

**Addendum to the Work Plan for the Mexican Mango
Preclearance Program
Pre-cleared Mangoes, to be Fresh Cut in Tecate, Baja
California, Mexico**

**Addendum al Plan de Trabajo para el Tratamiento y
Certificación de Mangos de México
Mangos con tratamiento y certificación conforme al
plan de trabajo, y procesados (precortados) en Tecate,
Baja California, México**

This addendum complements the existing Work Plan between SAGARPA and APHIS/USDA. It details the procedures for transporting mangoes, treated in packinghouses approved under the United States export program, to the facilities of Alpine Fresh (it is registered in Mexico as Empacadora de Mango del Noroeste) in Tecate, Baja California, Mexico (the Facility) in order to protect the treated mango loads.

Este addendum complementa el Plan de Trabajo existente entre SAGARPA y APHIS/USDA. Especifica las medidas que deberán cumplirse para transportar mangos tratados en empaques participantes en el programa de exportación a los Estados Unidos, hacia las instalaciones de Alpine Fresh (registrada en México como Empacadora de Mango del Noroeste) ubicadas en Tecate, Baja California, México (más adelante referida como la instalación), a fin de proteger los embarques de mango tratados.

Also, it establishes the measures and procedures to be implemented in the Facility of Empacadora de Mango del Noroeste; during the receiving, processing (fresh cut), packing, loading and certification of the processed mango intended for export to the United States of America.

Asimismo, establece las medidas y procedimientos que se deberán aplicar en las instalaciones de Empacadora de Mango del Noroeste (la instalación), durante la recepción, procesamiento de fruta fresca cortada, empaque, carga y certificación del mango procesado, con destino hacia los Estados Unidos.

The Facility (Empacadora de Mango del Noroeste)

La Instalación (Empacadora de Mango del Noroeste)

Empacadora de Mango del Noroeste (the Company) operates a fresh cut facility located in Tecate, Baja California, Mexico, and will comply with all the safeguards and the specifications detailed in the Mango Work Plan.

La empresa de procesamiento de mangos Empacadora de Mango del Noroeste, está ubicada en Tecate, Baja California, México, y cumplirá con todas las medidas de seguridad y con las especificaciones señaladas en el plan de trabajo para exportación de mangos.

The Company will be affiliated and will secure EMEX's support, who in turn will serve as only intermediary for the payments and processing of the trust funds, the payments to APHIS inspectors and any other responsibilities as agreed and ordered by APHIS and/or SAGARPA.

La empresa se afiliará y contará con el respaldo de EMEX, quien servirá de intermediario único en el procesamiento de los fondos fiduciarios y los pagos a los inspectores de APHIS y otras responsabilidades según acordadas y dictaminadas por APHIS y/o SAGARPA.

Empacadora de Mango del Noroeste will cover the expenses of the Tercer Especialista Fitosanitario (TEF), who will supervise the processing of all the loads, the disposal of the by-products, and the safety measures hereby implemented.

Empacadora de Mango del Noroeste cubrirá los gastos del Tercer Especialista Fitosanitario (TEF), mismo que supervisará el procesamiento de cada uno de los lotes, la destrucción de los residuos del proceso, y las medidas de seguridad.

Mango sourcing, processing, treatment and certification

Tratamiento, origen, procesamiento y certificación de los mangos

A. Mangos Originating in Fruit Fly Infested Areas, including low prevalence areas:

A. Mangos originarios de Áreas Infestadas con Moscas de la Fruta, incluyendo áreas de baja prevalencia:

All mangos originating in fruit fly infested areas of Mexico and processed at the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste), shall comply with the processes specified in the Work Plan, and shall be treated in packinghouses previously approved to provide Hot Water Treatment of mangoes intended for export to the United States, and be registered under the established protocols between DGSV/SAGARPA and APHIS/USDA.

