

**WORK PLAN FOR
MEXICAN CITRUS FRUIT
PRECLEARANCE PROGRAM**

**PLAN DE TRABAJO PARA EL
PROGRAMA DE INSPECCION,
TRATAMIENTO Y
CERTIFICACION DE CITRICOS
MEXICANOS**

2009 - 2010

**WORK PLAN FOR THE MEXICAN CITRUS
PRECLEARANCE PROGRAM**

**PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE
INSPECCION, TRATAMIENTO Y
CERTIFICACION DE CITRICOS MEXICANOS**

This work plan was developed jointly by the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services and the Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Dirección General de Sanidad Vegetal and shall be used as a guide for the inspection, treatment and certification of Mexican citrus exported to the United States. Non-compliance with the established guidelines in this work plan, or any variation thereof, may not be approved unless prior written authorization shall have been granted by the signatory parties.

Este plan de trabajo fue desarrollado conjuntamente por United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services y por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y será usado como una guía para el tratamiento, certificación y exportación de cítricos mexicanos hacia los Estados Unidos. No se autoriza el incumplimiento o la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.

This work plan shall be operated under a Cooperative Service Agreement between the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services and the Asociación Mexicana de Empacadores de Cítricos, A.C.

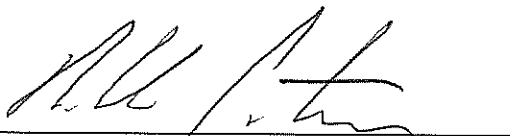
Este plan de trabajo es operado bajo un Acuerdo de Servicio Cooperativo entre el United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services y la Asociación Mexicana de Empacadores de Cítricos, A.C.

This work plan shall be in force until a new plan is approved and signed by both parties.

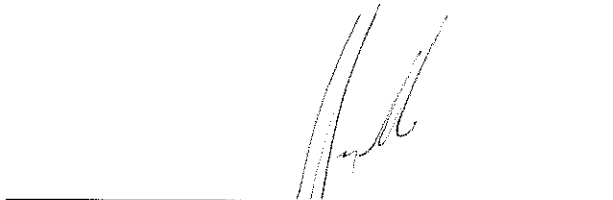
Este plan de trabajo estará vigente hasta que una nueva versión sea aprobada y firmada por ambas partes.

Concur, October 8, 2009

Acordado el 16 de octubre del
2009



Nicholás Gutierrez
Regional Director
USDA APHIS IS NAR
Mexico City



Dr. Javier Trujillo
Director General de Sanidad Vegetal
SENASICA/SAGARPA
México

TABLE OF CONTENTS

INDICE

SECTIONS	Page	SECCIONES	Pagina
1. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM	4	1. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA	4
2. PESTS OF CONCERN	4	2. PLAGAS DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA	4
3. PLANT PROTECTION AND QUARANTINE REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY OF CITRUS FRUIT INTO THE UNITED STATES	4	3. REGLAMENTOS Y POLÍTICAS DE PLANT PROTECTION AND QUARANTINE QUE REGULAN LA ENTRADA DE CITRICOS A LOS ESTADOS UNIDOS	4
4. PROGRAM PARTICIPANTS	5	4. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA	5
5. GENERAL POLICIES GOVERNING THE CITRUS PRE-CLEARANCE PROGRAM	5	5. POLITICAS GENERALES QUE APLICAN EN EL PROGRAMA DE INSPECCION, TRATAMIENTO Y CERTIFICACION DE CITRICOS	5
6. PARTICIPANT RESPONSIBILITIES	6	6. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	6
7. WORK HOURS AND ASSIGNMENTS	10	7. HORARIO DE TRABAJO Y ASIGNACIONES	10
8. FIELD OPERATIONS	10	8. OPERACIONES DE CAMPO	10
9. MOVEMENT OF FRUIT TO THE PACKING HOUSES; SAMPLING AND INSPECTION	11	9. MOVILIZACION DE LA FRUTA A LA EMPACADORA Y PROCEDIMIENTO DE MUESTREO	11
10. TREATMENT WITH METHYL BROMIDE	13	10. FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO	13
11. TREATMENT CANCELLATION	17	11. CANCELACION DE FUMIGACIONES	17
12. PACKER/EXPORTER COMPLIANCE WITH ESTABLISHED SAFEGUARDING MEASURES	17	12. CUMPLIMIENTO DEL EMPACADOR/EXPORTADOR CON LAS MEDIDAS DE SUGURIDAD DE LA PLANTA	17
13. POST TREATMENT REQUIREMENTS	18	13. REQUISITOS DE POST TRATAMIENTO	18
14. CORRECTIVE ACTION AND PENALTIES	19	14. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES	19
15. PROGRAM REVIEW AND EVALUATION	21	15. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	19
16. APPENDIX A	22	16. APENDICE A	22

1. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM

1.1. Fresh citrus of the varieties and sizes stipulated in the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Plant Protection and Quarantine Treatment Manual (Appendix A).

2. PESTS OF CONCERN

2.1. The Mexican fruit fly (*Anastrepha ludens* (Loew) and any other fruit fly (Tephritidae) of the *Anastrepha* complex are of primary concern and should be subject to the quarantine treatment/ pre-clearance program outlined in this work plan.

3. PLANT PROTECTION AND QUARANTINE (PPQ) REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY OF FRESH CITRUS FRUIT INTO THE UNITED STATES

3.1. Citrus fruits shall be regulated under Fruits and Vegetables Quarantine, 7 CFR 319.56-6. All APHIS PPQ policies related to pre-clearance programs shall also apply.

3.2. As a condition for entry into the United States, hereinafter the U.S., Mexican fresh citrus shall undergo a methyl bromide treatment (Refer to Appendix A) as specified in the APHIS PPQ Treatment Manual, that was incorporated under APHIS regulations in 7 CFR 300.1. and guidelines issued by the Treatment Quality Assurance Unit, hereinafter TQAU. Citrus fruits approved for the methyl bromide include tangerines, grapefruit and oranges.

3.3. Wood-packing materials, hereinafter referred to as WPM, used to store and transport certified fresh citrus being exported to the USA shall be treated in accordance with International Standard for Phytosanitary Measures No. 15 and stamped with certification seal.

3.4. The citrus fruit treatments and other associated safeguarding activities shall be conducted in Mexico under policies and conditions of the Citrus Pre-clearance Program, hereinafter the Program.

3.5. United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services, hereinafter APHIS, policy for establishing a pre-clearance program stipulate that:

1. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA

1.1. Los frutos frescos de cítricos, de las variedades y tamaños especificados en el Manual de Tratamiento del United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Plant Protection and Quarantine (Apéndice A).

2. PLAGAS DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA

2.1. La mosca Mexicana de la fruta (*Anastrepha ludens* (Loew), y cualquier otra mosca de la fruta (Tephritidae) del complejo *Anastrepha* son de importancia cuarentenaria, y estarán sujetas a tratamiento cuarentenario, inspección y certificación como se detalla en este plan de trabajo.

3. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE PLANT PROTECTION AND QUARANTINE (PPQ) QUE REGULAN LA ENTRADA DE FRUTOS FRESCOS DE CITRICOS A LOS ESTADOS UNIDOS

3.1. Los cítricos están reglamentados en la cuarentena de frutas y hortalizas 7CFR 319.56-6. También se aplican las políticas de PPQ en relación a los programas de este tipo.

3.2. Para ingresar a los Estados Unidos, la fruta fresca de cítricos de México deben someterse a tratamiento con Bromuro de Metilo (Ver Apéndice A), según se especifica en el Manual de Tratamientos de PPQ de APHIS, el cual se ha incorporado a los reglamentos de APHIS en 7 CFR 300.1 y los lineamientos de la Unidad de Aseguramiento de la Calidad de Tratamientos (TQAU). Los cítricos aprobados para este tratamiento son mandarinas, toronjas y naranjas.

3.3. El material de embalaje de madera que se utiliza en el almacenamiento y transporte de cítricos frescos para exportación a los Estados Unidos, deberá tratarse conforme a la Norma Internacional de Medidas Fitosanitarias No. 15 y estar estampada en el sello de certificación.

3.4. Los tratamientos de frutos frescos de cítricos y las actividades de resguardo de la fruta se efectúan en México de acuerdo a las políticas y condiciones del Programa de Inspección, Tratamiento y Certificación de Cítricos Mexicanos (el Programa).

