLP. El MAPA deberá averiguar la causa del incumplimiento y tomar las medidas correctivas para evitar que vuelva a ocurrir una situación similar. La GACC decidirá si levanta o no la suspensión en función del resultado de las medidas correctivas adoptadas por el MAPA.

### **Artículo 8 Revisión de cumplimiento**

Antes del inicio del comercio, la GACC, con la asistencia del MAPA, enviará expertos en cuarentena vegetal para realizar una inspección *in situ* o una video inspección en remoto en las áreas productoras de cereza españolas, para garantizar su cumplimiento con los requisitos establecidos en este Protocolo.

El coste derivado de las inspecciones *in situ* correrá a cargo de España, y España será responsable del envío de las invitaciones, ayudar a organizar las inspecciones y acompañar dichas inspecciones.

## **Artículo 9 Revisión retrospectiva**

Basándose en las dinámicas de aparición de plagas de cereza en España y las interceptaciones en los puertos de entrada, la GACC realizará un análisis de riesgo de plagas adicional y consultará con el MAPA para ajustar la lista de plagas de interés cuarentenario para China y las medidas fitosanitarias correspondientes. Si fuera necesario, la GACC podrá realizar revisiones retrospectivas de la implementación de este Protocolo, incluida la realización de una evaluación por parte de expertos chinos, ya sea *in situ* en España o en remoto, previo acuerdo de ambas partes. El coste de las inspecciones realizadas *in situ* correrá a cargo de España, y España será la responsable de enviar las invitaciones, ayudar a organizar las inspecciones y acompañar dichas inspecciones.

## **Artículo 10 Modificaciones, entrada en vigor y finalización**

Los términos del acuerdo pueden modificarse una vez que las partes hayan llegado a un acuerdo por escrito. Si cualquiera de las partes desea dar por finalizado el Protocolo, deberá notificarlo por escrito a la otra parte al menos seis meses antes de la fecha de finalización propuesta.

Este Protocolo tendrá una vigencia de tres años a partir de la fecha de su firma. Si ninguna de las partes solicita su modificación o finalización dentro de los seis meses anteriores a su vencimiento, su vigencia será renovada automáticamente por períodos de tres años consecutivos adicionales.

Ambas partes acuerdan que este Protocolo no violará ni afectará a la implementación de las leyes y reglamentos de ninguno de los países. Cualquier diferencia que surja de la interpretación o implementación de este Protocolo se resolverá mediante consulta y negociación entre ambas partes.

Este Protocolo fue firmado por duplicado en \_\_\_\_\_, el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, en chino, español e inglés. Todos los textos son igualmente auténticos. En caso de diferencias en su interpretación, prevalecerá el texto en inglés.

**En representación de la  
Administración General de  
Aduanas de la República Popular  
China**

**En representación del  
Ministerio de Agricultura,  
Pesca y Alimentación del  
Reino de España**

## **Anexo 1**

### **Lista de Plagas de Cuarentena de Interés para China**

1. *Archips rosana*
2. *Cacoecimorpha pronubana*
3. *Ceratitis capitata*
4. *Epidiaspis leperii*
5. *Myzus cerasi*
6. *Pseudococcus viburni*
7. *Rhagoletis cerasi*
8. *Monilinia fructicola*
9. *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*
10. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*
11. Plum pox virus
12. Prunus necrotic ringspot virus

### **Procedimientos Operativos para el Tratamiento de Frío en Origen**

#### **1. Tipo de Instalaciones de Tratamiento de frío**

- 1.1 El tratamiento de frío en origen se debe realizar en cámaras frigoríficas autorizadas por el MAPA y que estén incluidas en el registro de establecimientos de la GACC (huertos, almacenes e instalaciones de frío) autorizados para exportar cereza a China.
- 1.2 El MAPA se asegurará de que las cámaras frigoríficas usadas por los exportadores cumplan con la normativa correspondiente y dispongan de equipos de refrigeración capaces de alcanzar y mantener la temperatura requerida de la fruta.
- 1.3 El MAPA conservará los documentos de aprobación de las cámaras frigoríficas aptas para el tratamiento de frío en origen de frutos exportados a China. Esta documentación debe contener al menos lo siguiente:
  - a. Ubicación de la instalación y plano de construcción, incluida la información de contacto del propietario y del manipulador;
  - b. Tamaño y capacidad de la instalación;
  - c. Tipo de aislamiento de paredes, pisos y techos;
  - d. Marca, tipo, modelo y capacidad del compresor de refrigeración, evaporador y sistema de ventilación;
  - e. Rango de temperatura del equipo, control de circulación de descongelación, documentos de información específica y especificaciones de los componentes de los registradores de temperatura.
- 1.4 Las instalaciones de tratamiento de frío para exportar cerezas a China deben estar registradas por MAPA y aprobadas tanto por MAPA como por la GACC. Antes del inicio de cada campaña de exportación de cereza, el MAPA entregará a la GACC la lista de instalaciones de tratamiento de frío registradas que están autorizadas para realizar el tratamiento de frío previo al envío de cerezas que se exportarán a China.

#### **2. Tipo de registradores**

El MAPA debe asegurarse que la combinación de sensores y registradores de temperatura sean las siguientes:

- a. Los sensores deben ser precisos a  $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ , en el rango de  $-3,0^{\circ}\text{C}$  a  $+3,0^{\circ}\text{C}$ .

- b. El número requerido de sensores debe ser ajustable.
- c. Los registradores deben ser capaces de registrar y almacenar datos durante el tratamiento hasta que el MAPA lo verifique.
- d. Su capacidad debe permitir registrar la temperatura de todos los sensores al menos cada hora con la misma precisión que se requiere de los sensores.
- e. Se requiere la capacidad de impresión para producir una copia impresa que identifique el sensor, el tiempo y la temperatura, y que especifique los números de identificación del registrador y del contenedor.

### **3. Calibración de sensores**

La calibración se realizará con una mezcla de agua helada triturada y agua destilada utilizando un termómetro certificado y aprobado por el MAPA.

- a. Cualquier sensor que registre una temperatura inferior a  $-0,3^{\circ}\text{C}$  o superior a  $0,3^{\circ}\text{C}$  para un inicio de  $0^{\circ}\text{C}$  debe reemplazarse por otro sensor que cumpla con este criterio.
- b. El MAPA debe verificar la calibración de los sensores de fruta al finalizar el tratamiento utilizando el método anterior.

### **4. Colocación de sensores**

- 4.1 Los frutos colocados en la bandeja deben pre enfriarse y trasladarse a la cámara de tratamiento de frío bajo la supervisión del MAPA. También pueden ser pre enfriados por los propios exportadores.
- 4.2 Se deben usar al menos dos sensores para medir la temperatura dentro de la cámara, separados en los puntos de entrada y salida de aire. Los siguientes tres sensores son el número mínimo para medir la temperatura de la fruta:
  - a. Uno en el centro de los frutos cargados en el centro de la cámara de tratamiento de frío;
  - b. Uno en una esquina de la capa superior de los frutos cargados en el centro de la cámara de tratamiento de frío;
  - c. Uno cerca del retorno de aire en la porción intermedia de los frutos cargados.
- 4.3 Los sensores deben colocarse, y los registradores deben estar conectados bajo la supervisión y dirección del MAPA.
- 4.4 Los registradores se pueden colocar en cualquier momento, pero el inicio del tratamiento sólo se medirá desde el momento en que todos los sensores de la fruta alcancen la temperatura de tratamiento especificada.
- 4.5 Cuando se usa el número mínimo de sensores, si alguno de ellos está fuera

del rango de validez durante cuatro horas consecutivas, el tratamiento se considerará inválido y deberá repetirse.

