



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Informe

Número:

Referencia: ANEXO VI

ANEXO VI

MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/20

ESTÁNDAR 3. 7. REQUISITOS FITOSANITARIOS ARMONIZADOS POR
CATEGORÍA DE RIESGO PARA EL INGRESO DE
ARTÍCULOS REGLAMENTADOS
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 52/02)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 06/96 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 52/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que por Resolución GMC N° 52/02 se aprobaron los requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo

para el ingreso de productos vegetales, aplicados por las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPFs) de los Estados Partes para el ingreso de productos vegetales.

Que es necesario actualizar dichos requisitos fitosanitarios, teniendo en cuenta la actual situación fitosanitaria de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el “Estándar 3.7. Requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo para el ingreso de artículos reglamentados”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 8 “Agricultura” (SGT N° 8), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 3 - Derogar la Resolución GMC N° 52/02.

Art. 4 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de 01/I/2021.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 11/VIII/20.

ESTANDAR MERCOSUR EN PROTECCIÓN FITOSANITARIA

SECCION III – MEDIDAS FITOSANITARIAS

3.7. REQUISITOS FITOSANITARIOS ARMONIZADOS POR CATEGORÍA DE RIESGO PARA EL INGRESO DE

ARTÍCULOS REGLAMENTADOS

I. INTRODUCCIÓN

1. ÁMBITO
2. REFERENCIAS
3. DEFINICIONES
4. ANTECEDENTES
5. DESCRIPCIÓN

II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ARTÍCULOS REGLAMENTADOS

1. REQUISITOS FITOSANITARIOS
2. DECLARACIONES ADICIONALES
3. CATEGORÍAS DE RIESGO FITOSANITARIO
4. LISTADO DE PRODUCTOS POR CATEGORÍA DE RIESGO FITOSANITARIO
5. REQUISITOS FITOSANITARIOS EXIGIDOS POR CATEGORÍA DE RIESGO

III. REVISIÓN

I. INTRODUCCIÓN

1. ÁMBITO

Este estándar establece categorías de riesgo y requisitos fitosanitarios armonizados para cada una de las categorías de riesgo, a ser aplicados por las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria (ONPFs) de los Estados Partes para el ingreso de artículos reglamentados.

2. REFERENCIAS

CIPF. 1997. Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. Roma, CIPF.FAO.

COSAVE. 2016. Guía para el Desarrollo de Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) por Plaga. Res. 221/86-16D.

ERPF COSAVE 3.15. 2017. “Requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo para el ingreso de artículos reglamentados”.

NIMF 1. 2006. Principios fitosanitarios para la protección de las plantas y la aplicación para medidas fitosanitarias en el comercio internacional. Roma, CIPF. FAO.

NIMF 2. 2016. Marco para el Análisis de Riesgo de Plagas. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 5. 2018. Glosario de Términos Fitosanitarios. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 11. 2017. Análisis de Riesgo de Plagas para Plagas Cuarentenarias. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 12. 2017. Certificados Fitosanitarios. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 32. 2016. Categorización de productos según su riesgo de plaga. Roma. CIPF, FAO.

3. DEFINICIONES

Las definiciones de los términos fitosanitarios utilizados en este estándar figuran en la NIMF 5 (FAO, 2018). Además de las definiciones que figuran en la NIMF 5, en el presente estándar, se aplican las que se detallan a continuación.

ABLANDAMIENTO: Proceso de rehidratación de productos secos o deshidratados mediante la aplicación de vapor a presión o la inmersión en agua caliente.

ANÁLISIS OFICIAL DE LABORATORIO: Examen oficial no visual para determinar si existen plagas presentes o para identificar tales plagas.

ASERRADO: Proceso de corte de madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas.

ASTILLADO: Proceso por el cual se reduce la madera a pedazos pequeños.

CARBONIZACIÓN: Combustión anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón.

CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO: Clasificación de los artículos reglamentados en relación con su riesgo fitosanitario, en función de su método y grado de procesamiento y uso previsto.

CEPILLADO: Proceso por el cual se nivela con un cepillo la superficie externa de tablas de madera aserrada.

CERTIFICADO: Documento que respalda la realización de un proceso aplicado a un producto determinado. Puede incluir la descripción del proceso.

COCCIÓN: Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física.

CONFITADO: Proceso por el cual se cubre con un baño de azúcar caliente las frutas y semillas.

CONGELAR: Someter a los productos vegetales a temperaturas que solidifiquen el agua que contienen.

