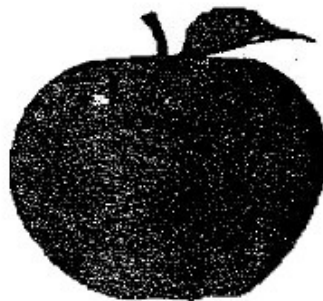




National Department of Agriculture

**PLAN DE TRABAJO PARA LA
EXPORTACION DE
MANZANA DE LA
REPUBLICA DE SUDAFRICA
A MEXICO**

**WORK PLAN TO EXPORT
APPLE FROM REPUBLIC OF
SOUTH AFRICA TO
MEXICO**



Noviembre, 1999

November, 1999

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANA DE LA REPUBLICA DE SUDAFRICA A MEXICO

I. INTRODUCCION

1. El propósito de este documento es facilitar la exportación de manzana de instalaciones de tratamiento aprobadas en la República de Sudáfrica a México (de aquí en adelante denominado el Programa) para asegurar que exista uniformidad de procedimientos entre los participantes.

2. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que las manzanas están libres de Palomilla oriental de la Fruta (*Cydia molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), Mosca natal (*Ceratitis rosa*), Falsa palomilla de la manzana (*Cryptophlebia leucotreta*) y Moscas de la fruta (Tephritidae).

3. El área de producción/exportación aprobada es la provincia del Western Cape

4. Todos los participantes son responsables de llevar a cabo los procedimientos acordados en este plan de trabajo y deben cooperar en su instrumentación.

II. PANORAMA DE RIESGO CUARENTENARIO.

1. *Cydia (Grapholita) molesta*
Presente en Sudáfrica, infesta frutos de manzana y frutas de hueso. Se ha considerado al movimiento comercial de frutas hospederas como un medio importante de diseminación. No presente en México.

2. *Ceratitis capitata*
Presente en Sudáfrica, infesta frutos de manzana y frutas de hueso. Se ha considerado al movimiento de frutas hospederas como un medio importante de diseminación. En México, esta plaga ha sido confinada a ciertas áreas geográficas; y se encuentra bajo control oficial establecido a través de la Norma Oficial Mexicana (con carácter de emergencia) NOM-EM-031-FITO-1998, Por la que se establece la cuarentena interior contra la mosca del Mediterráneo en los estados de Campeche, Chiapas y Tabasco. En base a lo cual se considera como una plaga de importancia cuarentenaria A2.

3. *Ceratitis rosa*
Presente en Sudáfrica, infesta frutos de manzana y frutas de hueso. Se ha considerado al movimiento de frutas hospederas como un medio importante de diseminación. No presente en México.

4. *Cryptophlebia leucotreta*
Presente en Sudáfrica, infesta frutos de manzana y frutas de hueso. Se ha considerado al movimiento de frutas hospederas como un medio importante de diseminación. No presente en México.

5. *Tephritidae. (Bactrocera, Ceratitis, Rhagoletis)*
Pueden llegar a infestar frutas de manzana y pera. Es necesario especificar procedimientos para asegurar que estas especies no infestan fruta de exportación a México.

WORK PLAN FOR APPLE EXPORT FROM THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA TO MEXICO

I. PREFACE

1. The purpose of this document is to facilitate the exportation of apples from approved treatment facilities in the Republic of South Africa to Mexico (hereinafter referred as the Program) to ensure there is procedural uniformity among participants.

2. The procedures being followed are to ensure that apples are free of Oriental fruit moth (*Cydia molesta*), Mediterranean fly (*Ceratitis capitata*), Natal fly (*Ceratitis rosa*), Mock apple moth (*Cryptophlebia leucotrata*) and Fruit Flies (Tephritidae).

3. The approved growing/exporting area is the Western Cape province.

4. All participants are responsible for carrying into effect the procedures agreed to in this work plan and must cooperate in its implementation.

II. OVERVIEW OF QUARANTINE RISK

1. *Cydia (Grapholita) molesta*
Present in South Africa. Infest fruit of apple and stone fruits. Commercial movement of host fruit has been considered as a significant pathway. Not present in Mexico.

2. *Ceratitis capitata*
Present in South Africa, infest apple and stone fruits. The movement of host fruits has been considered as an important spreading mean. In México, this pest has been confined to certain geographic areas; and is found under official control established through the official mexican norm (with emergency character) NOM-EM-031-FITO-1998. Which establish the inner quarantine against the Mediterranean fly in the states of Campeche, Chiapas and Tabasco. On the basis of it is considered as pest of quarantine importance A2.

3. *Ceratitis rosa*
Present in South Africa, infest apple and stone fruits. The movement of host fruit has been considered as an important spreading mean. Not present in Mexico.

4. *Cryptophlebia leucotreta*
Present in South Africa, infest apple and stone fruits. The movement of host fruit has been considered as an important spreading mean. Not present in Mexico.

5. *Tephritidae. (Bactrocera, Ceratitis, Rhagoletis)*
It can infest apple and pear. It is necessary specify procedures to ensure that these species does not infest fruit exporting to Mexico.

III. PARTICIPANTES.

1. El Directorate of Plant Production, Health and Quality del National Department of Agriculture de la República de Sudáfrica (NDA/DPPHQ).
2. La Dirección General de Sanidad Vegetal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México (SAGAR/DGSV).
3. La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR/DIGIF).
4. Industria (Asociaciones de la industria, empacadores, instalaciones de tratamiento, instalaciones de almacenaje posttratamiento, importadores, exportadores y transportistas).

IV. RESPONSABILIDADES

Todas las responsabilidades descritas en esta sección serán llevadas a cabo de acuerdo a los procedimientos de este plan de trabajo. Es responsabilidad de:

1. NATIONAL DEPARTMENT OF AGRICULTURE / DIRECTORATE OF PLANT PRODUCTION, HEALTH AND QUALITY DE LA REPUBLICA DE SUDAFRICA (NDA/DPPHQ):

- 1.1. Designar un representante oficial ante la SAGAR/DGSV para actuar como un enlace para el manejo del Programa.
- 1.2. Designar un representante oficial ante SAGAR/DGSV para la Coordinación del Programa de exportación (de aquí en adelante denominada Coordinación) como un enlace para la instrumentación del Programa.
- 1.3. Supervisar y guiar la implementación de los procedimientos especificados en el plan de trabajo y proveer suficiente personal para cumplirlo.
- 1.4. Instrumentar los procedimientos específicos del plan de trabajo para cumplir el tratamiento, certificación del tratamiento y la certificación de embarques como se requiere, en cooperación con la industria.
- 1.5. Enviar a la Coordinación una lista maestra de instalaciones de tratamiento que deseen participar en las exportaciones previo al inicio del programa.
- 1.6. Certificar las instalaciones de tratamiento de acuerdo a los procedimientos del plan de trabajo para cumplir los requisitos de instalaciones y equipo.
- 1.7. Asegurar que la instalación de tratamiento realiza cada tratamiento de acuerdo a los procedimientos establecidos en este plan de trabajo.
- 1.8. Certificar tratamientos de acuerdo al plan de trabajo y rechazar aquellos que no cumplan los requisitos especificados.

III. PARTICIPANTS

1. Directorate of Plant Production, Health and Quality of the National Department of Agriculture of the Republic of South Africa (NDA/DPPHQ).
2. Direccion General de Sanidad Vegetal of the Secretaria de Agricultura, Ganaderia y Desarrollo Rural of Mexico (SAGAR/DGSV).
3. Direccion General de Inspeccion Fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras of the Secretaria de Agricultura, Ganaderia y Desarrollo Rural of Mexico (SAGAR/DIGIF).
4. Industry (Industry associations, packers, treatment facilities, post-treatment storage facilities, importers, exporters and transporters).

IV. RESPONSIBILITIES

All responsibilities described in this section must be carried out to the procedures in this work plan. It is responsibility of:

1. NATIONAL DEPARTMENT OF AGRICULTURE / DIRECTORATE OF PLANT PRODUCTION, HEALTH AND QUALITY OF THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA (NDA/DPPHQ):

- 1.1. Assing an official representative for SAGAR/DGSV to act as liaison for the management of the Program.
- 1.2 Assing an official representative for SAGAR/DGSV-export Program Coordination (hereinafter referred as the Coordination) to act as the liaison for the implementation of the Program.
- 1.3. Supervising and guide the implement of specific procedures in this work plan and provide sufficient personnel to accomplish this.
- 1.4 Implementing the specific procedures of the work plan to accomplish treatment, treatment certification and shipment certification as required, in cooperation with industry.
- 1.5 Sending to the Coordination a master list of treatment facilities, which intend to participate in the exportations prior to the initiation of the program.
- 1.6 Certifying treatment facilities according to work plan procedures to comply the facilities and equipment requirements.
- 1.7. Ensuring that the treatment facility performs each treatment according to the procedures established in this work plan.
- 1.8. Certifying treatment according to this work plan reject treatments which dos not are meeting the specified requirements.

1.9. Certificar embarques de acuerdo al plan de trabajo y rechazar para certificación cualquier embarque que no cumpla requisitos.

1.10. Dar seguimiento a embarques y lotes de fruta sujetos a reacondicionamiento, así como a tratamientos rechazados en la certificación o verificación.

1.11. Tomar acciones correctivas inmediatas en casos donde se identifican problemas y notificarlo a la Coordinación.

1.12. Informar a todos los participantes afectados de las acciones tomadas. Si es necesario, los tratamientos o embarques de los participantes afectados no serán certificados hasta que el problema sea resuelto a satisfacción de SAGAR/DGSV.

1.13. Proporcionar toda la información relacionada con la certificación de instalaciones de tratamiento y de certificación de tratamientos cuando lo solicite el inspector de SAGAR/DGSV.

1.14. Expedir Certificados Fitosanitarios Internacionales cuando se hayan cumplido todos los requisitos y la inspección.

1.15. No reexpedir Certificados Fitosanitarios Internacionales cuando los embarques sean rechazados en el punto de entrada por razones fitosanitarias. Se pueden reexpedir Certificados Fitosanitarios Internacionales por discrepancias en la documentación sólo después de consultar a SAGAR/DGSV.

1.16. Informar a la Industria de los procedimientos y condiciones para realizar exportaciones de manzana a México.

1.17. Llevar a cabo una investigación completa en casos problemáticos y cuando SAGAR/DGSV solicite aclaraciones para mejorar las actividades del Programa.

1.18. Proveer apoyo en el punto de origen para identificar las plagas.

1.19. Verificar que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes

3. SAGAR/DGSV:

3.1. Designar a un representante oficial ante NDA/DPPHQ para actuar como un enlace para el manejo de Programa y un representante oficial de la Coordinación para interactuar con los representantes locales de NDA/DPPHQ y la Industria para la instrumentación del Programa.

3.2. Mantener un programa en el lugar de origen para verificar las actividades del plan de trabajo. Esto incluye verificar el cumplimiento de los procedimientos requeridos para calibración y ubicación de sensores, certificación de instalaciones de tratamiento, tratamientos, empaque, embarques, almacenaje post-tratamiento, transporte y expedición de certificados de preliberación de embarques verificados.

1.9. Certifying shipments according to the work plan and rejecting any shipment presented for certification which do not meet certification requirements.

1.10. Following up with shipments and fruit lots requiring reconditioning, as well as treatments rejected during certification or verification.

1.11 Taking immediate corrective action in cases where problems are identified and notify it to the Coordination.

1.12. Informing all affected participants of actions taken. If necessary, treatments or shipments from the affected participants will not be certified until the problem is resolved to the satisfaction of SAGAR/DGSV.