3.5. La política del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, Servicios Internacionales, en lo sucesivo APHIS, respecto al programa requiere que:

3.5.1. There exist a funding agreement to pay the costs of all APHIS services associated with the pre-clearance program, including administrative, personnel, fruit treatment, and safeguarding services;	3.5.1. Exista un convenio para cubrir todos los costos de APHIS asociados con el programa, incluyendo costos administrativos, por tratamientos, resguardo de la fruta y por otras actividades relativas;
3.5.2. Pre-clearance services performed in Mexico shall be supervised by APHIS officials;	3.5.2. Las actividades del programa se llevan a cabo en México bajo la supervisión de oficiales de APHIS;
3.5.3. Citrus fresh fruit may be subject to inspection and other actions at U.S. ports of entry, hereinafter POE.	3.5.3. Los embarques de frutos frescos de cítricos están sujetos a inspección y otras acciones relativas en el puerto de entrada a los Estados Unidos.
4. PROGRAM PARTICIPANTS	4. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA
4.1. United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Service (APHIS-IS)	4.1. Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, Servicios Internacionales (APHIS IS)
4.2. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Dirección General de Sanidad Vegetal, hereinafter DGSV; and La Delegación Estatal hereinafter la Delegación.	4.2. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Dirección General de Sanidad Vegetal, en lo sucesivo DGSV; y la Delegación Estatal correspondiente, en lo sucesivo la Delegación.
4.3. Asociación Mexicana de Empacadores de Cítricos, A.C., hereinafter AMECAC	4.3. Asociación Mexicana de Empacadores de Cítricos, A.C., en lo sucesivo AMECAC.
4.4. Producers, packers and exporters of citrus, hereinafter the Packers/Exporters	4.4. Propietarios de huertos de cítricos, plantas de tratamiento y empaque, empacadores, y exportadores (en lo sucesivo denominados Empacadores/Exportadores).
5. GENERAL POLICIES GOVERNING THE CITRUS PRE-CLEARANCE PROGRAM	5. POLITICAS GENERALES QUE APLICAN EN EL PROGRAMA DE INSPECCION, TRATAMIENTO Y CERTIFICACION
5.1. By virtue of the APHIS-AMECAC Cooperative Service Agreement, hereinafter the Agreement, facilities with fumigation chambers may request to participate in the Program through the DGSV.	5.1. En virtud del Acuerdo Cooperativo APHIS/AMECAC (en lo sucesivo denominado el Acuerdo), las plantas con cámaras de fumigación pueden participar en el programa canalizando su participación a través de la DGSV.
5.2. The Program shall be directed and supervised by qualified APHIS officials who shall be assisted by locally employed staff trained and designated by APHIS to perform specific duties according to the regulations and procedures established by APHIS.	5.2. El Programa será dirigido y supervisado por oficiales capacitados de APHIS, con la participación de ciudadanos nacionales, quienes serán capacitados y designados por APHIS para desempeñar tareas específicas, de acuerdo con los reglamentos y procedimientos establecidos por APHIS.
5.3. The Packers-Exporters shall be approved for participation in the Program individually, and all shall comply with the requirements stipulated in this work plan and in the Accounting System Management Plan, hereinafter the financial plan, agreed to by APHIS and by AMECAC.	5.3. Los Empacadores/Exportadores serán aprobados individualmente para participar en el Programa, y todos deberán cumplir con los requisitos de este Plan de Trabajo y del Plan de Trabajo Para el Manejo del Sistema Contable (plan financiero) suscrito por APHIS y AMECAC.

5.4. AMECAC shall be the officially recognized organization representing the Packers-Exporters under the Program who shall sign jointly with APHIS IS the financial plan. The plan shall be written in both English and Spanish.

5.4. AMECAC es la asociación civil con reconocimiento oficial que representa a los Empacadores/Exportadores para los fines de este Plan de Trabajo, quien suscribirá con APHIS IS el plan financiero (Plan para el Manejo del Sistema Contable). Este plan será redactado en inglés y en español.

6. PARTICIPANT RESPONSIBILITIES

6. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

6.1. It shall be the responsibility of APHIS IS to:

6.1. Es responsabilidad de APHIS IS:

6.1.1. Manage and supervise the Program on behalf of the Regional Director through the Area Director;

6.1.1. Dirigir y supervisar el Programa por parte del Director Regional a través del Director/a de Área;

6.1.2. Provide and maintain a work plan for the Program, and to abide by the Agreement and its amendments;

6.1.2. Proporcionar y mantener un plan de trabajo para el Programa y acatar el Acuerdo y sus enmiendas;

6.1.3. Subject to the availability of qualified personnel and/or funds, provide the necessary staffing to carry out activities stipulated in this work plan and in other applicable regulations. APHIS personnel shall work under the direct supervision of designated APHIS IS officials. The number of treatment/packing facilities, hereinafter the facilities, approved to participate in the Program may be limited to a number that can be adequately covered if the number of available qualified employees is insufficient;

6.1.3. Sujeto a la disponibilidad de fondos y/o personal, proporcionar una cantidad suficiente de técnicos nacionales calificados para supervisar y llevar a cabo actividades estipuladas en el Plan de Trabajo y otros reglamentos aplicables. Estos empleados de APHIS IS trabajaran bajo la supervisión de oficiales designados por APHIS IS. Se limitarán la aprobación de las plantas de tratamiento participantes en el programa, a una cantidad que pueda ser cubierta adecuadamente por este personal.

6.1.4. Subject to the availability of personnel and/or funds, provide additional APHIS officials to assist in Program activities, as determined by the work load and by supervisory needs;

6.1.4. Sujeto a la disponibilidad de personal y/o fondos, proporcionar oficiales adicionales de APHIS IS para auxiliar en las actividades del programa, según lo requieran la carga de trabajo y las necesidades de supervisión.

6.1.5. Verify that all Program participants fully comply with their responsibilities and accept the verification units or Phytosanitary Third Party Specialists, selected in conjunction with the DGSV and AMECAC, which may assist in the Program execution;

6.1.5. Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades y aceptar a las unidades de verificación o Terceros Especialistas Fitosanitarios persona moral (organismos de tercería), seleccionados en forma conjunta por la DGSV y AMECAC, quienes podrán coadyuvar en el Programa de Exportación.

6.1.6. APHIS IS Personnel randomly verify that all activities established in Operative Manual for the registration and verification of citrus orchard are properly executed.

6.1.6. El personal de APHIS IS podrá verificar aleatoriamente que se cumplan las actividades señaladas en el manual operativo para el registro y verificación de huertos.

6.1.7. APHIS IS personnel will perform the activities of sampling, cutting, inspecting, treatment and certification of the fruit.

6.1.7. Personal de APHIS-IS llevarán a cabo el muestreo, corte, inspección, tratamiento y certificación de la fruta.

6.1.8. Verify that fruit boxed for export, placed on pallets, is strapped or compress netted and that each box is stamped with the official inscription "METHYL BROMIDE TREATED" and the facility number (boxes also may be identified by the load series number for tracking purposes);

6.1.8. Verificar que los pallets para exportación estén flejados o enmallados a presión y que cada caja esté estampada con la leyenda "METHYL BROMIDE TREATED", sello oficial de APHIS-IS, y el número de la planta de tratamiento y empaque. Las cajas podrán identificarse además con el número consecutivo de carga para efectos de rastreabilidad.

- 6.1.9. Verify that all conveyances utilized in the transportation of certified citrus fruit shall have been cleaned prior to being loaded and were fumigated with methyl bromide.
- 6.2. It shall be the responsibility of the DGSV to:
- 6.2.1. Abide by the Agreement and its amendments;
- 6.2.2. Verify that all Program participants comply fully with their responsibilities and, in conjunction with AMECAC, determine which certifying organizations shall assist in the Program;
- 6.2.3. Coordinate with the Delegation that the fruit producing orchards for export and the packing houses that handle the fruit are registered;
- 6.2.4. Place on the website of SENASICA www.senasica.gob.mx, the list of authorized orchards to export citrus to the United States of America, notifying electronically the APHIS office in México City every time an update to this list is done.
- 6.2.5. Notify the registered export packing fruit facilities that accepted fruits previously rejected for export or fruits from non-registered export orchards by SAGARPA, which have been temporarily suspended from export program until a joint investigation SAGARPA-APHIS IS is completed.
- 6.2.7. Suspend the export permit of facilities identified as being a source of certified fruit found to be infested with live fruit fly larvae at a U.S. POE, and ensure that the export permit shall remain suspended until a jointly investigation is completed, corrective actions are taken, and both APHIS and the DGSV are in agreement that the suspension may be lifted;
- 6.2.9. Inform DGSV authorities, as well as other Mexican authorities that the sealed conveyances transporting certified fruit may not to be opened at road stations and that they shall accept the PPQ Form 203 (Foreign Site Certificate of Inspection and/on Treatment) as proof of treatment;
- 6.2.10. Receive, analyze, recommend and send for approval the newly proposed facilities prior to their submission to the APHIS IS Regional office in Mexico.
- 6.3. It is the responsibility of the Delegation:
- 6.1.9. Verificar que todos los contenedores utilizados para el transporte de fruta fresca de cítricos certificados, que fueron fumigados con Bromuro de Metilo, se encuentren limpios antes de cargarse.
- 6.2. Es responsabilidad de DGSV:
- 6.2.1. Acatar el Acuerdo y sus enmiendas.
- 6.2.2. Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades y determinar en forma conjunta con AMECAC el o los organismos de tercera que coadyuvarán en el Programa de exportación.
- 6.2.3. Coordinar con la Delegación que los huertos que producen fruta para exportación y las plantas empacadoras que manejan dicha fruta, estén registrados.
- 6.2.4. Colocar en la página electrónica del SENASICA www.senasica.gob.mx el listado de huertos autorizados para exportación de cítricos a los Estados Unidos de América notificando vía electrónica a la oficina de APHIS México cada vez que se haga una actualización de dicho listado.
- 6.2.5. Notificar a las empacadoras registradas para exportación que aceptaron fruta para exportación previamente rechazada o de huertos no registrados para exportación por la SAGARPA, que han sido suspendida temporalmente del Programa de exportación hasta que se complete una investigación conjunta SAGARPA-APHIS IS.
- 6.2.7. Suspender las actividades de exportación a cualquier empacadora que se identifique, como la fuente de fruta certificada infestada con larvas vivas, a su arribo al puerto de entrada a los Estados Unidos. Asegurar que se suspenda la autorización para exportar fruta, hasta que se termine una investigación conjunta, se hayan tomado acciones correctivas y que APHIS y la SAGARPA estén de acuerdo en levantar la suspensión.
- 6.2.9. Informar al personal de SAGARPA y otras autoridades involucradas, que los contenedores sellados donde se transporta la fruta certificada, no serán abiertos en las estaciones cuarentenarias y se acepte la forma PPQ-203 (certificado de inspección y/o tratamiento efectuados en el extranjero), como prueba de su tratamiento.
- 6.2.10. Recibir, analizar, solicitar y enviar expediente de nuevas propuestas para establecer plantas de tratamiento al Director Regional de APHIS en la Ciudad de México.
- 6.3. Es responsabilidad de la Delegación:

