

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

Boletín N°10

Marzo-Abril 2003



INDICE

O.M.S. RECOMIENDA ALGUNAS
ACTIVIDADES CLAVES PARA LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Pág. 3

NUEVAS REGULACIONES
PARA COMERCIO DE
ESPECIES AMENAZADAS



Pág. 4

CONSEJO EDITOR

Ing. Roberto Aguilar V.

Ing. Nury Bonilla S.

Ing. Luis Echeverría C.

Ing. Floribeth Mora U.

Ing. María Mayela Padilla M.

COSTA RICA LOGRA MÁS AGILIDAD EN EL MERCADO EUROPEO PARA PRODUCTOS ORGÁNICOS



Después de un gran esfuerzo, Costa Rica logró ingresar a la lista de terceros países de la Unión Europea, de acuerdo con el artículo 11 del Reglamento CEE #2092/91, de Agricultura Ecológica.

Al ingresar a esta lista, los productos orgánicos costarricenses no necesitarán los permisos de importación para cada embarque y gozarán de un tránsito expedito por los países de la Unión Europea.

INFORMACIÓN EN PÁGINA 2

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

Centro de Información y Notificación. Servicio Fitosanitario del Estado. M.A.G.
Barreal de Heredia, 2 km. oeste Jardines del Recuerdo. Tel. 260-83-00.
centroinfo@proteccnet.go.cr

COSTA RICA LOGRA MÁS AGILIDAD EN EL MERCADO EUROPEO PARA PRODUCTOS ORGÁNICOS DE ORIGEN VEGETAL.

- * **Ingresa a lista de terceros países**
- * **Reconocimiento ofrece ventajas competitivas a estos productos**

Después de cumplir con una serie de requisitos y procedimientos establecidos en el Reglamento CEE 2092/91 sobre Producción Ecológica, Costa Rica logra ingresar a la lista de terceros países que establece el artículo 11 de dicho Reglamento.

La decisión favorable de la Comisión Europea se da como resultado de una evaluación "in situ" que realizaron en nuestro país, donde se constató la equivalencia de las normas nacionales con las de la Unión y además, que contamos con un sistema de control oficial implementado el cual les ofrece seguridad sobre la certificación de los productos que les exportemos bajo la denominación de orgánicos.

Este reconocimiento facilitará enormemente el flujo de productos orgánicos entre Costa Rica y la Unión Europea, al sustituir el trámite anterior vía permisos de importación donde cada embarque debía demostrar individualmente la equivalencia de las normas con las de la Unión Europea.

Costa Rica en conjunto con Argentina, son los dos únicos países del área de Latinoamérica y el Caribe que cuentan con este reconocimiento. Además de tener una legislación vigente, esta legislación.

Además de Chile, Israel, Hungría, República Checa, Eslovenia y Eslovaquia completan la actual lista de países que cuentan con este reconocimiento. Chile ingresaron recientemente a la lista de terceros países.

La aprobación se refiere en esta ocasión a productos vegetales y sus derivados debiendo en su momento realizar la solicitud para que se incluyan los de origen animal. La Ing. Elizabeth Ramírez, Jefe de la Gerencia de Acreditación y Registro en Agricultura Orgánica del Servicio Fitosanitario del Estado, indicó que aunque

la noticia se recibió extraoficialmente en febrero del 2003, la publicación en el Diario Oficial de la Comunidad Económica Europea fue el 28 de marzo del mismo año.

"Dado que esta lista está relacionada con el comercio de los productos orgánicos en la Comunidad Europea, ingresar en ella significa cumplir con una serie de requisitos, entre ellos, una legislación equivalente con la de los europeos; una entidad oficial de control que garantice seguridad en el proceso de certificación; antes de certificación debidamente capacitados para llevar a cabo esta función y mucha persistencia y preparación para un trabajo serio, transparente e imparcial", comentó Ramírez. Agregó que de parte de las autoridades nacionales existe una gran satisfacción por haber logrado la apertura de un mercado tan importante para los productos diferenciados tales como los orgánicos.

"Sin embargo, significa una gran responsabilidad mantener el buen nombre de nuestros productos y el reconocimiento que la Unión

Europea nos ha otorgado como país, por lo que hacemos un llamado tanto a productores como a exportadores y a quienes se certifican para que mantengan una actitud responsable y un gran empeño en sus acciones, pues si fue difícil conseguir este logro, igual de difícil será mantenerlo. El evento finalizó la función.



Productos orgánicos costarricenses presentes en la BioFach - Alemania.

O.M.S. RECOMIENDA ALGUNAS ACTIVIDADES CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando las siguientes medidas, se puede reducir considerablemente el riesgo de sufrir enfermedades de origen alimentario:

1. MANTENER LA LIMPIEZA.

- Lavarse las manos antes y durante la preparación de los alimentos.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos utilizados.
- Evitar la presencia de insectos, mascotas y otros animales en la cocina y otras áreas en donde haya alimentos.

JUSTIFICACIÓN: En la tierra, el agua, los alimentos y las personas, se encuentran microorganismos peligrosos que pueden causar enfermedades originadas en el consumo de productos contaminados, por eso es necesario mantener la limpieza en todo el proceso de su preparación y consumo.

2. SEPARAR LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCINADOS.

- Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Conservarlos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- Usar equipos y utensilios como cuchillos o tablas de cortar carne, pollo y pescado, diferentes de los que usa para otros alimentos crudos.