1.13. Providing all the information related to certification of treatment facilities and certification of treatments at SAGAR/DGSV inspector request.

1.14. Issuing International Phytosanitary Certificates when all requirements and inspection have been met.

1.15 Not reissuing International Phytosanitary Certificates when shipments are rejected at the point of entry for phytosanitary reasons. International Phytosanitary Certificates can be reissued for documentation discrepancies only after consultation to SAGAR/DGSV.

1.16. Informing to the Industry of the procedures and conditions to perform export of apples to Mexico.

1.17. Carrying out a complete investigation in problem cases and where SAGAR/DGSV request clarification for the improvement of Program activities.

1.18. Providing support at the point of origin to identify the pests.

1.19. Verifying that the responsibilities of all participants are met.

3. SAGAR/DGSV:

3.1. Designating an official representative for NDA/DPPHQ to act as liaison for the management of the Program, and an official representative from Coordination to interact with local NDA/DPPHQ and Industry representatives for the implementation of the Program.

3.2. Maintaining a Program at the place of origin for verifying the activities of the work plan. These include verifying compliance with required procedures for calibration and sensor locations, certification of treatment facilities, treatments, packing, shipments, post-treatment storage, shipping and issuing of preclearance certificates of verified shipments.

3.3. Iniciar el Programa en el lugar de origen 30 días antes del inicio de la temporada de cosecha

3.4. Coordinar actividades con representantes del NDA/DPPHQ e Industria.

3.5. Informar a los importadores de los procedimientos para realizar la importación.

3.6. Integrar con la lista enviada por el NDA/DPPHQ una lista maestra de cuartos elegibles para tratamiento por cada instalación de tratamiento participante en el Programa.

3.7. Elaborar y proveer a SAGAR/DIGIF la lista maestra de las instalaciones de tratamiento aprobadas y los procedimientos de ingreso, retención y rechazo; para realizar inspección de documentación, identificación de cajas y condiciones fitosanitarias del embarque.

3.8. Informar a los importadores que los requisitos fitosanitarios de importación están contemplados en la Norma Oficial Mexicana 008. Requisitos fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas para consumo humano.

3.9. Informar a NDA/DPPHQ de cualquier rechazo y si se requiere tomar en forma conjunta una acción correctiva oportuna.

3.10. La Coordinación solicitará la cooperación de SAGAR/DIGIF en el punto de ingreso para aclaración de problemas de embarques.

3.11. En conjunto con el NDA/DPPHQ identificar los especímenes de plagas detectadas en embarques de manzana para exportación a México.

3.12. En coordinación con NDA/DPPHQ, realizar una investigación completa de problemas detectados en las actividades del Programa y solicitar a NDA/DPPHQ aclaraciones para mejoramiento del Programa.

3.13. Verificar que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes. SAGAR/DGSV mantendrá en forma confidencial la información que reciba de los participantes en el Programa.

3.14. Realizar una evaluación al final de la temporada y un análisis de este Programa con la cooperación de NDA/DPPHQ y el representante de la industria.

4. SAGAR/DIGIF:

4.1. Designar un representante oficial ante SAGAR/DGSV para actuar como enlace para asuntos referentes a este plan de trabajo.

4.2. Proveer a inspectores en el punto de ingreso la lista maestra de las instalaciones de tratamiento aprobadas y toda la información y documentación necesaria para realizar este Programa de acuerdo al plan de trabajo.

4.3. Verificar en el punto de ingreso la documentación, empaque, transporte y condición fitosanitaria apropiadas de cada embarque de acuerdo al plan de trabajo.

3.3. Initiating the Program at origin 30 days before the beginning of the harvest season.

3.4. Coordinating activities with NDA/DPPHQ and Industry representatives.

3.5. Informing the importers of the procedures to carry out the importation.

3.6. Developing, using the list sent by NDA/DPPHQ a master list of cold rooms eligible for treatment for each participating treatment facility in the Program.

3.7. Elaborate and provide SAGAR/DIGIF the master list of approved treatment facilities and the entry, holding and rejection procedures and to carry out inspections of documentation, carton identification and phytosanitary condition of shipments.

3.8. Informing the importers that the phytosanitary importation requirements are stated in the *Norma Oficial Mexicana* [Mexican Official Regulation] 008. Phytosanitary requirements for the import of fruit and vegetables for human consumption.

3.9. Informing NDA/DPPHQ of any rejections, and if there is a need for jointly taken corrective action as properly.

3.10. Coordination will request cooperation from SAGAR/DIGIF point of entry for any problem shipment clarification.

3.11. Identify jointly with NDA/DPPHQ all the specimens of pests found in shipments of apples for export to Mexico.

3.12. Coordinating with NDA/DPPHQ, carrying out a full investigation on problems detected in the Program activities and requesting clarification from NDA/DPPHQ for Program improvements.

3.13. Verifying that the responsibilities of all participants are carried out. SAGAR/DGSV will keep in confidence all information received from Program participants.

3.14. Performing an end-of-season evaluation and analysis of the current Program with the cooperation of the NDA/DPPHQ and the Industry representative.

4. SAGAR/DIGIF:

4.1. Designating an official representative for SAGAR/DGSV to act as liaison for issues regarding this work plan.

4.2. Providing to the inspectors at the points of entry the master list of the approved treatment facilities, and all the information and documentation needed to carry out this Program according to the workplan.

4.3. Verifying at the point of entry for the proper documentation, packing, conveyance and phytosanitary condition of each shipment in accordance with the work plan.

4.4. Liberar para importación a México embarques que cumplan todos los requisitos y llevar a cabo los procedimientos específicos para detención y rechazo de embarques, de acuerdo al plan de trabajo.

4.5. Rechazar para ingreso a México cualquier embarque que no cumpla completamente los requisitos de este plan de trabajo.

4.6. SAGAR/DIGIF en el punto de ingreso cooperará con La Coordinación para aclaraciones de rechazo de embarques.

4.7. Informar a SAGAR/DGSV de cualquier desviación en las actividades del Programa que requiera una acción correctiva.

4.8. Notificar a SAGAR/DGSV de cualquier plaga (muerta o viva) detectada en el embarque y de cualquier rechazo por deficiencias en documentación, empaque y transporte.

5. INDUSTRIA:

5.1. LAS ASOCIACIONES DE LA INDUSTRIA:

5.1.1. Cooperar con NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV en el desarrollo de las actividades del Programa.

5.1.2. Designar un representante ante SAGAR/DGSV y NDA/DPPHQ para actuar como un enlace para el manejo de las actividades del Programa y un representante ante la Coordinación para la instrumentación del Programa.

5.1.3. Previo al inicio del programa, enviar al DPPHQ una lista de instalaciones de tratamiento que desean participar en el Programa.

5.1.4. Proveer a todos los participantes de la Industria la información y documentación necesaria relativa a requisitos del plan de trabajo y asignar un número TF a cada instalación de tratamiento.

5.1.5. Satisfacer los requisitos del plan de trabajo y distribuirlos a los participantes de la Industria.

5.1.6. Firmar un acuerdo financiero complementario al plan de trabajo con SAGAR/DGSV al menos 45 días antes del inicio del Programa, indicando procedimientos específicos para proveer todos los fondos necesarios para cumplir en forma completa todas las actividades descritas en este plan de trabajo.

5.1.7. Verificar que se cumplan las responsabilidades de sus agremiados.

5.2. LAS INSTALACIONES DE TRATAMIENTO

5.2.1. Una instalación de tratamiento es aquella que:

Opera bajo su responsabilidad al menos un cuarto frío y se hace responsable del tratamiento cuarentenario y exporta manzanas bajo su nombre y número TF o bajo otros nombres de compañías asociadas que cuenten con un número TF y que tengan nombres comerciales registrados.

4.4. Releasing for import to Mexico shipments that meet all the requirements, and carrying out specific procedures for holding and rejection of shipments, according to the work plan.

4.5. Rejecting for entrance to Mexico any shipment that does not fulfill all the requirements of the work plan.

4.6. SAGAR/DIGIF at the point of entry will cooperate with the Coordination for clarification of shipment rejections.

4.7. Informing SAGAR/DGSV of any deviation detected in the Program activities, which require a corrective action.

4.8. Notifying SAGAR/DGSV of any pest (dead or alive) detected in shipments, as well as any rejections due to deficiencies in documentation, packing and conveyance.

5. INDUSTRY:

5.1. INDUSTRY ASSOCIATIONS:

5.1.1. Cooperating with NDA/DPPHQ and SAGAR/DGSV in the development of Program activities.

5.1.2. Designating a representative for SAGAR/DGSV and NDA/DPPHQ to act as liaison for the management of the Program activities, and a representative for the Coordination for the implementation of the Program.

5.1.3. Prior to the beginning of the Program, sending to DPPHQ, a list of treatment facilities intending to participate in the Program.

5.1.4. Providing to all Industry participants the necessary information and documentation related to the work plan requirements and assigning a TF number to each treatment facility.

5.1.5. Distributing operational procedures to satisfy the work plan requirements to the Industry participants.

5.1.6. Signing a financial agreement with SAGAR/DGSV as complement of the work plan, at least 45 days prior to the initiation of the Program, indicating the specific procedures for providing all the necessary funds to fulfill the activities described in the work plan.

5.1.7. Verifying that the responsibilities of their associates are met.

5.2. TREATMENT FACILITIES:

5.2.1. A treatment facility is defined as a company which:

Operate under its responsibility at least one cold room and is responsible for quarantine treatment and exports apples under its name and TF number or other names of associates companies with a TF number and having registered brand name(s)

5.2.2. Cooperar con NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV en el desarrollo de las actividades del Programa.

5.2.3. Designar un representante para interactuar con NDA/DPPHQ y la Coordinación.

5.2.4. Notificar a las asociaciones de la Industria sus intenciones de participar en el Programa antes del inicio de la temporada de exportación.

5.2.5. Proveer una carta de cumplimiento al NDA/DPPHQ estableciendo el interés de la instalación de tratamiento para llevar a cabo completamente los requisitos del plan de trabajo y proporcionar una copia de esta a la Coordinación.

5.2.6. Proveer a DPPHQ una lista de sus cuartos fríos y los números de lote de la fruta que desean exportar a México para certificación al inicio del Programa.

5.2.7. Usar el esquema de tratamientos como se especifica en este plan de trabajo.

5.2.8. Usar sólo cuartos fríos certificados por el DPPHQ así como aprobados y elegibles para tratamiento por SAGAR/DGSV; y mantenerlos en buenas condiciones de operación.

5.2.9. Notificar a la Coordinación por anticipado via fax de cada próxima certificación de tratamiento ó embarque de acuerdo al plan de trabajo.

5.2.10. Reducir al mínimo la exposición al exterior de manzana tratada, transportándola de cuartos de tratamiento a la empacadora y de regreso a almacén en frío en forma rápida.

5.2.11. Mantener disponibles en horas hábiles la documentación requerida para las actividades de los inspectores NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV.

5.3. LOS EMPACADORES:

5.3.1. Cooperar con NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV en el desarrollo de las actividades del Programa.

5.3.2. Manejar sólo manzanas que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en el plan de trabajo.

5.3.3. Instrumentar los procedimientos específicos de empaque como se señala en el plan de trabajo.

→ 5.3.4. Usar cajas pre-impresas con el nombre registrado de la instalación de tratamiento o nombre de la compañía asociada.

→ 5.3.5. En la línea de empaque imprimir en las cajas el número de cuarto y lote de donde proviene la fruta.

→ 5.3.6. Estampar en las cajas el número de TF correspondiente, una vez que el embarque haya sido aprobado para exportación.