- 6.3.1 To receive initiation notices of operation of the orchards and packing candidates to participate in the export of fresh citrus and give the registration code.
- 6.3.1 Recibir los avisos de inicio de funcionamiento de las huertas y empacadoras candidatas a participar en el Programa de exportación de fruta fresca de cítricos y otorgar la clave de registro.
- 6.3.2. Send to DGSV before the initiation of the export season the orchards and packinghouses assigned code list for export.
- 6.3.2. Enviar a la DGSV, antes del inicio de la temporada de exportación el listado de las claves asignadas a los huertos y empacadoras candidatas a exportación.
- 6.3.3. Verify that de field and orchards whose production has been registered for export are subject to the guidance provided in the Operating Manual for registration and verification of orchards.
- 6.3.3 Verificar que las áreas y los huertos cuya producción haya sido registrada para exportación, se sometan a las medidas previstas en el Manual Operativo para registro y verificación de huertos.
- 6.4. It shall be the responsibility of AMECAC to:
- 6.4. Es responsabilidad de AMECAC:
- 6.4.1. Abide by the requirements of this work plan, the Cooperative Service Agreement, the financial plan and other applicable regulations;
- 6.4.1. Acatar todos los requisitos de este Plan de Trabajo, del Acuerdo Cooperativo para la Prestación de Servicios, del Plan de Trabajo para el Manejo del Sistema Contable (Plan Financiero) y otros reglamentos aplicables.
- 6.4.2. Sign jointly with APHIS IS the Cooperative Service Agreement and, yearly, the financial plan;
- 6.4.2. Suscribir con APHIS-IS el Acuerdo Cooperativo para la Prestación de Servicios y anualmente el plan financiero.
- 6.4.3. Request pre-clearance services from APHIS IS for the facilities that complied with the requirements stipulated in the work plan and met their financial obligations to AMECAC for the pre-clearance services provided by APHIS;
- 6.4.3. Solicitar a APHIS-IS los servicios de inspección o certificación de las plantas de tratamiento y empaque que previamente hayan cumplido con lo requisitos de este Plan de Trabajo y hayan cubierto sus responsabilidades financieras ante AMECAC sobre los servicios de APHIS al programa.
- 6.4.4. Provide APHIS IS in Guadalajara and SAGARPA (DGSV and Delegacion) with a three day advance notice on the initiation, suspension or termination dates of Program activities at each participating facility;
- 6.4.4. Avisar a la oficina de APHIS-IS en Guadalajara, y a SAGARPA (DGSV y Delegación) con tres días de anticipación de las fechas de inicio, suspensión y terminación de las actividades de cada empacadora participante en el Programa
- 6.4.5. Notify APHIS IS in Guadalajara and the DGSV of the facilities approved to participate in the Program that have failed to meet their financial obligations to AMECAC associated with the operating costs of the Program;
- 6.4.5. Informar a APHIS-IS y a la SAGARPA sobre aquellas empacadoras que habiendo sido aprobados para participar en el Programa, no cubran sus aportaciones correspondientes al pago de servicios asociados con el Programa.
- 6.4.6. Provide any relevant information to APHIS IS and the SAGARPA involving phytosanitary problems that are associated with the Program;
- 6.4.6. Colaborar con la SAGARPA y APHIS-IS para proveer información pertinente en caso de problemas fitosanitarios relacionados con el programa.
- 6.4.7. Verify that all its members fully comply with their responsibilities and, in conjunction with the DGSV, determine which certifying organizations may assist in the Program;
- 6.4.7. Verificar que todos sus socios cumplan debidamente con sus responsabilidades y proponer a la DGSV el o los organismos de tercera.
- 6.4.8. Send to DGSV the monthly report of the volume of fresh citrus exported to U.S.A. This report will be made according to guidelines established by DGSV.
- 6.4.8. Enviar a la DGSV el informe mensual del volumen de fruta fresca de cítricos exportados a los Estados Unidos. El informe se realizará en el formato y de acuerdo a los lineamientos establecidos por la DGSV.

- 6.5. It shall be the responsibility of the Exporters/ Packers to:
- 6.5.1. Abide by this work plan, the Cooperative Service Agreement, the financial plan, NOM 023, NOM 075 and any applicable regulations;
- 6.5.2. Provide initiation notices of operation of the orchards and packing sheds candidates to participate in the program to the Delegation before the harvest.
- 6.5.3. Establish the orchard boundaries, which shall be confirmed by DGSV officials or their designees during supervisory visits;
- 6.5.4. Request to the Delegation the incorporation of groves and / or parking facilities to the export program of fresh citrus to the U.S.A, including an estimate yield per hectare for each participating orchard.
- 6.5.5. Provide the required advance funding for APHIS IS activities, as stipulated in the financial plan. These include, but are not limited to, costs for administrative functions, APHIS IS Officials, and/or APHIS PPQ Officers, and the supplies and equipment necessary to carry out and to supervise pre-clearance work and other services associated with the Program;
- 6.5.6. Submit any engineering construction and/or modification plans for fumigation chambers to DGSV, through the Delegation, so it will start the certification process with APHIS IS;
- 6.5.7. Immediately inform the APHIS Area Director of any problems encountered while en route by any conveyance transporting certified citrus that may prevent it from arriving at the POE within the authorized time;
- 6.5.8. Contact the APHIS Area Director and request the presence of an APHIS IS AFS official to supervise the transfer of certified citrus from a vehicle that was unable to continue to the POE (mechanical problems or accident) to another vehicle;
- 6.5.9. Ensure that their facilities shall be safeguarded and free of live insects;
- 6.6.10. Ensure that non-exportable (size, quality, etc.) citrus fruit that may be accumulated outside of the quarantine area shall be removed within three days, and that rejected fruit shall be removed daily;
- 6.5. Es responsabilidad de los Exportadores / Empacadores:
- 6.5.1. Acatar todos los requerimientos de este Plan de Trabajo, el Acuerdo Cooperativo para la Prestación de Servicios, el plan financiero, NOM 023, NOM 075 y los reglamentos aplicables.
- 6.5.2. Presentar ante la Delegación el aviso de inicio de funcionamiento para registrar las huertas y empacadoras candidatas a participar en el Programa, antes del inicio de la cosecha.
- 6.5.3. Las huertas deben tener una delimitación definida, la cual será corroborada durante las visitas de supervisión del personal de la SAGARPA o sus designados.
- 6.5.4. Solicitar a la Delegación la incorporación de los huertos y/o empacadoras al Programa de exportación de fruta fresca de cítricos a los Estados Unidos, incluyendo en la misma un estimado del rendimiento por hectárea de cada huerto candidato.
- 6.5.5. Proporcionar con anticipación los fondos necesarios para cubrir las actividades de APHIS-IS, tal y como se menciona en el Plan Financiero vigente, que incluyen pero no se limitan a: costos administrativos, costos por servicios de los oficiales de APHIS-IS y/o PPQ, de los técnicos en tratamiento y de materiales y equipo necesario para el desarrollo y supervisión del Programa.
- 6.5.6. Solicitar a la DGSV, a través de la Delegación, que realice los trámites ante APHIS IS para certificación de la(s) cámara(s) de fumigación, debiendo enviar los planos de construcción o modificación de las mismas.
- 6.5.7. Informar inmediatamente al Director/a de Área de cualquier problema que se encuentre en su ruta cualquier transporte con cítricos certificados, que le impida llegar al puerto de entrada dentro del tiempo especificado.
- 6.5.8. Hacer contacto con el Director/a de Área de APHIS-IS, solicitando la presencia de un inspector para supervisar la transferencia a otro vehículo, de los cítricos certificados de una unidad involucrada en un accidente, o con problemas mecánicos.
- 6.5.9. Asegurar que las áreas de empaque y resguardo de fruta, estén libres de insectos vivos.
- 6.6.10. Asegurar que la fruta que no pudo exportarse y que se acumula en el exterior de la zona de resguardo, se retire en un plazo no mayor de tres días, mientras que los cítricos de desecho deberán retirarse diariamente.