## **5. Verificación de los resultados del tratamiento**

Cuando los registros de los sensores de fruta muestren el cumplimiento de los parámetros con los requisitos, el MAPA podrá autorizar la finalización del tratamiento, y calibrar los sensores. Si el resultado de la calibración de sensores ha sido aprobado de conformidad con la “Sección 3”, el tratamiento se considerará completado con éxito.

## **6. Confirmación de los resultados del tratamiento**

6.1 El MAPA deberá mantener el registro de la calibración de sensores al finalizar el tratamiento y enviarlo a la GACC para su auditoría.

6.2 Cualquier lectura de calibración de los sensores al finalizar el tratamiento superior a la de la colocación requiere su ajuste de registro de lectura. Si la lectura del registro ajustado mostrara que no cumple con los requisitos del tratamiento, el tratamiento se considerará inválido. El MAPA y el exportador decidirán conjuntamente si se aplica un nuevo tratamiento a este envío de frutos.

6.3 Los registros de temperatura impresos deben contener estadísticas que se ajusten al parámetro de tratamiento como prueba de la finalización del tratamiento.

6.4 El MAPA debe avalar los registros de temperatura de tratamiento de frío mencionados tras confirmar que el tratamiento se ha realizado correctamente y presentarlo a la GACC para su auditoría.

6.5 Para los tratamientos que no cumplan con los requisitos, los registradores pueden volver a conectarse para el tratamiento en curso si se cumple alguna de las siguientes condiciones:

- a. El MAPA confirma que el tratamiento cumple con los requisitos establecidos en la Sección 6.3 o
- b. El tiempo de finalización y el reinicio es de menos de 24 horas.

En ambos casos, los datos pueden continuar siendo registrados al reconectar los registradores.

## **7. Carga del contenedor**

7.1 Los contenedores deben ser inspeccionados por el MAPA para asegurar que estén libres de plagas cuarentenarias y que su entrada esté cubierta para evitar la entrada de insectos.

7.2 Los frutos se cargarán en los contenedores, protegidos con material de

embalaje a prueba de insectos, o alternativamente, la salida de la cámara y la entrada del contenedor deben estar protegidas con materiales a prueba de insectos.

## **8. Precintado de contenedores**

8.1 El contenedor cargado con los frutos debe ser precintado con un precinto numerado, y el número del precinto debe indicarse en el Certificado Fitosanitario.

8.2 El precinto solo puede ser retirado por la aduana de China en el puerto de entrada en destino.

## **9. Almacenamiento de fruta no cargada inmediatamente**

Si no se cargan inmediatamente, los frutos tratados pueden almacenarse temporalmente bajo la supervisión del MAPA.

9.1 Si los frutos se almacenan en la cámara de tratamiento de frío, la puerta de la cámara de tratamiento de frío debe estar cerrada.

9.2 Si los frutos van a ser trasladados a otra cámara para su almacenamiento, dicho movimiento deberá ser aprobado por el MAPA, y no se almacenarán otros frutos en la misma cámara; y

9.3 En caso de transporte aéreo, se cargarán como se especifica en la “Sección 7” bajo la supervisión del MAPA.

## **10. Certificado Fitosanitario**

10.1 En el Certificado Fitosanitario se debe indicar la temperatura y duración del tratamiento de frío en origen, así como el nombre o número de registro de la instalación de tratamiento de frío.

10.2 El Certificado Fitosanitario, el informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío avalado por el MAPA) y el registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta deben entregarse en la Aduana de China a la llegada de la fruta a China.

## **Anexo 3**

### **Procedimientos Operativos para el Tratamiento de Frío en Tránsito**

#### **1. Tipo de contenedor**

Los contenedores deben ser contenedores de tránsito autorrefrigerados (enfriamiento general) y deben estar equipados con equipos de refrigeración capaces de alcanzar y mantener la temperatura requerida.

#### **2. Tipo de registrador**

El MAPA debe asegurarse que la combinación de sensores y registradores de temperatura sean las siguientes:

- 2.1 Los sensores deben tener una precisión de  $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ , en el rango de  $-3,0^{\circ}\text{C}$  a  $+3,0^{\circ}\text{C}$ .
- 2.2 El número de sensores colocados debe ser suficiente.
- 2.3 Los registradores deben ser capaces de registrar y almacenar los datos del proceso de tratamiento.
- 2.4 Las lecturas de temperatura de todos los sensores deben registrarse al menos cada hora cumpliendo los mismos parámetros de precisión que se requieren para los sensores.
- 2.5 Los registros de temperatura impresos deben coincidir con el tiempo y temperatura registrados para cada sensor y deben mostrar los números de identificación del registrador y del contenedor.

#### **3. Calibración de sensores**

- 3.1 La calibración debe realizarse con un termómetro estándar aprobado por MAPA en una mezcla de hielo triturado y agua destilada.
- 3.2 Cualquier sensor cuya lectura esté fuera del rango de  $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$  debe ser reemplazado.
- 3.3 Se debe emitir un Registro de calibración del sensor de temperatura de fruta para cada contenedor, firmado y sellado por MAPA, y el documento original se adjuntará al Certificado Fitosanitario a la salida.
- 3.4 A la llegada de los frutos al puerto de entrada, la Aduana de China inspeccionará la calibración del sensor de temperatura de la fruta.

#### **4. Colocación de sensores**

- 4.1 La fruta envasada se cargará en el contenedor de tránsito bajo la supervisión del MAPA, dispuestos de manera que garantice el flujo uniforme de aire uniforme bajo y alrededor de palés y cajas.

- 4.2 Se deben colocar al menos tres sondas de temperatura de fruta y dos de temperatura de aire en cada contenedor en los siguientes puntos específicos:
- a. El sensor de temperatura de fruta N° 1 debe colocarse en el centro de la capa superior de la primera fila de frutos cargados en el contenedor.
  - b. El sensor de temperatura de fruta N° 2 debe colocarse en el centro a 1,5 m (en contenedores de 40 pies) o 1 m (en contenedores de 20 pies) desde la puerta del contenedor, a media altura de los frutos cargados.
  - c. El sensor de temperatura de fruta N° 3 debe colocarse en los frutos adyacentes a la pared izquierda, a 1,5 m (en contenedores de 40 pies) o 1 m (en contenedores de 20 pies) desde la puerta del contenedor, también media altura de los frutos cargados.
  - d. Los dos sensores de temperatura del aire (ambiente) deben ubicarse en la salida de aire del contenedor y en los puntos de retorno.
- 4.3 Todos los sensores deben colocarse bajo la supervisión y guía del MAPA.
- 4.4 Los frutos deben pre-enfriarse en una cámara de refrigeración hasta que la temperatura alcance 4°C antes de cargar el contenedor.

