

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE CITRICOS DE MEXICO A JAPON

1. INTRODUCCION.

A. Producto a exportar.

Frutos del género *Citrus*, (*C. sinensis* y *C. paradisi*) producidos en México (excepto Chiapas). Con tratamiento con bromuro de metilo, Tratamiento con Aire Caliente Forzado o tratamiento en frío en tránsito a Japón.

B. Plagas cuarentenarias

Son plagas cuarentenarias: *Anastrepha* spp. (mosca de la fruta).

C. Tratamientos cuarentenarios

Los cítricos serán tratados con bromuro de metilo o con tratamiento con aire caliente forzado en México, o con frío en tránsito hacia Japón, para mitigar el riesgo de plagas cuarentenarias.

1.1 Organizaciones participantes

Por México, la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), en adelante DGSV.

La Delegación Estatal respectiva de la SAGARPA, en adelante JPSV.

Los exportadores Mexicanos de cítricos, en adelante la Industria.

Por Japón, La División de Protección de las Plantas, del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF por sus siglas en inglés), en adelante MAFF-PPD.

Objetivo

Facilitar la exportación de cítricos de México a Japón, a través de procedimientos que permitan mitigar el riesgo fitosanitario para Japón.

WORK PLAN FOR THE EXPORTATION OF CITRUS FROM MEXICO TO JAPAN

1. INTRODUCTION

A. Commodity to export

Fruits of genus *Citrus*, (*C. sinensis* y *C. paradisi*) produced in Mexico (except Chiapas). With Methyl bromide treatment, Enforced hot air treatment or cold treatment in transit to Japan.

B. Quarantine pests

Are quarantine pests: *Anastrepha* spp. (fruit fly).

C. Quarantine treatments

The citrus shall be treated in Mexico with Methyl bromide or Enforced hot air treatment, cold treatment in transit to Japan, to mitigate the risk of quarantine pests.

1.1 Participants

By Mexico, la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) from the Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), of the Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), henceforth DGSV.

The respectively SAGARPA State Delegation, henceforth JPSV.

Mexican citrus exporters, henceforth the Industry.

By Japan, The Plant Protection Division (PPD), of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF), henceforth MAFF- PPD.

1.2 Objective

To Facilitate the exportation of citrus from Mexico to Japan, throughout procedures that can mitigate the phytosanitary risk to Japan.

2. RESPONSABILIDADES

A. DGSV asume la responsabilidad de:

1. La gestión y supervisión del programa por parte de su personal como corresponde.
2. Proporcionar el personal para coordinar las actividades del plan de trabajo.
3. Verificar que cada participante asume correctamente sus responsabilidades.
4. Imponer las sanciones previstas en este plan de trabajo, en casos de incumplimientos por parte de los participantes.
5. Personal de la compañía naviera designado por la DGSV deberán confirmar que el tratamiento especificado haya sido concretado. El tratamiento deberá llevarse a cabo en el barco o contenedores dentro del barco, o en yarda de contenedores en caso de que el contenedor haya sido desembarcado.

B. La JPSV tendrá las siguientes responsabilidades:

1. Actuar de acuerdo con las exigencias del plan de trabajo y de las regulaciones aplicables.
2. Proporcionar un(os) inspector(es) para que trabaje(n) conjuntamente con el personal de DGSV durante las actividades del programa.
3. Inspeccionar los contenedores y buques antes de iniciar el tratamiento de frío para comprobar la idoneidad de los mismos.
4. Supervisar el inicio del tratamiento de frío que se concluirá durante el tránsito y preparar la documentación relacionada.
5. En caso de que se elija la opción de fumigación, supervisar la fumigación del

2. RESPONSIBILITIES

A. DGSV responsibilities

1. Program arrangement and supervision by its staff as corresponding.
2. Provide the staff to co-ordinate the work plan activities.
3. To verify that all the participants assumes correctly its responsibilities.
4. To Impose the sanctions foreseen in this work plan, in cases of non-comply by the participants.
5. Ship-company's personal designated by DGSV shall confirm the completion of a specified treatment. It is carried out on board a vessel in the case of bulk treatment. Also it is carried out on board a vessel or at a container yard subsequent to unloading in the case of container treatment.

