

PLAN DE TRABAJO

PARA LA IMPORTACION

DE MANZANA

DE ONTARIO, QUEBEC, NOVA SCOTIA

Y NEW BRUNSWICK, CANADA

A MEXICO

BAJO TRATAMIENTO EN FRIO

MODIFICADO POR LA CFIA Y LA DGSV. SEPTIEMBRE DEL 2002.

PLAN DE TRABAJO PARA LA IMPORTACION DE
MANZANAS FRESCAS ORIGINARIAS DE
ONTARIO, QUEBEC, NUEVA ESCOCIA Y NEW
BRUNSWICK, CANADA

WORK PLAN FOR IMPORT FRESH APPLES
ORIGINATING ONTARIO, QUEBEC, NOVA
SCOTIA AND NEW BRUNSWICK, CANADA

1. OBJETIVO

1.1. El propósito de este documento es facilitar la exportación de manzana de Canadá a México y asegurar uniformidad de procedimientos entre los participantes.

1.2. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que las manzanas están libres de Palomilla oriental de la Fruta (*Cydia molesta*), Mosca de la manzana (*Rhagoletis pomonella*), Picudo del ciruelo (*Conotrachelus nenuphar*), Enrollador de las hojas (*Argyrotina velutina* y *Choristoneura rosaceana*), Minador moteado (*Phyllonorycter blancardella*), Palomilla de invierno (*Operaphtera brumata*) y Palomilla verde (*Chlorochystis rectangulata*).

1.3. Las áreas de producción/exportación aprobadas son Las Provincias de Ontario, Quebec, New Brunswick y Nueva Escocia

2. PARTICIPANTES.

2.1. Regional Plant Protection Officers and Plant Health and Production Division the Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

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

2.3. Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria de del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México (SAGARPA/SENASICA/DGIF)

1. PURPOSE

1.1. The purpose of this document is to facilitate the exportation of apples from Canada to Mexico and to ensure there is procedural uniformity among participants.

1.2. The procedures being followed are to ensure that apples are free of Oriental fruit moth (*Cydia molesta*), Apple maggot (*Rhagoletis pomonella*), Plum curculio (*Conotrachelus nenuphar*), Leaf roller (*Argyrotina velutina* y *Choristoneura rosaceana*), Mottle Leaf miner (*Phyllonorycter blancardella*), Winter moth (*Operaphtera brumata*) and Green Moth (*Chlorochystis rectangulata*).

1.3. The approved growing/exporting areas are only the Provinces of Ontario, Quebec, New Brunswick and New Scotia.

2. PARTICIPANTS

2.1. Regional Plant Protection Officers and Plant Health and Production Division the Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

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

2.3. Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria de del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México (SAGARPA/SENASICA/DGIF)

2.4. Industria (Productores, asociaciones de la industria, empacadores, instalaciones de tratamiento, instalaciones de almacenaje post-tratamiento, importadores, exportadores y transportistas).

3. PROCEDIMIENTOS DE OPERACION

3.1. PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO

3.1.1. Las empresas interesadas en exportar a México deberán registrarse ante las asociaciones de la Industria. Las asociaciones enviarán a los oficiales de la Regional Plant Protection y a la Plant Health and Production Division de la CFIA la lista de empresas registradas.

3.1.2. Cada instalación de tratamiento registrará cada uno de sus cuartos de Atmósferas Controladas que serán usados para el tratamiento en frío bajo condiciones de atmósferas controladas. El registro consiste en enviar una carta a la CFIA a través de la organización regional de la industria que incluya:

- a) Nombre, dirección y localización de la instalación de tratamiento
- b) Identificación individual de cuartos de atmósferas controladas, ej. Edificio, número, carta, nombre.
- c) Capacidad cúbica y capacidad aproximada de cada cuarto registrado.
- d) Fabricante, modelo y tipo de equipo del equipo de registro o monitoreo automático de temperaturas utilizado en el cuarto.

3.2. PROCEDIMIENTOS PARA CERTIFICACION DE INSTALACIONES DE TRATAMIENTO.

3.2.1. CFIA asegurará que las instalaciones de tratamiento participantes en este programa tienen conocimiento de los requisitos de certificación para ser incluidos en el programa de exportación de manzana a México y que reciban una copia del Plan de Trabajo.

2.4. Industry (growers, industry associations, packers, treatment facilities, post-treatment storage facilities, importers, exporters and transporters).

3. OPERATING PROCEDURES

3.1. REGISTRATION PROCEDURES

3.1.1. Companies interested in exports to México, must register on Industry associations. The associations will provide to Regional Plant Protection Officers and Plant Health and Production Division of the CFIA the list of registered companies.