## **5. Precintado del contenedor**

- 5.1 El contenedor cargado con frutos deberá ser precintado con un precinto numerado.
- 5.2 El precinto sólo puede ser retirado por la aduana de China en el puerto de entrada en destino.

## **6. Verificación del resultado del tratamiento**

- 6.1 Los sensores deben calibrarse antes de transferir los frutos fuera del contenedor.
- 6.2 Si los registros del sensor de temperatura de la fruta muestran parámetros que cumplen con los requisitos del indicador técnico, y la calibración y ubicación de los sensores han sido aprobadas de conformidad con la Sección 3 y la Sección 4, el tratamiento se considerará válido.

## **7. Registro de Temperatura y Confirmación del tratamiento**

- 7.1 El tratamiento de frío en tránsito podrá iniciarse antes de la salida de los frutos de puerto español y finalizar antes o después de la llegada al primer puerto de entrada chino.
- 7.2 El registro puede comenzar en cualquier momento, pero el inicio del tratamiento solo se medirá desde el momento en que todos los sensores de temperatura de la fruta alcancen la temperatura de tratamiento especificada.
- 7.3 El registro de temperatura del tratamiento de frío descargado por la empresa

de transporte se entregará a la Aduana de China. Si el tratamiento de frío se ha completado antes de que el buque llegue al puerto de entrada, el registro de temperatura del tratamiento de frío descargado a bordo puede transmitirse a la aduana de China en tránsito.

- 7.4 La Aduana de China verificará que el registro de tratamiento de frío cumpla con los requisitos de tratamiento pertinentes y determinará si el tratamiento de frío es efectivo de acuerdo con los resultados de calibración de los sensores.

## **8. Certificado Fitosanitario**

- 8.1 En el Certificado Fitosanitario se debe indicar la temperatura y duración del tratamiento de frío, así como el número de contenedor, número de precinto y “Cold treatment in transit”.
- 8.2 El Certificado Fitosanitario, el informe de tratamiento de frío (adjuntando el registro de temperatura de tratamiento de frío) y el registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta deben entregarse en la Aduana de China a la llegada de la fruta a China.

Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal  
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

## *Campaña de exportación de cerezas con destino a China*

### **Anexo nº 2**

### **Breve descripción de las plagas de importancia que China ha identificado en este protocolo**

## Anexo nº2: Breve descripción de las plagas de importancia que China ha identificado para este protocolo

A continuación, se adjunta una breve descripción de las plagas de importancia que China considera un riesgo con la exportación de cerezas procedentes de España y para la que, por tanto, exige determinados requisitos. La información se ha extraído de diferentes fuentes nacionales e internacionales.

### Índice

|        |                                                                                        |    |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.     | INSECTOS .....                                                                         | 1  |
| 1.1.   | ORDEN DIPTERA .....                                                                    | 1  |
| 1.1.1. | FAMILIA TEPHRITIDAE .....                                                              | 1  |
| I.     | <i>Ceratitis capitata</i> (Wiedemann).....                                             | 1  |
| II.    | <i>Rhagoletis cerasi</i> Linnaeus .....                                                | 2  |
| 1.2.   | ORDEN HEMIPTERA .....                                                                  | 3  |
| 1.2.1. | FAMILIA APHIDIDAE .....                                                                | 3  |
| III.   | <i>Myzus cerasi</i> (Fabricius) .....                                                  | 3  |
| 1.2.2. | FAMILIA DIASPIDIDAE .....                                                              | 4  |
| IV.    | <i>Epidiaspis leperii</i> (Signoret) .....                                             | 4  |
| 1.2.3. | FAMILIA PSEUDOCOCCIDAE .....                                                           | 5  |
| V.     | <i>Pseudococcus viburni</i> (Signoret) .....                                           | 5  |
| 1.3.   | ORDEN LEPIDOPTERA.....                                                                 | 7  |
| 1.3.1. | FAMILIA TORTRICIDAE.....                                                               | 7  |
| VI.    | <i>Archips rosana</i> (Linnaeus) .....                                                 | 7  |
| VII.   | <i>Cacoecimorpha pronubana</i> (Hübner) .....                                          | 8  |
| 2.     | HONGOS .....                                                                           | 10 |
| 2.1.   | PHYLUM ASCOMYCOTA .....                                                                | 10 |
| 2.1.1. | ORDEN HELIOTALES.....                                                                  | 10 |
| VIII.  | <i>Monilinia fructicola</i> (G. Winter) Honey .....                                    | 10 |
| 3.     | BACTERIAS .....                                                                        | 11 |
| IX.    | <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>morsprunorum</i> (Wormald) Young, Dye & Wilkie..... | 11 |
| X.     | <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>syringae</i> van Hall .....                         | 12 |
| 4.     | VIRUS .....                                                                            | 14 |
| XI.    | Plum pox virus.....                                                                    | 14 |
| XII.   | Prunus necrotic ringspot virus .....                                                   | 15 |

## 1. INSECTOS

### 1.1. ORDEN DIPTERA

#### 1.1.1. FAMILIA TEPHRITIDAE

##### I. *Ceratitis capitata* (Wiedemann)

- Aunque *C. capitata* no se ha reportado como plaga del cerezo y del guindo en España, el productor debe ser capaz de identificarla dado que es una plaga de importancia para China.
- El **huevo** es de forma ovoide, de color blanco perlino recién puesto, para amarillear poco después. Su tamaño medio es de 1 mm x 0,20 mm.
- La **larva** es blanquecina, alargada, sin patas, afilada en la parte anterior y truncada posteriormente. Después de efectuar dos mudas, alcanza su completo desarrollo presentando un color blanco ocráceo o amarillo con manchas crema, anaranjadas o rojizas, debidas a la presencia de alimentos en su interior. Su tamaño es aproximadamente de 9 mm x 2 mm.
- La **pupa** tiene forma de pequeño tonel de color castaño. Cuando el adulto emerge, el pupario se abre transversalmente, a modo de casquete, por uno de los extremos.
- El **adulto** es algo más pequeño que la mosca doméstica. Presenta cabeza oscura, el tórax negro y amarillo y el abdomen amarillo anaranjado.
- La **hembra** tiene un oviscapto prominente.
- Los **machos** de *C. capitata* se caracterizan y distinguen de las otras especies de tefrítidos por presentar un apéndice frontal que termina en una paleta romboide o espátula de color negro.
- El **escutelo** tiene tres manchas oscuras unidas formando una única mancha.



Fases de desarrollo de *C. capitata* (huevo, tres estadios de larvas, pupa (con diferenciación de hembras y machos) y adulto. (Autores: Valencia Fruits<sup>1</sup>)

## **II. *Rhagoletis cerasi* Linnaeus**

- Es el único díptero tefrítido presente en España como plaga del cerezo y del guindo (no se considera plaga de ningún otro frutal de hueso en España). La diferenciación del adulto de esta especie no plantea ninguna dificultad, una vez es capturado.
- Los **adultos** miden entre 3 y 5 mm. Son claramente identificables por la mancha “en v” del extremo de sus alas, y el color amarillo del final del tórax. Emergen de forma escalonada entre finales de abril y julio. Tiene sólo una generación al año.