Los mangos originarios de áreas infestadas por moscas de la fruta en México y que se pretendan procesar en la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste), deberán cumplir con lo especificado en el Plan de trabajo y ser tratados en empacadoras previamente aprobadas para tratamiento hidrotérmico y empaque de mango de exportación a los Estados Unidos y registradas bajo los esquemas existentes entre DGSV/SAGARPA y APHIS/USDA. El tratamiento hidrotérmico de todos los lotes destinados a la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) se realizará en empacadoras/empresas de tratamiento autorizadas por APHIS/USDA y será inspeccionado y certificado en origen por un inspector de APHIS. Estos embarques deben llegar a la instalación

The Hot Water Treatment of all the mango loads headed to the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) shall take place in packinghouses/treatment facilities authorized by APHIS/USDA and shall be inspected and certified at its origin by an APHIS inspector. These must arrive at the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) accompanied by a PPQ Form 203, and be approved and certified for National transport

by an official representative of SAGARPA. A Phytosanitary Certificate may accompany the shipment, but is not required.

B. Mangos Originating in US Recognized Mexican Fruit Fly Free Areas:

Mangoes grown in areas recognized as Mexican Fruit Fly Free Areas by USDA, shall be allowed to enter the Facility and be processed and packed for export to the United States. These shipments shall be transported to the Facility under Custody Guard protocol (CG), and should be accompanied by a Mexican certificate indicating that the fruit originated in a US recognized fruit fly free zone. This document (CG) will be prepared by the Mexican official personnel at its origin and received at the Facility by official personnel together with the APHIS/USDA inspector.

C. The mango loads or shipments that fail to comply with the requirements specified in this document, shall not be allowed to enter the Facility, shall be rejected and returned to the packinghouse of origin.

Transport of the Mangoes from Authorized Packinghouses and/or Treatment Facilities to the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste)

The mangoes will be transported from the APHIS/USDA and SAGARPA approved packinghouses and/or Hot Water Treatment Facilities to the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste), in the same plastic crates they were Hot Water Treated, or packed in cardboard boxes. In either case, the loads will be approved by the APHIS or SAGARPA/DGSV inspector at the approved originating packinghouse.

Mango loads transported from the approved packinghouses and/or Hot Water Treatment facility to the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) must be transported in closed and sealed containers. All loads shall be sealed and certified by USDA/APHIS personnel, and shall have all the documentation required by APHIS for loads intended for export to the United States, as specified in the Mexican Mango Preclearance Work Plan.

Shipments shall be sealed with a band by the APHIS inspector after verifying treatment. To ensure that no tampering of the load takes place, this band shall only be removed by the APHIS inspector receiving the load at the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste). In case the load is detained for inspection by the military authorities, and while performing their duties they remove the seal, the corresponding form will be completed and the load documentation will be verified upon arrival to the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste); these loads will be accepted for entry into the Facility.

Mango loads originating in fruit fly infested areas must be hot

(Empacadora de Mango del Noroeste) acompañados por la forma PPQ 203, y se certificarán para su movilización nacional por personal oficial de la SAGARPA. Un Certificado Fitosanitario puede acompañar al envío, pero no es requerido.

B. Mangos Originarios de Áreas Libres de Moscas de la Fruta Reconocidas por Estados Unidos:

Los mangos provenientes de la áreas libres de moscas de la fruta de México reconocidas por el USDA, podrán ingresar a la instalación y ser procesados para su exportación a los Estados Unidos. Estos embarques deberán ser transportados a la instalación bajo el esquema de Guarda Custodia (GC), y deberán estar acompañados por el Certificado Fitosanitario de Movilización Nacional indicando que la fruta es originaria de un área libre de moscas de la fruta reconocida por Estados Unidos. Este documento (GC) será preparado por personal oficial mexicano en origen y recibida en la instalación por personal oficial, en compañía del Inspector del APHIS/USDA.

C. Los lotes o embarques de mangos que no cumplan con los requisitos antes señalados no podrán ingresar a la instalación y serán rechazados y devueltos a su empacadora de origen.

Transporte de los Mangos desde las Empacadoras Autorizadas y/o Empresas de Tratamiento a la Instalación (Empacadora de Mango del Noroeste)

Los mangos se movilizarán de las empacadoras y/o Empresas de Tratamiento Hidrotérmico autorizadas por APHIS/USDA y SAGARPA hacia la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste), en las cajas de plástico, en las cuales fueron tratados en el hidrotérmico o se podrán empacar en cajas de cartón. Para ambos casos esto deberá ser autorizado por el inspector de APHIS en las empacadoras autorizadas de origen.