DEPOSITO CUARENTENARIO: Recinto oficial o aprobado por la ONPF, donde se confinará bajo intervención el envío hasta que se determine la medida cuarentenaria a aplicar.

DESCORTEZADO: Proceso por el cual se remueve la corteza de la madera en rollo.

DESCUTICULADO: Proceso por el cual se remueve la cutícula.

DESHIDRATAR: Quitar el agua que contiene un producto, mediante un método artificial/industrial.

DESNATURALIZAR: Hacer variar las propiedades o condiciones naturales de un producto.

ENCURTIDO: Proceso por el cual ciertos frutos o legumbres se conserven en vinagre.

ESTERILIZAR: Aplicar calor (vapor, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir microorganismos.

EXPANDIDO: Proceso de extender o dilatar los productos vegetales por efecto de humedad, calor y presión.

EXTRACCIÓN: Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa y en condiciones de alta temperatura.

EXTRUSADO: Proceso térmico que, por una combinación de calor, humedad y trabajo mecánico, modifica las materias primas.

FERMENTACIÓN: Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol o ácidos orgánicos.

IMPREGNACIÓN: Acción y efecto de introducir las partículas de un cuerpo en las de otro, fijándose por

afinidades mecánicas o físico-químicas.

INDUSTRIALIZACIÓN: Aplicación de los procesos que transforman la materia prima, desvitalizándola y/o desnaturalizándola (cocimiento, blanqueo, pasteurización, esterilización, fermentación, secado artificial u otros).

LAMINAR: Sobreponer y colocar paralelamente las láminas de un cuerpo.

LIOFILIZAR: Extraer la humedad de un cuerpo mediante sublimación que se realiza por frío y en vacío.

MACERACIÓN EN AZÚCAR: Acción de recubrir y dejar durante un tiempo frutas con azúcar.

MALTEADO: Serie de acciones que dan lugar a la germinación de semillas de cereales, a fin de que se desarrolle una actividad enzimática para digerir materiales amiláceos transformándolos en azúcares, y al cese de la actividad enzimática mediante calentamiento.

MOLER: Quebrar un cuerpo reduciéndolo a pequeñísimas partes o transformarlo en polvo.

PARBOLIZADO: Proceso que consta de dos etapas: Macerado en agua caliente y Cocido en autoclave con vapor saturado a presión.

PASTEURIZADO: Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseables o dañinos.

PELAR Y DESCASCARAR: Eliminar el tejido externo, epidermis o vaina.

PICAR: Cortar en pedazos.

PINTAR: Cubrir con pintura.

PRENSAR: Comprimir en la prensa.

PRESERVACIÓN EN LÍQUIDO: Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (ejemplos: almíbar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) en condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico.

PRESURIZACIÓN: Aplicación de presión a un cuerpo.

PROCESAMIENTO CON METODOS MÚLTIPLES: Combinación de diversos tipos de procesamiento, por ejemplo, tratamiento térmico con alta presión.

PULIDO DE GRANOS: Suavizar y sacar brillo a los granos mediante frotación o acción química que elimina sus capas exteriores.

PULPAJE: Proceso por el cual se tritura la fruta fresca luego de la extracción del carozo o la semilla.

REDUCIR A PURE: Convertir tejidos vegetales en homogéneos y untables, habiendo sido mezclados a altas velocidades y pasándolos por un colador o licuándolos.

SALADO: Proceso por el cual se curan en sal productos vegetales para su conservación.

SECAR: Extraer la humedad a un cuerpo mediante el aire o el calor que se le aplica naturalmente.

SECADO DE MADERA EN ESTUFA/HORNO: Proceso por el cual se seca la madera en una cámara cerrada mediante el uso controlado de calor y/o humedad, hasta alcanzar un determinado contenido de humedad.

SEMI-PROCESADO: Proceso de industrialización física o mecánica, que no transforma completamente la materia prima (secado, descascarado, trituración u otros).

SULFITAR: Impregnar con un sulfito una cosa.

SULFITO: Cuerpo resultante de la combinación del ácido sulfúrico con un radical mineral u orgánico. Se usa en la fabricación de pasta de papel.

TEÑIDO: Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el pH y la temperatura sumados a la interacción con productos químicos.

TIERNIZAR: Ablandar los tejidos mediante la aplicación de agua caliente.

TOSTADO: Proceso de secado y dorado de vegetales mediante su exposición a calor seco.

TRITURAR: Desmenuzar una materia sólida en partes no reconocibles.