*Adulto (izquierda) de R. cerasi y diferencia de macho (imagen derecha en su parte izquierda) y hembra (imagen derecha en su parte derecha). (Autor: Mérida JR<sup>2</sup>)*

- La **hembra** deposita el **huevo** bajo la piel del fruto, generalmente uno por cereza. De este modo, la hembra adulta causa daño al depositar sus huevos en el interior de los frutos. El daño que produce es fácilmente identificable en cerezo. Es frecuente que las primeras picaduras se localicen en la cara más soleada del árbol para después afectar al resto del mismo. La cereza afectada manifiesta una consistencia blanda, debido a la destrucción de la pulpa.
- La **larva** realiza inicialmente una estrechísima galería paralela a la puesta, para introducirse luego en la pulpa buscando la zona del hueso. Las galerías son difíciles de detectar en sus primeros estadios (L1-L2) porque la larva (translúcida) se confunde con la pulpa. Las identificaciones de los primeros estadios de desarrollo son muy difíciles de detectar, incluso con lupa binocular y 25 aumentos.



*Fruto afectado con detalle de la larva de R. cerasi (izquierda) (autor: Mérida JR<sup>2</sup>) y orificio de salida y detalle de la larva de R. cerasi (derecha). (Autor: Etxebarrieta JK<sup>2</sup>)*

- Cuando finaliza la fase larvaria (3 estadios), sale del fruto realizando un orificio que delata su presencia. **Pupa** en el suelo, donde se entierra ligeramente, permaneciendo allí hasta la campaña siguiente, aunque un pequeño porcentaje puede tardar 1 o 2 años más en emerger.
- Se puede producir **podredumbre** por la presencia de hongos en las heridas y galerías ocasionadas por la larva de la mosca.

## **1.2. ORDEN HEMIPTERA**

### **1.2.1. FAMILIA APHIDIDAE**

#### **III. *Myzus cerasi* (Fabricius)**

- Pulgón que ataca **especialmente al cerezo y al guindo**.
- **Adulto** de cuerpo globoso y pequeño (1-3 mm).



*Adulto y ninfas de M. cerasi (izquierda). (Autor: Mérida JR<sup>2</sup>).  
Colonia de pulgones (derecha). (Autora: García MT<sup>2</sup>)*

- De color marrón oscuro, negro brillante, según su estado de desarrollo.
- Las formas ápteras tienen el tórax y el abdomen unidos. Las aladas muestran grandes alas que en reposo se colocan sobre el abdomen.
- Pasan el invierno en forma de **huevo**. Las puestas se depositan de manera habitual en la base de las yemas.



*Puesta de M. cerasi. (Autor: Mérida JR<sup>2</sup>).*

- Sus picaduras provocan la **deformación** y **enrollamiento** de las **hojas** y de **brote**s tiernos.
- Forman **colonias** en el **envés** de las hojas.
- Expulsan el exceso de carbohidratos en forma de melaza, que mancha la vegetación. A veces la fruta también se puede ver afectada, ocasionando su depreciación.



Arriba: Daños en brotes causados por *M. cerasi*. (Autor/a (izquierda): Mérida JR<sup>2</sup>);  
(derecha): García MT<sup>2</sup>)  
Abajo: daños en fruto. (Autora: García MT<sup>2</sup>)

## **1.2.2. FAMILIA DIASPIDIDAE**

### **IV. *Epidiaspis leperii* (Signoret)**

- Aunque es una plaga reportada en el cultivo de *Prunus* en otros países, no se considera plaga del cerezo y del guindo en España y no se realiza por ello un seguimiento específico en la gestión integrada de plagas. No obstante, el productor debe ser capaz de identificarla dado que es una plaga de importancia para China.
- **Adulto:** la **hembra** de cuerpo rosado está escondida bajo una escama circular que mide de 1,4 a 1,8 mm y es de color gris blanquecino o blanco amarillento, con un color negro rojizo en el centro; el **macho** sin alas presenta una escama blanca, pequeña y alargada.



Colonia en tronco (izquierda) y detalle de escama (derecha) de *Epidiaspis leperii*. (Autor: Coutin R<sup>3</sup>)

- Las infestaciones tienen lugar en la corteza de las ramillas y ramas de los árboles huéspedes. Los huevos, hasta 40 por hembra, son depositados desde finales de mayo en adelante, generalmente muy cerca y debajo de las escamas maternas viejas. El estado adulto se alcanza a finales de julio principios de agosto. Hay una generación anual, con hembras fecundadas hibernando.
- En algunos hospedantes, las ramillas y ramas infestadas se deforman; también pueden quebrarse e inmediatamente desprenderse por los puntos de ataque. El crecimiento de ramillas infestadas también se ve interrumpido y se reduce la producción de fruta. En otros, se observa un exudado de goma del tejido dañado. La plaga no está asociada a fruto.

**NOTA:** Las fotos que aquí se muestran de esta plaga están tomadas de otros cultivos y países. En España, *E. leperii* nunca ha sido reportada como plaga del cerezo y del guindo.

### 1.2.3. FAMILIA PSEUDOCOCCIDAE

#### V. *Pseudococcus viburni* (Signoret)

- Aunque es una plaga reportada en el cultivo de *Prunus* en otros países, no se considera plaga del cerezo y del guindo en España y no se realiza por ello un seguimiento específico en la gestión integrada de plagas. No obstante, el productor debe ser capaz de identificarla dado que es una plaga de importancia para China.
- Esta cochinilla **polífaga** produce tantos daños directos como indirectos. Los primeros son debidos a las **manchas cloróticas en los frutos** al alimentarse de estos, sobre todo cuando hay frutos en contacto. Los indirectos se observan como consecuencia de la acumulación de melaza y por la posterior fijación de hongos de la negrilla o fumagina que cubre frutos, hojas y ramas, depreciando la comercialización de los frutos y disminuyendo la capacidad fotosintética de las hojas.
- *P. viburni* presenta un acusado **dimorfismo sexual y tres generaciones anuales solapadas**, lo que origina la presencia simultánea de adultos y juveniles y poblaciones variables entre primavera y otoño.

- La hembra realiza la **puesta** en ovisacos que contienen hasta 100 huevos.
- Las **ninfas** pasan por tres estadios de desarrollo, en el que se diferencian los géneros.
- Los **adultos machos** son pequeños, alados, con venación simple, y presentan el segundo par de alas transformadas. Los adultos machos no se alimentan y viven unos pocos días, tiempo suficiente para fecundar a las hembras.
- Las **hembras adultas** tienen el cuerpo blando de color blanco rosado y aproximadamente de 4,5 mm, ápteras, de forma ovoide y se encuentran recubiertas por una capa cerosa blanca pulverulenta. Poseen 17 pares de filamentos laterales cortos bien definidos y dos filamentos caudales, cuya longitud puede ser igual o menor a la mitad del cuerpo.



