



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

1 2 5

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

BUENOS AIRES, 07 MAR 2014

VISTO el Expediente N° S05: 0563848/2013 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, la Ley N° 25.218, el Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, las Resoluciones Nros. 466 del 9 de junio de 2008, 401 del 14 de junio de 2010, 805 del 9 de noviembre de 2010 y 121 del 15 de marzo de 2012, todas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO

Que mediante la Ley N° 25.218 se aprobó la CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCION FITOSANITARIA (CIPF), adoptada en la ciudad de Roma, REPÚBLICA ITALIANA el 17 de noviembre de 1997.

Que por el Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), es competente sobre el control del tráfico federal, importaciones y exportaciones de los productos, subproductos y derivados de origen vegetal.

Que la Dirección Nacional de Protección Vegetal, como Organización Nacional de Protección Fitosanitaria en el marco de la CIPF, acordó protocolos y planes de trabajo para la exportación, importación y tránsito internacional con otros Organismos Nacionales de Protección Fitosanitaria.

Que por la Resolución N° 805 del 9 de noviembre de 2010 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, la Dirección de Certificación Fitosanitaria, dependiente de la Dirección Nacional de Protección Vegetal, tiene definidas entre sus acciones diseñar e implementar los protocolos especiales para la certificación fitosanitaria de productos de exportación de origen vegetal, en cumplimiento de los acuerdos firmados con terceros países.

Que resulta necesario contar con un marco legal amplio y dinámico que pueda determinar la obligatoriedad hacia el sector privado de los requisitos y obligaciones acordadas mediante los documentos mencionados ut-supra.





*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

1 2 5

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

Que se requiere que este marco legal se adecue a lo instrumentado en las Resoluciones Nros. 466 del 9 de junio de 2008 donde se crea el Programa de Reordenamiento Normativo y 401 del 14 de junio de 2010 donde se aprueba el Índice Temático del Digesto Normativo, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

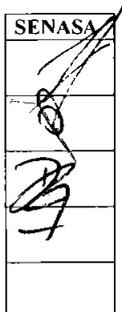
Que por Resolución N° 121 del 15 de marzo de 2012 del citado Servicio Nacional, se aprueba el LIBRO IV del Índice Temático correspondiente al Sistema de Clasificación Normativa del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, con su correspondiente contenido normativo.

Que conforme surge de los informes técnicos obrantes a fojas 4/7 y 9/10, en el expediente citado en el visto, la Dirección Nacional de Protección Vegetal ha propiciado el dictado del presente acto, a fin de aprobar los acuerdos bilaterales para la exportación, importación y tránsito internacional de productos y subproductos de origen vegetal, que son firmados entre el SENASA y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria.

Que por el carácter de la norma que se propicia en el presente acto, no se requiere su remisión a la consulta pública de normas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de índole legal que formular.

Que la suscripta es competente para dictar el presente acto, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio del 2010.



Por ello,

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO NACIONAL DE  
SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:



*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

1 2 5

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ARTÍCULO 1º.- Obligatoriedad de los acuerdos bilaterales: Se establece la obligatoriedad, por parte de quienes pretendan exportar, importar o realizar tránsitos internacionales de productos y subproductos de origen vegetal, de cumplir con las exigencias establecidas en los acuerdos bilaterales que suscribe la Dirección Nacional de Protección Vegetal, como autoridad fitosanitaria.

ARTÍCULO 2º.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para la exportación de manzanas y peras de Argentina a México, con un tratamiento cuarentenario frío", que como Anexo I forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 3º.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para la exportación de manzana y pera de Argentina a México bajo un enfoque de sistemas", que como Anexo II forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 4º.- Se aprueba el "Adendum al Acuerdo en Materia Fitosanitaria del 15 de octubre de 1992, entre la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la REPÚBLICA ARGENTINA y la SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRÁULICOS DE MEXICO, para establecer el procedimiento y los requisitos fitosanitarios para la importación de arroz (*Oryza sativa*) descascarillado y pulido para consumo, originarios de Argentina a México", que como Anexo III forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 5º.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para el programa de pre-embarque en origen de arándanos de Argentina, con tratamiento de fumigación con bromuro de metilo con destino a Estados Unidos USDA-APHIS/ SENASA/ COPEXEU", que como Anexo IV forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 6º.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para el programa de pre-embarque en origen de cerezas de las áreas libres de mosca de la fruta de Argentina con destino a Estados Unidos USDA - APHIS - PPQ/ SENASA/ COPEXEU", que como Anexo V forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 7º.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para el programa de pre-embarque en origen de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos de las áreas libres de mosca de la fruta de Argentina con destino a Estados Unidos USDA-APHIS/ SENASA/ COPEXEU", que como Anexo VI forma parte integrante de la presente.





*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

1 2 5

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ARTÍCULO 8°.- Se aprueba el "Protocolo Fitosanitario para la importación de semilla de papa procedente de Argentina hacia la República Bolivariana de Venezuela", que como Anexo VII forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 9°.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para la exportación de fruto de palto *Persea americana* variedad "Hass" de la República Argentina con destino a Chile del 14 de agosto del 2008 y su adendum del 10 de marzo del 2011, que como Anexo VIII forman parte integrante de la presente.

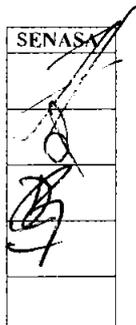
ARTÍCULO 10.- Se aprueba el "Protocolo Sistema de Tránsito de artículos vegetales reglamentados entre Argentina/Chile", que como Anexo IX forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 11.- Se aprueba el "Plan de Trabajo para la exportación de cítricos frescos argentinos hacia Filipinas", que como Anexo X forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 12.- Se aprueba el "Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la exportación de fruta fresca cítrica entre la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA de la REPÚBLICA POPULAR CHINA" y su adenda del 19 de julio del 2011, que como Anexo XI forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 13.- Se aprueba el "Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la exportación de peras y manzanas de Argentina a China (ENG) entre la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA de la REPÚBLICA POPULAR CHINA" del 16 de noviembre de 2004 y su adenda del 13 de julio de 2010, que como Anexo XII forman parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 14.- Se aprueba el "Acuerdo de Requerimientos Fitosanitarios para la introducción de hojas de tabaco de Argentina a China, entre la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN E INSPECCIÓN DE CALIDAD Y CUARENTENA de la REPUBLICA POPULAR CHINA y la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS de la REPÚBLICA ARGENTINA" del 3 de octubre de 2006, que como Anexo XIII forma parte integrante de la presente.





*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

1 2 5

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

ARTÍCULO 15.- Se aprueba el "Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la exportación de maíz desde Argentina a China entre el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN E INSPECCIÓN DE CALIDAD Y CUARENTENA de la REPÚBLICA POPULAR CHINA" del 15 de febrero del 2012, que como Anexo XIV forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 16.- Se aprueba el "Protocolo sobre Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Cebada desde Argentina a China entre el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN E INSPECCIÓN DE CALIDAD Y CUARENTENA de la REPÚBLICA POPULAR CHINA" del 30 de noviembre de 2010, que como Anexo XV forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 17.- Se aprueba el "Acuerdo Bilateral Cuarentenario entre el SERVICIO DE PROTECCIÓN E INSPECCIÓN VEGETAL de Israel (PPIS) y el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) del MINISTERIO DE ECONOMÍA de Argentina Condiciones para la importación de Manzanas, Peras y Membrillo (*Malus domestica*, *Pyrus communis* y *Cydonia oblonga*) entre Argentina e Israel" del 22 de febrero de 2008, que como Anexo XVI forma parte integrante de la presente.

ARTÍCULO 18.- Creación de nuevo título en el Índice Temático: Se crea el Título "Acuerdos Bilaterales para la exportación, importación y tránsito internacional de productos y subproductos de origen vegetal", como Parte Segunda del Libro IV del Índice Temático correspondiente al Sistema de Clasificación Normativa del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010, con su correspondiente contenido normativo, aprobado por Resolución N° 121 del 15 de marzo de 2012, ambas del citado Servicio Nacional.

ARTÍCULO 19.- Incorporación: Se incorpora la presente Resolución, al Libro IV, Parte Segunda, del Digesto Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA aprobado por Resolución N° 121 del 15 de marzo de 2012, del citado Servicio Nacional.