La movilización de los lotes de mango desde las empacadoras o Empresas de Tratamiento Hidrotérmico autorizadas hacia la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) se realizará en contenedores cerrados y sellados. Todos los embarques deberán estar sellados y certificados por personal del USDA/APHIS, y deberán de ir acompañados de la documentación requerida por APHIS para los embarques que se envían a exportación a los Estados Unidos, especificados en el Plan de Trabajo para el tratamiento y certificación de mangos de México.

Los embarques serán sellados con un fleje por el inspector de APHIS luego de verificar su tratamiento. Para asegurarse de que los envíos no han sido alterados, este fleje podrá ser removido únicamente por el inspector de APHIS que reciba el lote en la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste). En caso de que el transporte sea detenido por las autoridades militares y en cumplimiento de sus deberes ministeriales rompan el fleje, se levantará el acta correspondiente y estos embarques serán verificados al arribo a la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) y se permitirá su ingreso.

Los envíos de mango originarios de áreas infestadas por

water treated and accompanied by a PPQ Form 203. Mango loads originating in Fruit Fly Free areas may (but are not required to) be accompanied by a Phytosanitary Certificate; However they should be accompanied by some form of SAGARPA/DGSV certification attesting to the origin of the fruit.

moscas de la fruta deben estar tratados con tratamiento hidrotérmico y acompañados por la Forma PPQ 203. Los envíos de mango originarios de áreas Libres de Moscas de la Fruta pueden (pero no necesariamente) estar acompañados por un Certificado Fitosanitario, sin embargo deben estar acompañados por alguna forma de certificación de SAGARPA/DGSV indicando el origen de la fruta.

Specifications and Additional Safeguards During Load Receiving at the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste)

Especificaciones y Medidas de Seguridad Adicionales durante el ingreso de los embarques a la Instalación (Empacadora de Mango del Noroeste)

A. The Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) shall have a tunnel built to exclude flying pests. The tunnel shall completely enclose the truck and trailer transporting the fruit from the approved packinghouses. The tunnel entrance shall have fans or air curtains automatically activated when the tunnel doors are opened. Before the trailer is opened and the unloading process begins, the tunnel doors must be closed.

A. La instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) debe tener un túnel construido a prueba de insectos plaga. El túnel deberá cubrir completamente el vehículo que transporta la fruta tratada desde las empacadoras aprobadas. La entrada del túnel debe tener ventiladores o cortinas de aire que se activarán automáticamente cuando se abra la puerta del túnel. Antes de abrir los contenedores y de iniciar la descarga las puertas del túnel deberán estar cerradas.

The unloading/receiving door shall be located in the quarantined area of the Facility.

La puerta de descarga/recepción de fruta debe estar ubicada en el área cuarentenada de la instalación.

B. The APHIS inspector and the Tercer Especialista Fitosanitario (TEF) shall be present at all times during the load receiving process and shall verify each load's documentation.

B. El inspector de APHIS y el Tercer Especialista Fitosanitario estarán presentes en todo momento durante el proceso de recibir los lotes y corroborarán la documentación de cada lote.

C. Each time a truck enters the unloading tunnel, the following procedure shall be observed:

C. Una vez que el camión ingrese al túnel del área de descarga, se seguirá el procedimiento descrito a continuación:

1).- The transport trailer shall reverse park in the quarantined receiving area. The trailer doors shall not be opened until the APHIS inspector verifies that the tunnel doors are closed.

1).- El vehículo de transporte deberá estacionarse de reversa en el área de descarga del área cuarentenada. Las puertas del vehículo no se abrirán hasta que el inspector del APHIS, verifique que las puertas del túnel están cerradas.

2).- Before authorizing the trailer unloading, the APHIS inspector and the TEF shall verify the chain of custody and traceability documentation, the PPQ Form 203 (if applicable), or the Mexican certificate of origin from a fruit fly free area (if applicable).