*Hembra adulta (izquierda) y hembras y ovisacos (derecha) de P. viburni. (Autor: Vilajeliu M<sup>4</sup>)*

- La **presencia de hormigas** que son atraídas por la secreción de la melaza sirve como detección precoz de la plaga en los hospedantes infestados.



*Relación de hormiga y hembra adulta de P. viburni. (Autores: Ripa et al.<sup>5</sup>)*

| Nº líneas dorsales | Ovisaco      | Relación penúltimo par filamentos/cuerpo | Relación último par filamentos/cuerpo | Círculo ventral |
|--------------------|--------------|------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|
| 0                  | Cubre cuerpo | 1/4                                      | $\leq 1/2$                            | Presente        |

**NOTA:** Las fotos que aquí se muestran de adultos están tomadas de otros cultivos. En España, *P. viburni* nunca ha sido reportada como plaga de *Prunus*.

### 1.3. ORDEN LEPIDOPTERA

#### 1.3.1. FAMILIA TORTRICIDAE

##### VI. *Archips rosana* (Linnaeus)

- Los **huevos** son planos, ovalados y de color verde grisáceo, de 0,7-0,9 mm. Se colocan generalmente en la superficie de la corteza de los árboles en una sola capa, en una masa grande y aplanada.
- Las **larvas** atraviesan 3 estadios y pueden medir hasta 22 mm de longitud. Son de color verde oliva si bien, dependiendo de la alimentación, pueden variar entre amarillento y violáceo. La cabeza y el escudo protorácico son entre marrón claro y negro.
- Presenta un claro **dimorfismo sexual**. Las mariposas macho son más pequeñas (17-19 mm) que las hembras (19-22 mm). La cabeza y el tórax son pardos y el abdomen gris parduzco. Las alas anteriores son marrón claro con 3 bandas oblicuas más oscuras (las hembras presentan un color más uniforme) y las posteriores de color gris-marrón con el área apical amarillo anaranjado (más visible en las hembras).



*Puesta de huevos (arriba izquierda), larva joven (arriba centro), larva madura (arriba derecha), pupa (abajo izquierda) y adulto (abajo derecha) de Archips spp. (Autor: Mérida R<sup>6</sup>).*

- Pasa el **invierno** en la **etapa de huevo, sobre la corteza del tronco y ramas gruesas**, eclosionando precozmente (marzo/abril), coincidiendo con el hinchado de las yemas.

- Las **larvas** infestan los **brote o yemas al principio**, y luego **se dirigen hacia las hojas para alimentarse y refugiarse**, agrupándolas **con hilos de seda y enrollándolas**. Pueden **roer también a los frutos cercanos** (síntoma característico), que cesan su crecimiento y se deforman, llegando incluso a caer prematuramente.



*Daños causados por Archips spp. en cerezo (autor: Mérida, R.<sup>6</sup>): en yemas (izquierda), pegado y enrollado de hojas (centro) y roído de frutos (derecha).*

- La **pupación** ocurre en hojas enrolladas **entre abril y mayo**, y los adultos emergen de 8 a 16 días más tarde. Los **adultos vuelan entre mayo y septiembre**, dependiendo de la localidad, y están **activos sólo por la noche**.

## **VII. *Cacoecimorpha pronubana* (Hübner)**

- Es muy **polífaga** atacando principalmente a plantas ornamentales y árboles frutales, así como a plantas espontáneas.
- Los **huevos** son ovales y aplanados, de 1 mm, y son depositados en plastrones ovales sobre hojas viejas o madera y permanecen imbricados como tejas de tejado.



*Puesta de C. pronubana. (Autor: IVIA<sup>7</sup>)*

- La **larva** es de color variable, de verde a gris, marrón, amarillenta y con cabeza parda.



Larva de *C. pronubana*. (Autor: IVIA<sup>7</sup>)

- El **adulto** tiene las alas anteriores de color marrón anaranjado.



Adultos de *C. pronubana*: hembra (izquierda) y macho (derecha). (Autor: Simoglou KB<sup>8</sup>)

- **Ataca brotes** comiéndose todos los órganos presentes, hojas, flores y frutos recién cuajados, cubriéndolo todo de seda. Forma una masa que al ser sacudida o movida causa la salida de la oruga que se deja caer colgada de un hilo de seda.
- **En frutos** desarrollados dañados por la cacoecia se observan cicatrices profundas, hundidas, por la falta de células de la piel de las que se ha alimentado la larva. Las cicatrices pueden ser laterales o en círculo alrededor del pecíolo ya que es allí donde se ha refugiado para comer.

## 2. HONGOS

### 2.1. PHYLUM ASCOMYCOTA

#### 2.1.1. ORDEN HELIOTALES

#### VIII. *Monilinia fructicola* (G. Winter) Honey

- *Monilinia* **pasa el invierno en frutos momificados (frutos desecados)**, ramillas infectadas, yemas florales, o en chancros sobre ramas.
- Los conidios se producen en primavera bajo condiciones de humedad. **Se dispersan con el viento y podrán producir nuevas infecciones si existe humedad suficiente.** Puede infectar a flores, a las que termina matando; de las flores pasa a ramillas jóvenes y hojas, matando al tejido infectado (la infección a hojas no afecta a la productividad) y, rara vez, produce chancros en tallos.
- **Los frutos se infectan mientras están madurando**, a través de la cutícula o a través de pequeñas heridas.
- **Los frutos afectados se vuelven progresivamente de color marrón y sobre ellos aparecen unas manchas redondas**, abultadas y de color claro que se desarrollan muchas veces en círculos concéntricos desde el punto en el que comienza la infección. El ataque sobre los frutos también puede suponer graves pérdidas de cosecha en las variedades más sensibles. La importancia del ataque en los frutos se relaciona a veces con la intensidad del ataque de otras plagas, pues sus daños pueden suponer vías de entrada para la plaga al fruto. El daño pasa a veces de un fruto afectado a otro sano con el que esté en contacto.



*Daños de monilia en cereza. (Autores: De la Cruz J I & Guisado AJ<sup>2</sup> (izquierda) y Riccioni L<sup>8</sup>)*

- **Los brotes afectados se marchitan rápidamente en el momento de la floración** y se vuelven marrones. Entonces, la infección puede extenderse a la rama y provocar un chancro.

- El hongo necesita temperaturas de 15 a 25°C. La producción de esporas está influenciada por la temperatura, a 15°C se producen esporas más grandes y con mejor germinación. Una humedad relativa alta es esencial para que se produzca la infección; necesitan entrar en contacto con agua líquida para poder infectar.
- **Necesitan primaveras y veranos suaves y húmedos.** El calor y la humedad en verano favorecen su desarrollo.
- **La plaga también puede ser considerada como plaga post-cosecha** ya que durante la conservación frigorífica pueden desarrollarse infecciones.
- La fase sexual del hongo es importante, a veces las estructuras fructíferas se forman sobre frutos momificados caídos al suelo. Liberan ascosporas bajo condiciones húmedas que pueden infectar a las flores.
- El hongo puede transportarse en material de siembra o en frutos frescos.
- Algunos síntomas característicos de *M. fructicola* en frutos son una pudrición suave de color café y, si hay suficiente humedad, pueden generarse esporas de color plomo sobre el fruto.