3.1.2. Each treatment facility will register each Controlled Atmosphere (CA) room that will be used for cold treatment under controlled atmosphere conditions for export to Mexico. Registrations means to submit an application to CFIA through the provincial industry organization which includes:

- a) Name, address and location of treatment facility
- b) Individual CA room identification ie. building, number, letter, name.
- c) Cubic capacity and approximate bin capacity of each registered room.
- d) Manufacturer, model and type of automated, temperature monitoring or recording equipment used in the room.

3.2. TREATMENT FACILITY CERTIFICATION PROCEDURES.

3.2.1. CFIA will ensure that treatment facilities participating in this program are aware of certification requirements to be included in the apple export program to Mexico and receive a copy of the Workplan.

3.2.2. CFIA llevará a cabo la certificación de las instalaciones de tratamiento, de acuerdo a los requisitos mínimos bajo este plan de trabajo

3.2.3. CFIA emitirá un certificado del tratamiento en frío para aquellas instalaciones de tratamiento aceptadas (Anexo 1).

3.3. PROCEDIMIENTOS DE TRATAMIENTO

3.3.1. GENERAL

a. Solo se usarán cuartos de atmósferas controladas aprobados por la CFIA para tratar manzanas de exportación a México.

b. El almacenaje debe ser bajo condiciones de atmósferas controladas*.

c. *Las condiciones de atmósferas controladas deben definirse como niveles de oxígeno por debajo de un máximo del 5%, 4 días después de que el cuarto frío haya sido sellado, y manteniendo el nivel hasta que el período del tratamiento en frío requerido es completado. Estos 4 días no serán parte del periodo de tratamiento.

3.3.2. ESQUEMA DE TRATAMIENTO

a. La temperatura promedio de la cámara deberá mantenerse a/o bajo:

- i) 0.0°C (32.0°F) por al menos 40 días continuos, o
- ii) 3.3 °C (37.9 °F) por al menos 90 días continuos.

b. Durante los ciclos de descongelamiento las temperaturas pueden ser mayores a las requeridas por el tratamiento, pero no se permiten más de cuatro ciclos de descongelamiento por día y cada uno no mayor a 60 minutos.

3.2.2. Treatment facility certification will be carried out by CFIA in accordance with minimum requirements under the Workplan.

3.2.3. CFIA will issue a cold treatment certificate for accepted treatment facilities (Appendix 1).

3.3. TREATMENT PROCEDURES

3.3.1. GENERAL

a. Only Controlled Atmosphere rooms approved which by CFIA will be used to treat apples for export to Mexico.

b. The storage shall be under controlled atmosphere (CA)* conditions.

c. * CA conditions shall be defined as oxygen levels lowered to a maximum of 5% within 4 days after sealing of the cold chamber and maintaining that level until the required cold treatment period is completed. These 4 days will not be part of the treatment period.

3.3.2. TREATMENT SCHEDULE

a. The average recorded temperature for the chamber shall be maintained at or below:

- i) 0.0° C (32.0°F) for at least 40 continuos days, or
- ii) 3.3°C (37.9°F) for at least 90 continuos days.

b. Temperatures may exceed the treatment temperatures during defrost cycles, but no more than four defrost cycles per day are allowed and no longer than 60 minutes each one.

c. Todos los datos de temperaturas del período de tratamientos correspondiente deben estar disponibles para verificación. Para referencias rápidas, la Instalación Certificada para el Tratamiento en Frío mantendrá las gráficas o impresiones de la temperatura por lo menos 12 meses, por si se requiere de una revisión posterior.

3.3. PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACION DE TRATAMIENTOS.

3.3.1. La instalación de tratamiento y el inspector del CFIA completarán la Parte I del Certificado del Tratamiento en Frío (Anexo 1) para cada cuarto frío, con la siguiente información:

- a) Nombre de la instalación de tratamiento
- b) Identificación y localización del cuarto
- c) Provincia de origen de las manzanas
- d) Una lista de los números de lote en el cuarto.
- e) Fecha de cierre
- f) Nombre y firma del empleado autorizado de las instalaciones.
- g) Nombre y firma del inspector.

3.3.2. Un inspector de la CFIA verificará la iniciación del tratamiento y al menos una visita durante el período de tratamiento, para que las condiciones de tratamientos estén siendo cumplidas. Una copia original del Certificado del Tratamiento en Frío deberá quedarse en el cuarto frío para la firma del inspector.

3.3.3. Nombres de la Inspección interina e Inspectores, firma y fecha.

3.3.4 En la verificación final, el inspector de la CFIA completará la Parte 3 del Certificado del Tratamiento en Frío que incluye:

c. All temperature data for the corresponding treatment period must be available for verification. For quick reference, temperature treatment graphs or printouts will be maintained by the Cold Treatment Certified Facility for at least 12 months for later review as needed.