2).- Antes de autorizar la descarga del producto del camión, un inspector de APHIS y el Tercer Especialista Fitosanitario revisarán los documentos de custodia y trazabilidad, la forma PPQ 203 (si aplica), así como el Certificado Fitosanitario de Movilización Nacional de origen de un área libre de moscas de la fruta (si aplica).

3).- Once the APHIS inspector and the TEF verify all pertinent documentation, the fruit will be authorized for unloading and staging in a designated zone within the quarantined area. Here, each pallet of each lot shall be identified by means of a color reference label with a reference number printed on it, one color per lot number, to protect and facilitate lot segregation. The reference number to be printed shall be the same as the reference number used by APHIS.

3).- Una vez que el inspector de APHIS y el Tercer Especialista Fitosanitario verifiquen el cumplimiento, se autorizará la descarga de la fruta al área de cuarentena, donde cada lote será identificado mediante unas etiquetas de colores distintos colocados en cada tarima donde se imprimirá el número de lote de referencia; un color por lote, para así facilitar la segregación de cada lote en particular. El número de referencia a ser utilizado coincidirá con el número de referencia utilizado por APHIS

4).- After segregated and identified, the pallets shall be sent to one of various refrigerated rooms kept at different temperatures and conditions as needed. At all times the received lot identity and segregation shall be protected.

4).- Luego de ser identificadas, las tarimas se enviarán a uno de varios cuartos refrigerados a diferentes temperaturas y condiciones según sea necesario. En todo momento se preservará la identidad y segregación de los lotes recibidos.

5).- An Inventory Log shall be kept to show lot location at all times. The APHIS inspector and the TEF shall have access to the Inventory Log and could verify lot identity and segregation at any time.

D. The APHIS inspector shall verify that every received load is kept segregated according to its lot number and that the movement throughout the production flow (see attached) safeguards its segregation.

E. The Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) shall have a quarantined area for the packing of Fresh Cut Mango to be exported to the United States. Fruit cutting for lots destined to the United States may not be conducted at the same time as fruit cutting for lots destined to other markets.

Specifications and Additional Safeguards During the Processing and Cold Storage of Fresh Cut Mango at the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste)

A. The Facility shall have a quarantined area, which is completely safeguarded to exclude pest infestation. This includes covering all openings with mesh and similarly separating the quarantine area from a non-quarantine area. The quarantined area shall have a minimum of two access doors. One door shall be intended for the entry of treated fruit from the unloading tunnel, and the other to be used exclusively for personnel and/or materials used to pack the fresh cut mangoes.

B. Personnel access doors opening to the outside of the facility, or dividing the non-quarantine area from the quarantine area must be double-screened doors. Other Access doors shall be built of pest proof meshing, shall seal completely when closed, and automatically activate an air door when opened. The use of Hawaii curtains and other pest exclusion measures for both doors is also recommended.

C. All the fresh fruit processing, its packing, storage, and loading shall take place within the quarantined area.

D. The mango processing and packing shall take place according to the following production flow:

1. Each segregated lot will be sent to the pre-cooling area where its pulp will be cooled down to the prescribed temperature. During this process, the production supervisor and the APHIS inspector shall verify and ensure the safeguarding of each and every lot's segregation and identity.

2. Once the fruit reaches the prescribed pulp temperature, the

5).- Se mantendrá una bitácora de inventario que indique la localización de cada lote en todo momento. Los inspectores de APHIS y el Tercer Especialista Fitosanitario tendrán acceso a dicha bitácora y podrán verificar la identidad y segregación de cada lote en cualquier momento.

D. El inspector de APHIS verificará que cada lote recibido se mantenga segregado de acuerdo a un número de lote y que su movimiento a lo largo del flujo de producción (ver documento anexo) proteja dicha segregación.

E. La instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) debe tener un área de cuarentena destinada para el empaque de mango fresco cortado para exportación a los Estados Unidos. El corte de la fruta de lotes destinados al mercado de Estados Unidos no debe realizarse al mismo tiempo, que el corte de la fruta de lotes destinados a otros mercados.