### 3. BACTERIAS

#### IX. *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum* (Wormald) Young, Dye & Wilkie

- En España el único hospedante identificado para *P. s. pv. morsprunorum* es el laurel-cerezo, en Galicia (una zona no exportadora en el noroeste de España). No habiéndose registrado otros casos hasta la fecha.
- Aunque *P. s. pv. morsprunorum* no se ha reportado como plaga del cerezo ni del guindo en España, el productor debe ser capaz de identificarla dado que es una plaga de importancia para China.
- Entre las formas de dispersión de esta bacteria se encuentran el material vegetal, la lluvia, el viento y las técnicas de cultivo.
- Regulada por el Real Decreto 929/1995 (BOE, 1995<sup>9</sup>) por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales y por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión (DO, 2019<sup>10</sup>). **Todo el material vegetal de cerezo y guindo destinado a la producción frutícola producido en España y en toda la Unión Europea debe encontrarse libre de esta plaga.**
- Causa manchas en hojas, chancros (cancros) en ramas y lesiones en frutos.



*Síntomas causados por P. s. pv. morsprunorum sobre hoja de guindo (izquierda) y sobre fruto de cereza (derecha) (Autor: PlantwisePlus Knowledge Bank<sup>11</sup>)*



*Síntomas causados por P. s. pv. morsprunorum sobre rama de cerezo (Autor: PlantwisePlus Knowledge Bank<sup>11</sup>)*

**NOTA:** Las fotos que aquí se muestran de esta plaga están tomadas de otros países. En España, *P. s. pv. morsprunorum* nunca ha sido reportada como plaga del cerezo y del guindo.

## **X. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae* van Hall**

- Enfermedad bacteriana a la que el cerezo es muy sensible cuando el **árbol es joven**, especialmente hasta los 6 años, siendo solo receptivo al ataque entre la caída de hojas y la primavera.
- En el ataque de esta bacteria, son determinantes el **frío** y la **lluvia**.
- *P. s. pv. syringae* vive de forma saprófita en la superficie de las hojas, movilizándose con las lluvias otoñales penetrando en el árbol.
- Las **vías de infección principales pueden ser tanto naturales** (heridas de hojas al caer, letincelas, microlesiones ocasionadas por toxinas, etc.), **como provocadas** (heridas de poda, rotura de ramas, lesiones de granizo, daños por heladas, etc.)
- Su propagación en el interior del árbol tiene lugar mediante infiltración hídrica. Cuando hay heladas, parte del agua de las células sale de ellas y se deposita en los espacios intercelulares transformándose en hielo; cuando las temperaturas se recuperan, el hielo se funde y el agua es reabsorbida lentamente. En el caso de que alguna célula estuviera contaminada, se difundiría de unas a otras. Durante el otoño y el invierno, *P. s. pv. syringae* se extiende longitudinalmente y especialmente

alrededor de yemas y ramilletes de mayo. A la primavera siguiente, los órganos atacados liberarán multitud de bacterias, que transportadas por las gotas de lluvia, reinfectarán nuevos tejidos (brotes, hojas, frutos...) sobre los que permanecerán hasta el otoño.

- En cerezo la **principal vía de infección** es la **herida** que dejan las **hojas** al caer.
- La **exudación de resina** y los **chancros** son los síntomas más característicos de esta enfermedad. La importancia de los síntomas variará en función de la localización e importancia de los chancros, siendo graves cuanto más grandes son y afectan a ramas principales o al tronco.



*Chancro en tronco (arriba), por herida de hoja (abajoizquierda) y por herida de poda (abajo-derecha).  
(Autora: García MT<sup>2</sup>)*

- Otros daños que se suelen encontrar son: brotación irregular, brotes necrosados, hojas con lesiones necróticas rodeadas de un halo amarillento que no suelen cribarse, frutos con lesiones parduzcas, enrojecimiento de la corteza de las ramas afectadas, depresión vegetativa, seca progresiva de ramas, emisión de rebrotes desde la raíz...

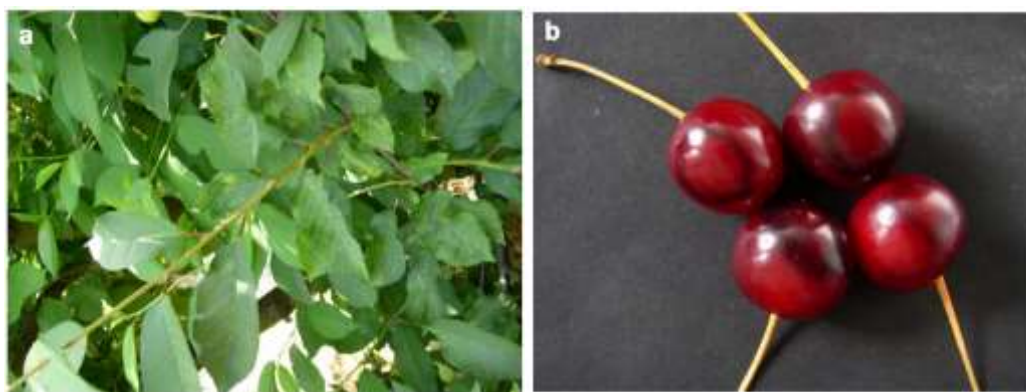


*De izquierda a derecha: síntoma en hoja (autor: Mérida JR<sup>2</sup>); brote terminal necrosado (autora: Madruga AD<sup>2</sup>) y daño en fruto (autor: Mahillo C<sup>2</sup>).*

## 4. VIRUS

### XI. Plum pox virus

- Nombre científico actual, *Potyvirus plumipoxi*.
- El aislado de este virus, conocido también como virus de la sharka, que **afecta al cerezo y al guindo nunca se ha observado en infecciones naturales en España**.
- Los síntomas causados por el virus de la sharka dependen del aislado viral, la localidad, la estación, la especie, el cultivar y el órgano (hoja o fruto) afectado del hospedante.
- Los síntomas de manera general, pueden aparecer en hojas o frutos. En **hojas** se observan manchas o anillos cloróticos en el limbo foliar y amarilleamiento en los nervios secundarios. En **frutos** se producen decoloraciones en la superficie y manchas y anillos cloróticos, que pueden acompañarse de deformaciones que impiden su comercialización.



Síntomas de PPV en cerezo ácido o guindo en hoja (a) y en fruto (b). (Autores: Jelkmann et al.<sup>12</sup>)

- El virus se transmite por injerto y otras técnicas de propagación vegetativa, por pulgones de forma no persistente y experimentalmente por inoculación mecánica.
- Regulada por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión. **Todo el material vegetal de cerezo y guindo destinado a la producción frutícola producido en toda la Unión Europea debe encontrarse libre de esta plaga.**

**NOTA:** Las fotos que aquí se muestran de síntomas en hojas y frutos están tomadas de otros países. En España, Plum pox virus nunca ha sido reportado como plaga del cerezo y del guindo.