6.6.11. Cover any operating costs associated with the Program. Failure to do so in a timely manner shall result in suspension of the pre-clearance services until the amount in arrears shall have been settled;

7. WORK HOURS AND ASSIGNMENTS

7.1. Tour of Duty.

7.1.1. APHIS IS AFS officials shall be assigned to work Monday through Friday. Work hours shall be from 8:00 a.m. to 5:00 p.m., with one hour for lunch. Work performed beyond the eight hour workday or the forty hour workweek shall be paid at twice the basic hourly rate for the first nine hours and at three times the hourly rate thereafter. Work performed during a Mexican holiday shall be paid at three times the hourly rate and at two times the hourly rate for U.S. holidays. The Area Director shall assign all work performed beyond the normal forty hour work week. APHIS personnel may not work more than fourteen hours per day, or ninety-eight hours per week.

7.2. Double Shift Work

7.2.1. For facilities implementing a double work shift, the work hours for the second shift shall be from 5:00 p.m. to 2:00 a.m., with a one hour (9:00 – 10:00 p.m.) lunch break. Regular work hours falling between 8:00 p.m. and 2:00 a.m. shall come under Code 11 (Night Differential) and entitle workers to an additional 10% compensation. Overtime work required on this shift shall be permitted from 2:00 - 5:00 a.m. (maximum of three hours per day).

7.3. Personnel Limitations

7.3.1. If not enough qualified personnel are available, the Area Director shall determine which facilities may be serviced as specified in Article 5.1.3.

7.4. Assignments

7.4.1. One APHIS IS AFS Pre-clearance official shall be assigned to each facility. More than one AFS official may be assigned per plant when requested. AFS personnel shall be rotated among the active plants at the direction of the Area Director.

8. FIELD OPERATIONS

8.1. Registration and verification of designated citrus groves to export to U.S.A.

6.6.11. Deberán cumplir oportunamente con las obligaciones económicas para cubrir los costos de los servicios asociados con el programa. En caso contrario se suspenderán el servicio hasta que el adeudo sea cubierto.

7. HORARIO DE TRABAJO Y ASIGNACIONES

7.1. Horario de trabajo

7.1.1. Los técnicos en tratamientos de APHIS-IS serán asignados para trabajar de lunes a viernes, de 08:00 a 17:00 hrs., con una hora para comer. El trabajo desempeñado después de las primeras 40 horas en la semana, o de 8 horas diarias, será remunerado 2.0 veces el valor de la hora básica durante las primeras 9 horas, y 3.0 veces por las horas adicionales. Asimismo, las horas trabajadas durante días festivos mexicanos se pagarán 3 veces y 2 veces en días festivos americanos. El Director/a de Área designará al personal que se requiera para laborar más de 40 horas a la semana. Las horas de trabajo del técnico en tratamientos no excederán de 14 durante el día y de 98 en la semana.

7.2. Doble turno

7.2.1. Para empacadoras que soliciten doble turno se establecerá un horario de trabajo de las 17:00 horas a las 02:00 horas con 1 hora para cenar (21:00-22:00 hrs.). Las horas de trabajo regular comprendidas después de las 20:00 hasta las 02:00 horas serán codificadas como 11 para el diferencial nocturno y tendrán un costo adicional del 10% de la hora base. Si se requirieran horas extras en este turno, éstas se aprobarán de las 02:00 a las 05:00 horas (máximo 3 horas diarias).

7.3. Limitaciones de Personal

7.3.1. Si no se dispone de suficiente personal calificado, el Director/a de Área determinará las empacadoras que recibirán servicio según se especifica en la sección 5.1.3.

7.4. Asignaciones de personal

7.4.1. Por lo general, se asignará un técnico en tratamiento a cada empacadora; sin embargo, más de uno podrá asignarse en caso de ser necesario. Estos técnicos serán rotados a otras plantas, de acuerdo a las instrucciones del Director/a de Área.

8. OPERACIONES DE CAMPO

8.1. Registro y verificación de huertos de cítricos para la exportación a los Estados Unidos de América.

8.1.1. Groves designated by the DGSV as production areas of citrus fruit for export shall employ fruit fly pest control management measures to mitigate population levels and ensure the low prevalence of fruit flies according with the Operating Manual for registration and verification of orchards.

8.1.2. Establish the orchard boundaries, which shall be confirmed by DGSV officials or their designees during supervisory visits;

9. MOVEMENT OF FRUIT TO PACKING HOUSES; SAMPLING AND INSPECTION

9.1. Shipments of fresh citrus from areas controlled by parking plant located in areas of low prevalence, will be mobilized under the Phytosanitary Certificate for the National Mobilization (CFMN) issued by a Verification Unit or Specialist Third Phytosanitary moral person consistent with Article 22 of de Mexican Federal Law on Plant Health, who shall enter in the section of additional phytosanitary requirements as follows:

- a) The registration number of the groves;
- b) The number of the fruit flies integrated pest management (FFIPM) card;
- c) The numerical values of the FTD index of the last four week, taken into consideration the phytosanitary category
- d) The official inscription: "FRUIT FOR EXPORT PACKING WITH REGISTRATION NUMBER _____ SAMPLING AND THE TREATMENT TAKES PLACE IN THE PACKING. IN THE _____ PVI PROCEDURE SHALL APPLY KEEPS CUSTODY AND RESPONSABILITY TO THE PACKING, ADDING ORIGINAL ACT.

9.2. In the case of the fruit is produced, processed and packed in an area considered of low prevalence of fruit flies or is produced in a neighboring state and with the same phytosanitary category. The shipments will be mobilized under the copy of the Fruit Fly Integrated Pest Management Card (FFIPMC) card with signature of the Authorized Phytosanitary Professional in the campaign against fruit flies. In FFIPMC will record the volume of fresh citrus, license plates of transport, name and registration of the packing and read the official inscription "FRUIT FOR EXPORT"

8.1.1. Los huertos que se pretendan proponer como candidatos ante la DGSV para la producción de fruta de exportación, estarán sujetas a un control fitosanitario para mantener bajos niveles de poblaciones de moscas de la fruta, acorde con lo señalado en el manual operativo para el registro y verificación de huertos.

8.1.2. Las huertas deben tener una delimitación definida, la cual se corroborará durante las visitas de supervisión del personal de la SAGARPA o sus designados.

9. MOVILIZACIÓN DE LA FRUTA A LA EMPACADORA Y PROCEDIMIENTO DE MUESTREO.

9.1. Los embarques de fruta fresca de cítricos procedentes de zonas bajo control fitosanitario a empacadoras ubicadas en zonas de baja prevalencia, se movilizarán amparados con el Certificado Fitosanitario para la Movilización Nacional (CFMN) emitidos por una Unidad de Verificación o un Tercero Especialista Fitosanitario persona moral, acorde con el artículo 22 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal, quienes deberán anotar en el apartado de requisitos fitosanitarios adicionales lo siguiente:

- a) El número del registro del huerto;
- b) El folio de la tarjeta de manejo integrado;
- c) Los valores numéricos del índice MTD de las últimas cuatro semanas, tomando en consideración la categoría fitosanitaria del huerto;
- d) La leyenda "FRUTA DE EXPORTACIÓN PARA LA EMPACADORA CON NÚMERO DE REGISTRO _____. EL MUESTREO Y EL TRATAMIENTO SE REALIZARÁ EN LA EMPACADORA. EN EL PVI DE _____ SE APLICARÁ EL PROCEDIMIENTO DE GUARDA CUSTODIA Y RESPONSABILIDAD HASTA LA EMPACADORA, ANEXANDO ACTA ORIGINAL."

9.2. En caso que la fruta se produzca, se procese y empaque en un Estado considerado como zona de baja prevalencia de moscas de la fruta, o se produzca en un Estado adyacente y con la misma categoría fitosanitaria, los embarques se movilizarán amparados con la copia de la Tarjeta de Manejo Integrado de Moscas de la Fruta (TMIMF), con firma autógrafa del Profesional Fitosanitario Autorizado (PFA) en la campaña contra moscas de la fruta. En la TMIMF se debe anotar el volumen de fruta fresca de cítricos que ampara, las placas del transporte, nombre y registro de la empacadora y anotar la leyenda "FRUTA PARA EXPORTACIÓN".