Especificaciones y Medidas de Seguridad Adicionales durante el procesamiento y almacenaje del mango precortado en la instalación (Empacadora de Mango del Noroeste)

A. La instalación deberá contar con un área cuarentenada, la cual estará completamente protegida de cualquier infestación de plagas. Esto incluye cubrir todas las aberturas con malla y separar el área cuarentenada del área no cuarentenada. Esta área cuarentenada debe tener un mínimo de dos puertas de acceso. Una será para el ingreso de la fruta tratada proveniente del túnel de descarga y otra exclusivamente para el ingreso de personal y/o materiales para empaquetar los mangos precortados.

B. Las puertas de acceso del personal abrirán hacia fuera de la instalación, o la división el área no cuarentenada del área cuarentenada debe tener puertas de acceso dobles de protección. Otras puertas de acceso deben ser hechas con malla a prueba de insectos plaga, deben sellar completamente cuando estén cerradas, y accionar automáticamente una cortina de aire cuando estén abiertas. Se recomiendan como opciones cortinas tipo Hawaina y otras medidas de exclusión de insectos para ambas puertas de acceso.

C. Todo el procesamiento de la fruta tratada, así como su empaque, almacenaje y carga deberá realizarse dentro del área cuarentenada.

D. El procesamiento y empaque del mango seguirá el siguiente flujo de producción:

1. Cada lote por separado será enviado al área de pre-enfriamiento donde se les bajará la temperatura de pulpa a la temperatura adecuada. Durante este proceso el encargado de producción y el inspector de APHIS corroborarán y se asegurarán que se proteja la segregación y la identidad de cada lote en particular.

2. Una vez la fruta alcance la temperatura interna

pallets will be transferred to the designated staging area within the production area. The production supervisor and the APHIS inspector shall ensure that the staging area and the production area are free of pallets from any other loads before moving pallets of a new load into them. Also, no packed product or disposal products or by-product of other lots shall be allowed in the production area or its staging zone.

3. Once inside the production area, the fruit shall be washed with a disinfectant solution, the skin and seed removed, and sliced at an approximate thickness of 1". The slices will be then packed in lidded clear plastic clamshells weighing 8, 16 or 32 ounces each. The closed clamshells will be placed in a corrugated cardboard box.

Each clamshell should have a reference number indicating the packing plant or hot water treatment facility from which the mangos originated, as well as the lot number(s).

When the box is full, it will be closed and also stamped with the alphanumeric code representing the pack date and the corresponding original lot number.

4. The packed and sealed boxes will be stacked on an export quality wood pallet and tied with two ties, one on the top layer and the second midway around the pallet height
5. After stacking and tying each pallet, they shall be transferred to the post cooling and storage room. This room shall store all the finished product pallets safeguarding their lot identity.
6. The Facility supervisor shall ensure that at the end of the processing work for every individual lot, and before the introduction of a new lot to the production area, the area is clear of all raw fruit, leftovers, refuse or any other material belonging to any other lot.
7. A Production Log shall be kept to record the Lot number, the amount of boxes received, and the amount of boxes packed. That Log shall include copies of the received lot identity documents. The production supervisor and the APHIS inspector shall initial the Log book daily to verify the documentation and the effective segregation of the processed and packed lots.

The USDA inspector shall be at all times within the quarantined area of the Facility, verifying the packing and palletizing of the treated fruit.

Processed Fruit Transport

deseada, se moverá el producto a un área de espera designada para tales efectos dentro del área de producción. El Supervisor de producción y el inspector de APHIS se asegurarán que no haya tarimas de otros lotes dentro del área de producción, ni su área de espera antes de introducir tarimas de lotes nuevos. De igual manera no se permitirá producto empacado ni fruta excedente de otros lotes dentro del área de producción, ni de su área de espera.

3. Una vez dentro del área de producción, la fruta será lavada con solución desinfectante, se le removerá la cáscara y la semilla y se cortará en fracciones de aproximadamente 2.5 centímetros de grueso. Las rebanadas se empacarán en recipientes de plástico transparente con tapa en pesos de 8, 16 y 32 onzas. Luego, los contenedores plásticos se colocarán en una caja de cartón corrugado.