## XII. Prunus necrotic ringspot virus

- Nombre científico actual, *Ilarvirus PNRSV*.
- La sintomatología típica en cerezo es la clorosis en hojas en formas de anillos, líneas, bandas, moteado o mosaico.
- Los anillos cloróticos a veces se necrosan y se desprenden dándoles un aspecto de cribado.



Síntomas de Ilarvirus PNRSV en cerezo. (Autor: Jevremovic D<sup>8</sup>)

- Se transmite por injerto, semilla, polen y experimentalmente por inoculación mecánica.
- Regulada por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión. **Todo el material vegetal de cerezo y guindo destinado a la producción frutícola producido en toda la Unión Europea debe encontrarse libre de esta plaga.**

---

<sup>1</sup> Fuertes R. & Rodríguez N (2020) Un programa en la vanguardia de la lucha biológica en Europa. *Valencia Fruits* **2912**, 25-27.

<sup>2</sup> MAGRAMA-Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2015) Guía de Gestión Integrada de Plagas. Fruta de hueso. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid (España). 189 pp.

<sup>3</sup> INRAE-Institut National de la Recherche Agronomique (2025) *Epidiaspis leperii* datasheet.

<sup>4</sup> Vilajeliu M, Vilardell P, Escudero-Colomar LA, Vila LI & Barllori LI (2015) *Pseudococcus viburni* (Signoret), plaga reciente en manzanos de difícil control. Un nuevo reto para la Gestión Integrada de Plagas. *Phytoma* **268**, 29-36.

<sup>5</sup> Ripa R, Luppichini P, Larral P (2010) Manejo del chanchito blanco de la vid en vides. *Pseudococcus viburni* (Signoret). En: Salazar A, Grending M, Luppichini P (2010) *Biología, manejo y control de chanchitos blancos*, 41-51 pp. Instituto de Investigaciones Agropecuarias-INIA, Chillán, (Chile).

<sup>6</sup> Sánchez OL & García MT (2023) Oruga cigarrera (*Archips rosana*, *A. xylosteana* y *A. crataegana*). Fichas técnicas de sanidad vegetal. Ficha nº 061. Junta de Extremadura (España).

<sup>7</sup> IVIA-Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (2025) Guía Integrada de Plagas y enfermedades en cítricos. Generalitat Valenciana.

<sup>8</sup> EPPO-European and Mediterranean Plant Protection Organization (2025) EPPO Global Database.

<sup>9</sup> BOE-Boletín Oficial del Estado (1995) Real Decreto 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de control y certificación de plantas de vivero de frutales. *Boletín Oficial del Estado* **141**, 17713-17735. [Última versión consolidada: 21/06/2023].

<sup>10</sup> DO-Diario Oficial de la Unión Europea (2019) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2072 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2019, por el que se establecen condiciones uniformes para la ejecución del Reglamento (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las medidas de protección contra las plagas de los vegetales, se deroga el Reglamento (CE) nº 690/2008 de la Comisión y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/2019 de la Comisión. *Diario Oficial de la Unión Europea* L **319**, 1-279. [Última versión consolidada: 26/01/2025].

<sup>11</sup> CABI-CAB International (2025) CABI Compendium. Wallingford, UK: CAB International.

<sup>12</sup> Jelkmann W, Sanderson D, Berwarth C & James D (2018) First detection and complete genome characterization of a Cherry (C) strain isolate of plum pox virus from sour cherry (*Prunus cerasus*) in Germany. *Journal of Plant Diseases and Protection* **125**, 267-272.

Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal  
Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera

## ***Campaña de exportación de cerezas con destino a China***

### **Anexo nº 3**

**Calibración y colocación de sensores y  
posterior re-calibración tras completar el  
tratamiento de frío para la realización del  
tratamiento de frío**

## Anexo nº3: Calibración y colocación de sensores y posterior re-calibración tras completar el tratamiento de frío para la realización del tratamiento de frío en origen

A continuación, se detalla cómo debe proceder el **frigorista o responsable técnico** de la empresa para realizar la calibración y colocación de los sensores para el tratamiento de frío indicado en el Protocolo y posterior re-calibración una vez haya finalizado el tratamiento y antes retirar la fruta de la instalación.

El tratamiento de frío en origen sólo podrá ser realizado en instalaciones frigoríficas que hayan sido autorizadas y registradas previamente mediante el procedimiento de autorización recogido en el apartado de *Otras* consideraciones de este documento de pautas generales.

### ➤ **Procedimiento de calibración de sensores en la instalación**

Antes de proceder a realizar el tratamiento de frío, se realizará el calibrado de los sensores **en presencia del MAPA** anotando los resultados (Registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta, adjunto al final de este anexo).

- Se utilizará una mezcla de hielo picado y agua destilada.
- Se contará con cubos suficientes para calibrar todos los sensores al mismo tiempo, hielo y agua destilada.
- El hielo se triturará de forma que el tamaño de los pedazos no sea superior a 1cm de diámetro.
- En el cubo se introducirá hielo y agua a partes iguales y se comprobará que su mezcla se mantiene a 0°C (añadiendo agua o hielo según la desviación de la temperatura).
- Se utilizará un **termómetro certificado** y aprobado por inspectores del MAPA.
- Los sensores que registren más de 0°C  $\pm$  0,3°C de intervalo de temperatura deben ser repuestos por otro que cumpla este criterio.
- Se introducirán los sensores en la mezcla (procurando que no rocen ni las paredes ni el fondo del cubo) y se harán 2 lecturas separadas 2-3 minutos. Si las lecturas son iguales, el **factor de corrección será esa lectura cambiada de signo**. Si son diferentes, hay que hacer una **tercera lectura** que debe coincidir con alguna de las anteriores. En cualquier caso, el factor de corrección será el correspondiente a dos lecturas iguales.
- Hay que sustituir los sensores cuando:
  - **Las tres lecturas son diferentes**

- La desviación es mayor de  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$

- En todo caso, finalizado el calibrado, se comprobará que los tres factores de corrección aparecen correctamente introducidos en el registrador.

- **Ejemplo de Calibración:**

| Nº Sensor | 1ª Lect. | 2ª Lect. | 3ª Lect. | Factor corrección |
|-----------|----------|----------|----------|-------------------|
| 1         | 0,2      | 0,2      | ---      | -0,2              |
| 2         | -0,1     | -0,2     | -0,1     | +0,1              |
| 3         | 0,0      | 0,0      | ---      | 0,0               |

### ➤ **Colocación de los sensores e inicio del tratamiento**

La colocación de la fruta paletizada, de los sensores y la conexión al registrador se realizará bajo la supervisión y guía del MAPA.