<p>9.3. DGSV personnel assigned to the facilities shall maintain a record of the quantity of fruit received from each registered grove to verify the origin of the fruit and ensure that the estimated quantity for each grove shall not have been exceeded.</p>	<p>9.3. El personal de la SAGARPA en las empacadoras, llevará en una bitácora la cantidad de fruta recibida de cada huerto, con el objeto de verificar el origen de la fruta y de asegurar que no se exceda la cantidad estimada para cada huerta registrada.</p>
<p>9.4. Each shipment of citrus fruit arriving from the field, APHIS personnel will assign a load serial number for purposes of traceability.</p>	<p>9.4. A cada cargamento de cítricos que arribe del campo el oficial de APHIS le asignará un número consecutivo de carga para establecer un proceso de rastreabilidad.</p>
<p>9.5 Fruit sampling and inspection shall be done prior to its treatment.</p>	<p>9.5. Muestreo e inspección de la fruta antes de la fumigación.</p>
<p>9.5.1. All fruit selected for treatment shall be sampled by the APHIS official before being treated and third party personnel could support this activity when it is required.</p>	<p>9.5.1. Antes de cada fumigación toda la fruta destinada a tratamiento estará sujeta a un muestreo por el oficial de APHIS, y los organismos de tercería podrán participar en esta actividad cuando sea necesario.</p>
<p>9.5.2. The pre-treatment fruit samples collected shall be inspected for fruit fly infestations. The APHIS official assigned to the facility and third party personnel when participate may select those fruits that appear (ripe, blemished, soft spots) most susceptible to infestation.</p>	<p>9.5.2. Antes de la fumigación, se tomarán muestras de frutos para corte e inspección en busca de larvas vivas de moscas de la fruta. El oficial de APHIS asignado a cada empaque y los organismos de tercería cuando participen seleccionarán frutos con mayor probabilidad de estar infestados con moscas de la fruta, buscando frutos maduros, manchados o puntos blandos.</p>
<p>9.5.3. Two hundred fruits shall be selected from each fruit lot arriving at the facility. The samples shall be taken in proportion to the number of containers of crates in the shipment.</p>	<p>9.5.3. Por cada lote que llegue a la planta serán seleccionados 200 frutos, que se tomarán de todo el lote de manera proporcional, dependiendo del total de cajas en el cargamento.</p>
<p>NOTE: A "lot" shall be defined as a shipment of fruit from a single orchard arriving at the facility.</p>	<p>NOTA: Un lote se define como el cargamento de fruta enviado al empaque desde un solo huerto.</p>
<p>9.5.4. If no fruit fly infestations are detected in fruit samples, the lot may be treated. However, if infested fruit is detected in the samples, the lot shall be rejected and removed from the flow of fruit to be exported to the U.S. Groves identified as the source of an infested lot must be remove temporarily from the export program until control actions established in the Operating Manual for registration and verification of orchards are executed.</p>	<p>9.5.4. La carga pasará a fumigación si la muestra de frutos no esta infestada con larvas vivas de moscas de la fruta. Sin embargo, si uno o mas frutos se encuentran infestados, la carga será rechazada y separada de la fruta destinada para exportación a los Estados Unidos. Además, cualquier huerta que sea el origen de un cargamento de fruta infestada, será suspendida temporalmente del programa de exportación hasta que se realicen las medidas de control como lo marca el manual operativo para el registro y verificación de huertos.</p>
<p>9.5.5. DGSV shall stop the certification that allows the movement of fruit from an infested grove immediately after being notified by APHIS and any truckloads from the infested groves en route to the facilities shall be rejected. If a second infested lot from the same grove is detected, the grove shall lose its export permit for the remainder of the season.</p>	<p>9.5.5. Inmediatamente después de ser notificada por APHIS, SAGARPA suspenderá la certificación para el movimiento de la fruta de la huerta infestada. Los cargamentos en ruta, de la huerta infestada a la empacadora también serán rechazados. Si se reciben dos cargas infestadas de la misma huerta durante una temporada, ésta perderá su permiso de exportación por el resto de la misma.</p>

10. TREATMENT WITH METHYL BROMIDE

10.1. Methyl bromide (MB) is a colorless, odorless, nonflammable fumigant that is highly toxic to humans. Only pure technical grade (100%) MB may be used without adding chloropicrin.

10.2. Equipment and materials provided by the Packers/Exporters:

10.2.1. SCBA or supplied air respirator;

10.2.2. Halide leak detector;

10.2.3. Colorimetric tubes (Draeger, Kitagawa or equivalent).

10.2.4. Weight scale or graduated cylinder for liquid mensuration.

10.2.5. Thermometer;

10.2.6. Volatilizer;

10.2.7. Manometer and kerosene;

10.2.8. Warning signs;

10.2.9. Hand held blower for pressure leak testing.

10.3. Treatment schedule and supervision

10.3.1. APHIS officials shall supervise all treatments of citrus in a Normal Atmospheric Pressure (NAP) chamber with methyl bromide at a rate of 2.5 pounds per 1,000 cubic feet (40 g per cubic meter) for two hours. Treatment guidelines shall be in accordance with APHIS standards and procedures described in the PPQ Treatment Manual.

10.4. NAP chamber certification and performance requirements

10.4.1. Every treatment chamber shall be constructed to correct specifications and properly maintained by the Packer/Exporter to provide an enclosed space that shall be airtight to guarantee quarantine security. Complete details on the construction of a chamber are found in the PPQ Treatment Manual (Chapter 6 Certification of Atmospheric fumigation chamber). APHIS officials shall certify existing chambers based on the basic elements for operation that follow:

10. FUMIGACIÓN CON BROMURO DE METILO

10.1. El bromuro de metilo (MB) es un fumigante, incoloro, inodoro, no inflamable y altamente tóxico para los humanos. Solamente se utilizará producto técnicamente puro (100%), sin cloropicrina.

10.2. Equipo y materiales proporcionados por el Exportador.

10.2.1 Equipo de respiración portátil.

10.2.2. Detector de fugas de halógenos.

10.2.3. Tubos colorimétricos (Draeger, Kitagawa ó equivalente).

10.2.4. Báscula o probeta graduada para medición de líquidos.

10.2.5. Termómetro.

10.2.6. Volatilizador.

10.2.7. Manómetro y keroseno.

10.2.8. Señalamientos.

10.2.9. Inyector portátil de aire para probar la hermeticidad de la cámara.

10.3. Ejecución y supervisión de fumigaciones.

10.3.1. Un oficial de APHIS supervisará todas las fumigaciones de cítricos efectuadas en cámaras de fumigación a Presión Atmosférica Normal (PAN), con bromuro de metilo a dosis de 2.5 libras por cada 1,000 pies cúbicos (40 gramos por metro cúbico), durante dos horas. Las especificaciones del tratamiento estarán de acuerdo con los lineamientos y procedimientos de APHIS, descritos en el manual de tratamientos de PPQ.

10.4. Requisitos para la certificación y funcionamiento de una Cámara a Presión Atmosférica Normal (PAN).

10.4.1. Todas las cámaras deberán construirse y mantenerse en forma apropiada por el Empacador/Exportador para lograr la mayor hermeticidad posible y garantizar así la seguridad cuarentenaria. Los detalles completos para la construcción de una cámara, se proporcionan en el Manual de tratamiento PPQ (Capítulo 6. Certification of Atmospheric fumigation chamber). Los oficiales de APHIS certificarán las cámaras existentes, basándose en los siguientes elementos de operación:

10.4.1.1 A hermetic seal during each use; interior surfaces shall be impermeable to the fumigant; doors and joints shall be sealed with adequate gaskets, compounds or welding; any openings for wiring or tubing shall be completely airtight.

10.4.1.2. An efficient air circulation and extraction system that ensures uniform distribution of the fumigant. The airflow rate of the rotary blower shall generate one complete exchange of air per minute, based on the volume of an empty chamber. A minimum requirement for the extraction of the fumigant specifies that the blower shall be capable of one complete exchange of air every three minutes.

10.4.1.3. Appropriate devices that facilitate pressure leakage tests and the taking of samples for the gas concentration tests. The internal pressure of the chamber shall be measured as the difference between the kerosene levels in the two arms of an open-arm manometer. The time lapse for the chamber pressure to recede from 50 to 5 mm shall be 22 seconds or more. These tests shall be conducted after every 20 treatments or at the discretion of the APHIS official.

10.4.1.4. A recording thermometer when the fruit temperature becomes a critical factor that may affect the efficiency of the treatment. The minimum fruit pulp temperature required for treatment shall be 80° F (26.6° C). Temperature shall be taken of 10 fruits of different points within the maturation room or fumigation chamber.

10.4.1.5. Heating or cooling units when required to assure fumigation efficiency or to prevent damage to the fruit. Fruit with a pulp temperature below 80° F may be heated inside secure maturation rooms or fumigation chamber. The ethylene oxide used for citrus de-greening may not be required or recommended, but may be applied at risk to the Packers/Exporters.

10.4.1.6. Removable, slatted false floors consisting of wooden boards, unless all the citrus fruit put in the chamber for treatment shall have been stacked on pallets. Other requirements inside the chamber shall include delivery and return ducts and a baffle plate.

10.4.1.7. Proper maintenance of chambers, including regular painting using approved paint to re-seal the interior as per the findings of the APHIS official.

10.4.1.1. Hermeticidad durante toda su operación: La superficie interior deberá ser impermeable al fumigante. Las juntas y puertas deberán estar selladas, con soldadura o empaques adecuados. Todas las aberturas para alambrado o entubado deberán ser completamente herméticas.

10.4.1.2. Sistema eficiente para la circulación y expulsión del fumigante. La capacidad de circulación del ventilador debe proporcionar un cambio completo del aire contenido en la cámara en un minuto, basado en el volumen de la cámara vacía. El requisito mínimo para la extracción del fumigante es que el ventilador sea capaz de cambiar el aire en tres minutos.