5.2.2. Cooperating with NDA/DPPHQ and SAGAR/DGSV in the development of Program activities.

5.2.3. Designating a representative to interact with NDA/DPPHQ and the Coordination.

5.2.4. Notifying to the Industry Associations of their intent to participate in the Program before the beginning of the export season.

5.2.5. Providing a letter of compliance to NDA/DPPHQ establishing the treatment facility's commitment to fully carry out the requirements of the work plan and providing a copy of this letter to the Coordination.

5.2.6. Providing to DPPHQ a list of cold rooms and fruit lot numbers for export to Mexico for certification at the beginning of the Program.

5.2.7. Using the treatment schedule as specified in the work plan.

5.2.8. Using only cold rooms certified by DPPHQ and approved and declared eligible for treatment by SAGAR/DGSV and maintaining them in good working condition.

5.2.9. Notifying to the Coordination in advance by fax, of every upcoming treatment or shipment certification according to the work plan.

5.2.10. Reducing to minimum outdoor exposure of treated apple by transporting it from treatment rooms to packing house and back to cold storage in an expeditious manner.

5.2.11. Keeping the required documentation for the activities of the inspectors from NDA/DPPHQ and SAGAR/DGSV available during business hours.

5.3. PACKERS:

5.3.1. Cooperating with NDA/DPPHQ and SAGAR/DGSV in the development of Program activities.

5.3.2. Handling only apples, which have met the treatment requirements, specified in this work plan.

5.3.3. Implementing the specific packing procedures as outlined in the work plan.

5.3.4. Using boxes pre-printed with the registered name(s) of the treatment facility or name of associate companies

5.3.5. In the packing line, printing, on the box, the room and lot number of where the fruit came from.

5.3.6. Stamping the boxes with the corresponding TF number, once the shipment has been approved for export.

5.4. INSTALACIONES DE ALMACEN POST-TRATAMIENTO:

→ 5.4.1. Almacenar manzanas tratadas y empacadas en áreas claramente identificadas dentro de un cuarto frío y separadas al menos 120 cm. de manzanas no tratadas.

→ 5.4.2. Proteger manzanas de infestaciones o reinfestaciones (por plagas foréticas o por mezclado de fruta) después del tratamiento y hasta que sea cargada en un transporte limpio y sellado.

5.5. LOS IMPORTADORES:

5.5.1. Cumplir con los requisitos fitosanitarios contemplados en la hoja de requisitos expedida por la DGSV, en tanto estos son incorporados en la Norma Mexicana NOM-008-FITO-1995.

5.5.2. Solicitar información y conocer las condiciones requeridas para el manejo y el transporte de manzana de importación a México

5.5.3. Ser responsables de los rechazos cuando no se cumplan estos requisitos.

5.5.4. Comunicar a los exportadores los requisitos para importar manzana a México.

5.6. EXPORTADORES (VENEDORES, DISTRIBUIDORES Y AGENTES TRAMITADORES):

5.6.1. Cumplir con los requisitos fitosanitarios contemplados en la hoja de requisitos expedida por la DGSV, en tanto estos son incorporados en la Norma Mexicana NOM-008-FITO-1995.

5.6.2. Requerir apoyo de NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV para aclaraciones de requisitos de embarque.

5.6.3. Solicitar información y conocer los requisitos de importación de manzanas a México.

5.6.4. Verificar que se cumplen las condiciones establecidas en este plan de trabajo e informar a los representantes de la industria cuando no se cumplan los requisitos de este plan de trabajo.

5.6.5. Tomar responsabilidad de rechazos cuando no se cumplan los requisitos del plan de trabajo.

→ 5.6.6. Verificar que los transportes están limpios de hojas, residuos vegetales y suelo previo a la carga de manzanas.

→ 5.6.7. Sellar los transportes con el sello numerado asignado al embarque.

5.6.8. Verificar que embarques certificados de manzanas, pero almacenada temporalmente en la frontera, están protegidos contra infestación o reinfestación.

5.6.9. Notificar a los transportistas de los procedimientos de embarque de este plan de trabajo.

5.4. POST-TREATMENT STORAGE FACILITIES:

5.4.1. Storing treated and packed apples in areas clearly identified into a cold room and at least four feet from untreated apples.

5.4.2. Protecting apples from being infested or reinfested (due to hitchhiker pests and to commingling) after treatment and until loaded onto a clean and sealed conveyance.

5.5. IMPORTERS:

5.5.1. Fulfilling the phytosanitary requirements stated in the requirements sheet, while these requirements are incorporated in the *Norma Oficial Mexicana* [Mexican Official Regulation] NOM-008-FITO-1995.

5.5.2. Inquiring into and being aware of conditions required for the handling and transportation of apples imported into Mexico.

5.5.3. Taking responsibility for rejections when these requirements are not met.

5.5.4. Communicating to exporters the requirements for importing apples to Mexico.

5.6. EXPORTERS (SEALERS, BROKERS AND FORWARDING AGENTS):

5.6.1. Fulfilling the phytosanitary requirements stated in the requirements sheet, while this requirements are incorporated in the *Norma Oficial Mexicana* [Mexican Official Regulation] NOM-008-FITO-1995.

5.6.2. Requesting support from NDA/DPPHQ, y SAGAR/DGSV for clarification of shipment requirements.

5.6.3. Inquiring into and being aware of the requirements for importation of apples into Mexico.

5.6.4. Verifying that the conditions established ^{when} in this work plan for shipments are met and informing Industry representatives when the requirements of this work plan are not met.

5.6.5. Taking responsibility for rejections when the work plan requirements are not met.

5.6.6. Verifying that conveyances are clean of leaves, plant debris or soil prior to loading the apples.

5.6.7. Sealing the conveyance with the assigned numbered seal to the shipment.

5.6.8. Verifying that certified shipments of apples stored temporarily at the border are protected from infestation and reinfestation.

5.6.9. Notifying the transporters of the shipment procedure requirements of this work plan.

5.7. LOS TRANSPORTISTAS:

5.7.1. Solicitar y conocer, los requisitos de embarque y requerir aclaraciones de estos a los representantes de la Industria en el lugar de origen.

5.7.2. Verificar que los transportes están limpios y libres de hojas, residuos vegetales o suelo previo a la carga de manzanas.

→ 5.7.3. Prevenir el rompimiento no autorizado de los sellos. Sólo deben romperse por personal de SAGAR/DIGIF en el punto de ingreso.

V. PROCEDIMIENTOS DE OPERACION

1. PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO

1.1. Las asociaciones de la industria proveerán el plan de trabajo a las instalaciones de tratamiento interesadas en el Programa.

1.2. Las instalaciones de tratamiento interesadas en el Programa de exportación que acepten los términos del plan de trabajo notificarán a las asociaciones de la Industria sus intenciones de participar en el programa para ser incluidas en la lista que se enviará al DPPHQ.

✓ 1.3. Las instalaciones de tratamiento envían al DPPHQ la lista de cuartos fríos y sus compañías asociadas que desean participar en el Programa, incluyendo un número TF asignado a cada empresa por la asociación de la industria correspondiente. El listado debe incluir:

- a) Nombre de la instalación de tratamiento
- b) Identificación de cuartos fríos
- c) Ubicación del cuarto
- d) Capacidad cúbica y número de cajones de campo.
- e) Fabricante, modelo y tipo de equipo de registro de temperaturas

→ 1.4. El DPPHQ deberá registrar el nombre(s) de las instalaciones de tratamiento y sus empresas asociadas y los números TF correspondientes con que se mantendrán a través de todo el Programa. El registro incluirá la información del punto 1.3 anterior.

1.5. El número TF es único para cada instalación de tratamiento e irá impreso sólo en las cajas de fruta tratada en sus instalaciones.

1.6. El DPPHQ debe enviar los registros de empresas de tratamiento a la Coordinación con la información proporcionada por las empresas de tratamiento.

1.7. La información relacionada con el propietario de las manzanas y el mapa del cuarto frío con los números de lotes de la fruta estará disponible en la instalación de tratamientos en horas hábiles después del cierre de los cuartos.

1.8. Un cuarto no puede ser registrado por más de una instalación de tratamiento.

5.7. TRANSPORTERS:

5.7.1. Inquiring into and being aware of the shipping requirements, and requesting clarification of these to Industry representatives at the place of origin.

5.7.2. Verifying that conveyances are clean and free of leaves, plant debris or soil prior to loading of apples.

5.7.3. Preventing unauthorized breakage of the seals. These are to be broken only by SAGAR/DIGIF personnel at the point of entry.

V. OPERATING PROCEDURES

1. REGISTRATION PROCEDURES

1.1. The Industry associations provides the work plan to treatment facilities interested in the Program.

1.2. Treatment facilities interested in the exportation Program which accept the terms of the work plan requirements will notify with the Industry associations their intents to participate in the Program in order to be included in the list to be sent to DPPHQ.

1.3. The treatment facilities provide to the DPPHQ the list of cold rooms and associate companies that intends to participate in the Program, including a number TF assigned to each facility by the corresponding industrial association The list must include:

- a) Name of treatment facility
- b) Cold room identification
- c) Location of room
- b) Cubic capacity and rough bin count
- e) Manufacturer, model and type of temperature recorder equipment

1.4. DPPHQ must register the name(s) of the treatment facilities and associated facilities and corresponding TF numbers. Which will maintain throughout the Program. The register will include the information in point 1.3 above.

1.5. The TF number is unique for each treatment facility and will only be stamped in cartons of fruit treated at its facilities.

1.6. DPPHQ must send the register of treatment facilities to the Coordination with the information provided by treatment facilities.

1.7. After closure of rooms, information relative to the owner of the apples and cold room map with fruit lot numbers will be available at treatment facilities during business hours.

1.8. A room cannot be registered by more than one treatment facility.

1.9. Los cuartos fríos pueden ser compartidos por dos o más empresas de tratamiento. En este caso, una de estas empresas debe registrar el cuarto y ser responsable del registro de temperaturas.

2. REQUISITOS TECNICOS DE LAS INSTALACIONES DE TRATAMIENTO

2.1. Equipos de registro de temperaturas
a) Precisión: 0.55° C en un rango -3° C a +3° C o 1° F en un rango de +25° F a +37° F
b) Resolución: 1° F/1° C
c) Protección: Contra influencia del ambiente
d) Punto de Prueba del termostato (sólo para referencial).

2.2. Instrumentos de registro

2.2.1. Normas de Precisión

a) Lecturas: ± 0.3 C de temperatura verdadera en un rango de -3 C a +3 C o ± 0.5 F de temperatura verdadera en un rango de +25 F a +37 F.
b) Repetición: Capacidad en un rango -3 C a +3 C o en un rango +25 F a +37 F

2.2.2. Normas de lectura en registros de banda gráfica

a) Deflexión de escala: No menor de 0.08 pulgadas por cada .F o no menor de 2 mm por cada .C.
b) Graduación: .F/.C, con marcas significativas en cada grado.
c) Temperatura/sensor: una vez cada hora con identificación de cada sensor.
d) Longitud de gráfica: Continua.

2.2.3. Normas de lectura en registros de lista de datos

a) Impresión de temperatura registrada por los sensores: una vez cada hora, con identificación de cada sensor.
b) Datos adicionales: Fecha/hora.

2.2.4. Normas de lectura para gráficas circulares.

a) Deflexión de escala: No menor de 0.08 pulgadas por cada grado .F o no menor de 2 mm por cada grado .C.
b) Intervalo de impresión: velocidad continua de la gráfica de acuerdo a la longitud de la misma.
c) Graduación: .F/.C con escala mayores cada 2 F o menos.
d) Temperatura/Sensor: Una cada hora con sensor codificados por color.
e) Longitud gráfica: 7 días o menos.