SENASA





*Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca*

*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria*

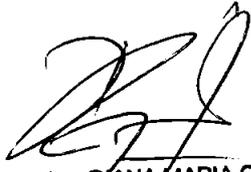
ARTÍCULO 20.- Incumplimiento: En caso de constatarse incumplimientos o transgresiones a la presente resolución, el infractor será pasible de las sanciones establecidas por el Capítulo VI del Decreto 1.585 del 19 de diciembre de 1996 sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio del 2010, ambas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Sin perjuicio de ello, preventivamente, se podrán adoptar las acciones previstas en la Resolución N° 38 del 3 de febrero de 2012 del MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERÍA Y PESCA.

ARTÍCULO 21.- Incorporación: Se incorpora la presente norma al Índice Temático Normativo del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, aprobado por Resolución N° 401 del 14 de junio de 2010 y su complementaria N° 31 del 28 de diciembre de 2011, ambas del citado Servicio Nacional, al Libro Tercero, Parte Segunda, Título V, Capítulo II.

ARTÍCULO 22.- Vigencia: La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 23.- De Forma: Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial y archívese.

RESOLUCIÓN N° 125

  
Ing. Agr. DIANA MARIA GUILLEN  
PRESIDENTA  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD  
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

SENAS



## PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANAS Y PERAS DE ARGENTINA A MEXICO, CON TRATAMIENTO CUARENTENARIO DE FRÍO

### 1. INTRODUCCIÓN

En un marco de cooperación binacional y buscando facilitar el comercio entre ambos países, este documento tiene como propósito uniformizar los procedimientos y criterios que se aplicarán en origen en las empresas de tratamientos cuarentenarios, empacadoras, exportadoras y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países, para evitar los riesgos de introducción de plagas de interés cuarentenario a México con motivo de la importación de fruta fresca de manzana y pera de las Provincias de Río Negro, Neuquén, Mendoza y La Pampa de la República Argentina.

### 2. PLAGAS DE INTERES

- 2.1. Los procedimientos aquí señalados garantizarán que previo a su exportación y durante su transporte, las manzanas y peras se mantendrán libres de Palomilla Oriental de la Fruta (*Grapholita molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*) y *Pseudococcus viburni*.
- 2.2. En el caso de detección de plagas vivas (insectos, ácaros o malezas) no contempladas en este Plan de Trabajo, la Dirección General de Sanidad Vegetal realizará el análisis del estado cuarentenario respectivo y enviará el resultado al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, incluyendo la determinación y medidas tomadas.

### 3. PARTICIPANTES

Las siguientes organizaciones participarán en este Plan de Trabajo.

- 3.1. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria denominándose en adelante SENASA.
- 3.2. Instituciones Oficiales de Agricultura de las Provincias conformado por Secretaria de Estado de Fruticultura de la provincia de Río Negro (SEF), la Dirección de General de Fiscalización de la Provincia del Neuquén (DGF), y el Instituto de Sanidad y Calidad Vegetal de Mendoza (ISCAMEN), denominándose en adelante IOAP.
- 3.3. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF).
- 3.4. La Oficina de Verificación en Origen denominada OVO, dependiente de la DGSV.
- 3.5. Asociaciones de productores, empacadores y/o exportadores, empresas de tratamiento (industria).
- 3.6. Importadores.

### 4. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

#### 4.1. SENASA

- 4.1.1. El SENASA es el responsable primario de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo, proporcionando el personal capacitado y con experiencia suficiente para cumplirlo.
- 4.1.2. Designar un representante oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación del Programa y un representante oficial en los Centros Regionales Patagonia Norte y Cuyo ante la OVO como enlace para la instrumentación operativa del programa.
- 4.1.3. Elaborar, mediante una inspección *in situ*, una lista de empresas de tratamiento y sus empresas asociadas, que cumplan con los requisitos de este plan de trabajo y entregarla a la DGSV 30 días antes del inicio del programa.
- 4.1.4. Expedir los Certificados Fitosanitarios (CF) cuando el embarque que se pretende exportar a México cumpla con las especificaciones de este Plan de Trabajo.
- 4.1.5. En caso de detección de plagas cuarentenarias vivas o irregularidades en cualquiera de las fases de este Programa, tomar acciones correctivas en coordinación con la DGSV e informarlas inmediatamente a los participantes.
- 4.1.6. Asegurar que los embarques rechazados para exportación a México por lo especificado en este Plan de Trabajo, no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación.
- 4.1.7. Informar a la OVO de todas las medidas correctivas cuando se detecten plagas de interés cuarentenario para México durante los procedimientos de certificación.
- 4.1.8. Llevar a cabo una investigación completa en casos problemáticos y cuando DGSV solicite aclaraciones para mejorar las actividades del Programa.

- 4.1.9. Proveer apoyo a los participantes del presente Plan de Trabajo para aclaración de problemas de plagas o de documentación detectados en el punto de empaque y/o de ingreso a México.
- 4.2. INSTITUCIONES OFICIALES DE AGRICULTURA DE LAS PROVINCIAS (IOAP)
- 4.2.1. Desarrollar las actividades que les sean asignadas por parte de SENASA a fin de dar cumplimiento al presente Plan de Trabajo.
- 4.3. DGSV
- 4.3.1. Designar un representante oficial ante SENASA que actúe como un enlace para el manejo del Programa y un representante oficial local integrado a la OVO para interactuar con los representantes locales de SENASA para la instrumentación operativa del Programa.
- 4.3.2. Supervisar el cumplimiento de las actividades del presente Plan de Trabajo. Esto incluye a los procedimientos requeridos para el empaque, tratamiento, certificación de tratamiento, certificación de embarques, almacenaje postratamiento y transporte.
- 4.3.3. Realizar a través de la OVO, la aprobación de las empresas de tratamiento de frío habilitadas e inscritas en la lista maestra proporcionada por el SENASA.
- 4.3.4. A través de la OVO, proveer a la DGIF e inspectores de los puntos de ingreso (OISA's) la lista maestra de empresas de tratamiento y demás información para el buen seguimiento de las actividades de este Plan de Trabajo.
- 4.3.5. Notificar al SENASA de cualquier embarque rechazado o problema detectado, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato.
- 4.3.6. Verificar que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes.
- 4.3.7. Realizar una evaluación al final de la temporada y un análisis de este Plan de Trabajo en coordinación con SENASA.
- 4.4. DGIF
- 4.4.1. Proveer a los inspectores de los puntos de ingreso (OISA's) autorizados para el ingreso de pera y manzana de Argentina, la lista maestra de empresas de tratamiento, exportadoras y asociadas, así como toda la información necesaria para el desarrollo de este Programa.
- 4.4.2. Verificar en el punto de ingreso la documentación, el empaque, el medio de transporte y las condiciones fitosanitarias de cada embarque de acuerdo con este Plan de Trabajo.
- 4.4.3. Rechazar para ingreso a México cualquier embarque que no cumpla los requisitos de este Plan de Trabajo y aplicar las medidas correspondientes.
- 4.4.4. Notificar inmediatamente a DGSV cualquier detección de plaga, deficiencia en documentación, empaque o transporte de los embarques, así como cualquier desviación en las actividades indicadas en el Plan de Trabajo.
- 4.4.5. La DGIF en el punto de ingreso, solicitará cooperación a la OVO para la aclaración de problemas de embarques.
- 4.5. LA INDUSTRIA
- 4.5.1. Proveer a todos los participantes la información y documentación necesaria relativa al Plan de Trabajo.
- 4.5.2. Designar un representante para la coordinación de las empresas de tratamiento, exportadoras y empacadoras y actuar como enlace con SENASA, DGSV y OVO.
- 4.5.3. Entregar al SENASA, por lo menos 45 días antes del inicio del Programa una lista de empresas de tratamiento, empresas exportadoras y empresas asociadas interesadas en participar en el programa.
- 4.5.4. Establecer un Acuerdo Financiero con la DGSV al menos 45 días antes del inicio del programa de exportación indicando los procedimientos específicos para proveer todos los fondos y equipos necesarios del personal mexicano responsable de verificar en origen el cumplimiento de todas las actividades descritas en este plan de trabajo. La industria deberá enviar copia de este Acuerdo Financiero al representante oficial del SENASA ante la DGSV.
- 4.5.5. Verificar que se cumplen las responsabilidades de sus asociados.
- 4.6. EMPRESAS DE TRATAMIENTO
- 4.6.1. Estar habilitado por SENASA, contar con una o más cámaras de frío y con

instalaciones apropiadas para el manejo de fruta fresca de Peras y Manzanas, proporcionar el tratamiento cuarentenario y mantener las condiciones de identificación y aislamiento exigidas hasta el despacho de la fruta (resguardos).