3.3. TREATMENT CERTIFICATION PROCEDURES.

3.3.1. The treatment facility and CFIA inspector will complete Part I of Cold Treatment Certificate (Appendix 1) for each cold room, with the following information:

- a) Name of treatment facility
- b) Room identification and location
- c) Province of Origin of the apples
- d) A list of lot numbers in the room.
- e) Date of closure.
- f) Name and signature of authorized employee of the facility.
- g) The inspector's name and signature

3.3.2. A CFIA inspector will verify treatment initiation and on at least one random visit during the treatment period, that treatment conditions are being met. One original copy of the Cold Treatment Certificate will stay with the Cold Room for signing by the inspector.

3.3.3. Interim inspection and Inspector's name, signature and date.

3.3.4. Upon final verification, the CFIA inspector will complete Part 3 of the Cold Treatment Certificate which include:

- a) Fecha de inicio del tratamiento. (Fecha cuando la temperatura del cuarto frío alcance las temperaturas descritas en el punto 3.3.2.i) ó 3.3.2.ii))
- b) Fecha de término del tratamiento. (Fecha cuando el cuarto sea abierto o la temperatura rebase las temperaturas descritas en el punto 3.3.2.i) ó 3.3.2.ii))
- c) Días totales transcurridos
- d) Temperatura más alta registrada durante el período de tratamiento.
- e) La fecha de certificación del tratamiento y
- f) Nombre y firma del inspector.

3.3.5. El inspector de CFIA verificará en el momento de la certificación final del tratamiento:

- a) Origen de las manzanas (Provincia)
- b) Números de lote en el tratamiento
- c) que el esquema de tratamiento se cumplió como lo muestran los cuadros registrados.

3.3.6. El inspector de la CFIA rechazará cualquier tratamiento que no cumpla cualquiera de los requisitos.

3.4. PROCEDIMIENTOS DE TRANSPORTE POST-TRATAMIENTO.

3.4.1. Las manzanas tratadas se transportarán de la instalación de tratamiento directamente a la empacadora en forma rápida, minimizando la exposición de manzana tratada al exterior.

3.4.2. Si el área de empaque se encuentra fuera de las instalaciones de tratamiento la manzana deberá ser movilizada en transporte cerrado.

3.4.3. Los pallets de manzana tratada no se expondrán al exterior más de 4 horas.

3.5. PROCEDIMIENTOS DE EMPACADO.

a) Treatment initiation date. (Date when room temperature reaches the temperature described in 3.3.2.i) or 3.3.2.ii))

b) Treatment conclusion date. (Date when room is opened or the temperature raised above that described in 3.3.2.i) or 3.3.2.ii))

c) Total days elapsed

d) Highest temperature recorded during the treatment period.

a) Date of treatment certification and

f) The inspector's name and signature

3.3.5. The CFIA inspector will verify at the time of final treatment certification:

- a) Origin of the apples (Province)
- b) Lot numbers in the treatment,
- c) That treatment schedule was met as shown by recording charts.

3.3.6. The CFIA inspector will reject any treatment which does not meet requirements.

3.4. POST-TREATMENT TRANSPORTATION PROCEDURES.

3.4.1. Treated apples shall be transported from the treatment facility directly to the packing house in an expeditious manner, minimizing the exposure of treated apples to the outdoors.

3.4.2. If the packing area is located outside of the treatment facility apples must be moved under covered transports.

3.4.3. Pallets of treated apples shall not be exposed to the outdoors any longer than 4 hours.

3.5. PACKING PROCEDURES.

3.5.1. Solo se enviará para empaçado manzana que cumpla los requisitos de tratamiento para exportación a México.

3.5.2. Requisitos de empaçado de fruta:

a. Utilizar cajas nuevas y limpias, que estén pre-impresas con el nombre registrado de la empresa donde se realizó el empaçado.

b. La identificación del cuarto de almacén frío debe ser marcada en cada caja durante el proceso de empaque.

c. Las manzanas debe estar libre de hojas, residuos vegetales y suelo.

3.6. PROCEDIMIENTOS DE ALMACEN

3.6.1. Debe designarse un cuarto frío separado una sección claramente separada para almacenar solo manzanas tratadas después del tratamiento y empaque.

3.6.2. La manzana certificada debe protegerse adecuadamente contra infestación o re-infestación durante su almacenaje y no deberá estar en contacto físico con fruta no tratada.

