

T U A L I D A D FITOSANITARIA

Boletín N°11

Mayo-Junio 2003



INDICE

PRODUCTORES "APRENEN HACIENDO"



Pág. 2

DECRETO CREA REGISTRO DE IMPORTADORES DE VEGETALES Y PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL



Pág. 3

CONSEJO EDITOR

Ing. Roberto Aguilar Vargas
Ing. Nury Bonilla Solano
Ing. Luis Echeverría Casasola
Ing. Flóribeth Mora Umaña Ph.D.
Ing. María Mayela Padilla Monge
(Coordinadora)

EXIGEN NUEVAS MEDIDAS PARA EXPORTACIONES HACIA ESTADOS UNIDOS



Mediante la Ley contra el Bioterrorismo, cuyo objetivo es el de prevenir ataques terroristas mediante la contaminación de productos alimenticios de origen vegetal o animal, el Gobierno de los Estados Unidos exigirá nuevas medidas para los productos que ingresen a su territorio.

Registro de Instalaciones Alimenticias, Notificación Previa de Partida de Alimentos Importados, Detención Administrativa y Establecimiento y Mantenimiento de Registros, son algunas de las medidas que se implementarán. Las dos primeras se exigirán a partir del 12 de diciembre del 2003.

Los controles respectivos se llevarán a cabo por medio de la Agencia para el Control de Alimentos y Medicamentos (FDA).

INFORMACIÓN EN PÁGINA 4

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

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

PRODUCTORES "APRENDEN HACIENDO"

CONTROL DE LA BROCA DEL CAFÉ

Ma. Mayela Padilla



Sr. Luis Méndez

"Dentro de este pequeño grano de café está la historia de Costa Rica, no permitamos que la broca destruya esto". Así empezó su presentación el Sr. Luis Méndez, productor cafetalero, en un día de campo celebrado recientemente en

Concepción de Naranjo. El

Sr. Méndez es un participante dentro de una metodología basada en "aprender haciendo", la cual se está implementando en la transferencia de tecnología con respecto al control de la broca del café, por medio de días de campo en donde los expositores son los mismos productores. La Capacitación Participativa se está utilizando en todo el país por medio del Proyecto MAG-FAO "Manejo Integrado de la Broca del Café", liderado por el Ing. Luis Alfredo Montes Pico y con la colaboración de funcionarios del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) y del Icafé.



Téc. Luis Alberto Zamora.

Los técnicos Luis Alberto Zamora y Luis Angel González, funcionarios del SFE (MAG) destacados en la Dirección Regional de Grecia, indicaron que bajo este sistema se han capacitado alrededor de 200 productores en la zona de Naranjo, Poás y Atenas, apoyados por el Proyecto MAG-FAO y en coordinación con las Agencias de Extensión de cada localidad. "El procedimiento se realiza tomando como base un grupo de 20 productores a los que se les brinda capacitación durante un mes en cuatro sesiones y de este grupo se escoge a los instructores para el día de campo. Cada uno de los asistentes a la capacitación se encarga de llevar 3 o 4 productores a ese día de campo. De esta manera, asesorados por nuestro grupo técnico, ellos mismos transfieren los conocimientos".



Sra. Ana Julieta Arias, Ing. Luis Montes Pico y Sr. Juan Luis Chaves.

El señor Juan Luis Chaves, propietario de la finca donde se realizó la actividad, expuso su charla junto con Ana Julieta Arias, vecina de San Juanillo. El Sr. Chaves comentó que "ante esta plaga hay mucha pasividad por parte de los agricultores y debemos comprender que estamos frente un enemigo peligroso al que hay que combatir porque si no lo hacemos vamos a tener problemas en el beneficio y nos va a afectar directamente el bolsillo".