10.4.1.3. Dispositivos para facilitar las pruebas de presión de la cámara y para tomas de muestras para las pruebas de concentración de gas. La presión interna de la cámara, se mide con diferencia entre los niveles de Keroseno en los dos brazos de un manómetro de "brazos abiertos". El tiempo para que la presión de la cámara retroceda de 50 a 5 mm, debe ser de 22 o más segundos. Esta prueba se efectuara cada 20 tratamientos o a discreción del oficial de APHIS.

10.4.1.4. Un termómetro registrador se utilizará cuando la temperatura de la fruta sea un factor crítico y puede afectar la eficiencia de la fumigación. El mínimo de la temperatura requerida en la pulpa de la fruta para efectuar el tratamiento es de 80° F (26.6° C). La temperatura se tomara de 10 frutos de diferentes puntos dentro del cuarto de maduración o cámara de fumigación.

10.4.1.5. Unidades de calefacción o refrigeración para asegurar la eficiencia de la fumigación o para prevenir daños en la fruta. La fruta cuya pulpa esté a una temperatura menor de 80° F podrá ser calentada en cuartos de maduración o en la cámara de fumigación. El óxido de etileno utilizado para la maduración de cítricos no es necesario ni recomendado, pero puede ser aplicado bajo riesgo del Exportador.

10.4.1.6. Piso falso de madera, movable, excepto cuando se utilicen pallets para colocar la fruta. Otro equipo requerido dentro de la cámara incluye un ducto de entrega, un plato deflector y un ducto de retorno.

10.4.1.7. Mantenimiento adecuado, que incluya aplicación de pintura en forma regular, utilizando pintura aprobada y resellando el interior de acuerdo a las observaciones del oficial de APHIS.

10.4.1.8. Renovations to existing chambers or approval for construction of new chambers shall be approved by CPHST through the DGSV.	10.4.1.8. La renovación de las cámaras existentes y la aprobación de otras nuevas, deberán ser autorizadas por el CPHST a solicitud de la DGSV.
10.5. Placing citrus fruit in the treatment chamber	10.5. Colocación de la fruta en la cámara.
10.5.1. There are two ways to perform the treatment (fumigation) on the citrus fruit:	10.5.1. Hay dos formas de realizar la fumigación de los cítricos:
10.5.1.1. The first way: The fruit may be treated in the wood or plastic crates it was delivered in from the field once it reaches the temperature range required is treated, and then passed on for selection and packing.	10.5.1.1. La primera se realiza en la caja de campo, ya sea de madera o plástico. Una vez que la fruta alcanza la temperatura requerida, es fumigada y posteriormente pasa al proceso de selección y empaque
10.5.1.2. The second way: The fruit goes through the selection and packing process, stacked on pallets, placed inside the chamber evenly and then treated.	10.5.1.2. En la segunda pasa al proceso de selección y empaque, una vez paletizada pasa al cuarto de fumigación donde se colocara de manera uniforme y una vez fumigada saldrá al área de carga.
10.5.2. The fruit shall be placed inside the treatment chamber with adequate separation between stacks to allow uniform gas distribution. The load in the chamber may not exceed 80% of the chamber's capacity.	10.5.2. La fruta será colocada de manera uniforme en la cámara, con espacio entre los contenedores utilizados, para una distribución uniforme del gas. No se permitirá que la carga de la cámara exceda el 80% de su capacidad.
10.5.3. The fruit and the boxes shall be dry.	10.5.3. La fruta y las cajas deberán estar secas.
10.5.4. Nothing else besides the citrus fruit, the pallets and the authorized containers may be permitted in the chambers during treatment.	10.5.4. Ningún otro producto o material se permitirá dentro de la cámara, excepto cítricos y sus contenedores autorizados
10.6. Approved containers, wrappers and liners.	10.6. Contenedores, envolturas y recubrimientos aprobados.
10.6.1. Plastic wrapping and impermeable paper -waxed, laminated or waterproof - are not readily permeable and shall be perforated, removed or opened.	10.6.1. Las envolturas de plástico, papeles impermeables encerados, laminados o a prueba de agua no permean rápidamente y deberán perforarse, abrirse o eliminarse.
10.6.2. Kraft paper is permeable and removal shall not be required; corrugated cartons are also permeable, so unless they have impermeable liners, aeration provided shall be satisfactory.	10.6.2. Papel Kraft y cartón corrugado – El papel Kraft es permeable y no necesita removerse. Los cartones corrugados también son permeables y a menos que tengan recubrimiento, la ventilación será satisfactoria.
10.6.3. The coating of fresh citrus fruit with wax is not an impediment to the implementation of a quarantine treatment (fumigation with methyl bromide).	10.6.3. El recubrimiento con cera de la fruta fresca de cítricos no es un impedimento para la aplicación del tratamiento cuarentenario (fumigación con Bromuro de Metilo).
10.6.3. Wooden boxes and field crates are permeable but require that the lids are removed or that they have slatted sides.	10.6.3. Las cajas de madera y rejas de campo son permeables, pero las tapaderas deberán mantenerse abiertas o tener rejillas laterales.
10.7. Introduction of the fumigant	10.7. Introducción del fumigante.

10.7.1. The methyl bromide shall be introduced in the chamber through a tube that extends from the supply cylinder. The cylinder shall be placed on a platform scale where the amount of gas used is measured by weight. The fumigant shall then pass through a copper tubing volatilizer and converted to vapor.

10.7.2. The blower shall operate during the introduction of the gas and shall remain in operation a minimum of fifteen minutes after all the fumigant shall have been introduced. Treatment time begins once all the gas has been introduced. The blower may continue to run during the rest of the treatment, at the discretion of the Packer/Exporter.

10.7.3. The APHIS official shall be required to wear the SCB whenever working within 9 meters (30 feet) of the treatment chamber.

10.7.4. The halide detector shall be used by the APHIS Official to check connections, pipes, doors and the entire perimeter of the fumigation area for leaks. A fumiscope shall be used to check gas concentrations inside the chamber.

10.7.5. Warning signs shall be displayed throughout the fumigation area.

10.8. Aeration of the chamber

10.8.1. The person applying the fumigant shall be responsible for aerating the chamber immediately after completing the treatment in order to remove the possibility of work area contamination. The exhaust shall run long enough to obtain at least four complete changes of air (approximately 4 to 15 minutes).

10.8.2. Each chamber shall be equipped with at least one permanent metal gas tube to allow the APHIS Official to take colorimetric tube readings during the aeration. The gas sampling extension tube shall be made of flexible metal or Teflon. The tube shall extend to the outside the chamber to allow for the readings.

10.8.3. The APHIS Official shall draw an air sample from the floor of the chamber next to the exhaust duct using a colorimetric tube. The treated citrus shall be released once the gas concentration readings show five parts per million (PPM) or less.

10.7.1. La persona que aplique el bromuro de metilo, lo introducirá a la cámara a través de un tubo que proviene del cilindro abastecedor. Este cilindro se coloca en una báscula y el fumigante que se utiliza se mide por peso. Después el bromuro deberá pasar a través de un volatilizador de tubo de cobre donde se convierte de gas a vapor.

10.7.2. El ventilador deberá estar en operación durante la introducción del gas y permanecerá encendido por lo menos durante 15 minutos después de que fumigante ha sido aplicado. El tiempo de fumigación (tratamiento) inicia una vez que todo el gas se haya introducido. El ventilador podrá funcionar por el resto del tratamiento, a discreción del Exportador.

10.7.3. El oficial de APHIS deberá usar el equipo de respiración portátil en todo momento, mientras trabaje en un radio de 9 metros (30 pies) de la cámara de fumigación.

10.7.4. El oficial de APHIS deberá utilizar un detector de halógenos para fugas en conexiones, tubos, puertas y todo el perímetro del área de fumigación. Asimismo se utilizará un fumiscopio para verificar la concentración del gas en la cámara.

10.7.5. Instalar señalamientos de advertencia en toda el área de fumigación.

10.8. Ventilación de la cámara.

10.8.1. La persona que aplica el fumigante será responsable de ventilar inmediatamente después del tratamiento, para prevenir cualquier contaminación del área de trabajo. El extractor funcionará lo suficiente para lograr por lo menos, 4 cambios completos de aire (aproximadamente de 4 a 15 minutos).

10.8.2. Cada cámara estará equipada con un tubo metálico permanente, que permita al oficial de APHIS tomar lecturas con el tubo colorimétrico durante la ventilación. Las extensiones del tubo de toma de muestras de gas estarán hechas de teflón o metal flexible. Este tubo debe prolongarse hacia fuera de la cámara para permitir la toma de lecturas

10.8.3. El oficial de APHIS tomará con el tubo colorimétrico una muestra del aire del piso de la cámara en un lugar próximo al ducto de extracción. El cítrico será liberado una vez que las lecturas de la concentración del gas, sean de 5 partes por millón (PPM) o menores.