4. ANTECEDENTES

Considerando que la armonización es uno de los principios básicos de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), el objetivo de este estándar es promover la aplicación de medidas fitosanitarias armonizadas a nivel de MERCOSUR con el fin de prevenir la introducción y dispersión de plagas en el comercio internacional de artículos reglamentados.

En la categorización de productos según su riesgo de dispersar plagas, se considera el procesamiento (método y grado) del producto y el uso previsto del mismo, a fin de determinar si puede constituir una vía para la introducción de plagas reglamentadas, proporcionando criterios para el establecimiento de los requisitos fitosanitarios de importación.

5. DESCRIPCIÓN

Este estándar establece categorías de riesgo fitosanitario teniendo como base el grado de procesamiento y uso previsto de los artículos reglamentados, entre otros.

Sobre la base de esta categorización, se definen los requisitos fitosanitarios de importación para el comercio de artículos reglamentados entre Estados Partes del MERCOSUR y con terceros.

II. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ARTÍCULOS REGLAMENTADOS

Los requisitos (R) y las declaraciones adicionales (DA) no aparecen en forma secuencial, debido a que algunos de ellos fueron suprimidos en la revisión anterior de este estándar, manteniéndose los demás con la numeración original, debido al uso de los mismos en la reglamentación de los Estados Partes del MERCOSUR.

6. REQUISITOS FITOSANITARIOS DE IMPORTACIÓN

Los artículos reglamentados, objeto de comercio internacional, deberán cumplir con todos o algunos de los siguientes requisitos:

R0	Requiere permiso fitosanitario de importación.
R1	El envío requerirá inspección fitosanitaria al ingreso.
R2	El envío deberá venir acompañado por el Certificado Fitosanitario/Certificado Fitosanitario de Reexportación, según corresponda (especificando la/s Declaración/es Adicional/es de ser necesario).
R4	El envío estará sujeto a análisis oficial de laboratorio al ingreso.

R7	El envío deberá ingresar consignado a la ONPF del país importador.
R8	El envío deberá ingresar a depósito cuarentenario oficial/bajo control oficial.
R9	El envío estará sujeto a cuarentena post-entrada de acuerdo con las siguientes condiciones: (especificar las condiciones o la normativa vigente).
R10	La madera deberá venir descortezada.
R11	Las plantas u otros artículos reglamentados deberán venir libres de suelo.
R12	El envío deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en: (citar normativa fitosanitaria vigente).
R13	Los embalajes de madera deberán cumplir con la NIMF 15.
R14	El envío deberá venir libre de frutos/flores/semillas/hojas/restos vegetales (indicar la/s opción/es según corresponda).
R15	Las plantas deberán venir sin raíces o con las raíces recortadas (indicar la opción según corresponda).
R16	El sustrato con componentes de origen vegetal requerirá tratamiento (especificar) en origen.
R17	El material in vitro debe venir en envase transparente, cerrado y en un medio aséptico.
R18	El envío deberá venir en envase nuevo, de primer uso, etiquetado o rotulado de acuerdo con la normativa vigente.
R19	El envío deberá venir en contenedor limpio y/o desinfectado y precintado.
R20	El envío deberá ser sometido a lavado, cepillado y/o encerado (indicar según corresponda).

7. DECLARACIONES ADICIONALES (DA)

Las DA son aquellas declaraciones requeridas por el país importador que deben ser incluidas en el Certificado Fitosanitario (CF) y que proveen información específica adicional sobre un envío, con relación a sus plagas reglamentadas. Las DA se incluyen en el CF en el marco del R2.

La utilización de estas DA no excluye a cualquier otra normativa regional o internacional relacionada con la materia.

DA1	El (envío) fue inspeccionado y se encuentra libre de (plaga/s).
DA2	El (envío) ha sido tratado (especificar el tratamiento en la sección correspondiente del certificado fitosanitario) para el control de (plaga/s).
DA3	Las (plantas para plantar) cumplen con (nivel/es de tolerancia) para (la/s plaga/s no cuarentenaria/s reglamentada/s - PNCR) establecido/s en la norma nacional del país importador (citar normativa fitosanitaria vigente).
DA5	El lugar de producción/sitio de producción/campo, fue inspeccionado durante (período) y encontrado libre de (plaga/s).
DA7	El (envío) fue producido en un área libre de (plaga/s), reconocida por la ONPF del país importador.