JUSTIFICACIÓN: Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo, pescado y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que podrían transferirse a los otros.

3. COCINAR COMPLETAMENTE.

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.

- Hervir las sopas y guisos para asegurarse de que alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuidar que los jugos sean claros y no rosados.
- Recalentar completamente la comida cocinada. (Otras fuentes indican que el uso de microondas para recalentar alimentos no destruye por completo los patógenos.)

JUSTIFICACIÓN: La cocción de los alimentos en forma completa y el recalentamiento adecuado, mata casi todos los microorganismos peligrosos.

4. MANTENER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS.

- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigerar lo más pronto posible los cocinados y los perecederos.
- Mantener calientes los que no se congelan.
 - No descongelarlos a temperatura ambiente
 - No guardar comida mucho tiempo, aunque sea en el congelador.

JUSTIFICACIÓN: Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. Cuando están congelados o se mantienen calientes, el crecimiento de los microorganismos es más lento o se detiene.

5. UTILIZAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS.

- Usar agua potable para que sea segura.
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Para su seguridad, elegir alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.
- No utilizarlos después de la fecha de vencimiento.
- Lavar frutas y hortalizas especialmente si se comen crudas.

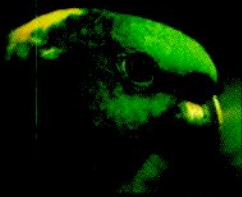
JUSTIFICACIÓN: Las materias primas incluyendo el agua pueden contener microorganismos y químicos dañinos. Una buena medida de prevención con los productos crudos es la de lavarlos con agua potable y pelarlos.



NUEVAS REGULACIONES PARA EL COMERCIO DE ESPECIES AMENAZADAS

De acuerdo con información recibida del Ministerio del Ambiente y Energía, existen nuevas decisiones adoptadas por la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (CITES), acordadas en reunión celebrada en Santiago de Chile en noviembre del 2002. Estas tienen relación con las actividades comerciales de vida silvestre que se desarrollan en nuestro país y su ejecución es parte del apoyo que el Servicio Fitosanitario del Estado brinda a ese Ministerio, debido a las funciones que se desarrollan en los diferentes puertos de salida de nuestro país. Se nos ha comunicado que a partir del 13 de febrero del 2003, se debe seguir el siguiente procedimiento: las especies que se citan a continuación, ya sea para importación o exportación, necesitan portar los permisos CITES de ambos países.

LORA NUCA AMARILLA



Grupo: Psittaciformes - Familia: Psittacidae.
Especies: *Amazona ochrocephala auropalliata*
Amazona ochrocephala belizensis
Amazona ochrocephala caribaea
Amazona ochrocephala oratrix
Amazona ochrocephala parvipes
Amazona ochrocephala tresmariae.

En este caso nuestro país no puede emitir permisos de exportación ya que no existen zoológicos inscritos que reproduzcan esta especie.

GUAYACÁN, ESPECIE MADERABLE.

Anteriormente sólo existían estas regulaciones para *G. officinale* y *G. sanctum*, no obstante, dado que la madera y otros derivados de estas especies son difíciles de diferenciar de las demás especies, se incluyen todas para evitar informaciones erróneas.

Familia: Zygophyllaceae - Género: *Guaiacum*
Especie: Incluye todas las especies.

CABALLITOS DE MAR, ESPECIE MARINA.

Estudios realizados indican que el comercio internacional tiene un impacto considerable sobre algunas especies, las cuales han visto disminuida su población mientras que la demanda internacional aumenta.

Grupo: Syngnathiformes - Familia: Syngnathidae
Género: *Hippocampus* - Especie: Incluye todas las especies.

CAOBA

Un estudio llevado a cabo en América Central mostró que la tala estaba directamente asociada a reducción de la diversidad genética de la Caoba para su regeneración. Se incluyen trozas, madera aserrada, madera contrachapada y láminas de chapa de madera. (Esta directriz en particular, entrará en vigencia a partir del 15 de noviembre del 2003).

Familia: Meliaceae
Especie: *Swietenia macrophylla*.

ORQUIDEAS

, para el género *Phalaenopsis*, especímenes reproducidos artificialmente de híbridos no están sujetos a las disposiciones de la Convención cuando:



- Los especímenes se comercializan en envíos compuestos por contenedores individuales (por ejemplo, cartones, cajas o cajones) que contengan 100 o más plantas cada uno.
- Todas las plantas incluidas en un contenedor son del mismo híbrido.
- Las plantas en un contenedor pueden reconocerse fácilmente como especímenes reproducidos artificialmente al mostrar un elevado grado de uniformidad en cuanto a su tamaño, estadio de crecimiento, limpieza, sistemas radiculares intactos y en general, ausencia de daños o heridas que podrían atribuirse a las plantas procedentes del medio silvestre.
- Las plantas no muestran características de origen silvestre, como daños ocasionados por insectos u otros animales, hongos o algas adheridas a las hojas o daños mecánicos producidos en las raíces, hojas y u otras partes como resultado de la recolección.
- Los envíos van acompañados de documentación, como una factura firmada por el transportador, en la que se indica claramente el número de plantas y cuáles de los seis géneros exentos están incluidos en el envío. Las plantas que no se benefician de la exención deben ir acompañadas de los documentos CITES apropiados.