11. TREATMENT CANCELLATION

11.1. Treatments may be nullified by one of the following conditions:

11.1.1. Methyl bromide gas failed to vaporize completely;

11.1.2. Incorrect methyl bromide amount applied;

11.1.3. Incorrect exposure period applied;

11.1.4. Substantial gas leakage, open vents, etc. detected during gas introduction or exposure period;

11.1.5. Gas circulation blower stopped for ten minutes or more during the first fifteen minutes of treatment;

11.1.6. Citrus load incorrectly placed or distributed in the treatment chamber;

11.1.7. Treatments conducted in uncertified chambers or without the presence of an APHIS Official

11.1.8. Unsafe or inadequate working conditions;

11.1.9. Citrus fruit that received a partial or a complete treatment may not be treated again.

12. PACKER/EXPORTER COMPLIANCE WITH ESTABLISHED SAFEGUARDING MEASURES

12.1. Packers/exporters shall:

12.1.1. Have a person in charge to perform treatments in conformance with the required dosage schedules and use reliable safety practices. A legible copy of the pesticide label and a list of with emergency telephone numbers of nearby hospitals shall be kept on file.

12.2. Maintain their chambers, as well as the entire facility, in a clean and safe condition at all times. Special attention shall be given to the inspection of door gaskets and hardware during treatments in order to detect and/or prevent methyl bromide gas leakage.

12.3. Designate an operator to be present during the entire treatment time every time. The designee shall be knowledgeable in the use of the fumigant, the operation of the chamber, and in the application of emergency measures and first aid.

11. CANCELACIÓN DE FUMIGACIONES:

11.1. La fumigación puede anularse por alguna de las siguientes situaciones:

11.1.1. El bromuro de metilo no se evaporó completamente

11.1.2. Se aplicaron dosis equivocadas

11.1.3. Se aplicaron períodos de exposición equivocados

11.1.4. Fugas considerables, aberturas, etc. que se detecten durante la introducción del gas o durante el tratamiento.

11.1.5. Obstrucción de la circulación del ventilador por 10 minutos o más, durante los primeros 15 minutos del tratamiento.

11.1.6. La colocación incorrecta de la fruta en la cámara.

11.1.7. Fumigaciones efectuadas en cámaras no certificadas o sin la presencia de un oficial de APHIS

11.1.8. Condiciones de trabajo inadecuadas o inseguras.

11.1.9. Los cítricos que se haya fumigado completa o parcialmente no podrán tratarse de nuevo.

12. CUMPLIMIENTO DEL EXPORTADOR CON LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PLANTA

12.1. Los empacadores/exportadores deberán:

12.1.1. Contar con un responsable de efectuar las fumigaciones de una manera acorde a la dosificación y prácticas de seguridad establecidas. Conservar una copia legible de la etiqueta del fumigante, junto con los números telefónicos de emergencia de hospitales más cercanos.

12.2. Mantener siempre la cámara y empaque en condiciones seguras, con atención particular en la inspección del sellado de las puertas y del equipo utilizando durante cada tratamiento para prevenir una fuga de fumigante.

12.3. Deberá designar a un operador de tiempo completo que esté presente durante todo el tratamiento, quien estará familiarizado con el uso del fumigante, el funcionamiento de la cámara y entrenado para aplicar medidas de emergencia y primeros auxilios.

12.4. Have industrial first aid kits and approved safety equipment, including SCBA, available at each facility; ensure that local authorities and hospitals are aware of the nature of the treatments at their facilities and are prepared to handle emergencies.

12.5. Provide a locked storage area with posted warning signs shall be provided for storing the methyl bromide gas and the fumigation equipment.

13. POST TREATMENT REQUIREMENTS

13.1. Treated field crates shall be moved immediately to a secure holding. Fruit that was already packed when treated, shall be moved directly to the loading area and shall be fully protected at all times.

13.2. Packing boxes shall be palletized and secured with angle supports at each corner and metal strips. Each carton shall be stamped with the "USDA-APHIS, TREATED WITH METHYL BROMIDE" inscription, the number assigned to the facility by APHIS and a lot serial number for trace-back purposes. The rubber stamps shall be controlled by the APHIS Area Director or designated APHIS officials. During this process, the APHIS inspector will take a representative random sample of the shipment which will be dissected at the point of entry into the United States to search for live of fruit fly larvae. This sample is placed in a closed bag and identification by APHIS Officer and placed in the back of the truck.

The sample is comprised of 45 fruits taken of random by the USDA-APHIS officer so that it represents all lots that make up the shipment.

13.3. Treated fruit shall be safeguarded in a secure holding room or area until being loaded for shipment. Mixing treated fruit with untreated or improperly treated fruit shall be prohibited.

13.4. Each facility shall have a quarantine area that is separate from the treatment area. Quarantine areas may be secured by using screen mesh, air curtains and/or a combination of methods that ensures proper safeguarding of the treated citrus fruit from fruit flies. The quarantine area shall be free of live insects prior to and during fruit packing activities.

12.4. Cada empaque deberá disponer de suficientes botiquines para primeros auxilios y equipos de seguridad que incluyan equipos de respiración portátiles. Asegurarse que los hospitales y autoridades correspondientes locales, saben y están preparados para manejar emergencias.

12.5. Proveer un lugar seguro y cerrado para almacenar fumigantes y equipo de fumigación.

13. REQUISITOS DE POSTRATAMIENTO

13.1. Las cajas de campo deberán colocarse inmediatamente en un cuarto o área segura, lo que se haya fumigado ya empacado pasara directamente al área de embarque que deberá estar completamente protegida

13.2. Los cartones de empaque serán paletizados, asegurados con esquineros y flejes y colocadas en un lugar seguro. Cada caja será marcada con el sello de "APHIS-USDA TREATED WITH METHYL BROMIDE" y el número asignado por APHIS a la planta empacadora, adicionalmente las cajas serán marcadas con el número consecutivo de carga para efectos de rastreabilidad. Los sellos de goma serán controlados por el Director de Area o los oficiales de APHIS designados. Durante este proceso, el inspector de APHIS tomará la muestra representativa de manera aleatoria del embarque, que será cortada en los puntos de ingreso a los Estados Unidos para buscar larvas vivas de moscas de la fruta. Esta muestra se colocará en una bolsa cerrada e identificada por el inspector del APHIS y colocada en la parte posterior del camión.

La muestra estará conformada de 45 frutos tomados al azar por el oficial de USDA-APHIS, donde estén representados todos los lotes que integran el embarque.

13.3. La fruta tratada, pasará a una zona o área de resguardo donde permanecerá hasta que sea cargada para su transportación. Se prohíbe mezclar la fruta tratada con fruta sin tratamiento o tratada inadecuadamente.

13.4. La empacadora deberá contar con una zona cerrada, separada del área de tratamiento y asegurada con malla, cortinas de aire, etc. O una combinación de métodos para proteger adecuadamente los cítricos contra la reinfestación de moscas de la fruta nativas en el área. Esta zona deberá estar libre de insectos antes y durante las actividades de empaque.

13.5. Facilities shall employ a double door system at the entrance to the quarantine area. When there is treated fruit in this area, the entrance shall be controlled by an employee assigned by the facility manager to ensure the safeguarding of the fruit. An APHIS controlled lock or seal shall be required to prevent any unauthorized entry during the periods when an APHIS official is not present.

13.6. Certified treated fruit shall be transported from the facility to a U.S. POE in clean, contamination-proof containers. All fruit handling and loading activities at the facility shall be supervised by APHIS Officials.

13.7. Treated fruit shipments shall be certified for export at the point of departure when the APHIS Official verifies that all treatment requirements and post-treatment security measures were complied. The APHIS Officer shall complete the PPQ-203 Form and sign it. The original PPQ-203 Form shall accompany the shipment to the Port of Entry to U.S.A, also, do not require the International Phytosanitary Certificate.

13.8. Immediately after loading, the APHIS official shall seal the container with a USDA APHIS button seal or a numbered strap that shall be recorded in the PPQ Form 203. If a container seal shall have been broken while en route to the U.S., the sampling size shall be determined by the official at the POE on a case by case basis and the number of boxes in the container may be verified using the PPQ Form 203.

13.9. Trailers used to transport certified fruit to the U.S. we be given a time limit to arrive at the port of entry. The PPQ Form 203 will be void after the time indicated in the certificate.

14. CORRECTIVE ACTION AND PENALTIES

14.1. Corrective action shall be taken and penalties shall be applied when:

14.1.1. A treatment facility does not meet standards for plant certification.

14.1.2. Do not certify the treatment facility if it does not meet PPQ standards for plant certification. If presently certified, immediately revoke certification until the deficiencies are corrected and the plant can be re-certified.

14.2. Treatment failure and fruit entering a secure area.

13.5. Las áreas cuarentenadas de las empacadoras deben tener un sistema de doble puerta en la entrada, así como en la zona de carga de fruta certificada. Cuando haya fruta tratada en esta área, el acceso a estos lugares será vigilado por una persona asignada por el gerente de la empresa. Se utilizarán candados o sellos controlados por APHIS, para evitar la entrada a estos lugares en ausencia del oficial de APHIS.

13.6. La fruta tratada será movilizada de la planta de tratamiento al puerto de entrada en los Estados Unidos en contenedores limpios a prueba de contaminación. Todas las actividades de manejo y carga serán supervisadas por los oficiales de APHIS.

13.7. Los cargamentos de fruta tratada serán certificados para su exportación en el punto de partida cuando el oficial de APHIS verifique que todos los requisitos de tratamiento y medidas de seguridad de post-tratamiento se han cumplido y mantenido. El oficial de APHIS llenará y firmará la forma PPQ-203. El original de la forma PPQ-203 acompañará al cargamento al puerto de entrada a los Estados Unidos, y no requerirán del Certificado Fitosanitario Internacional.