DA8	La/s (plaga/s) es/son plaga/s cuarentenaria/s ausente/s para (país).
DA9	El (envío) fue producido en un (lugar/sitio de producción), reconocido por la ONPF del país importador como libre de (plaga/s).
DA10	Las (plantas para plantar) fueron producidas bajo procedimientos fitosanitarios aprobados por la ONPF del país importador, incluyendo el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico apropiado/s y encontrándose libres de (plaga/s).
DA11	La/s (plaga/s) no está/n presente/s en (país).
DA12	Las (plantas para plantar) provienen de (nombre del centro de producción), reconocido por la ONPF del país importador, encontrándose libres de (plaga/s).
DA13	Las (plantas para plantar) derivan de plantas madres que fueron inspeccionadas y analizadas por (especificar el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico) y encontradas libres de (plaga/s).
DA14	El (envío) se encuentra libre de (plaga/s), por la aplicación de medidas integradas en un enfoque de sistemas para el manejo del riesgo, acordado con el país importador.
DA15	El (envío) se encuentra libre de (plaga/s), de acuerdo con el resultado del análisis oficial de laboratorio.

DA16	El lugar de producción/sitio de producción/campo fue inspeccionado durante (período) y las muestras extraídas fueron sometidas a análisis oficial de laboratorio, encontrándose libre de (plaga/s).
DA17	El (envío) fue producido en un área de baja prevalencia de (plaga/s), reconocida por la ONPF del país importador.
DA18	Las (plantas para plantar) derivan de plantas madres que fueron inspeccionadas y encontradas libres de (plaga/s).
DA19	Las plantas fueron producidas in vitro (especificar la técnica), analizadas por (especificar el/los protocolo/s o método/s de diagnóstico) y encontradas libres de (plaga/s).
DA20	El (envío) cumple con (plan/programa/protocolo de trabajo) suscripto entre (nombre de los países) para (plaga/s).
DA21	El (envío) deberá certificarse y exportarse durante (periodo del año) como medida de manejo del riesgo para (plaga/s).

Aclaraciones:

(envío): indica que se puede especificar el producto, por ej.: los frutos, los granos, las semillas.

(plaga/s): indica que se debe especificar el nombre científico de la/s plaga/s.

(plantas para plantar): indica que se puede especificar el material de propagación, por ej.: plantas, semillas, yemas.

8. CATEGORÍAS DE RIESGO FITOSANITARIO

Los productos se pueden clasificar en función de su método y grado de procesamiento y su uso previsto, por lo tanto, del riesgo que constituye como vía para la introducción y dispersión de plagas reglamentadas.

Con el fin de facilitar la categorización, los países exportadores deberían, si así se les solicita, proporcionar información detallada sobre el método o grado de procesamiento (por ejemplo: temperatura, tiempo de exposición, tamaño de las partículas) para ayudar a los países importadores a determinar a qué categoría debería asignarse cada producto.

En este estándar no se consideran las plagas contaminantes o de almacenamiento que pueden asociarse con el producto después del procesamiento.

CATEGORÍA 1: Los productos de origen vegetal se han procesado hasta el punto en que ya no tienen capacidad para ser infectados/infestados por plagas cuarentenarias. Por ende, los productos en esta categoría no requieren medidas fitosanitarias y no se precisa una certificación fitosanitaria con respecto a las plagas que pudieran haber estado presentes en los productos antes del proceso.

CATEGORÍA 2: Los productos de origen vegetal se han procesado pero aún tienen capacidad para ser infectados/infestados por algunas plagas cuarentenarias. El uso previsto podrá ser, por ejemplo, consumo o procesamiento ulterior. Los productos de esta categoría precisan certificación fitosanitaria.

En aquellos casos en que la evaluación del efecto del método y el grado de procesamiento haya determinado que el producto procesado no presenta ningún riesgo de dispersar plagas, se debería reclasificar el producto en la categoría 1.

Aunque los productos de la categoría 2 hayan sido procesados, el método de procesamiento puede no haber eliminado por completo todas las plagas cuarentenarias. Si se determina que el método y grado de procesamiento no eliminan el riesgo de dispersar plagas cuarentenarias, podrá ser necesario realizar un Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) para determinarlo.

CATEGORÍA 3: Los productos de origen vegetal no han sido procesados y el uso previsto tiene una finalidad distinta de la propagación, por ejemplo, consumo o procesamiento. Es necesario un ARP para determinar el riesgo de plagas relacionado con esta vía y se precisa certificación fitosanitaria.

CATEGORÍA 4: Los productos de origen vegetal no han sido procesados y el uso previsto es la propagación. Es necesario un ARP para determinar los riesgos de plagas relacionados con esta vía y se precisa certificación fitosanitaria.