B. JPSV will have the following responsibilities.

1. To operate according with the exigencies of work plan and the applicable regulations.
2. To Provide an inspector(s) to work in conjunction with DGSV staff during the program activities.
3. To Inspect the containers and shipments prior the beginning of the cold treatment to verify the suitability of them.
4. To supervise the beginning of the cold treatment that is going to be concluded during the transit and prepare the related documentation.
5. In case the fumigation option is chosen, supervise the product fumigation with

producto con bromuro de metilo de acuerdo a las especificaciones de este plan de trabajo

6. Supervisar la aplicación del tratamiento de aire caliente forzado a los cítricos, de acuerdo a las especificaciones de este plan de trabajo.
7. Expedir el certificado fitosanitario correspondiente a cada uno de los envíos inspeccionados previamente.

C. MAFF-PPD asume la responsabilidad de:

1. Verificar en punto de ingreso el cumplimiento de los lineamientos establecidos en este plan de trabajo para la exportación de cítricos de México a Japón.
2. Sólo permitir la entrada a Japón de embarques que cumplan los requisitos establecidos en este plan de trabajo.
3. Notificar inmediatamente a DGSV, sobre cualquier plaga viva o problema detectado en embarques y de la acción tomada (admisión, tratamiento o rechazo) en cada caso.
4. Si lo considera necesario, realizar una visita a México para observar la operación del plan de trabajo.

D. La Industria asume la responsabilidad de:

1. Actuar de acuerdo con las exigencias del plan de trabajo y de las regulaciones aplicables.
2. Proporcionar apoyo al(los) inspector(es) asignado(s) al programa de inspección y certificación.

3. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS

3.1 Inscripción de las empacadoras- instalaciones para tratamientos.

Las empacadoras que deseen empacar y

methyl bromide according with the specifications of this work plan.

6. To supervise the Enforced hot air treatment, applied to citrus, according with the specifications of this work plan.
7. Issue the corresponding phytosanitary certificate to each one of the shipments inspected previously.

C. MAFF-PPD's responsibilities:

1. To Verify at port of entry the compliment of the established guidelines in this work plan to citrus exportation from Mexico to Japan.
2. Only shipments that are in comply with the established requirements on this work plan are permitted to entry in Japan.
3. To Notify immediately to DGSV, about any live pest or detected problem in shipments and the action taken (admission, treatment or rejection) in each case.
4. If is considered necessary, carry out a visit to Mexico to observe the work plan operation.

D. Industry responsibilities:

1. To operate in concordance with the exigencies of the work plan and the applicable regulations.
2. Provide support to the inspection and certification program assigned inspector(s).

3. PACKING PROCEDURES

3.1 Packing houses – treatment facilities inscriptions.

The packing houses that wants to pack and

exportar cítricos de México a Japón bajo tratamiento cuarentenario (bromuro de metilo, frío ó tratamiento con aire caliente forzado), deberán estar inscritas ante la SAGARPA.

Para el caso de las empacadoras que utilicen la opción de fumigación con bromuro de metilo ó tratamiento con aire caliente forzado, deben contar con instalaciones adecuadas para dar el tratamiento y para separar los cítricos tratados y no tratados, así como las áreas protegidas para el empaqueo de la fruta que se intenta exportar.

3.2 Notificación de empacadoras participantes.

15 días antes del inicio de cada temporada de exportación, SAGARPA notificará al MAFF la lista de empacadoras registradas (con tratamiento en frío, tratamiento químico y/o tratamiento con aire caliente forzado).