Cada recipiente debe tener un número de referencia indicando la empacadora o la empresa de tratamiento hidrotérmico de la cual el mango es originario, así como el número(s) de lote.

Cuando cada caja se haya llenado, se cerrará y se le estampará a un lado un código alfanumérico representando la fecha de empaque y el número de lote correspondiente.

4. Las cajas empacadas y selladas se estibarán en tarimas de madera de calidad de exportación y se amarrará la tarima con 2 flejes, uno en la hilera superior de cajas y otra hacia el medio de la altura de la tarima.
5. Al completar de estibar y sellar cada tarima, éstas serán enviadas a un cuarto de post enfriamiento y almacenaje. Dicho cuarto almacenará todas las tarimas resultantes de producto terminado en las operaciones de empaque de cada lote en particular.
6. El Supervisor de la instalación se asegurará que al terminar las tareas de procesamiento de cada lote, y antes de introducir al área de corte y empaque un nuevo lote, se retire todo producto sin procesar, rezago, desperdicio o cualquier otro material.
7. Se abrirá una bitácora de producción donde se anotará el número de lote, la cantidad de cajas recibidas y la cantidad de cajas resultantes de los procesos de empaque. Se incluirá en dicho archivo copia de los documentos de identificación del lote recibidos. El Supervisor de empaque, y el inspector de APHIS inicializarán diariamente la bitácora verificando la documentación y la efectiva segregación de los lotes procesados y empacados.

El inspector del USDA debe permanecer todo el tiempo en el área cuarentenada de la empacadora autorizada, verificando el proceso mediante el cual la fruta tratada es empacada y estibada.