- 4.6.2. El centro de tratamientos deberá inscribirse en el SENASA a los efectos de participar en el presente Plan de Trabajo 20 (veinte) días antes del inicio del tratamiento y también tomará el compromiso de cumplir con los requisitos específicos del mismo.
- 4.6.3. Tener un Responsable Técnico ante el SENASA que se responsabilice del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones y el mantenimiento de los equipos de operación). También deberá estar atento a cualquier eventualidad surgida por la aplicación del tratamiento cuarentenario, además de mantener la rastreabilidad de productores y cámaras de tratamiento.

#### 4.7. EMPRESAS EMPACADORAS

- 4.7.1. Designar un responsable técnico habilitado por el SENASA, que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas señaladas en este plan de trabajo a nivel de empaque. Deberá registrar cualquier problema fitosanitario detectado y lo notificará al SENASA.
- 4.7.2. Procesar con destino a México sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo.
- 4.7.3. Implementar los procedimientos específicos de empaque, como se señala en este Plan de Trabajo.
- 4.7.4. Contar con una sala de inspección específica, apropiada, iluminada, limpia y espaciosa, equipada con escritorio, mesas de inspección para la disección de fruta, cajas para manejar la muestra, botes de basura para depositar la fruta partida, una buena lupa de mesa, etc. Por razones de seguridad, esta sala deberá estar aislada del tráfico de vehículos y auto elevadores.
- 4.7.5. Coadyuvar con SENASA, IOAP y OVO en el desarrollo de las actividades del Programa.
- 4.7.6. Constatar el origen de la fruta, utilizando sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo.
- 4.7.7. Mantener la identidad de la fruta empacada desde la fecha de proceso de empaque hasta su exportación.

#### 4.8. EXPORTADORES E IMPORTADORES

- 4.8.1. Contar y cumplir con los requisitos de importación emitidos por la DGSV.
- 4.8.2. Ser responsables de los rechazos cuando no se cumplan los requisitos.
- 4.8.3. Ajustarse a las especificaciones señaladas en el Plan de Trabajo.

### 5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN ORIGEN

#### 5.1. REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

- 5.1.1. La empresa deberá inscribirse y registrar cada una de las cámaras para el tratamiento TFO en el SENASA (formato TFAr-01). Para ello presentará una nota de solicitud de habilitación de cámara para tratamiento de frío obligatorio para exportar manzanas y peras a México, acompañada de la siguiente documentación:
  - a) Nombre y dirección de la instalación de tratamiento.
  - b) Identificación de las cámaras de frío.
  - c) Croquis con la ubicación de las cámaras.
  - d) Capacidad cúbica y capacidad aproximada en tipos de envases (bins-cajas) posibles de ser tratados.
  - e) Fabricante, modelo y tipo de equipo de registro gráfico para el monitoreo de temperaturas, incluyendo número y tipo de sensores.
  - f) Flujo-grama con el movimiento de la fruta desde el ingreso al establecimiento hasta su despacho.
- 5.1.2. Una copia de toda esta documentación con la certificación de habilitación expedida por el SENASA, deberá estar disponible en la empresa al momento de la aprobación de la cámara.
- 5.1.3. SENASA avalará (Certificado de habilitación de cámaras) a los participantes que cumplan los requisitos del Plan de Trabajo y desarrollará una lista que proveerá a la DGSV días antes del inicio del programa.

- 5.1.4. Para llevar a cabo la certificación de las cámaras de tratamiento, se deberán calibrar sus equipos de registro de temperaturas antes del inicio de tratamiento (formato TFAR-05, actas de cierre de cámara) por SENASA o una empresa externa acreditada.
- 5.1.5. Durante la certificación de las empresas de tratamiento se les asignará una identificación única. Ej. TFO más prefijo de la empresa y número de cámara (TFO XY C01), que utilizará para identificar las cajas de fruta tratada o para ser tratada.
- 5.1.6. Las empresas de tratamiento deberán cumplir los siguientes requisitos previos a su certificación:
  - a) Colocar en el área de carga una malla antiinsectos en caso de ser necesario y no exponer la fruta fuera de las cámaras de tratamiento o bodega de resguardo por más del tiempo necesario, nunca mayor a 1 hora.
  - b) Si el área de embarque o empaque se encuentra fuera de las instalaciones de tratamiento, la fruta ya tratada deberá ser movilizada en transporte cerrado y precintado.

## 5.2. APROBACIÓN

- 5.2.1. Sólo las empresas de tratamiento, empacadoras y sus asociadas que hayan sido registradas por la industria, certificadas por el SENASA verificando la conectividad y precisión del equipo como de sus instrumentos. y aprobadas por la OVO pueden participar en el programa. SENASA mantendrá una lista actualizada de estas empresas e informará a su contraparte de cualquier cambio.
- 5.2.2. Una vez que la lista de empresas de tratamiento aprobadas, haya sido enviada a la DGSV y DGIF, no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de SENASA y tiempo disponible para que la OVO realice la verificación y aprobación.
- 5.2.3. La OVO, durante el cerrado y apertura de cámaras, desarrollo del tratamiento y empaquetado cuando el mismo haya sido sobre bins, supervisará dichas actividades en un 50%. Aquellas empresas que no cumplan serán suspendidas del programa hasta que esta situación sea satisfactoria para la OVO.

## 5.3. NOTIFICACIÓN

- 5.3.1. La empresa de tratamiento notificará al SENASA cada inicio y término de tratamiento, así como solicitará la certificación de los tratamientos (formato TFAR-04) y embarques (formato TFAR-02). La notificación de embarques a OVO se realizará a través de SENASA para su calendarización.
- 5.3.2. Las notificaciones a SENASA serán a más tardar el día anterior a la actividad, durante horario normal de oficina (de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., en este mismo horario la OVO deberá ser comunicada para programar sus actividades del día siguiente) o con al menos 2 horas de anticipación para situaciones extraordinarias.
- 5.3.3. La programación de actividades debe considerarse dentro de los horarios normales de trabajo, misma que será acordada entre los participantes cada inicio de temporada, se autoriza un máximo de 8 horas de trabajo durante el día.
- 5.3.4. Las actividades deberán iniciar a la hora, fecha y lugar indicados en la notificación. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no inicia en este tiempo, los inspectores de SENASA y OVO informarán a la empresa que la actividad se pospone para cuando exista disponibilidad de tiempo y personal.
- 5.3.5. Si la empresa o SENASA cancelan alguna actividad deberán notificarlo por teléfono a la OVO con al menos 2 horas de anticipación.
- 5.3.6. Si la empresa de tratamiento o empacadora no notifica de acuerdo a lo antes dispuesto, se cancelará la inspección.

## 5.4. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

- 5.4.1. La inspección para exportación a México se realizará por SENASA en empresas de tratamiento, empaques, almacenes de fruta y embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de las actividades.
- 5.4.2. El inspector de la OVO deberá arribar a la zona de trabajo al menos 10 días antes del inicio del tratamiento cuarentenario de frío para verificar el cumplimiento de las actividades del plan de trabajo, su estancia terminará hasta que se haya embarcado el último contenedor y la documentación fitosanitaria haya sido expedida con copia a

la OVO.

5.4.3. Las Empresas de Tratamiento Deberán:

5.4.3.1. Conducir el tratamiento cuarentenario como se especifica en el Plan de Trabajo.

5.4.3.2. Usar sólo cámaras de tratamiento con los requisitos técnicos que se detallan a continuación:

5.4.3.2.1. Equipos de registro de temperaturas.

- a) *Precisión:* 0.55°C en un rango de -3°C a 3°C y 1.00°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 como referencia).

5.4.3.2.2. Instrumentos de registro.

- a) *Lecturas:*  $\pm 0.3^\circ\text{C}$  de temperatura verdadera en un rango de  $-3^\circ\text{C}$  a  $3^\circ\text{C}$  y  $\pm 0.5^\circ\text{F}$  de temperatura verdadera en un rango 25°F a 37°F.
- b) *Repetición:* Capacidad en un rango de  $-3^\circ\text{C}$  a  $3^\circ\text{C}$  y en un rango 25°F a 37°F.

5.4.3.2.2.1. Normas de lectura en registros de lista de datos.

- a) Impresión de temperatura registrada por los sensores: Una vez cada hora.
- b) Impresión de ubicación e identificación: Una vez cada hora.
- c) Datos adicionales: Fecha y hora.
- d) Impresión: Cada hora o cuando sea necesario.