3.3 Inspección del producto.

La inspección de la fruta se realizará por el oficial de la DGSV. Antes de la fumigación, el tratamiento de frío ó el tratamiento con aire caliente forzado, se realizará el siguiente muestreo al azar de fruta, en busca de larvas de mosca de la fruta. Hay dos opciones para el muestreo de la fruta:

a) En cajas de campo.

export citrus from Mexico to Japan under a quarantine treatment (methyl bromide, cold treatment or enforced hot air treatment), must be registered with SAGARPA.

For those packing houses that uses the methyl bromide fumigation option or enforced hot air treatment, must have adequate facilities to give the treatment and to separate the treated and untreated citrus, and the protected areas for the fruit packing intended to export.

3.2 Packing houses notification.

15 days prior the beginning of each exportation season, SAGARPA shall notify to MAFF-PPD the register packing houses list (with cold treatment, chemical treatment and/or enforced hot air treatment).

3.3 Commodity inspection.

An official of DGSV shall make the inspection to the fruit. Prior the fumigation, cold treatment or enforced hot air treatment, the following random fruit sample shall be done, in order to find fruit flies larvae. There are two options for the fruit sample:

a) Field boxes.

Número de cajas/Number of boxes	Número de frutos a muestrear por caja/Number of fruits for sample
0001-0010	4/1
0011-0020	3/1
0021-0050	2/1
0051-0100	1/1
0101-0400	1/2
0401-0600	1/3
0601-0800	1/4
0801-1000	1/5
>1000	300 frutos/fruits

Nota explicativa: En este cuadro se indica que dependiendo del número de cajas que conformen el lote, se tomarán y cortarán determinada cantidad de frutos por caja de campo (ejemplo: 1 -10 cajas, tomar 4 frutos por caja y cortarlos).

b) En cajas comerciales.

Explicative note: In this table is indicated the number of boxes according with the lot, a determinate amount of fruits per field box is going to be taken and chosen (example: 1-10 boxes, take 4 fruit per box and cut them).

b) Commercial boxes.

Número de cajas/Number of boxes	Número de cajas a muestrear /Number of boxes for sample
001-100	1
101-300	2
301-600	3
> 600	4

Nota explicativa: En este cuadro se indica que dependiendo del número de cajas comerciales que conforman el lote, se muestrearán 1, 2, 3 o 4 cajas y los frutos dentro de la(s) caja(s) seleccionada(s) serán cortados para determinar la ausencia o presencia de larvas vivas de moscas de la fruta en cada lote.

La fruta pasará a fumigación, a tratamiento con aire caliente forzado o al tratamiento de frío solo si la muestra de frutos no esta infestada con larvas de moscas de la fruta.

4. TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS POST-COSECHA

4.1 Tratamiento de la fruta a base de bromuro de metilo

La fruta destinada para exportación a Japón sometida a tratamiento cuarentenario a base de bromuro de metilo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Todas las fumigaciones de frutos serán efectuadas en cámaras de fumigación a presión atmosférica normal, con bromuro de metilo a dosis de 2.5 libras por cada 1,000 pies cúbicos (40 gramos por metro cúbico), durante dos horas de exposición a una temperatura de 21.1 a 29°C (70 a 85°F).

Explicative note: In this table is indicated the number of boxes according with the lot, it will be sampled 1,2,3 or 4 boxes and the fruits inside the chosen box(es) and will be cut them to determined the absence or present of live fruit flies larvae in each lot.

The fruits shall be treated with fumigation or enforced hot air treatment or cold treatment only if the fruit sampled is not infested with fruit flies larvae.

4. POST-HARVEST QUARANTINE TREATMENTS

4.1 Fruit treatment based on Methyl bromide

The fruit exposed to quarantine treatment based on methyl bromide and destined for exportation to Japan, must accomplish the following requirements:

All fruits fumigation shall be made in the fumigation chambers at a normal atmospheric pressure, with 2.5 pounds per each 1,000 cubic feet (40 grams per cubic meter) of methyl bromide, during two hours of exposure at a temperature of 21.1 to 29°C (70 to 85°F).