CATEGORÍA 5: Cualquier otro artículo reglamentado, no considerado en las categorías anteriores y que implica un riesgo fitosanitario demostrable de acuerdo al correspondiente ARP. Para estos productos, puede o no requerirse certificación fitosanitaria.

El envasado o acondicionamiento de los productos pueden considerarse para la categorización de los mismos, por ejemplo, productos envasados al vacío, acondicionados al detalle (venta directa), otros.

Los procesos que se mencionan a continuación ubican las categorías 1 y 2 de riesgo fitosanitario:

CATEGORÍA 1

- Ablandamiento
- Carbonización
- Cocción
- Confitado
- Congelar
- Deshidratar
- Encurtido
- Esterilizar
- Expandido
- Extracción
- Extrusado

- Fermentación
- Impregnación
- Laminar
- Liofilizar
- Maceración en azúcar
- Malteado
- Moler
- Parbolizado
- Pasteurizado
- Preservación en líquido
- Procesamiento con métodos múltiples
- Pulpaje
- Reducir a puré
- Salado
- Secado de madera en estufa/horno
- Sulfitar
- Teñido
- Tostado

CATEGORÍA 2

- Aserrado
- Astillado (1)
- Cepillado
- Descortezado
- Descuticulado

- Pelar y descascarar
- Picar
- Pintar
- Prensar
- Pulido de granos
- Secar
- Triturar

(1) La probabilidad de infestación está relacionada con la especie de madera, la presencia de corteza y el tamaño de las astillas.

9. EJEMPLOS DE ARTÍCULOS REGLAMENTADOS POR CATEGORÍAS DE RIESGO FITOSANITARIO

4.1. Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 1

- Aceites vegetales (soja, girasol, colza, arroz, coco, maíz, oliva, etc.)
- Alcoholes
- Algas deshidratadas (plantas, hojas, escamas, polvo, etc.)
- Alimentos a base de cereales para consumo humano cocidos (hojuelas, incluidos granos expandidos).
- Arroz parbolizado.
- Artículos de cestería terminados, esteras y esterillas (de bambú, mimbre, junco, rafia, ratán, sisal, lino, etc.).
- Azúcares (Ej. Inulina).
- Carbón vegetal.
- Colorantes.
- Cubas, astillas, virutas, polvos de madera, chips tostados, con fines enológicos/destilería.
- Material utilizado como embalaje o soporte de madera, tratada de acuerdo a la NIMF N°15.
- Esencias de origen vegetal.

- Extractos de levaduras.
- Extractos de origen vegetal (melaza, de lúpulo, malta, algas, etc.).
- Fibra de algodón procesada (hidrófilo, cardado, residuos de hilandería, estopa).
- Flores secas teñidas, blanqueadas o impregnadas.
- Gomas.
- Granos tostados y/o confitados, salados (café, cacao, maní, etc.).
- Granos tostados y molidos (café, otros).
- Harinas, almidón, féculas, sémolas y semolinas.
- Harinas de origen vegetal precocidas (polenta, maca y similares).
- Harinas elaboradas: panificadas (panes, budines, galletas, galletitas, bizcochos, etc.) y pastas alimenticias (ñoquis, raviolos, capeletis, etc.).
- Hilos y telas de fibras vegetales procesadas (papel de arroz, algodón de celulosa, etc.).
- Jugos de frutas y hortalizas.
- Madera manufacturada: madera seca en horno, madera impregnada mediante vacío/presión, inmersión con creosota u otros ingredientes activos, aserrín de madera, harina de madera, pellet, tapón corcho natural, briqueta, densificada (MDF), aglomerada (OSB), melamínica, tablero de fibra o contrachapado (terciado, laminado), tablero celular, lamina de madera debobinada/defoliada (chapas) de espesor inferior a 6 mm.
- Pasta vegetal (de celulosa, cacao, etc.).
- Plantas y partes de plantas deshidratadas.
- Productos varios de madera (instrumentos musicales, fósforos, mondadientes, palillos para helado, perchas y similares).
- Proteína texturizada de soja (extrusada).
- Pulpas de frutas y hortalizas.
- Resinas vegetales.
- Sopas concentradas.
- Tabacos elaborados (cigarros, puros, cigarrillos, cigarrillos, tabaco para pipa).
- Vegetales en salmuera, vinagre u otros conservantes (aceitunas, pepinillos, etc.).
- Vegetales de naturaleza seca tostados, salados (castañas, pistachos, almendras, etc.).