5.4.3.2.2.2. Normas de lectura en registros de gráfica.

Las gráficas generadas por computadora 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 horas en el eje horizontal y dos grados en el eje vertical. No se incluirán más de 4 y 1/2 días en una hoja de 8 pulgadas de ancho por 10 pulgadas de largo.

5.4.3.2.3. Sensores de temperatura.

5.4.3.2.3.1. Normas de diseño.

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

5.4.3.2.3.2. Normas de precisión.

- a) *Precisión:*  $\pm 0.3^\circ\text{C}$  en un rango de  $-3^\circ\text{C}$  a  $3^\circ\text{C}$  y  $\pm 0.5^\circ\text{F}$  en un rango de 25°F a 37°F.
- b) *Sensibilidad:* En un período menor de 3 minutos debe mostrar una temperatura estable y controlada dentro de una mezcla de hielo triturado y agua.

5.4.3.2.3.3. Identificación de sensores.

Cada sensor en la cámara de tratamiento debe estar claramente identificado de forma tal que permita la identificación independiente de cada uno.

5.4.4. Condiciones de Operación.

- a) Instalación permanente del equipo, no se aceptan que los mismos sean portátiles.
- b) El panel de lectura de temperaturas debe ubicarse en el exterior de las cámaras de tratamiento.

5.4.5. Registros de Temperaturas.

Las temperaturas se deben registrar al menos cada hora.

- a) *Gráfica:* El registro de datos será en continuas, debiendo indicar el TFO correspondiente, número de cámara, la temperatura registrada por cada sensor, fecha y hora de inicio. 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.

## 5.5. MEDIDAS POSTCOSECHA

### 5.5.1. Empacado.

- 5.5.1.1. Las empacadoras coadyuvarán con SENASA, IOAP y OVO en el desarrollo de las actividades del Programa. Constarán el origen de la fruta, utilizando sólo manzana y pera que hayan cumplido los requisitos de tratamiento especificados en este Plan de Trabajo. Instrumentarán los procedimientos específicos de empaque como se señala en este Plan de Trabajo.
- 5.5.1.2. La fruta deberá empacarse en cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección preimpresos de la empresa empacadora.
- 5.5.1.3. Las cajas deberán estar identificadas con el código alfanumérico señalado en el punto 5.1.1.4., identificación del productor-UMI y la fecha de empaque correspondiente.
- 5.5.1.4. La identidad de la fruta empacada deberá mantenerse desde la fecha de proceso de empaque hasta su exportación.
- 5.5.1.5. La fruta empacada no deberá tener residuos vegetales, suelo y no debe contener más de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera promedio por caja.

### 5.5.2. Procedimientos de llenado de cámara para iniciar el tratamiento en frío.

- 5.5.2.1. Tanto para Bins como Bultos, las cámaras deberán llenarse dejando los espacios necesarios y de un tamaño suficiente para permitir el tránsito al momento de la colocación de los sensores de temperatura. Los envases destinados al tratamiento deberán identificarse como sigue:

#### 5.5.2.1.1. Tratamiento de fruta en cajones de campo o Bins.

Cada cajón de campo presentará un tarjetón identificándose con la siguiente información:

- a) Nombre de la Empresa que realiza el tratamiento.
- b) Sello con código de la cámara otorgado por el SENASA.
- c) Código del productor (UMI), especie, variedad.
- d) Fecha de cosecha.
- e) Tarjeta con la leyenda "Destino México".

#### 5.5.2.1.2. Tratamiento de fruta en caja comercial (bulto terminado).

Las cajas presentarán las siguientes condiciones e información:

- a) Nombre de la Empresa empacadora.
- b) Lugar de procedencia de la fruta.
- c) Etiqueta o Sticker con código de la cámara dado por el SENASA cuyos caracteres deben tener como mínimo una altura de 8 mm para facilitar y agilizar su identificación. Es responsabilidad de la empresa utilizar etiquetas con buena adherencia, garantizando que estas permanecerán fijas durante todo el proceso de manejo y envío.
- d) Productor (UMI), especie, variedad y fecha de proceso.
- e) Identificar cada pallet con la leyenda "Destino México".

- 5.5.2.2. En ambos casos se presentará el inventario de la fruta y la información necesaria para generar el formato TFAR-04 (identificación de lotes en la cámara de tratamiento).

### 5.5.3. Tratamiento.

- 5.5.3.1. Los tratamientos cuarentenarios en frío, se harán únicamente en empresas habilitadas y certificadas por SENASA y aprobadas por la OVO de acuerdo a los procedimientos de este Plan de Trabajo.

#### 5.5.3.2. Número de Sensores.

El número de sensores dependerá de la capacidad cúbica de la cámara de tratamiento, pero como mínimo se utilizarán 5 sensores.

- a) En cámaras con capacidad de 4,250 metros cúbicos o menos se utilizarán cuatro sensores de pulpa y al menos uno de aire.
- b) Cámaras con capacidad mayor a 4,250 metros cúbicos se colocará un sensor de pulpa extra por cada 1,150 metros cúbicos adicionales o

fracción.

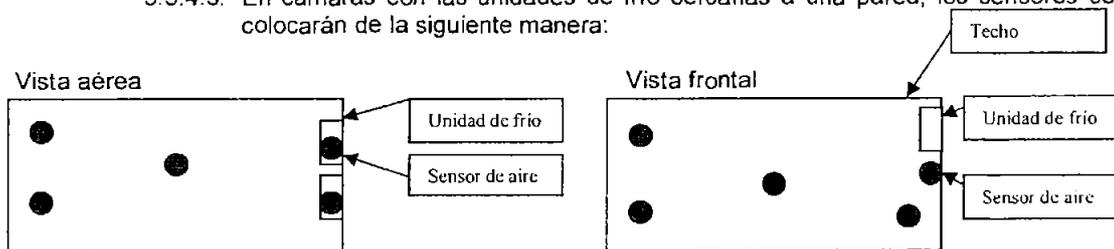
- c) En cámaras con unidades de frío ubicadas en la parte media superior o inferior, donde el flujo de aire corre hacia los lados, se deberán colocar tres sensores de pulpa por cada mitad de la cámara y al menos un sensor de aire.
- d) Cuando la empresa coloque una mayor cantidad de sensores a los requeridos, ésta deberá presentar los registros de temperatura de todos los sensores y en caso de que uno de los sensores requeridos por el programa falle, el SENASA y la OVO evaluarán la posibilidad de utilizar como sustituto uno de los sensores adicionales.

#### 5.5.4. Ubicación de Sensores.

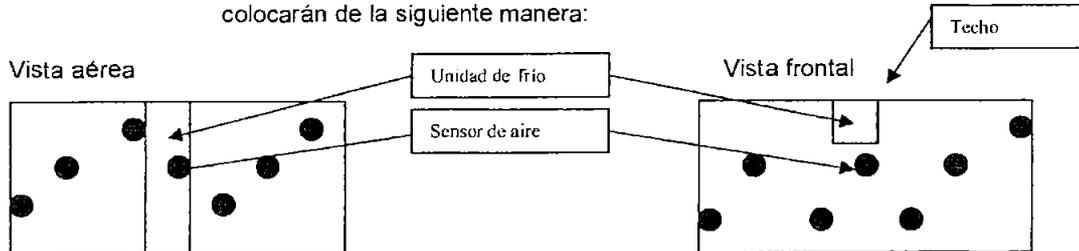
5.5.4.1. Personal de SENASA colocará los sensores para pulpa y el de aire.

5.5.4.2. En bultos terminados, los sensores de pulpa se colocarán en cajas que muestren sólo una cara hacia el exterior. Además, uno de ellos se colocará en el último pallet introducido a la cámara.

5.5.4.3. En cámaras con las unidades de frío cercanas a una pared, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



5.5.4.4. En cámaras con las unidades de frío en la parte media, los sensores se colocarán de la siguiente manera:



**Nota:** Los sensores que no presentan identificación en estos esquemas son los de pulpa.

5.5.4.5. En caso de colocarse sensores adicionales y para que estos puedan ser validados como sustitutos, deberán ser colocados en igual posición a la indicada en los esquemas anteriores.