El límite de carga no debe exceder el 80% de la capacidad de la cámara.

Todos los tratamientos cuarentenarios a base de bromuro de metilo se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la DGSV.

4.2 Tratamiento de la fruta con frío

Para el tratamiento en frío, la fruta deberá transportarse exclusivamente vía marítima. El tratamiento en frío se realizará en contenedores tipo reefer o en las bodegas del barco.

Los contenedores tipo reefer pueden utilizarse para realizar, en tránsito el tratamiento en frío sí se cargan después de confirmar que la temperatura de la pulpa de la fruta que será cargada, ha alcanzado la temperatura de tratamiento. La DGSV emitirá una declaración al MAFF-PPD, de acuerdo a la información proporcionada por la compañía naviera autorizada por DGSV que indique:

“La temperatura de la pulpa de la fruta en los contenedores enlistados anteriormente tenían la temperatura de tratamiento al momento de la carga”.

El tratamiento se iniciará en México y se concluirá en tránsito. La DGSV elaborará actas de cierre de los contenedores y bodegas. Las mismas deberán contener la siguiente información:

- Identificación de los contenedores y/o bodega del barco
- Fecha de cierre del contenedor y/o bodega del barco.
- Nombre y firma del inspector DGSV
- Número de sello.

Desde el inicio del tratamiento hasta la llegada a destino, el contenedor y/o la bodega del barco deberán permanecer con el sello.

Durante todo el período que dure el tratamiento, la temperatura del contenedor y/o bodega del barco deberá mantenerse en los siguientes rangos:

Load limit not to exceed 80 percent of chamber capacity.

All quarantine treatments based on methyl bromide will be done under the direct supervision of a DGSV official.

4.2 Fruit treated with cold

For the cold treatment, the fruit must be exclusively transported by sea. Reefer containers and ships warehouses have to be used for the cold treatment.

In order to use reefer containers for in transit cold treatment, the loading of the containers on the vessel shall take place only after confirmation that the pulp temperature of fruit to be loaded has reached the treatment temperature. DGSV shall make a statement to MAFF-PPD, according to the information provided by ship-company authorized by DGSV that:

"The fruit pulp temperature in containers listed above had the treatment temperature at the time of shipping."

The treatment shall begin in Mexico and will conclude during the transit. Containers and warehouses close acts will be made by SAGARPA, which must have the following information:

- Containers identification and/or ship warehouse
- Containers closed date and/or ship warehouse
- Name and signature of DGSV inspector
- Seal number

The container and/or ships warehouse must have the seal, since the beginning of the treatment until the destiny arrival.

During the period of treatment, the container and/or ships warehouse must be maintained in the following ranks:

TEMPERATURA DE LA PULPA/ PULP TEMPERATURE	PERIODO DE EXPOSICIÓN (DIAS)/EXPOSURE PERIOD (DAYS)
0.6°C (33 °F)	18
1.1°C (34 °F)	20
1.7°C (35°F)	22
2.2°C (36°F)	24

La verificación de los tratamientos se efectuará en los puertos de entrada a Japón mediante la revisión de cada uno de los registros y gráficos de temperaturas de los contenedores y/o bodegas de barcos.

4.2.1 Cancelación del tratamiento.

Cualquier tratamiento que no cumpla con las especificaciones anteriores, será considerado como un tratamiento inaceptable y por lo tanto, la fruta no podrá ser exportada o ingresar a Japón.