Transporte de la Fruta Procesada

- A. The fruit that has been fresh cut, packed and stacked on export quality wood pallets, and identified with the corresponding traceability codes, shall be kept at a temperature of approximately 40° F.
- B. The APHIS inspector and the TEF shall verify that all the pallets within a specific lot, identified and segregated according to their original lot, shall be kept together until they are loaded and shipped to the United States, and that they have the necessary APHIS seals and the traceability documentation. The lot must maintain its identity from receiving at the facility to processing and subsequent loading for export. Lots may not be divided into various consignments, however, they can be divided among different trucks/containers within one consignment. Alternatively, lots may be combined into one consignment. The original PPQ Form 203 received with treated lots from the originating packinghouse/treatment facility must accompany the consignment from the Facility (Empacadora de Mango del Noroeste) to the United States point of entry.
- C. Once all documentation has been verified, the APHIS inspector shall release the lot for loading and transport to the United States. In the case of mangos originating from fruit fly infested areas, the APHIS inspector shall prepare a second PPQ Form 203 indicating the quantity of the sliced mangos (clamshells and boxes) in the consignment. This 203 Form must include the original PPQ Form 203 number (or numbers in the case of combining lots) of the original 203 that accompanied the shipment from the packing plant or treatment facility. All documents will accompany the lot until its arrival to the United States according to the procedures established by APHIS. In the case of mangos originating from fruit fly free areas, no 203 is required. However a Phytosanitary Certificate with an Additional Declaration that states "these regulated articles originated from an area free from pests as designated in 7CFR319.56-5," is required to accompany the shipment to the US.
- D. The fresh cut mangoes shall be loaded onto containers that shall be sealed by an APHIS inspector. The seal number(s) should also be placed on the second PPQ Form 203.
- E. The trailer to be used to transport the fruit to the border, shall park in reverse into the loading zone of the quarantined area, to be loaded from the protected post-production zone, and ensure a tight fit between the trailer door and the building door before commencing the loading operations.
- F. The APHIS inspector and the Production Supervisor shall make sure that the pallets being loaded belong exclusively to the lot or lots in the consignment released for shipment and authorized to be transported to the United States.
- A. La fruta cortada, empacada y estibada en tarimas de calidad de exportación, e identificada con los códigos de rastreabilidad correspondientes, será mantenida a una temperatura promedio de 40° F
- B. El inspector del APHIS y el TEF verificarán que todas las tarimas de cada lote, identificadas y segregadas de acuerdo a su lote de origen, se mantendrán juntas hasta el momento de su carga y embarque hacia los EEUU, y que se haya mantenido la identidad y segregación de dichas tarimas, que cuenten con los sellos de APHIS y con la documentación de rastreabilidad establecida por APHIS. El lote debe mantener su identidad desde que se recibe en la Instalación para procesamiento y la subsecuente carga para exportar. Los lotes no deben dividirse en varios envíos, sin embargo, pueden dividirse en diferentes camiones/contenedores dentro de un envío. Alternativamente, diferentes lotes pueden ser combinados en un envío. La forma PPQ 203 original recibida con lotes tratados de la empacadora/empresa de tratamientos de origen, debe acompañar el envío de la Instalación (Empacadora de Mango del Noroeste) al punto de entrada en Estados Unidos
- C. Una vez que toda la documentación sea corroborada, el inspector de APHIS liberará el lote para su carga y posterior transporte hacia los Estados Unidos. En caso de que los mangos sean originarios de un área infestada con moscas de la fruta, el inspector de APHIS preparará una segunda forma PPQ203 indicando la cantidad de mango precortado (recipientes de plástico y cajas) en el envío. Esta forma 203 debe incluir el número de la forma PPQ 203 original (o números en caso de combinación de lotes) de la original 203 que acompañó el embarque de la planta empacadora o de la empresa de tratamiento. Todos los documentos acompañarán al lote hasta su llegada a los Estados Unidos de acuerdo a los procedimientos establecidos por APHIS. En el caso de que los mangos sean originarios de áreas libres de moscas de la fruta, no se requiere la forma 203. Sin embargo un Certificado Fitosanitario con una Declaración Adicional que indique "these regulated articles originated from an area free from pests as designated in 7CFR319.56-5," se requiere para acompañar el embarque a los Estados Unidos.
- D. Las cajas de mango procesado deberán cargarse en contenedores que deben ser sellados por un inspector de APHIS. El número(s) de sello(s) debe indicarse en la segunda Forma PPQ 203.
- E. El vehículo de transporte usado para mover la fruta tratada en cajas desde la instalación hacia la frontera, será estacionado en reversa en el área de carga en el lado del área cuarentenada, y el camión será cargado en el área protegida de post-producción, y este deberá hacer una conexión sellada entre la puerta del vehículo y la puerta de la instalación, antes iniciar la carga.
- F. El inspector de APHIS y el Supervisor de producción se asegurarán de que las tarimas cargadas pertenezcan exclusivamente al lote o lotes en el envío liberado(s) y autorizado(s) para su embarque a los Estados Unidos.

G. Once the trailer has been loaded; the APHIS inspector shall seal the doors with an official seal. The seal number shall be logged into the shipping log. To allow for the traceability of the treated lot, the transportation release form shall include the fruit treatment information. A copy of this form shall be handed to the truck driver who shall present it to the APHIS/CBP inspector at the border.

H. Once the USDA inspector issues the PPQ form used to certify the origin of the fruit inspection and/or treatment, the trailer shall be authorized to be transported toward the United States border.

I. Lots may not be divided, however, lots may be combined into one consignment (multiple trucks/containers) for shipment to the US, as long as each lot is adequately marked with the aforementioned traceability numbers.

NOTE: Only mangos authorized for export to the United States shall be permitted to be received at the Facility. Handling, processing and packing of other fruits within the Facility shall be allowed as long as those operations do not conflict with the operations described in this work plan.

Specifications for the Disposing of by-Products and Refuse of the Fresh cut and Packing Operations

The leftover and refuse products such as skins, seeds, and discarded whole fruits shall be treated as follows:

A. The refuse products shall be removed from the fresh cut and packing areas (quarantined areas) periodically as necessary to ensure a clean and safe work area for all employees and to safeguard compliance with the basic food safety standards

B. All refuse product shall be stored in a protected area within the Facility, but outside of the quarantine area, and safeguarded against flying pests.