#### 5.5.5. Esquema de Tratamiento.

5.5.5.1. El tratamiento de manzanas y peras podrá ser aplicado a fruta en bins o empacada en cajas comerciales.

5.5.5.2. Desde el cierre de la cámara hasta su apertura, las puertas permanecerán cerradas, selladas y precintadas. El precinto será colocado por inspectores de SENASA al momento del cierre de la cámara y se mantendrá inviolado hasta la apertura. La OVO supervisará esta tarea en al menos un 50% de las solicitudes de cierre y apertura.

5.5.5.3. El tratamiento iniciará una vez que la cámara haya sido cerrada, precintada y que todos los sensores de pulpa y aire presenten temperaturas de tratamiento.

5.5.5.4. Al momento de la apertura de la cámara, el tratamiento será aprobado si los sensores de pulpa registraron temperaturas iguales o menor de:

- a) 0.0 grados centígrados por lo menos 40 y 42 días continuos para *Grapholita molesta* y *Pseudococcus viburni*, respectivamente.
- b) 3.3 grados centígrados por lo menos 90 días continuos para ambas plagas.

5.5.5.5. El desarrollo y cumplimiento del tratamiento se verificará sobre los registros de las temperaturas de pulpa, pero el sensor que mide la temperatura del aire

deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Se permitirán hasta cuatro ciclos de descongelamiento por cada 24 horas de tratamiento.
  - b) Cada ciclo de descongelamiento no debe exceder una hora de duración.
  - c) La temperatura máxima permitida durante el ciclo de descongelamiento no será mayor a 12.7°C.
- 5.5.5.6. Los registros de temperatura deberán estar disponibles en la empresa desde el primer día después del cierre de la cámara y hasta su apertura. El SENASA y la OVO verificarán y solicitarán esta información cuando sea necesario.
- 5.5.5.7. En caso de pérdida de información por fallas eléctricas, problemas de impresión u otras causas ajenas a las instalaciones de tratamiento, se permitirá la continuación del tratamiento siempre y cuando al corregirse el problema y reiniciar el registro de datos, la temperatura de la pulpa sea menor o igual a la temperatura de tratamiento y el tiempo acumulado o continuo sin registro de datos no sea mayor a 50 horas durante el tratamiento.
- 5.5.5.8. El personal del SENASA y la OVO supervisarán y aprobarán el desarrollo de los tratamientos en frío.
- 5.5.6. Cierre de Cámara y Elaboración de Acta.
- 5.5.6.1. Las empresas que vayan a someter fruta a tratamiento de frío deberán solicitar el cierre de cámaras al SENASA, la OVO supervisarà esta actividad.
- 5.5.6.2. La solicitud de cierre de cámara deberá incluir:
- a) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
  - b) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
  - c) Número de habilitación otorgado por el SENASA.
  - d) La fecha y hora del cierre de cámaras.
- 5.5.6.3. Previo a la llegada de los técnicos que realizarán el cierre, la empresa deberá asegurarse del correcto funcionamiento del equipo y software, que las cámaras estén llenas y con el último bin o pallet ingresado y que haya disponibilidad de personal de apoyo para las actividades que se requieran.
- 5.5.6.4. Al momento del cierre, las puertas de la cámara deberán sellarse de manera hermética a fin de que el frío se concentre sólo al interior de la misma, éstas sólo podrán cerrarse una vez que se hayan colocado los sensores correspondientes y que la empresa haya entregado al SENASA copia del inventario de fruta a tratar.
- 5.5.6.5. Una vez que se haya cerrada la cámara y colocado el precinto correspondiente, el SENASA elaborará un acta de cierre con la siguiente información:
- a) Nombre de la instalación de tratamiento.
  - b) Identificación de la cámara y ubicación.
  - c) Números de lote en la cámara (inventario).
  - d) Número de precinto.
  - e) Fecha de cierre de la cámara.
  - f) Nombre y firma del responsable técnico.
  - g) Nombre y firma del inspector del SENASA.
- 5.5.7. Apertura de Cámaras y Certificación Oficial de Tratamientos.
- 5.5.7.1. Cuando la empresa determine que ha cumplido con el tratamiento de frío, solicitará al SENASA la apertura de la cámara y la certificación del tratamiento.
- 5.5.7.2. La solicitud de apertura de cámara y certificación de tratamiento deberá incluir:
- e) El nombre y domicilio de la instalación de tratamiento.
  - f) La ubicación e identificación de la cámara de tratamiento.
  - g) Número de habilitación otorgado por el SENASA.
  - h) Fecha y hora de la apertura.
  - i) Número del Acta de Cierre correspondiente.
- 5.5.7.3. Previo a la apertura, el inspector del SENASA verificará mediante el registro de temperaturas que se haya cumplido con los requisitos establecidos en el plan de trabajo. Así como, que el precinto no haya sido violado y su número corresponda al señalado en el acta de cierre.

- 5.5.7.4. Después de retirar el precinto y una vez que se haya abierto la cámara, se elaborará un acta de apertura con la siguiente información:
- Nombre de la instalación de tratamiento.
  - Identificación de la cámara y ubicación.
  - Números de lote en la cámara (inventario).
  - Número de precinto retirado.
  - Fecha de cierre de la cámara.
  - Fecha de apertura de la cámara.
  - Nombre y firma del responsable técnico.
  - Nombre y firma del inspector del SENASA.
- 5.5.7.5. Para llevar a cabo la certificación del tratamiento, el inspector de SENASA verificará lo siguiente:
- Origen de la fruta (provincia).
  - Números de identidad del productor-UMI en el tratamiento.
  - Que se cumplió con el esquema de tratamiento.
  - Número de precinto.
  - Identificación de la cámara.
  - Fecha de inicio del tratamiento.
  - Fecha de término del tratamiento.
  - Días exactos transcurridos.
  - Temperatura más alta registrada. Esta no deberá ser mayor a lo ya señalado en este plan.
- 5.5.7.6. Cuando todos los puntos anteriores hayan sido verificados y constatados satisfactoriamente, el SENASA emitirá el Certificado de Tratamiento en Frio (formato TFAr-04) y expedirá una copia a la OVO.
- 5.5.8. Movimiento y Resguardo de la Fruta Tratada en Bins.
- 5.5.8.1. Una vez cumplido el tratamiento cuarentenario de la fruta en Bins, se debe evitar cualquier posible contaminación externa. Para lograr esto, se tomarán las siguientes medidas:
- Si las cámaras están alejadas del lugar de empaque de la fruta, la misma deberá transportarse en camión cerrado y precintado. Esta actividad será certificada por SENASA y supervisada de manera aleatoria por la OVO, por lo cual deberá ser oportunamente comunicada a SENASA para su programación.
  - Si la cámara de tratamiento cuarentenario se encuentra contigua al local de empaque y la fruta debe pasar por sectores abiertos o próximos a fruta en bins no tratada, la misma deberá ir protegida con una cubierta que evite posibles contaminaciones.
  - El sector de empaque debe estar limpio, aislado con cortinas o puertas a efectos de evitar cualquier posible contaminación. Asimismo, al momento del empaque deberá procesarse solamente fruta para México bajo tratamiento cuarentenario.
  - Una vez procesada la fruta, las cajas deberán alojarse en cámaras. Si dentro de las cámaras hay fruta sin tratamiento de frío, ésta deberá mantenerse por lo menos con una separación de 1m de la fruta tratada.
- 5.5.9. Inspección Oficial de Embarques.
- 5.5.9.1. Cuando se haya cumplido satisfactoriamente el tratamiento de frío y éste haya sido constatado por el SENASA y la OVO, la empresa podrá solicitar la inspección de la fruta. Para esto deberá:
- Solicitar turno de inspección de acuerdo a los procedimientos internos del SENASA.
  - Presentar las planillas de declaración jurada plenamente confeccionada y de acuerdo a los procedimientos internos del SENASA.
  - Presentar los lotes a inspección en lugares iluminados y separados para facilitar la verificación de la información por parte de los inspectores del

SENASA y OVO.