2.2.5. Normas de lectura para gráficas generadas por computadora.

a). Las gráficas pueden variar desde marcas de una hora en el eje horizontal y marcas de un grado en el eje vertical, con un máximo de dos grados en el eje vertical y dos horas en el eje horizontal.
b). Impresión de temperatura registrada por los sensores: una vez cada hora con identificación de cada sensor.
c). No se incluirán más de 4 días en una hoja de 8 pulgadas de ancho por 10 pulgadas de largo.

1.9. Cold rooms can be shared by two of more treatment facilities. In this case, one of those treatment facilities must register the room and be responsible of temperature records.

2. TECHNICAL REQUIREMENTS OF THE TREATMENT FACILITIES

2.1. Temperature recording systems.
a) Accuracy: 0.55 C in the range of -3 C to +3 C or 1 F in the range of +25 F a +37 F
b) Resolution: 1 F/1 C
c) Protection: Adequate protection against environment
d) Set point of thermostat (for reference only).

2.2. Recording instruments

2.2.1. Accuracy standards

a) Readings: ± 0.3 C of the true temperature in the range of -3 C to +3 C or ± 0.5 F of the true temperature in the range of +25 F to +37 F
b) Repeatability: Capable in the range of -3 C to +3 C, or in the range of +25 F to +37 F

2.2.2. Display standards for strip chart recorders

a) scale deflection: not be less than 0.08 inches for each .F degree or not less than 2 mm for each .C degree
b) Graduation: .F/.C, with major scale marks at every degree.
c) Temperature/sensor: once every hour, with identification for each sensor.
d) Chart length: Continuous.

2.2.3. Display standards for data logger.

a) Sensor recorded temperature printing: once every hour, with each sensor identified.
b) Additional information: date/time

2.2.4. Display standards for circular charts

a) Scale deflection: No less than 0.08 inches for each .F degree or not less 2 mm for each .C degree.
b) Print interval: continuous chart speed as needed for chart length.
c) Graduation: .F/.C with major scales marks for each 2 .F or less.
d) Temperature/Sensor Value: once hourly, with color-coded sensor symbol.
e) Chart length: 7 days or less

2.2.5. Display standards for computer generated graphs.

a). Graphs can vary from one hour marks on the horizontal axis and one degree marks on the vertical axis, with a maximum of two degrees on the vertical axis and two hours in the horizontal axis.
b). Printing of temperatures detected by sensors: once per hour with each sensor identified.
c). No more than 4 days can be included in a 8 inches x 10 inches sheet of paper.

2.3. Sensores de temperatura

2.3.1. Normas de diseño

a) Cubierta: El diámetro de la cubierta de los sensores podrá variar siempre que la precisión y sensibilidad permanezcan en los rangos señalados.

2.3.2. Normas de Precisión

a) Precisión: ± 0.3 C en un rango -3. C a +3. C o ± 0.5 F en un rango de +25. F a +37. F

b) Sensibilidad: Debe mostrar en un periodo menor de 3 minutos, una temperatura estable y controlada dentro de una mezcla de hielo triturado y agua.

2.3.3. Identificación de sensores

Cada sensor en el cuarto frío debe estar claramente identificado de forma tal que permita su ubicación independiente.

2.4. Condiciones de operación

2.4.1. Instalación

General: Permanente. No se aceptan equipos portátiles. El panel de lectura de las temperaturas debe ubicarse en el exterior de las cámaras.

2.4.2. Registros de temperaturas

Las temperaturas deberán ser registradas al menos cada hora, tanto para gráficas como para lista de datos.

a) Gráfica: El registro de datos será en gráfica circular o en gráfica continua, debiendo indicar el número TF, nombre de la empresa, número de cuarto, fecha y hora de inicio.

La gráfica debe mostrar los datos de temperatura individuales de cada sensor. No se aprobarán lecturas superiores a lo especificado en el plan de trabajo.

b) Lista de Datos: Debe mostrar las temperaturas de cada sensor. No se aprobarán lecturas superiores a lo especificado en el plan de trabajo.

c) En caso de falla eléctrica, de impresión u otras causas ajenas a la instalación de tratamiento se permitirá un máximo de 48 horas continuas o acumuladas de falta de datos. La falla debe ser documentada.

2.4.3. Número de sensores. El número de sensores requeridos dentro del cuarto será de 5.

2.4.4. Ubicación de los sensores.

a) Dos atrás de la unidad de refrigeración, aproximadamente 3 metros sobre el suelo. Uno para verificar temperatura del aire y otro para verificar temperatura de la pulpa de la fruta.

b) Uno en el centro en la parte alta del cuarto para verificar la temperatura del aire.

c) Dos en la pared más alejada a la unidad de refrigeración, aproximadamente 3 metros sobre el suelo. Uno para verificar la temperatura del aire y otro para verificar la temperatura de la fruta.

2.3. Temperature sensors

2.3.1. Construction standards

a) Outer sheath: Outer sheath diameter of the probes may vary as long as the accuracy and sensitivity remains in the established range.

2.3.2. Accuracy standards.

a) Accuracy: ± 0.3 C in the range of -3. C to +3. C or ± 0.5 F in the range of +25. F a +37. F

b) Steady: Must show a steady indication of temperatures within 3 minutes when immerse in a mixture of crushed ice and water.

2.3.3. Identification of the sensors

Each sensor in the cold room will be clearly identified in a manner which permits that its location be independently distinguished

2.4. Operation conditions

2.4.1. Installation standards

Installation: Permanent. Portable devices are not allowed. Temperature recording devices must be located outside of the chambers.

2.4.2. Temperature recording

Temperatures must be recorded at least hourly, also for graphs as in data logger.

a) Graph: Records can be shown in circular or continuous charts. Must indicate TF number, the name of the treatment facility, room number and date and time of initiation.

The graph should show the individual temperature data from each sensor. Temperature records over specification of work plan will not be accepted.

b) Data Logger: Temperatures of each sensor must be displayed. Temperature records over specification of work plan will not be approved.

c) In the case of an electrical failure, printing problems or other causes out of the control of the treatment facility a maximum data loss for 48 continuous or cumulative hours will be permitted. The cause of data loss should be documented.

2.4.3. Number of sensors. The number of sensors in the rooms will be 5.

2.4.4. location of sensors

a) Two sensors behind the refrigeration unit approximately 3 meters above the floor level. One for air temperature verification and one for fruit pulp temperature verification.

b) One sensor at the top in the middle of the room for air temperature verification.

c) Two sensors at the farthest wall from the refrigeration unit approximately 3 meters above the floor level. One for air temperature verification and one for fruit pulp verification.

2.4.5. Calibración: Los sensores deben ser calibrados individualmente (a 0 °C ó 32 °F) por proveedores o representantes del fabricante del equipo con una constancia por escrito, antes de la certificación de la instalación de tratamiento.

3. PROCEDIMIENTOS PARA CERTIFICACION DE INSTALACIONES DE TRATAMIENTO.

3.1. NDA/DPPHQ asegurará que las instalaciones de tratamiento participantes en este Programa tienen conocimiento de los requisitos de certificación para ser incluidos en el Programa bajo los términos de este plan de trabajo.

3.2. DPPHQ serán responsables de llevar a cabo la certificación de instalaciones de tratamiento, cumpliendo los requisitos del punto 2, por medio de inspectores autorizados por NDA/DPPHQ.

3.3. Todas las instalaciones de tratamiento deben calibrar sus equipos de registros de temperaturas, antes de solicitar la certificación por el DPPHQ.

3.4. SAGAR/DGSV verificará la ubicación y calibración de sensores en las instalaciones de tratamiento.

3.5. Para aquellas instalaciones que fueron certificadas en una temporada y que no hayan hecho ningún cambio estructural o de equipo, para ser certificadas la siguiente temporada sólo requieren enviar una declaración escrita al DPPHQ, indicando su nombre (s), identificación de cuartos fríos y que no se hizo ningún cambio en el equipo o en el cuarto.

3.6. Las instalaciones de tratamiento que hayan hecho cualquier cambio estructural o de equipo, tienen que cumplir con los requisitos de equipo de registro de temperatura y los procedimientos de certificación del DPPHQ.

3.7. El DPPHQ emitirá un certificado para aquellas instalaciones de tratamiento que cumplan los requisitos descritos. Cada certificado debe tener anexa información de soporte.

3.8. La Coordinación verificará el proceso de certificación de instalaciones de tratamiento.

4. PROCEDIMIENTOS PARA APROBACION

4.1. El DPPHQ desarrollará una lista de las instalaciones de tratamiento certificadas y proveerá esta lista a la Coordinación para su verificación. La lista incluirá el nombre (s) registrados por la instalación de tratamiento, su número TF y la fecha de certificación.

4.2. La Coordinación verificará que los huertos registrados para exportación de manzana a México cumplieron adecuadamente con el programa fitosanitario aprobado por DPPHQ/DGSV de acuerdo con los registros en poder del DPPHQ y con las inspecciones que el personal de la DGSV realice.

4.3. La Coordinación verificará las instalaciones de tratamiento certificadas y elaborará la lista maestra de instalaciones de tratamiento aprobadas.

2.4.5. Calibration: The sensors should be calibrated individually (at 0° C or 32° F), by the supplier or manufacturer representative with a written statement before the treatment facility certification.

3. TREATMENT FACILITY CERTIFICATION PROCEDURES.

3.1 NDA/DPPHQ will assure the treatment facilities participating in this Program are aware of certification requirements to be included in the Program to Mexico under the terms of this work plan.

3.2. DPPHQ must be responsible for carrying out the certification of treatment facility, in compliance of requirements in point 2, by mean of NDA/DPPHQ authorized inspectors.

3.3. All treatment facilities must calibrate their temperature recording equipment before requesting certification by DPPHQ.

3.4. SAGAR/DGSV will verify the location and calibrations of sensors in the treatment facilities.

3.5. For those facilities that were certified one season and did not make any structural or equipment changes, the only requirement for being certified the next season, is to send to DPPHQ an affidavit stating their name (s), cold rooms identification and that no changes were made to the equipment or the room.

3.6. Treatment facilities making any structural or equipment change have to comply with the requirements for temperature record equipment and with DPPHQ certification procedures.

3.7. The DPPHQ will issue a certificate for those treatment facilities with the treatment facilities described requirements. Each Certificate has to have attached the supporting information.

3.8. The Coordination will the treatment facilities' certification process.

4. APPROVAL PROCEDURES

4.1. DPPHQ will develop the list of certified treatment facilities and will provide this list to the Coordination for verification. The list will include the registered name(s) for the treatment facility, TF number and the date of certification.

4.2. The Coordination will verify that the orchards registered to export apples to Mexico have properly followed the phytosanitary program approved by DPPHQ/DGSV in compliance with the record kept by DPPHQ and the inspections made by DGSV personnel.

4.3. The Coordination verifies the certified treatment facilities and will develop the master list of approved treatment facilities.

4.4. La Coordinación elaborará la lista de instalaciones aprobadas. Esta lista se enviará al DPPHQ, la Industria y a la SAGAR/DGSV. SAGAR/DGSV enviará la lista a SAGAR/DIGIF.

4.5. SAGAR/DGSV, la Coordinación, DPPHQ y la Industria mantendrán una lista actualizada de instalaciones de tratamiento certificadas, aprobadas y cuartos elegibles para tratamiento.

5. PROCEDIMIENTOS DE NOTIFICACION.

5.1. La instalación de tratamiento notificará a la Coordinación de cada próxima calibración de sensores, certificación de tratamiento y embarques.

5.2. Las notificaciones de calibración de sensores deben ser enviadas al menos un día anterior a la calibración.

Las notificaciones de tratamientos o de embarques deben ser enviadas por fax con 12 horas de anticipación como mínimo.