Algunos de los tópicos analizados fueron: características biológicas del insecto, formas de ataque, daños, técnicas de muestreo y métodos de control, de los cuales se mencionaron los principales utilizados hasta ahora en nuestro territorio:

a) control cultural: poda, deshija, arreglo de sombra, fertilización, malezas; **b) control manual:** realizar buena cosecha incluyendo la repela y la junta; **c) control etológico:** uso de trampas; **d) control legal:** incluido en la Ley 7664 en donde se declara el control obligatorio de plagas y enfermedades por parte del propietario de la finca; **e) control biológico:** utilización de hongos e insectos como avispas parasitoides y **f) control químico,** el cual no es muy recomendable en este caso ya que puede generar resistencia por parte de la plaga además de que afecta a sus enemigos naturales.

Se les suministró a los productores la Tabla de castigo que se aplicará en los beneficios de café, en donde se tomará en cuenta el número de frutos brocados que floten en el agua al realizar una prueba, para hacer rebajos en el producto que entregan. Así por ejemplo, si un productor entrega 56 cajuelas y en la muestra analizada sale con un promedio de 4 a 6 granos brocados, se le castigará con 6 cuartillos. En el resumen final, el Ing. Montes Pico manifestó que: "con este tipo de actividades estamos preparando a los agricultores para que puedan enfrentar la broca con eficacia, aplicando las medidas fitosanitarias más importantes, como son: graneas, cosecha total, repela y junta de los frutos del suelo".

DECRETO CREA REGISTRO DE IMPORTADORES DE VEGETALES Y PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

27 AGO. 2003



Ing. Sergio Abarca Monge

Con el fin de prevenir la entrada de plagas y enfermedades de los cultivos y proteger la salud de los consumidores, se ha creado mediante Decreto No.31146-MAG, el Registro de Importadores de Vegetales y Productos de Origen Vegetal. Apoyado en este Decreto, el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) podrá ejercer un mayor control sobre dichos productos al ingresar a nuestro país. Así lo informó el Ing. Sergio Abarca Monge, Director del SFE.

En adelante, toda persona física o jurídica que importe vegetales o productos de origen vegetal, con fines de distribución y/o comercialización dentro del territorio nacional, deberá estar inscrita en este Registro, a cargo de la Gerencia Técnica de Cuarentena Vegetal del SFE. Lo anterior, por cuanto con el creciente intercambio comercial debido a la apertura de mercados entre los países, se han eliminado las barreras geográficas incrementándose las posibilidades de diseminación de organismos capaces de causar daños a la agricultura, tales como insectos, nemátodos, hongos, virus y otras plagas.

El funcionario comentó que de conformidad con la Ley de Protección Fitosanitaria, el Servicio Fitosanitario del Estado tiene la función de prevenir y evitar el ingreso de nuevas plagas y enfermedades estableciendo los requisitos fitosanitarios y los controles necesarios a las importaciones de vegetales o productos de origen vegetal. Dentro de este marco, se crea el Registro de estos productos.

La Ing. Leda Madrigal, Jefe de la Gerencia Técnica de Cuarentena Vegetal del SFE, informó que para su correspondiente inscripción, el interesado deberá presentar una solicitud ante esa instancia, la cual procederá a realizar una inspección en las instalaciones de almacenamiento de los productos importados. En caso de que éstas cumplan con los requisitos técnicos establecidos, se procede a su inscripción.

Los importadores deberán estar debidamente registrados antes de las siguientes fechas:



- Al 30 de junio del 2003 los importadores de granos, hortalizas y frutas.
- Al 30 de julio del 2003 los de material propagativo.
- Al 30 de agosto del 2003 los de alimentos procesados y congelados.

Mayor información pueden obtenerla en el teléfono 260-85-01 o en nuestra página web: www.protecnet.go.cr

LEY CONTRA BIOTERRORISMO



EXIGEN NUEVAS MEDIDAS PARA EXPORTACIONES HACIA ESTADOS UNIDOS

Una nueva variable en el entorno del comercio internacional deberán afrontar los exportadores de productos alimenticios con destino a Estados Unidos, la cual se origina en la "Ley sobre Seguridad en Salud Pública, Preparación y Respuesta contra el Bioterrorismo", promulgada recientemente por el Presidente George Bush, con el fin de prevenir ataques terroristas mediante la contaminación de alimentos de origen vegetal y animal.