Las instalaciones deben ser capaces de albergar el número de sondas necesarias:

- La temperatura ambiente de la instalación debe ser medida al menos por **2 sondas de aire** (en los puntos de entrada y salida de circulación de aire). En caso de no existir punto de salida de aire, se colocará en el punto más desfavorable (el más alejado de la entrada de aire).
- La temperatura de la pulpa debe ser medida al menos por **3 sondas de pulpa**, que en el momento de tratamiento estarán ubicadas en los siguientes puntos según croquis adjunto:
  - **Sonda 1:** en el centro del palé y en el centro de la instalación de frío.
  - **Sonda 2:** en una esquina en la parte de arriba de un palé y en el centro de la instalación de frío.
  - **Sonda 3:** cerca del retorno de aire en la parte intermedia del palé.

### **Ejemplo de inserción de sensores CORRECTA**

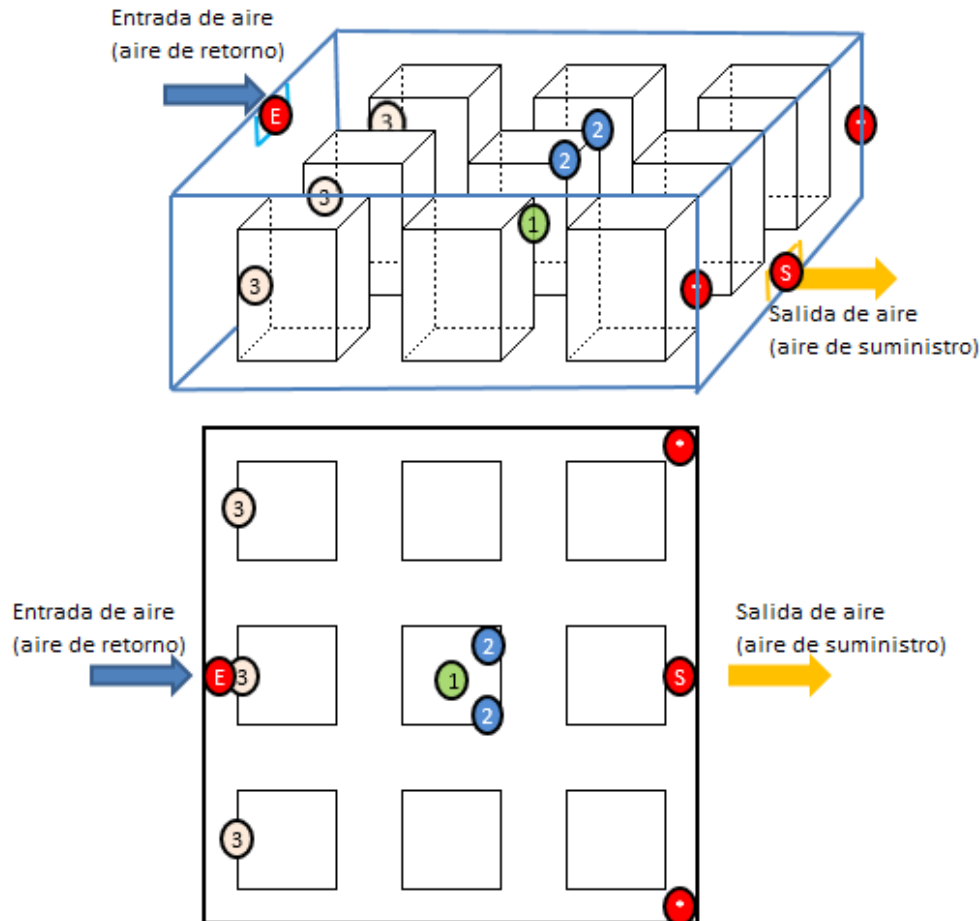


- Sólo se considerará que se ha iniciado el tratamiento cuando la temperatura de las sondas de fruta alcance la temperatura de tratamiento (*temperatura en la pulpa igual o inferior a 0,5°C durante 15 días, igual o inferior a 1°C no menos 16 días consecutivos, o igual o inferior a 2,1°C no menos de 21 días consecutivos*).
- Cuando se hayan utilizado solamente el número mínimo de sondas y en el caso de que cualquiera de esas sondas falle a la hora de registrar la temperatura durante un periodo de más de cuatro horas consecutivas, el tratamiento será declarado nulo y deberá comenzarse de nuevo.

➤ ***Confirmación del tratamiento y Procedimiento de re-calibración de sensores en la instalación.***

Se considerará que el tratamiento se ha completado con éxito si el registro del tratamiento indica que se han cumplido los parámetros del tratamiento y se ha aprobado la re-calibración de los sensores. Los sensores se deben recalibrar utilizando los procedimientos indicados en el punto *Procedimiento de calibración de sensores en la instalación* de este anexo. Estos registros deben entregarse al GACC a la llegada de la mercancía (modelo adjunto al final de este anexo).

## CRÓQUIS MODELO COLOCACIÓN SENSORES EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS PARA TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN



### SONDAS DE AIRE (mínimo 2 sondas):

- E** Sonda en la entrada de aire
- S** Sonda en la salida de aire (\* cuando no hay salida de aire)

### SONDAS DE PULPA (mínimo 3 sondas):

- 1** Sonda 1: En el centro del palé y en el centro de la instalación de frío
- 2** Sonda 2: En una esquina de la parte de arriba de un palé y en el centro de la instalación de frío (2 opciones)
- 3** Sonda 3: Cerca del retorno de aire en la parte intermedia del palé (3 opciones)

**MODELO DE CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN Y RE-CALIBRACIÓN DE  
SENSORES PARA TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN**

## China Onshore Cold Treatment Calibration and Re-calibration Certificate

**Exporter name:** \_\_\_\_\_  
**Phytosanitary Certificate Number:** \_\_\_\_\_  
**Treatment Facility Name:** \_\_\_\_\_ **Treatment Room Number:** \_\_\_\_\_  
**Treatment Facility & Room Registration No.:** \_\_\_\_\_

At start of treatment:

### 1. Calibration Results (at 0 °C)

**Date:** \_\_\_\_\_ **Time:** \_\_\_\_\_

| Sensor Location                                                                                          | Sensor Identification | First reading | Second reading | Correction factor |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|----------------|-------------------|
| Air inlet                                                                                                |                       |               |                |                   |
| Air outlet                                                                                               |                       |               |                |                   |
| Sensor 1: In the middle of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber.                |                       |               |                |                   |
| Sensor 2: On a corner of the top layer of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber. |                       |               |                |                   |
| Sensor 3: Near the air return point in the intermediate portion of the fruits loaded.                    |                       |               |                |                   |

At end of treatment:

### 2. Re-calibration Results (at 0 °C)

**Date:** \_\_\_\_\_ **Time:** \_\_\_\_\_

| Sensor Location                                                                                          | Sensor Identification | First reading | Second reading | Correction factor |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|----------------|-------------------|
| Air inlet                                                                                                |                       |               |                |                   |
| Air outlet                                                                                               |                       |               |                |                   |
| Sensor 1: In the middle of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber.                |                       |               |                |                   |
| Sensor 2: On a corner of the top layer of the fruits loaded at the center of the cold treatment chamber. |                       |               |                |                   |
| Sensor 3: Near the air return point in the intermediate portion of the fruits loaded.                    |                       |               |                |                   |

**Inspector Name:**

**Inspector Signature:**