Será necesario notificar el itinerario de empaque de fruta (número de cuarto y lote) que se va a realizar durante la semana siguiente a más tardar el viernes anterior.

5.3. Las notificación de certificación de tratamiento debe incluir:

- a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
- b) La ubicación e identificación del cuarto frío a ser certificado.
- c) fecha y hora anticipada de la certificación de tratamiento.

5.4. La notificación de certificación de embarques debe incluir:

- a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
- b) El cuarto frío donde fue tratado (los números de lote son opcionales)
- c) Fecha, hora y lugar donde la certificación de embarque se llevará a cabo.

6. PROCEDIMIENTOS DE TRATAMIENTO

6.1. GENERAL

6.1.1. El tratamiento se realizará de acuerdo a los procedimientos en este plan de trabajo.

6.1.2. El DPPHQ certificará/verificará aleatoriamente que la empacadora registrada reciba los lotes de fruta fresca de manzana sólo de huertos registrados para exportación a México. SAGAR/DGSV verificará aleatoriamente esta certificación.

6.1.3. El tratamiento de manzanas podrá ser aplicado a fruta a granel en cajas de campo o empacada en cajas comerciales.

6.1.4. Se permitirá la presencia de pera en los cuartos fríos para tratamientos de manzana de exportación a México.

6.1.5. Podrá ser llevado a cabo tratamiento de fumigación con bromuro de metilo.

4.4. Coordination will build the list of approved treatment facilities. This list will be sent to DPPHQ, Industry and SAGAR/DGSV. SAGAR/DGSV will send this list to SAGAR/DIGIF.

4.5. SAGAR/DGSV, DPPHQ and Industry will maintain an updated list of certified and approved treatment facilities as well as rooms eligible for treatment.

5. NOTIFICATION PROCEDURES.

5.1. The treatment facility shall notify to the Coordination of each upcoming sensor calibration, and treatment or shipment certification.

5.2. The notifications of sensor calibrations must be sent at least one day before the calibration.

Treatment and shipment notifications must be sent by fax a minimum of 12 hours in advance. Will be necessary to notify to the Coordination the packing schedule (room and lot number) for the next week at least the Friday before.

5.3. Notification of treatment certification must include:

- a) Name and address of the treatment facility.
- b) Location and identification of cold room to be certified.
- c) Anticipated date and time of treatment certification.

5.4. Notifications of shipment certification must include:

- a) Name and address of the treatment facility.
- b) Cold room where the fruit was treated (lot numbers are optional)
- c) Anticipated date, time and location where shipment certification will take place

6. TREATMENT PROCEDURES

6.1. GENERAL

6.1.1. The treatment will be performed according to the procedures in this work plan.

6.1.2. DPPHQ will certify/verify randomly that registered packing plants receive fresh lots of apples only from orchards registered to export to Mexico. SAGAR/DGSV will verify randomly this certification.

6.1.3. Treatment for apples can be applied to fruit in bulk into field bins or packed in commercial cartons.

6.1.4. Pears will be allowed to be in cold rooms for treatment of apples for export to Mexico.

6.1.5. A fumigation treatment with methyl bromide could be allowed.

6.1.6. La Coordinación verificará las actividades de tratamiento.

6.2. CUARTOS FRIOS

6.2.1. Sólo se usarán cuartos fríos certificados, y elegibles para tratar manzanas de exportación a México.

6.2.2. Se utilizarán sólo cuartos de atmósfera controlada para llevar a cabo tratamientos cuarentenarios.

6.2.3. La instalación de tratamiento proporcionará a la Coordinación, la siguiente información en el Formato de Registro de Códigos ID de lotes de fruta para cada cuarto frío:

- a) Nombre de la instalación de tratamiento. ✓
- b) Identificación del cuarto y ubicación. ✓
- c) Variedad. ✓
- d) Número de cajas con manzana por lote. ✓
- e) Número total de cajas con manzanas por cuarto. ✓
- f) Lista de lotes de fruta en el cuarto.
- g) Fecha de cierre.
- h) El nombre y firma del representante designado.

El formato arriba mencionado deberá ser llenado en su totalidad y no se admitirán cambios en la información posteriores a su entrega a la Coordinación. Este formato deberá ser entregado al momento de la verificación de la empresa.

6.2.4. Un cuarto será elegible para tratamiento si cumple con las siguientes condiciones:

- a) Estar aprobado por SAGAR/DGSV
- b) La Coordinación cuenta con el Formato de Registro de Códigos ID de Lotes
- c) Tener manzana para México.

6.2.5. La fecha de cierre es la fecha de entrada del último lote de fruta al cuarto frío antes de iniciar el tratamiento, y la fecha de apertura es la fecha de inicio para sacar los lotes de fruta después de completar el tratamiento.

6.2.6. Los cuartos de atmósfera controlada deben mantener un nivel de 5% de oxígeno durante el periodo completo de tratamiento.

6.2.7. Al final del tratamiento, el inspector autorizado del DPPHQ certificará la siguiente información:

- a) La fecha de cierre del cuarto.
- b) La fecha de inicio y conclusión de tratamiento y días transcurridos.
- c) La máxima temperatura registrada durante el tratamiento (excepto descongelamientos).
- d) Nivel máximo de oxígeno registrado durante el tratamiento.

6.3. ESQUEMA DE TRATAMIENTO

6.3.1. El día y hora de inicio de tratamiento en frío es en el momento en que todos los sensores registren la temperatura requerida.

6.1.6. The Coordination will verify the treatment activities.

6.2. COLD ROOMS

6.2.1. Only certified and eligible cold rooms will be used to treat apples for export to Mexico.

6.2.2. Will be used only controlled atmosphere rooms to carry on quarantine treatments

6.2.3. The treatment facility will provide the Coordination with the following information from the fruit Lot ID Code Registration Form for each cold room:

- a) Name of treatment facility.
- b) Room identification and location.
- c) Variety.
- d) Number of bins of apples per lot.
- e) Total number of bins of apples per room.
- f) List of fruit lots in the room.
- g) Date of closure.
- h) The designated representative's name and signature.

The above-mentioned Form should be completely filled out and no changes in the information will be allowed after it is received by the Coordination. This form should be turned in at the time of the Treatment Facility verification.

6.2.4. A room will be eligible for treatment if it fulfills the following conditions:

6.2.4. A room will be eligible for treatment if it fulfills the following conditions:

- a) Approved by SAGAR/DGSV
- b) Coordination possesses the Lot ID Registration Form.
- c) Contains apples for Mexico.

6.2.5. Closure date is the date of entry of last fruit lot to the cold room before to the start of the treatment, and opening date means the date of beginning to take off fruit lots after completion of treatment.

6.2.6. Controlled atmosphere rooms must maintain a level of oxygen at or below 5% during the complete treatment period.

6.2.7. At the end of treatment, the DPPHQ authorized inspector will certify the following information:

- a) Closing date of the room.
- b) The date of initiation and conclusion of the treatment and days passed.
- c) The maximum temperature recorded during the treatment (excluding defrost).
- c) The maximum oxygen level recorded during the treatment.
- d)

6.3. TREATMENT SCHEDULE

6.3.1. The day and hour of initiation of treatment is the moment at which all the sensors register the required temperature.

6.3.2. La temperatura de cada uno de los sensores deberá mantenerse a:

- a) 0.0 C (32.0 F) o menos por al menos 40 días continuos, o
- b) 2.2 C (35.9 F) o menos por al menos 45 días continuos.

Un día de tratamiento se define como un periodo de 24 horas continuas, contadas a partir de la hora de inicio de tratamiento, durante el cual las temperaturas cumplen con el esquema de tratamiento.

6.3.3. La máxima temperatura puede excederse 4 veces diarias durante los ciclos de descongelamiento, pero no ser superior a 12.7 C (55 F) y no por más de 60 minutos.

6.3.4. El inspector del DPPHQ identificará la frecuencia de los ciclos de descongelamiento de acuerdo al tipo de unidad de refrigeración. Las temperaturas durante descongelamientos no serán promediadas con las temperaturas de tratamiento.

6.3.5. La fumigación con bromuro de metilo se llevará a cabo en un periodo de exposición de 2 horas con una dosis de 32 g/m³ a una temperatura de la fruta de 21 °C o más, de 40 g/m³ a 16-20 °C, de 48 g/m³ a 10-15 °C o de 56 g/m³ a 4-9 °C.

6.4. REGISTRO DE TEMPERATURAS PARA TRATAMIENTO EN FRIO

6.4.1. El registro de las temperaturas deberá ser una gráfica continua y automática o una lista de datos.

6.4.2. Todos los datos de temperatura del periodo de tratamientos correspondiente deben estar disponibles en horas hábiles para verificación y se proporcionarán copias cuando lo solicite la Coordinación. El no contar con estos datos cuando se soliciten causará un retraso en la aprobación del tratamiento o embarque.

7. PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACION DE TRATAMIENTOS.

7.1. Sólo los tratamientos que cumplan los requisitos de este plan de trabajo serán aceptados para certificación de tratamientos. El punto de prueba del termostato será considerado sólo para referencia y no será considerado para certificación.

7.2. El inspector autorizado DPPHQ no debe iniciar la certificación de tratamiento sin verificar que la Coordinación ha sido notificado de acuerdo a este plan de trabajo.

7.3. El inspector autorizado DPPHQ verificará en el momento de la certificación del tratamiento:

- a) Que el cuarto sea elegible para tratamiento.
- b) Los lotes de fruta en el tratamiento.
- c) Que cumplió el esquema de tratamiento.
- d) Para certificar el tratamiento, el inspector revisará los registros de temperatura, y determinará si se cumple con cualquier periodo de 40 ó 45 días continuos de tratamiento a las temperaturas requeridas.

6.3.2. The recorded temperature for each of the sensors shall be maintained at:

- a) 0.0 C (32.0 F) or less for at least 40 continuous days, or
- b) 2.2 C (35.9 F) or less for at least 45 continuous days.

One treatment day is defined as a period of 24 continuous hours, counted from the time of treatment initiation, during which the temperatures comply with the treatment guidelines.

6.3.3. Maximum temperature can be exceeded 4 times a day during the defrost cycles but it can not be over 12.7 C (55 F) and no longer than 60 minutes.

6.3.4. A DPPHQ inspector will identify defrost cycles frequency according to refrigeration unit type. Temperatures during defrost will not be averaged with treatment temperatures.

6.3.5. The fumigation with methyl bromide shall be done at an exposition period of 2 hours with a dosage of 32 g/m³ at 21 °C or more, 40 g/m³ at 16-20 °C, 48 g/m³ at 10-15 °C or 56 g/m³ at 4-9 C.

6.4. TEMPERATURE RECORDS (OUTPUTS) FOR COLD TREATMENTS

6.4.1. The record of the temperatures shall be a continuous, automatic graphic or data logger.

6.4.2. All temperature data for the corresponding treatment period must be available during business hours for verification and copies will be provided to the Coordination at request. Failure to have data available when requested will cause a delay in the approval of treatment or shipment.

7. TREATMENT CERTIFICATION PROCEDURES.

7.1. Only treatments, which meet the requirements of this work plan, will be accepted for treatment certification. Set point of the thermostat will be considered for reference only and will not be considered for certification.

7.2. DPPHQ authorized inspector must not initiate treatment certification without verifying that the Coordination has been notified according to this work plan.

7.3. The DPPHQ authorized inspector will verify at the time of the treatment certification:

- a) The room is eligible for treatment.
- b) The fruit lot numbers in the treatment.
- c) That treatment schedule was met.
- d) For treatment certification, the inspector will review the temperature records and will determine compliance of any continuous 40 or 45 day period of treatment at the required temperatures.