3.7. PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACION DE EMBARQUES E INSPECTOR DE LA CFIA.

3.7.1. Solo las manzanas que cumplan los requisitos del plan de trabajo se certificarán.

3.7.2. La inspección para certificación de embarques será realizada como sigue:

3.5.1. Only apples that meets the treatment requirements for exportation to Mexico will be submitted to packing.

3.5.2. Fruit Packing Requirements:

a. Use new, clean cartons which are pre-printed with the registered name of the company where packing was done.

b. The identification of the cold storage room shall be marked on each carton during the packing process.

c. Apples shall be free of leaves, plant debris and soil.

3.6. STORAGE PROCEDURES AFTER PACKING

3.6.1. A separate cold room or clearly separated section of a cold room must be designated to store only treated apples after treatment and packing.

3.6.2. Certified apples must be protected properly from infestation or re infestation during storage and must not come into physical contact with untreated fruit.

3.7. SHIPMENT CERTIFICATION. PROCEDURES AND CFIA INSPECTOR.

3.7.1. Only apples meeting the work plan requirements will be certified.

3.7.2. The inspection for shipment certification will be carried out as follows:

Se inspeccionará un mínimo de 1 caja por pallet para muestra. La fruta de esas cajas deberá inspeccionarse para daños externos y signos de plagas internas.

Toda la fruta en una caja será inspeccionada para asegurar exención de hojas.

Se cortarán dos frutas para plagas internas.

3.7.3. Si se detecta cualquier plaga viva de cuarentena o más de 5% de plaga viva sin importancia cuarentenaria o residuos vegetales, hojas o suelo, el embarque será rechazado. Solo podrá reacondicionarse por presencia de hojas, residuos vegetales y suelo.

a) Las plagas cuarentenarias son Palomilla oriental de la Fruta (*Cydia molesta*), Mosca de la manzana (*Rhagoletis pomonella*), Picudo del ciruelo (*Conotrachelus nenuphar*), Enrollador de las hojas (*Argyrotaenia velutina* y *Choristoneura rosaceana*), Minador moteado (*Phyllonorycter blancardella*), Palomilla de invierno (*Operophtera brumata*) y Palomilla verde (*Chlorochystis rectangulata*).

b) Una tolerancia máxima del 5% de fruta con plagas sin importancia cuarentenaria with non-quarantine pests is allowed, ie. scale, mite eggs, codling moth, etc.

3.7.4. Cuando se detecte una plaga viva y su identificación no esté disponible, la certificación del embarque se detendrá hasta la identificación oficial de la plaga.

3.7.5. El inspector de la CFIA rechazará para certificación cualquier embarque que no cumpla las condiciones en este plan de trabajo.

A minimum of 1 carton per pallet must be sampled. The fruit from that box must be inspected for external damage and signs of internal pests.

All fruit in the one carton will be inspected to ensure freedom from leaves.

Two fruits will be cut for internal inspection.

3.7.3. If any live quarantine pest or more than 5% live non-quarantine pests, leaves, plant debris or soil are detected, the shipment will be rejected. It can be reconditioned only for presence of leaves, plant debris or soil.

a) Quarantine pests are Oriental fruit moth (*Grapholita molesta*), Apple maggot (*Rhagoletis pomonella*), Plum curculio (*Conotrachelus nenuphar*), Leafroller (*Argyrotaenia velutinana* and *Choristoneura rosaceana*), Mottle Leafminer (*Phyllonorycter blancardella*), Winter moth (*Operophtera brumata*) and Green Moth (*Chlorochystis rectangulata*).

b) A maximum tolerance of 5% of fruit with non-quarantine pests is allowed, ie. scale, mite eggs, codling moth, etc.

3.7.4. Should a live pest be detected, and identification of the pest is not readily available, the shipment certification will be held until pending official identification of the pest.

3.7.5. The CFIA inspector will reject for certification any shipment that does not meet the conditions in this work plan.

3.7.6. Cuando se cumplen y verifican los requisitos del plan de trabajo, el inspector de la CFIA expedirá un Certificado Fitosanitario Federal.

3.7.7. El Certificado Fitosanitario será expedido en la fecha de la inspección para certificación por la Oficina de la CFIA responsable en el lugar de empaque o de la instalación de tratamiento registrada. El Certificado Fitosanitario será firmado y expedido por el inspector que realizó la inspección final.