4.3 Tratamiento con aire caliente forzado

La fruta destinada para exportación a Japón sometida a tratamiento cuarentenario a base de aire caliente forzado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Tamaño máximo comercial de la fruta

Fruta	Caja estándar	Tamaño del contenedor (bushel)	Peso/fruta Max. (g) (oz.)	Diámetro Max. (pulgadas)
Naranja navel	100	1-2/5	450 15.9	3-13/16
Naranja con excepción de la naranja navel	100	1-2/5	468 16.4	3-13/16
Toronja	70	1-2/5	536 18.8	4-5/16

La temperatura del centro de la fruta será incrementada a 44°C (111.2°F) en 90 minutos o más (el tiempo mínimo es de 90 minutos) para todas las pruebas de temperatura. Entonces, la temperatura del centro de la fruta será conservada en 44°C (111.2°F) ó más caliente por 100 minutos. La temperatura del

The treatments verification shall be done in Japan's entry ports, throughout the verification of registers and containers and or ships warehouses temperatures graphics.

4.2.1 Treatment cancellation.

Any treatment that don't comply with the specifications above, shall be considered as an unacceptable treatment and therefore, the fruit can not be exported or can not be introduce to Japan.

4.3 Enforced hot air treatment

The fruit exposed to quarantine treatment based on enforced hot air treatment and destined for exportation to Japan, must accomplish the following requirements:

Maximum commercial size of fruit

Fruit	Standard Count	Size Container (in bu.)	Max. Weight/fruit (g) (oz.)	Max. Diameter (inches)
Navel orange	100	1-2/5	450 15.9	3-13/16
Orange other than Navel orange	100	1-2/5	468 16.4	3-13/16
Grapefruit	70	1-2/5	536 18.8	4-5/16

Fruit center temperature shall be increased to 44°C (111.2°F) within 90 minutes or more (minimum approach time is 90 minutes) for all temperature probes. Then, the fruit center temperature shall be kept at 44°C (111.2°F) or hotter for 100 minutes. The fruit center temperature shall be recorded every two (2)

centro de la fruta será registrada cada dos (2) minutos durante la duración del tratamiento (100 minutos). El tiempo de calentamiento total variará con el tiempo requerido para alcanzar 44°C (111.2°F). Por lo tanto, el tiempo de calentamiento mínimo es de 190 minutos (90 + 100 minutos)

Todos los tratamientos cuarentenarios a base de aire caliente forzado se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la DGSV.

5 MANEJO POST TRATAMIENTO

5.1 Empaque y resguardo de la fruta tratada.

Si la fruta es tratada en cajas de campo, su empaque en cajas de cartón será realizado en un área de resguardo, en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles.

5.2 Requisitos de empaque.

a) La fruta que se intente exportar a Japón será empacada en cajas de cartón o plásticas de exportación aprobadas y estampadas con un sello (5x 8 cm. o más) para identificar que la fruta es para Japón, con la siguiente leyenda:

CITRICOS (TORONJA, NARANJA) DE
EXPORTACION A JAPON-TRATADA,
SAGARPA, MEXICO.

c) La fruta de exportación a Japón será almacenada en instalaciones protegidas con malla (la malla deberá ser de 1.6mm de diámetro o menos) contra insectos o en cuartos fríos hasta su envío.

5.3 Resguardo de la fruta en tránsito

Cuando los cítricos tengan que ser transportados desde las empacadoras para ser colocados en contenedores aéreos o marítimos para su envío a Japón, la puerta de los vehículos que los transporten deberán ser selladas, aun dentro de las empacadoras, bajo la supervisión de un oficial o aprobado de la DGSV.

minutes for the duration of the treatment (100 minutes). The total heating time will vary with the time required to reach 44°C (111.2°F). Therefore, the minimum heating time is 190 minutes (90 + 100 minutes)

All enforced hot air treatment will be done under the direct supervision of a DGSV official.

5 POST TREATMENT HANDLING

5.1 Packing and treated fruit guarding.

If the fruit is treated in field boxes, the packing of this fruit must be made in a guarding area, in which no pest presence is detected.