C. At least daily, or more frequently if needed, the refuse product will be ground up using a grinder. The ground up material will be then fed into a heat tunnel to be dried up to a point that will allow its efficient pulverization.

D. The final pulverized product will be used as raw material to manufacture new products to be determined.

Alternatively, the ground up product could be incorporated into

G. Una vez que el vehículo de transporte ha sido cargado, el inspector de APHIS deberá colocar un sello oficial a las puertas del transporte, el cual deberá registrarse en una bitácora de envío. Para permitir la trazabilidad del lote tratado, se deberá incluir la información sobre el tratamiento en la forma para la movilización de la fruta tratada y se la entregará al chofer del vehículo de transporte que la presentará al inspector de APHIS/CBP en la frontera.

H. Una vez de que el inspector del USDA expide la forma PPQ respectiva que se utiliza para certificación de origen de la inspección y/o tratamiento, el trailer es autorizado para moverse hacia la frontera con los Estados Unidos.

I. Los lotes no pueden ser divididos, sin embargo, los lotes pueden ser combinados dentro de un envío (camiones/contenedores múltiples) para cada embarque a Estados Unidos, asimismo, cada lote estará adecuadamente marcado con los números de trazabilidad mencionados anteriormente.

NOTA: Se recibirá en las instalaciones de la planta de procesamiento y empaque solo mangos autorizados para exportar a los Estados Unidos. Se permitirá el manejo, procesamiento y empaque de otros frutos siempre y cuando dichas operaciones no presenten conflicto con los procedimientos y procesos detallados en este plan de trabajo.

Especificaciones para la Disposición de Desechos y Desperdicios de las Operaciones de Procesamiento y Empaque

Los productos excedentes y de desperdicio tales como cáscaras, semillas y frutos enteros desechados serán tratados de la siguiente forma:

A. El material de desecho será retirado de las áreas de procesamiento y empaque (área de cuarentena) periódicamente, según sea necesario, para garantizar un área de trabajo limpia y segura para todos los empleados y para garantizar un área que cumpla con los requisitos básicos de inocuidad alimentaria.

B. Todo el material de desecho se almacenará en un área protegida dentro de las instalaciones, pero fuera del área cuarentenada, y que brinde protección contra insectos voladores.

C. Al menos diariamente, o más frecuentemente de ser necesario, dicho material de desecho será molido, en un molino diseñado para tales propósitos. Luego el material molido será colocado en un túnel de aire caliente donde se secará hasta que contenga un nivel de humedad que permita su eficiente pulverización.

D. El producto final pulverizado será utilizado como materia prima para nuevos productos a ser determinados en su momento.

Como mecanismo alterno, dicho producto final podrá ser

The soil as a natural fertilizer.

This activity will be supervised by the TEF

This protocol shall remain in force indefinitely while the parties did not state otherwise, and make the changes jointly.

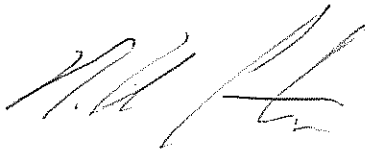
Reincorporado al suelo como fertilizante natural.

Esta Actividad será supervisada por el Tercer Especialista Fitosanitario

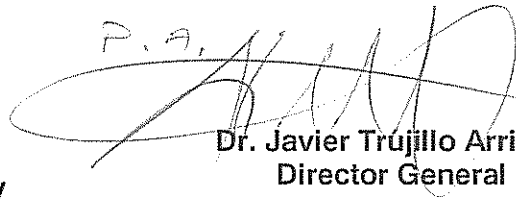
El presente protocolo tendrá vigencia indefinida en tanto las partes no manifiesten lo contrario, lo notifiquen por escrito y se realicen los cambios de común acuerdo.

By USDA-APHIS

**Por la Dirección General de Sanidad Vegetal
SENASICA-SAGARPA**



**Dr. Nick Gutierrez
Regional Director USDA-APHIS-IS, Region IV**



**Dr. Javier Trujillo Arriaga
Director General**

Date: March 09, 2011

Fecha: Febrero 23, 2011