13.8. Inmediatamente después de cargar el contenedor, el oficial de APHIS colocará un sello de botón o cinta metálica foliada de USDA-APHIS, cuyo número será anotado en la forma PPQ-203. Si el sello de APHIS es violado cuando el cargamento se encuentra en ruta hacia los Estados Unidos, el muestreo en el puerto de entrada será determinado caso por caso por el oficial encargado y se cotejará el número de cajas con el indicado en la forma PPQ-203.

13.9. Los camiones que se utilicen para transportar la fruta certificada a los Estados Unidos tendrán un tiempo límite para llegar al puerto de entrada. La forma PPQ-203 será nula después de la fecha indicada en la misma.

14. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES

14.1. Acciones correctivas y castigos que deberán ser tomadas cuando:

14.1.1. Cuando la planta de tratamiento no cumple con las normas para su certificación.

14.1.2. No certificar la planta si no cumple con las normas de PPQ. Si ya está certificada, retirar de inmediato la certificación hasta que se hayan corregido las deficiencias y la planta pueda ser recertificada.

14.2. Fallas en el tratamiento y que la fruta se introduzca a la zona de resguardo.

- 14.2.1. First incident: reject fruit and issue a letter for warning to exporter. 14.2.1. Primer incidente: rechazar la fruta, enviar una carta al exportador avisándole de la violación.
- 14.2.2. Second incident within the year: reject fruit and suspend preclearance services for a minimum 4 months. Depending on seriousness of violation, the Area Director will impose a more severe penalty after consultation with the Regional Director. Re-certification will be required. Subsequent incidents within 1 year will be handled on a case by case basis. 14.2.2. Segundo incidente en un año: rechazar la fruta, negar los servicios de inspección y tratamiento por un mínimo de 4 meses. Dependiendo de la seriedad de la falta, el Director de Area puede imponer sanciones más severas, después de consultar con el Director Regional. Para reiniciar actividades se requiere la recertificación. Si se presentan otros incidentes de este tipo durante la temporada, éstos serán analizados caso por caso.
- 14.2.3. All incidents will be promptly reported to SAGARPA. 14.2.3. Todos los incidentes serán notificados de inmediato a la SAGARPA.
- 14.3. Secured holding room deficiencies (torn screen, etc.) which could permit entry of native fruit flies. 14.3. Deficiencias en el área de resguardo de la fruta (mallas rotas, etc.) que pudiera permitir la entrada de moscas de la fruta nativas.
- 14.3.1. Deny preclearance services until deficiencies are corrected. 14.3.1. Negar los servicios de inspección, tratamiento y certificación hasta que las deficiencias se hayan corregido
- 14.4. Failure to maintain seals intact on secured areas and conveyances during periods when APHIS supervision is not present. 14.4. Cuando no se hayan mantenido intactos los sellos en las áreas de resguardo y en los vehículos de transporte, durante periodos en que no esté presente la supervisión de APHIS.
- 14.4.1. Reject all fruit within screened areas or conveyances 14.4.1. Rechazar toda la fruta existente en las áreas de resguardo o en los vehículos.
- 14.5. Detection of live larvae in certified fruit shipment(s) 14.5. Detección de larva(s) viva(s) en cargamento(s) de fruta certificada.
- 14.5.1. First incident; all preclearance activities are suspended until an investigation is completed corrective action taken and the packing house cleared of any wrongdoing by APHIS/SAGARPA. 14.5.1. Primer Incidente: Todas las actividades de inspección, tratamiento y certificación se suspenderán temporalmente hasta que se haya completado una investigación, realizado la acción correctiva y la empacadora haya quedado absuelta de cualquier mal procedimiento por APHIS y por SAGARPA.
- 14.5.2. Second incident: If a shipment is found infested from the same packing house, all preclearance activities will be canceled for the remainder of the sipping season. Review will be conducted by the Area Director. SAGARPA will be notified promptly. 14.5.2. Segundo Incidente: Si se encuentra un segundo embarque infestado proveniente de la misma empacadora, se cancelará la autorización para exportar fruta por el resto de la temporada. La revisión será dirigida por el Director de Área y SAGARPA será notificada de inmediato.
- 14.6. If any fruit flies are detected in the secured packing/holding room, all fruit within that area will be rejected. 14.6. Si se encuentra una mosca de la fruta viva en el área de resguardo/empaque, se rechazará toda la fruta existente en ese lugar.
- 14.7. Other actions not in compliance with the Work Plan will be dealt with in manner appropriate with the infraction, as determined by the Area Director and the Regional Director. 14.7. Cualquier otra acción que no cumpla con el Plan de Trabajo, será tratada de acuerdo con la naturaleza de la infracción, según lo determinen el Director de Área en consulta con el Director Regional.

14.8. Incidents shall be promptly reported to SAGARPA

14.8. Los incidentes serán notificados de inmediato a la SAGARPA

15. PROGRAM REVIEW AND EVALUATION

15. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

15.1. ANNUAL OPERATIONS REVIEW

15.1. REVISIÓN ANUAL DE LAS OPERACIONES.

Citrus preclearance program activities and operations will be reviewed and evaluated annually by an APHIS technical review team to ensure that all aspects of operations and related activities are conducted effectively in accordance with applicable procedures and standards.

Las actividades y operación del programa de tratamiento, inspección y certificación de cítricos, serán revisada y evaluadas anualmente por un equipo técnico de APHIS, para asegurar que todos los aspectos de operación y actividades relacionadas, se lleven a cabo en forma eficaz de acuerdo con los procedimientos y normas aplicables.

15.2. SUPERVISORY AND MANAGEMENT VISITS.

15.2. VISITAS DE SUPERVISIÓN.

The Area Director and other PPQ and IS officials may make periodic visits to review citrus treatment operations and consult with APHIS, SAGARPA and industry officials. During such visits, meetings may be held to discuss problems and/or issues of mutual importance.

El Director de Área y otros oficiales de PPQ y de IS podrán efectuar visitas periódicas para revisar las operaciones en el tratamiento de cítricos y llevar a cabo consultas con oficiales de APHIS, SAGARPA y la industria. Durante estas visitas, se efectuarán reuniones para discutir problemas y asuntos de importancia mutua.

APPENDIX A

ANEXO A

T101-j-2-1 Clementines (Tangerines) from Mexico and quarantine areas of the U.S.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperature	Dosage Rate (lb/1,000 ft ³)	Exposure Period
80-or above °F	2.5 lbs	2 hrs.

Load limit not to exceed 80 percent of chamber capacity
Inspect a representative sample of the fruit. If the level of infestation with fruit flies is more than 0.5% for the lot, then the fruit is ineligible for fumigation

T101-j-2-1 Grapefruit from Mexico and quarantine areas of the U.S.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperature	Dosage Rate (lb/1,000 ft ³)	Exposure Period
80-or above °F	2.5 lbs	2 hrs.

Load limit not to exceed 80 percent of chamber capacity
Inspect a representative sample of the fruit. If the level of infestation with fruit flies is more than 0.5% for the lot, then the fruit is ineligible for fumigation

T101-j-2-1 Oranges from Mexico and quarantine areas of the U.S.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperature	Dosage Rate (lb/1,000 ft ³)	Exposure Period
80-or above °F	2.5 lbs	2 hrs.

Load limit not to exceed 80 percent of chamber capacity
Inspect a representative sample of the fruit. If the level of infestation with fruit flies is more than 0.5% for the lot, then the fruit is ineligible for fumigation

T101-j-2-1 Mandarinas México y áreas cuarentenadas de los EE.UU.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperatura	Dosis (lb/1,000 ft ³)	Periodo de Exposición
80-o mas °F	2.5 lbs	2 hrs.

El límite de carga no deberá exceder del 80% de la capacidad de la cámara
Inspeccionar una muestra representativa de la carga de fruta. Si el nivel de la infestación con larvas de mosca de la fruta es mas de 0.5% por el lote, entonces la fruta no es elegible para fumigación.

T101-j-2-1 Toronjas de México y áreas cuarentenadas de los EE.UU.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperatura	Dosis (lb/1,000 ft ³)	Periodo de Exposición
80-o mas °F	2.5 lbs	2 hrs.

El límite de carga no deberá exceder del 80% de la capacidad de la cámara
Inspeccionar una muestra representativa de la carga de fruta. Si el nivel de la infestación con larvas de mosca de la fruta es mas de 0.5% por el lote, entonces la fruta no es elegible para fumigación.

T101-j-2-1 Naranjas de México y áreas cuarentenadas de los EE.UU.

Pest: *Anastrepha* spp.
Treatment: T101-j-2-1 MB at NAP—chamber

Temperatura	Dosis (lb/1,000 ft ³)	Periodo de Exposición
80-o mas °F	2.5 lbs	2 hrs.

El límite de carga no deberá exceder del 80% de la capacidad de la cámara
Inspeccionar una muestra representativa de la carga de fruta. Si el nivel de la infestación con larvas de mosca de la fruta es mas de 0.5% por el lote, entonces la fruta no es elegible para fumigación.