7.4. Después de la verificación del tratamiento, el inspector autorizado DPPHQ llenará un Certificado de Tratamiento en Frío el cual debe incluir:

- a) identificación del cuarto
- b) fecha y hora de inicio del tratamiento
- c) fecha y hora de término del tratamiento
- d) días transcurridos
- e) temperaturas de tratamiento
- f) la fecha y hora de certificación del tratamiento y
- g) nombre y firma del inspector.
- h) El punto de prueba del termostato sólo para referencia.

7.5. El inspector autorizado DPPHQ debe rechazar cualquier tratamiento que no cumpla con cualquiera de los requisitos del plan de trabajo.

7.6. Cuando uno de los sensores falle, el caso se analizará entre la Coordinación y el DPPHQ para determinar si el tratamiento puede ser aprobado con base en los registros de los sensores restantes. Si la falla se presenta en más de un sensor el tratamiento no será aprobado.

8. PROCEDIMIENTOS DE TRANSPORTE POST-TRATAMIENTO.

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

8.2. Si el área de embarque se encuentra fuera de las instalaciones de tratamiento la manzana deberá ser movilizada en forma expedita.

8.3. Las estibas o cajas de campo de manzana tratada no se expondrán al exterior más que lo absolutamente necesario.

9. PROCEDIMIENTO DE INSPECCION EN LINEA

9.1. Después del tratamiento de la fruta personal del DPPHQ inspeccionará en línea la fruta de desecho que muestre daños por insectos proveniente de los cuartos de tratamiento.

9.2. La inspección se llevara a cabo mediante el corte de frutos, registrando el número de larvas detectadas y determinando si están vivas o muertas. Esta inspección se repetirá eventualmente durante el empaque de la fruta del mismo cuarto y para cada uno de los diferentes lotes.

9.3. En caso de encontrar larvas de plagas de interés cuarentenario para México se elaborará un reporte que especifique:

- a) si la larva esta viva o muerta
- b) la fecha
- c) identificación de la huerta de donde proviene la fruta
- d) número de cuarto donde fué tratada
- e) género y especie de la plaga detectada

Este reporte deberá entregarse a la Coordinación o a la oficina del DPPHQ.

9.4. La detección de una larva viva de plagas de interés cuarentenario en cualquier estadio, hará inelegible para exportar a México toda la fruta del cuarto donde fué tratada.

7.4. After the verification of treatment, DPPHQ authorized inspector will fill a Cold Treatment Certificate which must include:

- a) room identification
- b) date and time of initiation of treatment
- c) date and time of conclusion of treatment
- d) days elapsed
- e) treatment temperatures
- f) date and time of treatment certification.
- g) the inspector's printed name and signature
- h) Set point of the thermostat for reference only.

7.5. The DPPHQ authorized inspector must reject any treatment failing to comply with any of the requirements of the work plan.

7.6. When one of the probes fail, the situation will be reviewed between the Coordination and DPPHQ to decide if treatment can be approved based on the remaining probes records. If more than one probe fail the treatment will be not approved.

8. POST-TREATMENT TRANSPORTING PROCEDURES.

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

8.2. It the packing area is located outside of the treatment facility apples must be transported in an expeditious manner.

8.3. Pallets or bins of treated apples shall not be exposed to the outdoors any longer than absolutely necessary.

9. ON LINE INSPECTION PROCEDURE.

9.1. Once the fruit has been treated, DPPHQ personnel will inspect on line discarded fruit with insect damage from treatment rooms

9.2. The inspection will be done by cutting apples and scoring the number of detected alive or death larvae.

This inspection will be repeated eventually during the packing of the fruit from the same room and for each of the different fruit lots.

9.3. If quarantine pest larvae is found, a report shall be fill out specifying:

- a) whether the larvae is death or alive
- b) date
- c) orchard identification where the fruit comes from
- d) room number where the fruit was treated
- e) group/ kind/ type and species of the detected pest

This report should be give to the Coordination or the DPPHQ Office.

9.4. The detection of any live larvae of quarantine pests at any stage will render all the fruit from that room inadmissible for export to Mexico.

10. PROCEDIMIENTOS DE EMPACADO

10.1. Sólo manzanas que cumplan los requisitos de empaque serán exportadas a México.

10.2. Requisitos de empaque de fruta:

10.2.1. Cajas nuevas y limpias, pre-impresas con el nombre (s) registrado(s) de la instalación de tratamiento o empresa asociada.

10.2.2. La identidad de la fruta se debe mantener durante todo el proceso de exportación imprimiendo en las cajas, en línea de empaque, el número de cuarto y lote de donde proviene la fruta. El cambio de la identidad de las cajas, posterior a la impresión en línea está estrictamente prohibido (uso de papel engomado, tachonaduras, escritura a mano, etc).

10.2.3. Las manzanas deben estar libres de residuos vegetales y suelo. Existe una tolerancia máxima de dos hojas de manzano en promedio por caja.

10.2.4. Las manzanas pueden estar a granel, en bolsas o charolas dentro de las cajas.

11. PROCEDIMIENTOS DE ALMACEN

11.1. Las manzanas que hayan sido tratadas, deben almacenarse en cuartos fríos, tanto en origen como en el punto de entrada.

11.2. Las manzanas tratadas no deberán estar en contacto físico con fruta no tratada en contenedores, cajas o estibas dentro o fuera de los cuartos. Deberán estar separadas al menos 120 cm de fruta no tratada.

11.3. La manzana certificada debe protegerse adecuadamente contra infestación o re-infestación durante su almacenaje.

12. PROCEDIMIENTOS DE CERTIFICACION DE EMBARQUES.

12.1. La instalación de tratamiento notifica a la Coordinación de la certificación de embarque por realizarse por un inspector autorizado DPPHQ. La notificación incluirá la información indicada en la sección de notificaciones vigente. La certificación no podrá iniciar sin verificar que la Coordinación ha sido notificada adecuadamente.

12.2. La instalación de tratamiento proveerá al inspector autorizado DPPHQ copias de:

- a) La notificación a la Coordinación.
- b) Un documento que indique cuarto frío registrado donde fueron tratadas las manzanas.
- c) El documento de certificación de tratamiento.

12.3. El inspector autorizado DPPHQ verificará los requisitos anteriores y rechazará cualquier solicitud de certificación de embarque que no cumpla las condiciones.

12.4. La inspección para certificación de embarques deberá realizarse como sigue:

10. PACKING PROCEDURES

10.1. Only apples that meet the packing requirements will be exported to Mexico.

10.2. Fruit packing requirements:

10.2.1. New clean cartons, which are pre-printed with the registered name(s) of the treatment facility or associated company.

10.2.2. Identity of the cartons must be maintained throughout the exportation process having printed on the boxes during packing, the room and lot numbers from where the fruit came. Changing box identities after they are printed on the packing line, is strictly prohibited (use of stickers, crossing out information, hand written information, etc.).

10.2.3. Apples must be free of plant debris and soil. There is a maximum average tolerance of two apple tree leaves per box.

10.2.4. Apples can be packed loose, in bags or trays into the cartons.

11. STORAGE PROCEDURES

11.1. Apples that have been treated or packed must be stored in cold rooms, both at origin and at the point of entry.

11.2. Treated apples must not come into physical contact with untreated fruit in bins, cartons and on pallets in or outdoors. There must be at least 4 feet from untreated fruit.

11.3. Certified apples must be protected properly from infestation or reinfestation during storage.

12. SHIPMENT CERTIFICATION PROCEDURES.

12.1. The treatment facility notifies to the Coordination of the upcoming shipment certification by the DPPHQ authorized inspector. This notification shall include the information indicated in the current Notifications Section. Certification cannot initiate without verifying that Coordination has been properly notified.

12.2. The treatment facility will provide DPPHQ authorized inspector with copies of:

- a) The notification to the Coordination.
- b) A document stating registered cold room where the apples were treated.
- c) Treatment certification documents.

12.3. The DPPHQ authorized inspector will verify the above requirements and will reject any request for shipment certification that does not meet the conditions.

12.4. The inspection for shipment certification must be carried out as follows:

12.4.1. Las inspecciones deben realizarse sólo en embarques individuales.

12.4.2. En embarques individuales se muestrearán todos los lotes de los diferentes cuartos que constituyen un embarque tomando como mínimo una caja por lote. Todas las estibas deberán ser muestreadas.

12.4.3. Se inspeccionarán cuarenta frutas provenientes de cada caja para daños o signos externos e internos y al menos un fruto tendrá que ser cortado para plagas internas. Se inspeccionarán las cajas, bolsas y charolas para ausencia de residuos vegetales y suelo. Se verificará que se cumpla la tolerancia máxima de 2 hojas promedio por caja.

12.4.4. Se verificará que se cumpla la tolerancia máxima de 2 hojas promedio por caja; esta tolerancia será calculada como el número de hojas detectadas en la muestra de un lote, dividido entre el número de cajas del mismo.

12.4.5 Si en el lote de un embarque se detectan residuos vegetales, suelo o más de 2 hojas promedio por caja, éste será rechazado. El lote (s) rechazado puede(n) ser reacondicionado (s).

12.4.6. Si se detecta cualquier plaga viva cuarentenaria el tratamiento sera rechazado.

12.4.7. Si se detecta más del 5% de plaga no cuarentenaria viva, el embarque será rechazado. Este porcentaje será calculado para cada lote individual tomando como base la caja completa.

12.4.8. Los lotes que excedan el 5% de infestación por plaga viva sin importancia cuarentenaria, no podrán formar parte de embarques posteriores.

12.4.9. DPPHQ deberá notificar a la empresa de tratamiento y a la Coordinación que el lote está fuera del Programa.

12.5. El único tipo de residuo vegetal permisible sera pedúnculos de fruta de manzana, pedazos de cáscara y flores secas o partes de la misma.

12.6. En embarques individuales los rechazos por hojas, residuos vegetales o suelo serán aplicables sólo al lote del productor, pudiendo el lote rechazado, ser reemplazado o reacondicionado en el embarque.

12.7. En el caso de detectarse una plaga viva y su identificación no esté disponible, la certificación del embarque se detendrá hasta que pueda hacerse una determinación oficial de la identidad de la plaga.

12.8. El inspector DPPHQ rechazará para certificación cualquier embarque que no cumpla las condiciones de este plan de trabajo.

12.9. El inspector autorizado DPPHQ expedirá un Certificado Fitosanitario Federal a los embarques que cumplan los requisitos del plan de trabajo.

12.10. El Certificado Fitosanitario Federal incluirá la siguiente información:

12.4.1. Inspections must be performed only on individual shipment.

12.4.2. In individual shipments, a sample will be shown from each lot of the different rooms that make up the shipment, with a minimum of one box per lot. All the pallets should be sampled.

12.4.3. Forty fruits from each box must be inspected for external and internal damage or stings and at least one apple will be cut for internal feeders. The carton bags and trays must be inspected for freedom of plant debris and soil. It will be verified for compliance of maximum average tolerance of 2 leaves per carton.

12.4.4. A stipulation be met of a maximum of 2 leaves average per box will be enforced; this maximum will be calculated as the number of leaves detected in the sample of the lot, divided by the number of boxes of the same.

12.4.5. If plant debris, soil or more than an average of 2 leaves per box is detected in the lot of a shipment, this lot will be rejected. The rejected lot(s) may be reconditioned.

12.4.6. If any live quarantined pest is detected the treatment will be rejected.

12.4.7. If more than 5% of a live non-quarantined pest is detected, the shipment will be rejected. This percentage will be calculated for each individual lot, using the complete box as a basis of measurement.