- d) El inspector del SENASA y OVO seleccionarán una muestra aleatoria, tomando al menos una caja por pallet e incluyendo a todos los códigos de productores presentes en el embarque (UMI). La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferente altura del pallet.
- 5.5.9.2. La inspección de fruta para exportación a México se realizará sólo en las empresas empacadoras, exportadoras o de tratamiento que se encuentren certificadas por SENASA y aprobadas por la OVO.
- 5.5.9.3. Los inspectores del SENASA verificarán todos los lotes presentados para la certificación de embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta actividad en al menos un 80% del total de las actividades.
- 5.5.9.4. Las empresas donde se lleve a cabo la inspección oficial de embarques, deberán contar con una sala de inspección específica, apropiada, iluminada, limpia y espaciosa, equipada con escritorio, con mesas de inspección para la disección de fruta, cajas para manejar la muestra, botes de basura para depositar la fruta partida y lupa 40x o microscopio. Por razones de seguridad, esta sala deberá estar aislada de los cuartos fríos, del tráfico de vehículos y auto-elevadores.
- 5.5.9.5. Antes de iniciar con la inspección, el inspector de SENASA revisará los registros de la empresa para comprobar el origen de la fruta y verificarán que se cumplen todos los requisitos de las secciones de empaclado, tratamiento, postratamiento y almacenaje de fruta de este Plan de Trabajo. La OVO dará prioridad a supervisar esta actividad en al menos un 80%.
- 5.5.9.6. La fruta puede ir a granel, en bolsas o charolas dentro de las cajas comerciales, siempre que cumpla con la normativa de SENASA vigente.
- 5.5.9.7. Se permite la combinación en el mismo embarque, de peras y manzanas provenientes de múltiples empresas aprobadas.
- 5.5.9.8. Todas las frutas de las cajas muestreadas serán inspeccionadas para constatar que se encuentran libres de plagas externas, presencia de hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará fruta que presente signo de daño por plaga para determinar su presencia dentro de ella. En caso de detectarse plaga viva y exista duda en su identificación, se enviará al laboratorio habilitado por SENASA para determinar su identificación. Si esta resulta cuarentenaria toda la fruta tratada quedará cancelada.
- 5.5.9.9. El embarque debe estar libre de suelo y residuos vegetales, aceptándose una tolerancia de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera en promedio por caja del total de la muestra. Se permite el reacondicionamiento al detectarse la presencia de suelo, residuos vegetales o cuando exceda la tolerancia de hojas.
- Las empresas de tratamiento o exportadoras o empacadoras realizarán una verificación completa del embarque para asegurarse que:
- a) Los transportes sean refrigerados y estén libres de hojas, residuos vegetales o suelo.
- b) Los contenedores y/o transportes refrigerados que no cumplan este requisito deberán ser rechazados o ser enviados a limpieza previa de la carga.
- c) La documentación del embarque coincida con la documentación del lote.
- 5.5.9.10. Si se detectan plagas de interés cuarentenario vivas u otros incumplimientos a lo establecido en el presente plan de trabajo, las sanciones serán aplicadas de acuerdo a lo contemplado en la sección de Medidas Preventivas (punto 9).
- 5.5.9.11. Al término de la inspección fitosanitaria se expedirá el Dictamen de Certificación Fitosanitaria del embarque por parte de los inspectores de SENASA (formato TFAr-02).
- 5.5.9.12. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector autorizado SENASA expedirá el CF del embarque en un plazo de diez días posteriores a la carga de la fruta. Para evitar demoras en el flujo de la información, una copia de este documento será enviado a la OVO.

**5.6. ENVIO DE FRUTA EN CONTENEDORES Y BUQUES**

- 5.6.1. SENASA colocará el precinto numerado al contenedor en la empresa de tratamiento o empacadora.
- 5.6.2. SENASA colocará el precinto en los camiones refrigerados al momento de finalizar la carga en la empresa de tratamiento o empacadora. Los precintos serán retirados por este mismo sector oficial al momento de iniciar la transferencia de fruta al contenedor.
- 5.6.3. Todos los contenedores deben ser consolidados en origen o en un puerto de carga, registrado en SENASA, que cuente con las medidas de salvaguarda y protección correspondiente. La OVO podrá supervisar esta actividad de acuerdo a disponibilidad y tiempo.
- 5.6.4. Se permitirá el envío de manzana y pera proveniente de múltiples empacadoras aprobadas que provengan de tratamiento en frío y/o enfoque de sistemas en un mismo contenedor o bodega de buque.
- 5.6.5. En caso de que el embarque contenga fruta proveniente de Enfoque de Sistemas y de Tratamiento en Frío en Origen, recibirá Tratamiento de Frío en Tránsito.
- 5.6.6. Si en el punto de ingreso se detecta algún problema fitosanitario durante la inspección del embarque, en cualquiera de las especies frutales presentes en el contenedor, las acciones correspondientes serán tomadas sobre todos los productos que conforman el embarque.

**5.7. IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS**

- 5.7.1. Cualquier plaga de interés cuarentenario para México que se encuentre durante el proceso de certificación fitosanitaria, deberá ser colocada en condiciones de preservación y etiquetada con los datos de la empresa de tratamiento, número de cámara, especie frutal y fecha. Todas las detecciones serán constatadas por el inspector SENASA u OVO.
- 5.7.2. Cuando se tenga duda en la identificación de los especímenes encontrados durante la inspección, los inspectores de SENASA y OVO los enviarán al laboratorio regional habilitado por SENASA para su identificación; mientras esto sucede el embarque o contenedor permanecerá detenido, una vez obtenidos los resultados se procederá de acuerdo a la sección de Medidas Preventivas de este Plan de Trabajo.
- 5.7.3. Todos los resultados de identificación de especímenes realizados por el laboratorio regional habilitado por el SENASA, deberán enviarse a la OVO inmediatamente después de haber concluido el diagnóstico (formato TFAr-03).
- 5.7.4. A solicitud del personal de la OVO, SENASA facilitará la observación de cualquier plaga detectada.

**5.8. MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

- 5.8.1. Almacenar la fruta tratada y empacada en áreas claramente identificadas en cuartos fríos, y separadas al menos 1 metro de fruta no tratada.
- 5.8.2. Proteger a la fruta 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.
- 5.8.3. El manejo postratamiento, post certificación y almacenaje serán supervisados aleatoriamente por SENASA y OVO.

**6. SUPERVISIÓN Y CONTROL**

- 6.1. Personal de las oficinas centrales de SENASA y DGSV visitarán el programa para evaluar su operación, establecer medidas correctivas si es necesario y proveer directrices para su mejor funcionamiento.

**7. PUNTO DE INGRESO**

- 7.1. Sólo los embarques que cumplieron todos los requisitos de este Plan de Trabajo serán presentados a DGIF en el punto de ingreso.
- 7.2. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por Manzanillo Col., Tuxpan y Veracruz, Ver., Altamira, Matamoros y Tampico, Tam., Aeropuertos de la Ciudad de México y Guadalajara, Jal.
- 7.3. Los documentos requeridos son:
  - a) Los embarques deberán estar acompañados del CF de Argentina, expedido por inspectores de SENASA.

- b) Cada contenedor estará amparado al menos con un CF.
- 7.4. En caso de deficiencias en la documentación, SENASA y DGSV evaluarán las enmiendas a los datos, y en caso de proceder, SENASA expedirá en el punto de origen la documentación necesaria.
- 7.5. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deberán estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener colocado el precinto numerado que SENASA registró en el CF.
- 7.6. DGIF verificará que se cumplan todos los requisitos de empaque, tratamiento y embarque, especialmente lo referente a cajas nuevas y limpias, pre-impresas con el nombre y dirección de la empresa de tratamiento o su empresa (s) asociada (s) y con el TFO legible y visible en la cara externa de la caja.
- 7.7. DGIF inspeccionará y muestreará los contenedores de fruta de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de contenedores en el barco	Número de contenedores a muestrear
1 a 5	1
6 a 10	2
11 a 15	3
16 a 20	4
21 a 25	5
26 a 30	6
31 a 35	7
36 a 40	8

En caso de los embarques que no hayan sido verificados por la OVO, todos serán muestreados en el punto de ingreso.

- 7.8. Por cada contenedor muestreado se tomarán hasta 10 cajas, inspeccionando visualmente todas las frutas en esas cajas y cortando 5 frutas por caja, seleccionando de preferencia aquellas que muestren zonas blandas, oscuras o con evidencia que presenten daños por plaga.
- 7.9. Para los envíos de peras o manzanas que no utilicen contenedores y los pallets se coloquen en las bodegas de los buques, se seleccionará el 20% de los pallets y se inspeccionará hasta el 1% de las cajas por pallet.
- 7.10. DGIF verificará que la fruta empacada no presente residuos vegetales, suelo y que no exceda las tolerancias de 5 hojas de manzana o 10 de pera en promedio por caja del total de la muestra.
- 7.11. DGIF verificará que la fruta empacada no exceda del 5% de infestación de plagas no cuarentenarias vivas (5 frutas infestadas en 100).
- 7.12. No se tomarán acciones cuarentenarias por la detección de insectos muertos.
- 7.13. La DGIF en el punto de ingreso notificará oportunamente a DGSV/ OVO, sobre cualquier plaga viva o problema detectado en embarques y la acción tomada en cada caso (admisión, detención o rechazo).