3.7.8. Una copia del Certificado Fitosanitario deberá ser archivada para verificación cuando se requiera.

3.7.9. El Certificado Fitosanitario Federal incluirá la siguiente información:

a. *FECHA (TRATAMIENTO)*: Las fechas precisas del tratamiento, desde la fecha de inicio a la fecha de término, estableciendo cuantos días han transcurrido.

b. *TRATAMIENTO*: "Tratamiento en frío".

c. *QUIMICO*: No aplicable (en blanco)

d. *DURACION Y TEMPERATURA*: Ejemplo: 92 días a 3.3 °C (37.9 °F).

e. *CONCENTRACION*: No aplicable (en blanco)

f. *INFORMACION ADICIONAL*: Nombre registrado de la instalación de tratamiento aprobada. Números de sello del embarque asignados por compañía.

g. *MARCAS DISTINTIVAS*: Las etiquetas y número de lotes en el embarque.

h. *LUGAR DE ORIGEN*: Provincia de origen de las fruta.

i. *DECLARACION ADICIONAL*:

3.7.6. When work plan requirements are accomplished and verified, CFIA inspector will issue a Phytosanitary Certificate.

3.7.7. The Phytosanitary Certificate will be issued on the date of inspection for certification by the CFIA Office responsible for the place of packing. The Phytosanitary Certificate will be signed and issued by the inspector that carries out the final inspection.

3.7.8. A copy of the Phytosanitary Certificate must be filed for verification when requested.

3.7.9. The Phytosanitary Certificate will include the following information:

a. *DATE (TREATMENT)*: The precise dates of the treatment: from the initiation date to the ending date, stating how many days have elapsed.

b. *TREATMENT*: "Cold Treatment".

c. *CHEMICAL*: Not applicable (blank).

d. *DURATION AND TEMPERATURE*: Example: 92 days at 3.3 °C (37.9 °F).

e. *CONCENTRATION*: Not applicable (blank).

f. *ADDITIONAL INFORMATION*: registered name of the approved treatment facility. Conveyance seal number as assigned by company.

g. *DISTINGUISHING MARKS*: the label brands and lot number (s) in the shipment.

h. *PLACE OF ORIGIN*: Province of origin of the fruit.

i. *ADDITIONAL DECLARATION*

"Con base en el tratamiento en frío y la inspección, las manzanas en este embarque están libres de plagas cuarentenarias y libres de hojas.

Este producto es originario de (Provincia de origen).

El número de sello del contenedor es _____.

El nombre registrado para la instalación de tratamiento aprobada es _____."

j. Para referencia rápida, copias de las gráficas o datos de cada tratamiento se anexarán a la copia de archivo del Certificado Fitosanitario.

3.8. PROCEDIMIENTOS DE EMBARQUE

3.8.1. Los embarques destinados a exportación a México deben contener solo manzanas que cumplan los requisitos del plan de trabajo. No se permitirá el ingreso a México de embarques de manzana en conjunto con otros productos.

3.8.2. Los exportadores realizarán una verificación completa del embarque para asegurar que:

- a) Los embarques serán en contenedores refrigerados y limpios (sin hojas, residuos vegetales o suelo)
- b) Todas las cajas están pre-impresas con el nombre registrado de la empresa de tratamiento o empacadora.

3.8.3. Los transportes serán sellados por la instalación de empaque en el punto de origen con sello numerado y permanecerán sellados hasta que el inspector mexicano rompa el sello en la frontera. Los números de sello se registrarán en el certificado fitosanitario por el inspector de la CFIA.

En caso de que el transporte llegue al punto de ingreso con un sello roto, la CFIA tendrá que aclarar esta situación y la DGSV determinará la acción conducente.

"Based on the cold treatment and inspection, the apples in this shipment are free of quarantine pests and free of leaves.

This product originates from (Province of origin).

The conveyance seal number is - _____.

The registered name of the approved treatment facility is _____."

j. For easy reference, charts or data of each treatment will be attached to the file copy of the Phytosanitary Certificate.

3.8. SHIPPING PROCEDURES

3.8.1. Shipments destined for export to Mexico must contain only apples meeting the work plan requirements. Shipments of apples with any other commodities will not be accepted for entry to Mexico.

3.8.2. Exporters shall carry out a complete shipping verification to ensure that:

- a) The shipment is clean (no leaves, plant debris or soil), refrigerated conveyances.
- b) All cartons are pre-printed with the registered name(s) of the treatment or packing facility

3.8.3. Conveyances shall be sealed by the packing facility at the point of origin with a numbered seal and remain sealed until the Mexican Inspector breaks the seal at the border. Seal numbers will be recorded on Phytosanitary Certificate by the CFIA inspector.

In case that the conveyance arrives at the entry point with a broken seal the CFIA will have to clarify this situation and the DGSV will determine the conductive action.

4. CRITERIOS DE ADMISION

4.1. CRITERIOS GENERAL

4.1.1. Se presentarán a la SAGARPA/DGIF en el punto de ingreso solo embarques que cumplan todos los requisitos de este plan de trabajo.