12.4.8. Lots that exceed the infestation of 5% of live non-quarantined pests, will not be eligible for future shipments.

12.4.9. DPPHQ should notify the treatment facility and the Coordination that the lot is removed from the Program.

12.5. The only type of plant debris permitted will be an apple stem, pieces of peel and dried flowers or part of flowers.

12.6. In individual shipments rejections due to leaves, plant debris or soil will be taken only to grower lot, with the possibility of replacing or reconditioning the grower lot rejected from the shipment.

12.7. In the case that a live pest is detected, and identification of the pest is not available, the shipment certification will be held until an official determination can be made of the identity of the pest.

12.8. DPPHQ authorized inspector will reject for certification any shipment that does not meet the conditions in this work plan.

12.9. DPPHQ authorized inspector will issue a Federal Phytosanitary Certificate to those shipments that meet the work plan requirements.

12.10. The Federal Phytosanitary Certificate will include the following information:

12.10.1 En la sección **TRATAMIENTO DE DESINFECCION Y/O DESINFESTACION**:

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

b) **TRATAMIENTO**: "Tratamiento en frío" o "Fumigación con bromuro de metilo".

c) **DURACION Y TEMPERATURA**:
0.0 C (32.0 F) o menos por 40 días o más.
2.2 C (35.9 F) o menos por 45 días o más.
Periodo de exposición al bromuro de metilo y temperatura de la fruta.

d) **INFORMACION ADICIONAL**: Número de sello del embarque asignado por compañía.

e) **QUIMICO EMPLEADO**:
Bromuro de metilo.

f) **CONCENTRACION DEL QUIMICO**:
Dosis de bromuro de metilo empleada.

12.11. El certificado fitosanitario también deberá incluir:

a) **MARCAS DISTINTIVAS**: Las etiquetas y números TF de las empresas que componen el embarque.

b) **LUGAR DE ORIGEN**: País de origen de las manzanas.

c) **PUNTO DE INGRESO**: Punto de ingreso de la fruta a México el cuál es intransferible.

d) **DECLARACION ADICIONAL**:
"La fruta en este embarque está libre de *Cydia molesta*, *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa*, *Cryptophlebia leucotreta* y Moscas de la fruta y cumple con todos los requisitos fitosanitarios establecidos en el procedimiento para exportación a México".

e) **NUMERO DE CAJAS**: Escrito con número y letra.

12.12. El reporte de inspección de cuarentena tendrá que ser complementado por cada certificación de embarque. Este formato deberá contener la siguiente información.

REPORTE DE INSPECCION DE CUARENTENA

- a) Nombre de instalación de tratamiento
- b) Número de TF.
- c) Fecha de certificación de embarque
- d) Fecha de notificación a SAGAR/DGSV
- e) Origen de la fruta
- f) Número de cuarto frío donde la fruta fue tratada
- g) Número de estibas muestreadas.
- h) Número de cajas muestreadas.
- i) Número de manzanas muestreadas por caja.
- j) Número de manzanas cortadas por caja.

RESULTADOS DE LA INSPECCION

- k) Presencia de daños por insecto
- l) Rechazo de lote(s) por: hojas, suelo, residuos vegetales y/o lotes sin registro.
- m) Presencia de plagas cuarentenarias (Y/N)
- n) Presencia de plagas no cuarentenarias (Y/N)
- o) Calificación de embarque para certificación (Y/N)

12.10.1. In the **DISINFESTATION AND/O DISINFECTATION TREATMENT** section:

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

b) **TREATMENT**: "Cold Treatment" or "Fumigation with methyl bromide".

c) **DURATION AND TEMPERATURE**:
0.0 C (32.0 F) or less for 40 days or more.
2.2 C (35.9 F) or less for 45 days or more.
Period of exposure to methyl bromide and fruit temperature.

d) **ADDITIONAL INFORMATION**: Container seals number as assigned by company.

e) **CHEMICAL USED**:
Methyl bromide.

f) **CONCENTRATION OF CHEMICAL**:
Dosage of methyl bromide used.

12.11. The phytosanitary certificate must include:

a) **DISTINGUISHING MARKS**: the label brands and TF number (s) of the companies that compose the shipment.

b) **PLACE OF ORIGIN**: Country of origin of the apples.

c) **PUNTO DE INGRESO**. The point of entry to Mexico. Not transferable.

d) **ADDITIONAL DECLARATION**:
"The fruit in this shipment is free of *Cydia molesta*, *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa*, *Cryptophlebia leucotreta* and Fruit flies and fulfills all mexican phytosanitary requirements stipulated for export purposes"

e) **NUMBER OF BOXES**. Written using numbers and spelled out.

12.12. A quarantine inspection report must be completed for each shipment certification. This format must contain the following information.

QUARANTINE INSPECTION REPORT

- a) Name of treatment facility.
- b) TF number
- c) Date of shipment certification
- d) date of notification to SAGAR/DGSV
- e) Fruit origin
- f) Cold room number where fruit was treated
- g) Total number of pallets sampled
- h) Number of cartons sampled
- i) Number of apples sampled per carton
- j) Number of apples cut per carton

RESULTS OF INSPECTION

- k) Presence of insect damage.
- l) Rejection of lot(s) due to: leaves, soil, plant debris and/or unregistered lots.
- m) Presence of quarantine pest (Y/N).
- n) Presence of non-quarantine pests (Y/N).
- o) Shipment qualification for certification (Y/N)

- p) Número de certificado fitosanitario
q) Nombre y firma del inspector

12.13. Las copias de los documentos de la inspección se mantendrán disponibles en un archivo exclusivo para la Coordinación en cada instalación de tratamiento.

12.14. La Coordinación verificará el proceso de inspección descrito.

13. PROCEDIMIENTOS DE EMBARQUE

13.1. Los embarques destinados a exportación a México deberán contener sólo 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, excepto peras certificadas de acuerdo al plan de trabajo respectivo.

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

- a) Los embarques estén en contenedores refrigerados y limpios (sin hojas, residuos vegetales o suelo)
- b) Todas las cajas deberán cumplir con los requisitos establecidos en la sección 10, punto 10.2.1.
- c) Todas las cajas serán estampadas con el número de instalación de tratamiento (TF) correspondiente, una vez concluida y aprobada la certificación del embarque. El estampado del número de TF en el punto de ingreso está prohibido.

13.3. Los contenedores serán sellados por la instalación de tratamiento en el punto de origen con un sello numerado, permanecerán sellados hasta que SAGAR/DIGIF rompa el sello en punto de ingreso. El número de sello se anotará en el certificado fitosanitario por el inspector autorizado DPPHQ.

VI. CRITERIOS DE ADMISION

1. CRITERIO GENERAL

1.1. Sólo embarques que cumplan todos los requisitos de este plan de trabajo se presentarán a SAGAR/DIGIF en el punto de ingreso.

1.2. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por Veracruz, Ver., Altamira, Tamps., Manzanillo, Col., y el Aeropuerto internacional de la Cd. de México.

1.3. El punto de ingreso especificado en el Certificado Fitosanitario Internacional es intransferible.

2. DOCUMENTOS REQUERIDOS

2.1. Los únicos documentos requeridos por SAGAR/DIGIF en el punto de entrada son:

- a) Los establecidos en la hoja de Requisitos Fitosanitarios expedida por la DGSV y en el Plan de Trabajo

- p) phytosanitary certificate number.
q) inspector name and license number.

12.13. Copies of inspection documents will be kept available in a separate folder for the Coordination in each treatment facility.

12.14. The Coordination will verify the inspection process described above.

13. SHIPPING PROCEDURES

13.1. Shipments destined for export to Mexico must contain only apples meeting the work plan requirements. Shipment of apples with any other commodities, except pears certified according to their respective work plan, will not be accepted for entry to Mexico.

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

- a) Shipments are in clean (no leaves, plant debris or soil), refrigerated conveyances.
- b) All cartons fulfill the guidelines established in section 10, point 10.2.1.

c) All cartons will be stamped with the corresponding treatment facility (TF) number, once the shipment certification is completed and approved. Stamping the TF number on the boxes at the point of entry is prohibited.

13.3. Containers will be sealed by the treatment facility at the point of origin with a numbered seal and remain sealed until SAGAR/DIGIF breaks the seal at the point of entry. Seal number will be written in phytosanitary certificate by DPPHQ authorized inspector.

VI. ADMISSION CRITERIA

1. GENERAL CRITERIA

1.1. Only shipments meeting all of the requirements of this work plan will be presented to SAGAR/DIGIF at the point of entry.

1.2. Shipments will be allowed to enter Mexico only by Veracruz, Ver., Altamira, Tamps., Manzanillo, Col., and the Mexico City International Airport

1.3. The point of entry specified on the Federal Phytosanitary Certificate is not transferable.

2. REQUIRED DOCUMENTS

2.1. The only documents required by SAGAR/DIGIF at the point of entry are:

- a) The guidelines in the sheet of Phytosanitary requirements dispatched by DGSV and in the Work Plan.

b) Certificado Fitosanitario Internacional NDA/DPPHQ.

3. INSPECCION DE TRANSPORTE

3.1. Sólo embarques que cumplan los requisitos de documentación y embarque serán presentados para inspección de SAGAR/DIGIF.

3.2. SAGAR/DIGIF inspeccionará:

- a) Inspeccionará para plagas cuarentenarias vivas.
- b) Inspeccionará para plagas sin importancia cuarentenaria.
- c) Inspeccionará para presencia de hojas, residuos vegetales y suelo.

4. INSPECCION DE EMBARQUE

4.1. SAGAR/DIGIF verificará que se cumplen los requisitos de empaque.

4.2. SAGAR/DIGIF inspeccionará hasta el 2% de las cajas en el embarque para plagas cuarentenarias vivas, para plagas sin importancia cuarentenaria en frutas empacadas y en el transporte.

4.3. Para aquellos embarques que presenten el certificado de preliberación en origen expedido por personal de SAGAR/DGSV se solicitará únicamente la documentación requerida para el ingreso de la fruta a México.

5. ADMISION

5.1. Sólo se permitirá la entrada a México de embarques que cumplan los requisitos de documentación, empaque, 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. Más de dos hojas por caja promedio o residuos de plantas o suelo en cajas empacadas o en el contenedor.

5.2. No se tomarán acciones cuarentenarias en el caso de plagas muertas.

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

VII. PROCEDIMIENTOS DE DETENCION Y RECHAZO

1. DETENCION DE EMBARQUES

1.1. En casos donde se detecte una larva viva, el embarque será detenido hasta que se determine su condición cuarentenaria.

El exportador puede optar por esperar el resultado o retornar el embarque a Sudáfrica. SAGAR/DGSV dará oportunidad al NDA/DPPHQ para revisar los especímenes cuando exista disponibilidad.

b). NDA/DPPHQ Federal Phytosanitary Certificate.

3. CONVEYANCE INSPECTION

3.1. Only shipments meeting the documentation and shipping requirements of this work plan will be presented to SAGAR/DIGIF for inspection.

3.2. SAGAR/DIGIF will inspect:

- a) Inspected for live quarantine pests.
- b) Inspected for live non-quarantine pests.
- c) Inspected for presence of leaves, plant debris and soil.

4. SHIPMENT INSPECTION

4.1. SAGAR/DIGIF will verify that the packing requirements are met.

4.2. SAGAR/DIGIF will inspect up to 2 percent of the cartons in the shipment for live quarantine and non-quarantine pests, in packed fruit and in conveyances.

4.3. For those shipments that present the origin preclearance certificate issued by SAGAR/DGSV personnel will be requested only the required documentation for the entry of the fruit to Mexico.