## 8. DOCUMENTACIÓN, ETIQUETADO Y MARCAS

- 8.1. Cada contenedor o cámara de buque deberá estar acompañado por el CF de Argentina, expedido por Inspectores de SENASA, que indique.

**DECLARACIÓN ADICIONAL:** "Con base en el tratamiento en frío y la inspección, los frutos de este embarque están libres de plagas cuarentenarias y cumplen los requisitos señalados en el plan de trabajo".

**FECHA:** Las fechas precisas del tratamiento, la fecha de inicio y la fecha de finalización, indicando cuantos días transcurrieron.

**TRATAMIENTO:** "Tratamiento en Frío"

**QUÍMICO.** No aplica.

**DURACIÓN Y TEMPERATURA:** La temperatura de tratamiento más alta registrada.

**CONCENTRACIÓN:** No aplica.

**INFORMACIÓN ADICIONAL:** Nombre de la empresa de tratamiento aprobada, nombre

registrado de la cámara de tratamiento, TFO asignado, número de precinto asignado al contenedor.

**LUGAR DE ORIGEN:** Provincia de origen de la fruta.

## 9. MEDIDAS PREVENTIVAS

### 9.1. EN ORIGEN

- 9.1.1. Se permitirá el reacondicionamiento del embarque si se detecta la presencia de residuos vegetales diferentes a pera y manzano, suelo y cuando exceda el promedio de hojas permitido.
- 9.1.2. La presencia de plagas no cuarentenarias vivas será motivo de rechazo del embarque, según la normativa vigente del SENASA.
- 9.1.3. Si durante la inspección se detecta la presencia de una plaga cuarentenaria viva descalificará automáticamente a la cámara de tratamiento de frío, excepto cuando se detecten huevecillos viables de *pseudococcus sp.*, lo cual solo descalificará los lotes que presenten la UMI implicada en la cámara de tratamiento de frío.
- 9.1.4. La empresa de tratamiento que proporcione información falsa quedará eliminada por el resto de la temporada.
- 9.1.5. En otro tipo de faltas incurridas, las sanciones serán determinadas entre el SENASA y la DGSV caso por caso.
- 9.1.6. Los lotes o las UMIs rechazadas deberán ser estampadas por la empresa bajo supervisión del inspector del SENASA con un sello "RM" (Rechazado México), para evitar que se presenten nuevamente a inspección.

### 9.2. EN PUNTO DE ENTRADA

- 9.2.1. La primera detección de plaga cuarentenaria viva en punto de entrada resultará en el rechazo del embarque y la fruta restante de esa cámara de tratamiento quedará fuera del Programa.
- 9.2.2. Ante una segunda detección de plaga cuarentenaria viva en la misma empresa de tratamiento, se procederá de acuerdo al punto anterior, pero también se realizará una investigación por parte de SENASA bajo la supervisión de la OVO, para esclarecer la situación y definir las sanciones y medidas correctivas.
- 9.2.3. En caso de que se presenten inconsistencias respecto al número de sello, contenedor u otra información y no concuerde lo físicamente observado con el Certificado Fitosanitario o el reporte enviado por personal de la OVO, la DGIF expedirá un RTI mientras se analizan y esclarecen esas diferencias con la DGSV/OVO para llevar a cabo las acciones correctivas cuando sea procedente.

## 10. SUSPENSIÓN Y RESTABLECIMIENTO

- 10.1. DGSV o SENASA, pueden suspender temporalmente una Provincia o el Programa si se determina que existe un riesgo cuarentenario para México.
- 10.2. La suspensión también se dará si no hay seguridad ni garantías para la cooperación necesaria de la industria o participantes del programa.
- 10.3. La reinstalación de una Provincia o de alguno de los participantes se hará cuando se haya satisfecho lo siguiente:
  - a) SENASA lleve a cabo una investigación expedita y completa y dicte medidas correctivas.
  - b) SENASA presente a OVO/DGSV los resultados de la investigación y las medidas correctivas tomadas.
  - c) No se le permitirá a la Provincia o a los participantes enviar fruta a México hasta que las medidas correctivas dictadas por SENASA hayan sido aplicadas y verificadas por OVO/DGSV.
- 10.4. El reinicio de las actividades de un participante o de todo el Programa, sólo ocurrirá cuando exista la seguridad de que todos los acuerdos se cumplen a satisfacción de SENASA y OVO/DGSV.

## 11. DURACIÓN Y REVISIÓN

- 11.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por DGSV y SENASA, para ser usado como una guía en la certificación y exportación de manzanas y peras de Argentina a México. No se permiten desviaciones de las guías de trabajo a menos que estén amparadas por condiciones específicas sobre los procedimientos de importación

- establecidas por DGSV.
- 11.2. Todas las modificaciones tienen que ser hechas por escrito y pueden ser compiladas en un adendum.
- 11.3. La DGSV o SENASA se reservan el derecho en su conjunto o por separado, de cancelar o suspender el Programa, previa justificación y notificación por escrito al resto de los participantes con 30 días de anticipación.

**12. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR**

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

**DR JAVIER TRUJILLO ARRIAGA  
 DIRECTOR GENERAL  
 DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD  
 VEGETAL-DGSV  
 SAGARPA-SENASICA  
 MÉXICO**

**ING AGR. DIEGO QUIROGA  
 DIRECTOR NACIONAL  
 PROTECCIÓN VEGETAL**

**SENASA  
 ARGENTINA**




FECHA:

24 de junio, 2009

FECHA:

3 de Julio de 2009




## PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE MANZANA Y PERA DE ARGENTINA A MEXICO BAJO UN ENFOQUE DE SISTEMAS

### 1. INTRODUCCION.

El propósito de este documento es establecer las medidas fitosanitarias para evitar la introducción de plagas de interés cuarentenario a México asociadas con la importación de frutas frescas de manzanas y peras de las Provincias de Río Negro, Neuquén y Mendoza de la República Argentina, buscando facilitar el comercio y asegurar la uniformidad de procedimientos entre productores, empacadores, exportadores y las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de ambos países.

### 2. PLAGAS DE INTERES.

- A. Los procedimientos señalados a continuación son para asegurar que las manzanas y peras están libres de Palomilla Oriental de la Fruta (*Grapholita molesta*), Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*) y Piojo harinoso (*Pseudococcus viburni*).
- B. Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las peras y manzanas estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*). Esta medida se mantendrá hasta tanto se expida el reconocimiento por parte de México como zonas libre a las regiones solicitadas.
- C. En el caso de detección de plagas vivas (insectos, ácaros o malezas) no contempladas en este Plan de Trabajo, se requerirá al SENASA su identificación. En caso de que la plaga detectada sea de importancia cuarentenaria, el SENASA y la DGSV, establecerán en conjunto las medidas fitosanitarias aplicables para la mitigación del riesgo.

### 3. PARTICIPANTES.

Las siguientes organizaciones participarán en este Plan de Trabajo.

- 3.1. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria denominándose en adelante SENASA.
- 3.2. Instituciones Oficiales de Agricultura de las Provincias conformado por Secretaria de Estado de Fruticultura de la provincia de Río Negro (SEF), la Dirección de General de Fiscalización de la Provincia del Neuquén (DGF), y el Instituto de Sanidad y Calidad Vegetal de Mendoza (ISCAMEN), denominándose en adelante IOAP.
- 3.3. El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) a través de las Oficinas de Inspección Fitozoosanitaria (OISAs)
- 3.4. La Oficina de Verificación en Origen denominada OVO, dependiente de la DGSV.
- 3.5. Asociaciones de productores, empacadores y/o exportadores. (industria)
- 3.6. Importadores