4.1.2. Se permitirá el ingreso de embarques a México solo por Cd. Juárez, Chihuahua; Reynosa y Nuevo Laredo, Tamaulipas; Manzanillo, Colima; Mexicali y Tijuana, B.C.; Nogales y San Luis Río Colorado, Sonora; y Tuxpan y Veracruz, Veracruz.

4.2. DOCUMENTOS REQUERIDOS

4.2.1. Los únicos documentos requeridos por SAGARPA/DGIF en el punto de entrada son:

a. Documento de requisitos fitosanitarios de importación SAGARPA/DGSV . (Al menos hasta la publicación de los requisitos fitosanitarios en el Diario Oficial de la Federación)

b. Certificado Fitosanitario Federal de Agriculture and Agri-Food Canada.

4.3. INSPECCION DE TRANSPORTE

4.3.1. Solo embarques que cumplan los requisitos de documentación y embarque serán presentados para inspección de SAGARPA/DGIF

4.3.2. SAGARPA/DGIF inspeccionará:

- a) Hasta 2% de las cajas en el embarque.
- b) Inspeccionará para plagas cuarentenarias vivas.
- c) Inspeccionará para plagas sin importancia cuarentenaria.
- d) Inspeccionará para presencia de hojas, residuos vegetales y suelo.

4.4. INSPECCION DE EMBARQUE

4.4.1. SAGARPA/DGIF verificará que se cumplan los requisitos de empaque.

4. ADMISSION CRITERIA

4.1. GENERAL CRITERIA

4.1.1. Only shipments meeting all of the requirements of this workplan will be presented to SAGARPA/DGIF at the point of entry.

4.1.2. Shipments will be allowed to enter Mexico only at Cd. Juárez, Chihuahua; Reynosa and Nuevo Laredo, Tamaulipas; Manzanillo, Colima; Mexicali and Tijuana, B.C.; Nogales and San Luis Río Colorado, Sonora; and Tuxpan and Veracruz, Veracruz.

4.2. REQUIRED DOCUMENTS

4.2.1. The only documents required by SAGARPA/DGIF at the point of entry are:

a. Import phytosanitary requirements document from SAGARPA/DGSV . (At least until publishing of phytosanitary requirements on the Federative Official Gazette)

b. Federal Phytosanitary Certificate Agriculture and Agri-Food Canada.

4.3. CONVEYANCE INSPECTION

4.3.1. Only shipments meeting the documentation and shipping requirements of this work plan will be presented to SAGARPA/DGIF for inspection.

4.3.2. SAGARPA/DGIF will inspect:

- a) Up to 2% of the cartons of the shipment.
- b) Inspected for live quarantine pest.
- c) Inspected for live non quarantine pest.
- d) Inspected for presence of leaves, plant debris and soil.

4.4. SHIPMENT INSPECTION

4.4.1. SAGARPA/DGIF will verify that the packing requirements are met.

4.4.2. SAGARPA/DGIF inspeccionará hasta el 2% de las cajas en el embarque y cortará el 1% de la fruta en las cajas seleccionadas para plagas cuarentenarias vivas y plagas sin importancia cuarentenaria en frutas empacadas y en el transporte.

4.5. ADMISION

4.5.1. Solo se permitirá la entrada a México de embarques que cumplan los requisitos de documentación, empaque y transporte y que no tengan detección de:

- a. Plagas cuarentenarias vivas.
- b. Plagas vivas sin importancia cuarentenaria arriba del 5% de infestación (5 frutas infestadas en 100 frutas).
- c. Presencia de hojas, residuos de plantas o suelo en cajas empacadas o en el transporte.

4.5.2. No se detendrán embarques por la presencia de plaga muerta.

4.5.3. SAGARPA/DGIF en el punto de ingreso notificará a SAGARPA/DGSV en forma oportuna de cualquier plaga (viva o muerta) detectada en embarques así como anomalías en el documentación, empaque y transporte y de que acción fue tomada (admisión, detención o rechazo).

5. PROCEDIMIENTOS DE DETENCION Y RECHAZO

5.1. DETENCION DE EMBARQUES.

En casos donde se detecte una larva viva, el embarque será detenido hasta que se determine su situación cuarentenaria. El exportador puede optar por esperar el resultado o retornar el embarque a Canadá.

4.4.2. SAGARPA/DGIF will inspect up to 2 percent of the cartons in the shipment and will cut 1% of the fruit in the selected boxes for live quarantine and non-quarantine pests, in packed fruit and in conveyances.