Así lo informaron el Ing. Sergio Abarca Monge, Director del Servicio Fitosanitario del Estado (MAG) y el Ing. Fernando Ocampo, Director General de Comercio Exterior.

Se trata de varias normativas propuestas: A) Registro de las Instalaciones Alimenticias, B) Notificación Previa de Partida de Alimentos Importados, C) Detención Administrativa y D) Establecimiento y Mantenimiento de Registros.

A) REGISTRO DE INSTALACIONES ALIMENTICIAS.

Dicha Ley contiene una propuesta de normativa exigiendo que las instalaciones alimenticias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para consumo humano o animal en los Estados Unidos, se registren en la Agencia para el Control de Alimentos y Medicamentos (FDA), para el 12 de diciembre del 2003.

El registro es la primera de una serie de normas exigidas por dicha Ley, que permiten a la FDA responder con rapidez ante un ataque terrorista real o una amenaza contra el suministro de alimentos hacia los Estados Unidos, lo que ayudará a determinar la localización y la causa de las posibles amenazas y notificar rápidamente a las instalaciones que pudieran verse afectadas.

Las empresas que no se hayan registrado para la fecha indicada y realicen una exportación a Estados Unidos, deberán afrontar la retención de sus productos en el puerto de entrada o el transporte de los mismos a un lugar seguro, en cuyo caso los gastos correrán por parte del empresario.

El registro se realizará principalmente por correo electrónico después del 12 de octubre del presente año, fecha en la que saldrá publicada la norma definitiva. Las instalaciones que se encuentren fuera de Estados Unidos, una vez que se registren deberán tener un agente que posea una oficina en ese país o que lo tenga como residencia.

B) NOTIFICACIÓN PREVIA DE PARTIDA DE ALIMENTOS IMPORTADOS.

Otra de las normativas propuestas exige que a partir del 12 de diciembre del 2003, se notifique previamente a la FDA todas y cada una de las partidas de alimentos que vayan a entrar a los Estados Unidos.

Esta medida le daría tiempo a la FDA para revisar, evaluar y juzgar la información antes de que el producto alimenticio ingrese, así como para realizar inspecciones y contribuir a interceptar productos contaminados.

La regulación incluye alimentos para el consumo humano y animal tales como: bebidas, frutas, vegetales, peces y mariscos, lácteos, huevos con cáscara, comidas enlatadas, pan, dulces, leche, pastas, suplementos de dieta y sustancias alimenticias.

C) DETENCIÓN ADMINISTRATIVA.

Autoriza a la FDA a retener administrativamente alimentos si la Agencia tiene pruebas de que representan una amenaza para la salud de personas o animales.

D) ESTABLECIMIENTO Y MANTENIMIENTO DE REGISTROS.

Las personas que fabrican, procesan, envasan distribuyen, reciben, almacenan o importan alimentos estarán obligadas a crear y mantener los registros que la FDA estime necesarios para identificar las fuentes previas inmediatas y los recibidores posteriores inmediatos de esos alimentos (de dónde vienen y quiénes los reciben).

Ante este panorama, el Ing. Sergio Abarca Monge, argumentó que "aunque las nuevas regulaciones representan un sistema de normalización y reglamentación más complejo, es algo que debemos afrontar de la mejor manera". Entretanto, el Ing. Fernando Ocampo aseguró que "no debemos permitir que esta nueva ley se convierta en la imposibilidad para entrar al mercado norteamericano". Ambos coincidieron en que se debe agilizar el proceso para resolver las consecuentes trabas.

En nuestra página web: www.proteconet.go.cr (Leyes y Decretos) se encuentran las anteriores normativas en los idiomas inglés y español.