5. ADMISSION

5.1. Only shipments in compliance with documentation, packing and conveyance requirements will be allowed for entry to Mexico, and only when there is no detection of:

- a. Live quarantine pests.
- b. Live non-quarantine pests in over 5% infestation (5 infested fruits in 100)

c. More than two leaves average per carton or plant debris or soil in packed cartons or in the containers.

5.2. No quarantine action will be taken in the case of any dead pests.

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

VII. HOLDING AND REJECTION PROCEDURES

1. HOLDING OF SHIPMENTS

1.1. 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 South Africa. SAGAR/DGSV will give the opportunity NDA/DPPHQ to review specimens if there are available.

2. RECHAZO DE EMBARQUES

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

2.2. Los embarques detectados con plagas cuarentenarias vivas o plagas no cuarentenarias arriba del 5% de infestación o que excedan la tolerancia de hojas y tengan residuos vegetales y suelo serán rechazados para ingreso a México.

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

2.4. Ningún embarque rechazado en el punto de ingreso puede ser reacondicionado ni reenviado para importación a México.

2.5. En el caso de deficiencias en documentación, se pueden reexpedir documentos únicamente después de consultar a SAGAR/DGSV.

2.6. NDA/DPPHQ deberá realizar una investigación de seguimiento de embarques rechazados para determinar la responsabilidad de los participantes e identificar puntos débiles en el Programa. NDA/DPPHQ informará a SAGAR/DGSV de las detecciones y medidas correctivas aplicadas.

VIII. PROCEDIMIENTOS DE SUSPENSION, REINICIO Y REINSTALACION.

1. SUSPENSION

1.1. SAGAR/DGSV en acuerdo mutuo con NDA/DPPHQ, puede suspender temporalmente el Programa o instalaciones de tratamiento cuando se determine que existe un riesgo cuarentenario para México. Tal determinación se basará en el potencial de dispersión de plagas cuarentenarias.

1.2. Después de una consulta conjunta entre SAGAR/DGSV y NDA/DPPHQ a nivel central, la Coordinación podrá suspender el Programa o instalación de tratamiento. Las causas de suspensión pueden ser:

1.2.1. Los acuerdos alcanzados por los participantes en este plan de trabajo no se cumplen a satisfacción de SAGAR/DGSV.

1.2.2. No hay seguridad ni garantías para la cooperación necesaria de la industria o NDA/DPPHQ.

1.2.3. La existencia de una falla crítica en procedimientos generales aplicados a uno o a todos los participantes del Programa y esta falla representa un riesgo cuarentenario para México.

1.2.4. Todos los casos SAGAR/DGSV requerirá a NDA/DPPHQ realizar una investigación completa, conjunta o independiente.

1.3. SAGAR/DGSV informará a SAGAR/DIGIF de cualquier suspensión.

2. REJECTION OF SHIPMENTS

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

2.2. Shipments detected with live quarantine pests, live non-quarantine pests over 5% or exceeding leaf tolerance and with plant debris and soil, will be rejected for entry to Mexico.

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

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

2.5. In the case of documentation deficiencies, documents will be re-issued only after consultation to SAGAR/DGSV.

2.6. A follow-up investigation of rejected shipments by NDA/DPPHQ should be carried out in order to determine participant responsibilities and identify weak points in the Program. NDA/DPPHQ will inform SAGAR/DGSV of its findings and applied corrective measures.

VIII. SUSPENSION, REINITIATION AND REINSTALLATION PROCEDURES.

1. SUSPENSION

1.1. SAGAR-DGSV in mutual agreement with NDA/DPPHQ may temporarily suspend the Program or treatment facilities when it is considered the existence of a quarantine risk to Mexico. Such determination will be based in the potential of spread of quarantine pest.

1.2. After joint consultation among SAGAR/DGSV and NDA/DPPHQ at central offices, the Coordination may suspend the Program or treatment facilities. Causes for suspension may be:

1.2.1. Reached agreements by participants in this work plan are not met at the satisfaction of SAGAR/DGSV.

1.2.2. There is neither security nor guarantees for the cooperation needed from the Industry or NDA/DPPHQ.

1.2.3. The existence of critical failure in general procedures applied to one or all participants in the Program and this failure represent a quarantine risk to Mexico.

1.2.4. In all cases, SAGAR/DGSV will require NDA/DPPHQ to make a comprehensive investigation, jointly or independently.

1.3. SAGAR/DGSV will inform to SAGAR/DIGIF on any suspension.

1.4. Todas las acciones correctivas que se generen de violaciones al plan de trabajo por parte de las empresas de tratamiento y que no representen un riesgo cuarentenario inmediato para México serán analizadas conjuntamente por la Coordinación y el DPPHQ.

1.5. En caso de discrepancias entre la Coordinación y el DPPHQ a nivel local, el asunto será enviado a Oficinas Centrales de ambas agencias para su solución. La empresa de tratamiento involucrada suspenderá sus actividades hasta que sea tomada una decisión conjunta.

2. REINICIO DEL PROGRAMA.

2.1. El reinicio de las actividades de un participante o de todo el Programa sólo ocurrirá cuando existe la seguridad de que todos los acuerdos se cumplen a satisfacción de SAGAR/DGSV.

3. REINSTALACION DE PARTICIPANTES

3.1. La reinstalación de una empresa de tratamiento participante tomará lugar sólo cuando se haya satisfecho lo siguiente:

3.1.1. NDA/DPPHQ lleva a cabo una completa investigación y los resultados y recomendaciones son presentados a SAGAR/DGSV.

3.1.2. SAGAR/DGSV está satisfecha con los resultados y recomendaciones de la investigación.

3.1.3. Se han determinado las responsabilidades de los participantes y se ha tomado una acción correctiva a satisfacción de SAGAR/DGSV.

3.1.4. SAGAR/DGSV determina que el riesgo de cuarentena ha sido eliminado y lo notifica a los participantes del Programa.

IX. INGRESO RETRASADO DE PARTICIPANTES.

1.1. La Coordinación requiere de 30 días para evaluar una nueva solicitud de ingreso de una instalación de tratamiento, cuarto frío o número de lote al Programa. La aprobación se ajustará a los procedimientos descritos en este plan de trabajo.

2.1. Una instalación de tratamiento de ingreso posterior al inicio del Programa puede iniciar los tratamientos sólo después de ser aprobada por la Coordinación.

X. ACCIONES DE COOPERACION

1. PUNTO DE ORIGEN

1.1. En casos donde SAGAR/DGSV detecte problemas en el punto de origen con las actividades operacionales del plan de trabajo, SAGAR/DGSV buscará la cooperación de NDA/DPPHQ. NDA/DPPHQ proveerá el apoyo necesario de acuerdo a sus capacidades respectivas.

2. PUNTO DE INGRESO

2.1. Las acciones cooperativas y comunicación tomarán lugar entre SAGAR/DGSV y NDA/DPPHQ donde se necesite aclaración de requisitos de embarque e identificación de insectos para

1.4. All the corrective actions taken due in violations to the work plan by treatment facilities and not representing an immediate quarantine risk to Mexico, will be analyzed jointly by the Coordination and DPPHQ.

1.5. In cases of discrepancies between Coordination and local DPPHQ, the issue will be sent to Central Offices from both agencies for resolution treatment facility involved will suspend its activities until a joint decision is taken.

2. PROGRAM RE INITIATION.

2.1. The re-initiation of activities for one participant or the whole Program will occur only when there is the assurance that all agreements are fulfilled to the satisfaction of SAGAR/DGSV.

3. PARTICIPANT REINSTALLATION

3.1. The reinstallation of a treatment facility will take place only when the following have been satisfied:

3.1.1. A complete investigation is carried out by NDA/DPPHQ and findings and recommendations are presented to SAGAR/DGSV.

3.1.2. SAGAR/DGSV is satisfied with the results and recommendations of the investigation.

3.1.3. The participant responsibility has been determined and a corrective action has been taken to the satisfaction of SAGAR/DGSV.

3.1.4. SAGAR/DGSV determines that a quarantine risk no longer exists and notifies it to Program participants.

IX. LATE ENTRY PARTICIPANTS.

1.1. The Coordination require 30 days to evaluate a new application for entry of treatment facility, a cold room or a lot number into the Program. Approval will be subject to procedures as described in this work plan.

2.1. A Program late entry treatment facility can initiate their treatments only after being approved by the Coordination.

X. COOPERATIVE ACTIONS

1. POINT OF ORIGIN

1.1 In cases where SAGAR/DGSV detects problems at the point of origin with the operational activities of the work plan, SAGAR/DGSV will seek the cooperation of the NDA/DPPHQ. The NDA/DPPHQ will provide the necessary support in their respective capacities.

2. POINT OF ENTRY

2.1. Cooperative action and communication will take place among SAGAR/DGSV and NDA/DPPHQ where pest identification and shipment clarification requirements are needed to

acciones expeditas en los embarques.

2.2. Los participantes proveerán la información necesaria para realizar una completa investigación de estos incidentes en cooperación con SAGAR/DGSV, SAGAR/DIGIF y NDA/DPPHQ en el punto de ingreso a México y en el punto de origen.

3. SUPERVISION Y CONTROL

3.1. Personal de las oficinas centrales de NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV visitarán a los participantes para evaluar las actividades del Programas y proveer directrices estableciendo medidas correctivas donde quiera que sean necesarias.

XI. PLAN FINANCIERO

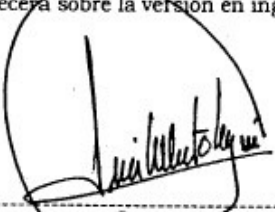
1. Personal designado por SAGAR/DGSV verificará en origen el cumplimiento de este procedimiento. Los costos que se generen para llevar a cabo esta supervisión deberán ser cubiertos por los exportadores de la República de Sudáfrica mediante la suscripción de un Plan Financiero entre su representante y SAGAR/DGSV.

XII. ACUERDO GENERAL

1. Este plan de trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

2. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por el NDA/DPPHQ y SAGAR/DGSV, para ser usado como una guía para la certificación y exportación de manzana de La República de Sudáfrica 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 SAGAR/DGSV. Todas las modificaciones tienen que ser acordadas conjuntamente y por escrito.

3. En caso de discrepancia, la versión en español prevalecerá sobre la versión en inglés.


DR. LUIS ALBERTO AGUIRRE URIBE

DIRECTOR GENERAL

DIRECCION GENERAL DE SANIDAD VEGETAL

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y
DESARROLLO RURAL

fecha: Septiembre 1999

expedite action on shipments.

2.2. Participants will provide information needed to carry out a full investigation of these incidents in cooperation with SAGAR/DGSV, SAGAR/DIGIF and NDA/DPPHQ at the border and at the point of origin.

3. SUPERVISION AND CONTROL

3.1. Personnel from the NDA/DPPHQ and SAGAR/DGSV headquarters will visit participant to evaluate Program activities and provide direction establishing corrective actions whenever they are needed.

XI. FINANCIAL PLAN

1. Personnel designated by SAGAR/DGSV will verify in the country of origin the observance of this procedure. Exporters will cover all the expenses resulting from this supervision through a Financial Plan entered into between their representatives and SAGAR/DGSV.

XII. GENERAL AGREEMENT

1. This work plan will be in effect from its signing date and will remain in force indefinitely.

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

3. In case of discrepancy, the Spanish version will prevail over the English version.


MR MIKE HOLZHAUSEN

PLANT HEALTH DEPUTY DIRECTOR

DIRECORATE OF PLANT PRODUCTION, HEALTH
AND QUALITY

NATIONAL DEPARTMENT OF AGRICULTURE

date: September 1999