5.2 Packing requirements

a) The fruit intended to export to Japan shall be packed in carton or exportation plastic boxes approved and stamped with a seal (5 x 8 cm or more), to identify that the fruit is for Japan, with the following legend:

TREATED EXPORTATION CITRUS
(GRAPEFRUIT, ORANGE) TO JAPAN,
SAGARPA, MEXICO

b) The fruit for exportation to Japan shall be storage in protected facilities with insect proof mesh (the mesh must be 1.6mm or less in diameter) or cold rooms until its shipping.

5.3 In transit fruit guarding

When the citrus have to be shipped from the packing houses to be placed in the sea or air containers for its shipping to Japan, the transporting vehicles doors must be sealed, even inside the packing houses, under the supervision of an official or approved person by DGSV.

Los pallets serán colocados en contenedores aéreos o marítimos bajo condiciones que garanticen que los cítricos no estarán sujetos a infestación por moscas de la fruta

Los contenedores serán sellados por los inspectores de la DGSV. Los sellos deben ser metálicos o plásticos y numerados con logotipo de la SAGARPA. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.

5.4 Carga de los contenedores marítimos o aéreos.

En el caso de que los cítricos sean colocados directamente en contenedores marítimos o aéreos, estos serán a prueba de insectos y deberán cargarse dentro del área de resguardo de cada empacadora. Los contenedores serán sellados por inspectores de la DGSV.

6 CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

6.1 Certificación Fitosanitaria de embarques tratados con bromuro de metilo.

Todos los envíos de frutos estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV. El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

“The fruits were not produced in Chiapas (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan”

*** NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.**

Los detalles del tratamiento con bromuro de metilo, identificación de la empacadora y la cantidad y variedad de la fruta, números de sellos de los contenedores o bodegas del

The pallets shall be placed in sea or air containers under conditions that can guarantee the fruits are not going to be infested by fruit flies.

DGSV inspectors will seal the containers. The seals must be metallic or plastic numerated with the SAGARPA logo. The seals numbers must be specified in respective the International Phytosanitary Certificate.

5.4 Sea and air containers load.

In case the citrus are collocated directly in the sea or air containers, this must be insect proof and they have to be loaded in the guarding area of each packing house. DGSV inspectors shall seal the containers.

6 PHYTOSANITARY CERTIFICATION

6.1 Phytosanitary certification of treated shipments with methyl bromide.

All fruits shipments must be accompanied with a International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorised DGSV official. The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

*** NOTE; If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name shall be described.**

The methyl bromide treatment details, packing house identity, and quantity and variety of the fruit, containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the

barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.2 Certificación fitosanitaria de embarques para tratamiento de frío en tránsito.

Todos los envíos de frutos estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV. El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

“The fruits were not produced in Chiapas (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan”

*** NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.**

Los detalles del tratamiento en frío (fecha de inicio, fecha de conclusión, temperatura, número de días del tratamiento, firma del personal encargado, título y Departamento a que pertenece el personal encargado y fecha de comprobación) serán anotados al momento del arribo a Japón por personal de la compañía naviera, datos de la empacadora, cantidad y variedad de fruta y los números de los sellos de los contenedores o bodegas del barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.3 Certificación fitosanitaria de embarques tratados con aire caliente forzado

Todos los envíos de frutas estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV.

El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

“The fruits were not produced in Chiapas, (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan”

appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.2 Phytosanitary certification of shipments for cold treatment in transit

All fruits shipments must be accompanied with an International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorized DGSV official. The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

NOTE; If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name shall be described.

The cold treatment details (beginning date, end date, temperature, days of treatment, in charge personal signature, title and department in which the personal on ship-company belongs and checking date) shall be written at arrival to Japan by ship-company's personal, packing house information, quantity and variety of the fruit, containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.3 Phytosanitary certification of treated shipments with enforced hot air.

All fruits shipments must be accompanied with an International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorized DGSV official.