4.5. ADMISSION

4.5.1. Only shipments meeting documentation, packing and conveyance requirements will be allowed for entry to Mexico, and when there is no detection of:

- a. Live quarantine pests.
- b. Live non-quarantine pests in over 5% infestation (5 infested fruits in 100 fruits)
- c. Presence of leaves, plants debris or soil in packed cartons or in the conveyance.

4.5.2. Shipments will not be held for detection of dead pests.

4.5.3. SAGARPA/DGIF at the point of entry will notify SAGARPA/DGSV in a timely manner of any pest (dead or alive) detected in shipments and documentation, packing and conveyance deficiencies as well as what action was taken (admission, holding or rejection).

5. HOLDING AND REJECTION PROCEDURES

5.1. HOLDING OF SHIPMENTS

In cases where live pests are detected, the shipment will be held until its quarantine status is determined. The exporter may elect to wait for results or return the shipment to Canada.

5.2. RECHAZO DE EMBARQUES

5.2.1. Los embarques que no cumplan los requisitos del plan de trabajo para documentación, empaque o transporte serán rechazados.

5.2.2. Los embarques detectados con plagas cuarentenarias vivas o plagas no cuarentenarias arriba del 5% de infestación o que presenten hojas, residuos vegetales o suelo serán rechazados para ingreso a México.

5.2.3. Los transportes con presencia de hojas, residuos vegetales o suelo serán rechazados

5.2.4. Ningún embarques rechazado en el punto de ingreso pueden ser reacondicionados ni reenviados para importación a México.

5.2.5. CFIA deberá realizar una investigación de seguimiento de embarques rechazados para determinar la responsabilidad de los participantes e identificar puntos débiles en el programa. CFIA informará a SAGARPA/DGSV de las detecciones y medidas correctivas aplicadas.

6. ACCIONES DE COOPERACION

6.1. PUNTO DE ORIGEN

En casos donde SAGARPA/DGSV detecte problemas en el punto de origen con las actividades operacionales del plan de trabajo, SAGARPA/DGSV buscará la cooperación de CFIA, quién a su vez proveerá el apoyo necesario como se requiera.

La industria será responsable de proveer todos los fondos, equipos y materiales necesarios para que SAGARPA/DGSV lleve a cabo procedimientos correctivos cuando se identifiquen problemas durante la operación de este plan de trabajo.

5.2. REJECTION OF SHIPMENTS

5.2.1. Shipments which do not meet the work plan requirements for documentation, packing or conveyance will be rejected.

5.2.2. Shipments detected to carry live quarantine pests, live non-quarantine pests over 5% or presenting leaves, plant debris or soil, will be rejected for entry to Mexico.

5.2.3. Conveyances found to contain leaves, plant debris or soil will be rejected.

5.2.4. Any shipments rejected in the point of entrance can not be reconditioned nor resubmitted for importation into Mexico.

5.2.5. A follow-up investigation of rejected shipments by CFIA should be carried out in order to determine participant responsibilities and identify weak points in the program. CFIA will inform SAGARPA/DGSV of its findings and applied corrective measures.

6. COOPERATIVE ACTIONS

6.1. POINT OF ORIGIN

In cases where SAGARPA/DGSV detects problems at the point of origin with the operational activities of the work plan, SAGARPA/DGSV will seek the cooperation of the CFIA, who will provide the necessary support as required.

The industry will be responsible for providing in advance, all the necessary funds, equipment and material in order for SAGARPA/DGSV to carry out corrective procedures when problems are identified during the operation of this work plan.

6.2. PUNTO DE INGRESO

6.2.1. Las acciones cooperativas y comunicación tomarán lugar entre SAGARPA/DGSV y CFIA donde se necesite aclaración de requisitos de embarque e identificación de insectos para acciones expeditas en los embarques.

6.2.2. Los participantes proveerán la información necesaria para realizar una completa investigación de estos incidentes en cooperación con SAGARPA/DGSV , SAGARPA/DGIF y CFIA en la frontera y en el lugar de origen.

6.3. SUPERVISION Y CONTROL

La CFIA proporcionará a la SAGARPA una lista de todas las instalaciones y cuartos registrados para el tratamiento en frío.

Cada instalación en Ontario, Quebec, Nova Scotia y New Brunswick que sea registrada como una instalación de tratamiento en frío, será certificada por un oficial mexicano. La auditoría verificará que los requerimientos del Plan de Trabajo estén siendo cumplidos en la instalación de tratamiento.

Las empresas certificadas por el inspector mexicano estarán autorizadas para exportar a México por 2 años.

Para el caso de British Columbia no se requerirá la auditoría de las instalaciones de tratamiento por parte del oficial mexicano. Esto procederá solo si el área mantiene su situación como libre de plaga.