- Vegetales y sus partes confitadas.
- Vegetales y sus partes congeladas.
- Vegetales y sus partes conservadas en almíbar.
- Vegetales y sus partes liofilizadas, esterilizadas o pasteurizadas.
- Vegetales y sus partes precocidas, cocidas, prefritas o fritas (banana, papas fritas, puré y similares).

4.2 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 2

- Algodón prensado sin semillas.
- Artesanías de madera natural (sin tratamiento).
- Astillas naturales.
- Cacao en grano.
- Derivados de cereales, oleaginosas y leguminosas (afrechillo, residuos industriales, etc.).
- Embalajes de madera y soportes de madera (como carga).
- Especias en granos secos u hojas secas.
- Flores cortadas y follaje ornamental cortado y seco (porciones cortadas de plantas, incluidas las inflorescencias, destinadas a decoración).
- Frutas secas: pasas de uva, higos y dátiles.
- Frutos de naturaleza seca sin cáscara (almendra, avellanas, nueces, etc.).
- Granos descascarados, limpios, picados (arroz cargo o integral, etc.).
- Maderas perfiladas y machimbradas.
- Materiales y fibras vegetales semiprocesados (lino, sisal, yute, caña, bambú, junco, mimbre, rafia, ratán, sorgo escobero, etc.).
- Plantas y partes de plantas secas (hojas de tabaco).
- Turba y sustratos de origen vegetal tratados.
- Virutas de madera naturales.

Cada ONPF en función del método y del grado de procesamiento presentado por el país exportador, podrá recategorizar los productos de la categoría 2, dentro de la categoría de riesgo 1.

4.3 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 3

- Algodón prensado con semillas, linters, desperdicios.
- Café en grano, crudo, sin tostar.
- Corcho natural (planchas, tiras).
- Corteza.
- Especias en frutos u hojas frescas.
- Flores de corte, follaje ornamental cortado fresco (porciones cortadas de plantas, incluidas las inflorescencias, destinadas a decoración).
- Frutas y hortalizas frescas destinadas al consumo o procesamiento.
- Frutos de naturaleza seca con cascara (nueces, pistachos, otros).
- Granos (semillas de cereales, oleaginosas, leguminosas y otras destinadas al consumo).
- Leña.
- Raíces forrajeras, henos, fardos de alfalfa
- Tabaco, sin elaborar (en rama o desperdicios).
- Rollizos con o sin corteza.
- Turba y sustratos de origen vegetal natural (sin tratamiento).

4.4 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 4

- Bulbos, tubérculos y raíces destinados a propagación.
- Plantas destinadas a propagación.
- Semillas destinadas a propagación.

4.5 Ejemplos de artículos reglamentados de categoría 5

- Turba, sustratos de origen vegetal.
- Agentes de control biológico, polinizadores y otros organismos benéficos.
- Colecciones botánicas.
- Especímenes botánicos.
- Inoculantes e inóculos para leguminosas y otros cultivos de microorganismos.
- Polen.
- Maquinaria agrícola usada.
- Hongos comestibles frescos para consumo o procesamiento.
- Hongos comestibles para propagar.
- Plagas de plantas para investigación.
- Muestras de suelo para investigación.
- Muestras de agua para investigación.
- Ropas, autos y juguetes usados.

10. REQUISITOS FITOSANITARIOS EXIGIDOS POR CATEGORÍA DE RIESGO

Con base en los antecedentes antes descriptos, se presentan los requisitos fitosanitarios exigidos en cada una de las distintas categorías de riesgo. Los requisitos que se encuentran entre paréntesis podrán o no ser exigidos por las ONPFs dependiendo de la evaluación realizada para cada caso específico.

Cuadro 1. Requisitos fitosanitarios exigidos por categoría de riesgo

	1	2	3	4	5
R0	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)

R1	(SI)	SI	SI	SI	SI
R2	NO	SI	SI	SI	(SI)
R4	NO	(SI)	(SI)	SI	(SI)
R7	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R8	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R9	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R10	NO	(SI)	(SI)	NO	NO
R11	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)
R12	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R13	SI	SI	SI	SI	SI
R14	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R15	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)
R16	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R17	NO	NO	NO	(SI)	(SI)
R18	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)
R19	NO	(SI)	(SI)	(SI)	(SI)

R20	NO	NO	(SI)	(SI)	(SI)
-----	----	----	------	------	------

() opcional

III. REVISIÓN

Este estándar está sujeto a revisiones y modificaciones periódicas y aperiódicas.