The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

*** NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.**

Los detalles del tratamiento con aire caliente forzado, datos de la empacadora, cantidad, variedad de la fruta y los números de los sellos de los contenedores o bodegas del barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.4 Otros documentos

La DGSV notificará a Japón, cualquier modificación a la lista de empacadoras autorizadas para exportar durante el transcurso de la temporada.

7 EVENTUALIDADES EN MEXICO

7.1 En la empacadora.

Cualquier empacadora que no cumpla con las condiciones de este Plan de Trabajo no podrá exportar cítricos a Japón, hasta el momento en que la DGSV determine que los requisitos de este plan de trabajo pueden ser cumplidos.

7.2 Empacadores/Exportadores

7.2.1 La DGSV emitirá Certificados Fitosanitarios Internacionales para exportación de cítricos únicamente a Empacadores/Exportadores que hayan sido previamente aprobados.

7.2.2 Si una Empacador/Exportador aprobado falla en el cumplimiento de las condiciones de este plan de trabajo, la DGSV lo suspenderá hasta el momento en que se determine que la falla fue corregida y que se cumplirá nuevamente con los requisitos de este plan de trabajo.

7.3 Detección de la mosca de la fruta en puntos de ingreso.

Si el MAFF-PPD notifica a la DGSV la

*** NOTE; If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name of the States shall be described.**

The enforced hot air treatment details, packing house identify, quantify, variety of the fruit and containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.4 Other documents

DGSV will notify to Japan any modification to the exporting authorized packing houses list during the season.

7. CONTINGENCIES IN MEXICO

7.1 In the packing house.

Any packing house that do not comply with the conditions in this work plan, could not export citrus to Japan, until DGSV determines that the requirements of this work plan are met.

7.2 Packers/Exporters

7.2.1 DGSV shall issue the International Phytosanitary Certificate for citrus exportation only for packers/exporters that were previously approved.

7.2.2 If an approved packer/exporter fails in the fulfilment of the conditions of this work plan, DGSV shall suspend it, until the moment is determined that the fail is corrected and that fulfils again with the requirements in this work plan.

7.3 Fruit fly detentions on entry ports.

If MAFF-PPD notify DGSV the detection of live

detección de moscas de la fruta vivas en un lote cualquiera, la DGSV instruirá para que no se expidan Certificados Fitosanitarios Internacionales a la empacadora responsable, hasta que el sistema de tratamiento de la misma haya sido revisado y la DGSV y el MAFF-PPD estén satisfechos de que los requisitos de este plan de trabajo pueden ser cumplidos nuevamente.

7.4 Acción al momento de detectarse larvas vivas de mosca de la fruta.

La detección de larvas vivas de mosca de la fruta resultará en el rechazo del envío o la aplicación de las medidas fitosanitarias que el MAFF considere para el embarque. La DGSV tomará la acción descrita en el punto 7.2.2 de este plan de trabajo.

7.5 Puntos de ingreso.

Se permitirá el ingreso de embarques de cítricos procedentes de México por cualquiera de los puertos marítimos y aeropuertos de Japón autorizados por el MAFF.

Este plan de trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición escrita de alguna de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

Acordado el del 2008

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

fruit flies in any lot, DGSV shall instruct not to issue International Phytosanitary Certificate to the responsible packing house, until the treatment system of it has been revised and DGSV and MAFF-PPD are satisfied again, about the fulfilment of the requirements of this work plan.

7.4 Actions taken at the moment of a live fruit fly larva detection.

The live fruit fly larva detection shall cause the shipment rejection or the MAFF-PPD's phytosanitary measures applications it considers for the shipment. The DGSV shall take the action describe on subject 7.2.2 of this work plan.

7.5 Entry ports.

Will be permitted the entry of citrus shipments originated from Mexico in any of the seaports and airports of Japan authorised by MAFF.

This work plan shall be in operation until is modify by written petition of any of the parts and signed again by the some authorities.

Concur, 2008

Sr. Tomohiro Bessho
Director de División de Plantas
Buro de Producción Agrícola
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
de Japón