SAGARPA mantendrá una lista de instalaciones de tratamiento que hayan sido verificadas y consideradas como satisfactorias. Una copia de la lista será proporcionada a la CFIA y la mantendrá la Plant Health and Production Division como la lista de referencia para instalaciones de tratamiento aprobadas.

6.2. POINT OF ENTRY

6.2.1. Cooperative action and communication will also take place among SAGARPA/DGSV and CFIA where pest identification and shipment clarification requirements are needed to expedite action on shipments.

6.2.2. Participants will provide information needed to carry out a full investigation of these incidents in cooperation with SAGARPA/DGSV , SAGARPA/DGIF and CFIA at the border and at the point of origin.

6.3. SUPERVISION AND CONTROL

The CFIA will provide to SAGARPA a list of all of the registered cold treatment facilities and rooms.

Each facility in Ontario, Quebec, Nova Scotia and New Brunswick registered as a cold treatment facility will be certified by a Mexican official. The audit will verify that the requirements of the Work Plan are being met at that treatment facility.

The facilities certified by the Mexican inspector will be authorized to export to Mexico for 2 years.

No auditing by Mexican officials will be required on facilities located in British Columbia. This will proceed as long as pest free status is maintained.

SAGARPA will maintain a list of treatment facilities that have been verified and considered satisfactory. A copy of the list will be provided to the CFIA and will be maintained by the Plant Health and Production Division as the reference list for approved treatment facilities.

Los fondos relacionados con la visita de verificación de la SAGARPA serán proporcionados por las compañías canadienses cuyas instalaciones sean auditadas por SAGARPA.

7. ACUERDO GENERAL

Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por el CFIA y SAGARPA/DGSV para ser usado como una guía para la certificación y exportación de manzana de Canadá a México. No se permiten desviaciones de las guías de trabajo a menos que estén amparadas por condiciones específicas sobre las condiciones de importación establecidas por SAGARPA/DGSV. Todas las modificaciones tienen que ser acordadas conjuntamente y por escrito.



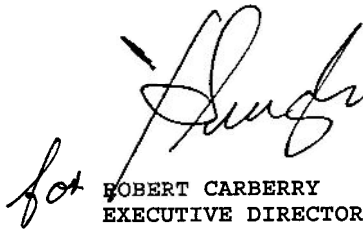
DR. JORGE HERNÁNDEZ BAEZA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION
MEXICO

Fecha: _____

Funding related to the verification visit by SAGARPA will be borne by the Canadian companies whose facilities are audited by SAGARPA.

7. GENERAL AGREEMENT

This work plan was jointly developed by CFIA and SAGARPA/DGSV to be used as a guide for the certification and exportation of apples from Canada to Mexico. No deviations from the work plan are allowed unless they are protected by specific conditions regarding importation conditions established by SAGARPA/DGSV. All modifications must be order mutual agreement and done in writing.



ROBERT CARBERRY
EXECUTIVE DIRECTOR
PLANT PRODUCTS DIRECTORATE
CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY
CANADA

Date: Dec 10, 2002



Workplan for Eastern Canada
Apple Exports to Mexico

Plan de travail pour exportation
des pommes de l'est du Canada au
Mexique

Cold Treatment Certificate
(One Certificate per Room)

Certificat du traitement à froid
(Un certificat par chambre)

Part 1/Partie 1 - Cold Room Closure / Fermeture de la chambre froide

Treatment Facility Name / Nom des installations de traitement

Cold Room Identification (Number or Name) / Identification de la chambre froide (Numéro ou nom)

Province of Origin of Apples / Province d'origine des pommes

Grower Lots / Numbers as appropriate/ Numéros ou lots des producteurs si à-propos

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Date of Room Closure / Date de la fermeture de la chambre

Name and Signature of Facility Employee / Nom et signature de l'employé des installations

Inspector Name / Nom de l'inspecteur	Signature	Date
_____	_____	_____

Part 2 / Partie 2 - Interim inspection / Inspection intérimaire

1. Inspector Name / Nom de l'inspecteur	Signature	Date
_____	_____	_____

Comments / Observations:

Part 3 / Partie 3 - Verification / Vérification

Treatment initiation date / Date en début du traitement

Treatment conclusion date / Date de la fin du traitement

Total days elapsed / Nombres de jours écoulés au total

Maximum average temperature / Température maximum moyen

Comments / Observations:

Inspector Name / Nom de l'inspecteur	Signature	Date
_____	_____	_____

ANEXO 1

CERTIFICADO DEL TRATAMIENTO EN FRÍO

APPENDIX 1

COLD TREATMENT CERTIFICATE