#### 4. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES.

##### 4.1. SENASA

- 4.1.1. El SENASA es el responsable primario de coordinar y supervisar la ejecución operativa del presente Plan de Trabajo, proporcionando el personal capacitado y con experiencia suficiente para cumplirla
- 4.1.2. Designar un representante Oficial ante la DGSV a nivel central para la coordinación y auditoria del programa y un representante oficial en los Centros Regionales Patagonia Norte y Cuyo ante la OVO como enlace para la instrumentación operativa del programa.
- 4.1.3. Realizar la inscripción de productores, Unidades Mínimas de Inscripción (UMI) y empacadoras, conforme al anexo correspondiente que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo, entregando esta lista al personal de la OVO a la llegada del personal comisionado a la región.
- 4.1.4. Expedir los Certificados Fitosanitarios (CF) cuando el producto que se pretende exportar a México cumpla con las especificaciones de este Plan de Trabajo.
- 4.1.5. Certificar el inicio del tratamiento cuarentenario de frío en tránsito a la fruta con destino a México, en contenedores o bodegas de barco, según punto 5.2.4. de este documento (formato ESAr-14)
- 4.1.6. Llevar a cabo la identificación de los especímenes vivos encontrados durante las diferentes etapas de inspección, hasta el nivel especie, o hasta un nivel taxonómico que el ejemplar lo permita.
- 4.1.7. En caso de detección de plaga cuarentenaria viva o irregularidades en cualquiera de las fases de este Programa, tomar las acciones correctivas que considere pertinentes informando fehacientemente a los participantes.
- 4.1.8. Notificar a la OVO oportunamente sobre las acciones tomadas ante incumplimientos al presente Plan de Trabajo.
- 4.1.9. Asegurarse que las UMIs y los embarques rechazados para exportación a México por plagas en origen o rastreabilidad no sean sometidos nuevamente a inspección y certificación.
- 4.1.10. Otorgar los registros de las trampas y sus feromonas que se utilizarán en este programa, supervisando que se utilicen únicamente trampas y cebos que cuenten con registro vigente. Al inicio de la temporada SENASA deberá entregar un listado a la DGSV/OVO de las trampas y feromonas autorizadas
- 4.1.11. Asegurar que todos los participantes cumplan con este Plan de Trabajo.
- 4.1.12. Proporcionar, a solicitud del inspector de la OVO, la información y documentos relacionados con el Programa.
- 4.1.13. Implementar las medidas correctivas pertinentes

##### 4.2. DGSV

- 4.2.1. Designar un representante oficial ante SENASA central para actuar como un enlace para el manejo del Programa y un representante oficial local integrado a la OVO para interactuar con los representantes locales de SENASA y la industria para la instrumentación operativa del Programa

- 4.2.2. Mantener un Programa en el lugar de origen para supervisar el cumplimiento de las actividades del Plan de Trabajo. Esto incluye a los procedimientos requeridos para el registro de huertos, medidas de manejo y control aplicadas en huertos, requisitos y actividades de empaque, tratamiento, certificación de tratamiento, certificación de embarques, almacenaje, pos tratamiento y transporte, estas actividades serán llevadas a cabo por la OVO.
  - 4.2.3. Aprobar a través de la OVO la lista maestra proporcionada por el SENASA de productores, UMI's y empresas participantes. Se podrán realizar visitas coordinadas en la medida de lo posible entre OVO y SENASA en campo y en empacadoras para constatar el cumplimiento de las medidas fitosanitarias establecidas en el Plan de Trabajo, mediante la visita a huertos, revisión de las instalaciones de empaque y áreas de inspección, previo a la apertura de temporada.
  - 4.2.4. Proveer a DGIF la lista maestra de empresas exportadoras, empresas asociadas, UMI's y productores aprobados, así como una copia del Plan de Trabajo para vigilar su cumplimiento en el punto de entrada.
  - 4.2.5. Notificar al SENASA cualquier embarque rechazado o problema detectado en origen o destino, a fin de que se tomen las medidas correctivas de inmediato, en conjunto con la OVO.
  - 4.2.6. Solicitar al SENASA la información necesaria para el desarrollo de las actividades del programa, realizar investigaciones conjuntas en caso de detectar plagas cuarentenarias vivas o problemas que se presenten durante el desarrollo del programa. Acordar en conjunto con el SENASA las medidas precautorias, sanciones o aclaraciones en cada caso. En caso necesario, la OVO revisará estas medidas emitiendo sus observaciones.
  - 4.2.7. Solicitar la cooperación de DGIF en el punto de ingreso, en coordinación con la OVO para la aclaración de problemas de embarques de peras y manzanas.
  - 4.2.8. Supervisar en cualquier momento que se cumplen las responsabilidades de todos los participantes, comunicando sus observaciones al SENASA.
  - 4.2.9. Realizar una evaluación al final de la temporada en donde se presentaran los resultados estadísticos y la problemática presentada en coordinación con SENASA, podrán estar presentes los demás participantes de este Plan de Trabajo.
  - 4.2.10. Proponer mejoras u opciones alternativas.
  - 4.2.11. Realizar en Argentina la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente programa, los gastos correrán por cuenta de las asociaciones de la industria.
- 4.3. DGIF**
- 4.3.1. Proveer a los inspectores de los puntos de ingreso (OISAs), la lista maestra de empresas exportadoras, asociadas, empacadoras y UMI's inscriptas, así como la información necesaria para el desarrollo de este Programa

- 4.3.2. Verificar en el punto de ingreso la documentación, el empaque, el medio de transporte, el tratamiento de frío en tránsito y las condiciones fitosanitarias de los embarques de acuerdo con este Plan de Trabajo
- 4.3.3. Solicitar cooperación de la DGSV, de la OVO, y de SENASA para la aclaración de problemas que pudieran surgir con los embarques. En caso de que el/los embarque (s) no cumpla (n) los requisitos de este Plan de Trabajo, deben ser rechazados o destruidos.
- 4.3.4. Notificar inmediatamente a DGSV cualquier detección de plaga, deficiencia en documentación, empaque o transporte de los embarques, así como cualquier desviación en las actividades indicadas en el Plan de Trabajo.

#### **4.4. ASOCIACIONES DE PRODUCTORES, EMPACADORES Y/O EXPORTADORES**

##### **4.4.1. PRODUCTORES**

- 4.4.1.1. Los productores deberán registrarse ante el SENASA
- 4.4.1.2. Los productores deberán llevar a cabo en las UMIs registradas actividades de rastreabilidad y/o trazabilidad, manejo fitosanitario y control de las plagas cuarentenarias contenidas en este Plan de Trabajo.
- 4.4.1.3. Designar un responsable técnico habilitado por el SENASA que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este plan de trabajo y sus anexos a nivel de campo, registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al SENASA. Este será el enlace con el SENASA y la OVO.
- 4.4.1.4. Se asegurará de no usar ningún tipo de planta o maleza para cubrir los bins, durante ó después de la cosecha o en su traslado. Asimismo, los huertos deberán mantenerse bajo un sistema de control de malezas.
- 4.4.1.5. Cumplir los procedimientos acordados en este Plan de Trabajo.

##### **4.4.2. EMPRESAS EMPACADORAS**

- 4.4.2.1. Las empresas empacadoras deberán registrarse ante el SENASA
- 4.4.2.2. Designar un responsable técnico habilitado por el SENASA que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este plan de trabajo y sus anexos a nivel de empaque registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al SENASA. Este será el enlace con el SENASA y la OVO.
- 4.4.2.3. Procesar con destino a México únicamente fruta que cumpla con los lineamientos del Plan de Trabajo.
- 4.4.2.4. Implementar los procedimientos específicos de empaque e identificación, como se señala en este Plan de Trabajo.
- 4.4.2.5. Asegurar la limpieza de los contenedores previo a su envío.
- 4.4.2.6. Cumplir con todos los puntos señalados en este plan de trabajo.

##### **4.4.3. EXPORTADORES E IMPORTADORES**

- 4.4.3.1. Registrarse ante el SENASA (exportadores), contar con los requisitos de importación emitidos por la DGSV.
- 4.4.3.2. Ser responsables de los rechazos en caso de incumplimiento.
- 4.4.3.3. Ajustarse a las especificaciones señaladas en este Plan de Trabajo.

#### 4.4.4. LA INDUSTRIA

- 4.4.4.1. Designar un representante ante DGSV y SENASA para actuar como un enlace para el cumplimiento de los requisitos de este Plan de Trabajo y un representante ante la DGSV para la instrumentación del Programa.
- 4.4.4.2. Inscribirse ante el SENASA, para que este genere la lista maestra por lo menos 45 días antes de inicio del Programa de exportación.
- 4.4.4.3. Difundir entre el sector productor y exportador el presente Plan de Trabajo, asegurándose de su entendimiento.
- 4.4.4.4. Establecer un Acuerdo Financiero con DGSV al menos 45 días antes del inicio del programa de exportación, indicando procedimientos específicos para proveer todos los fondos necesarios para el personal técnico mexicano responsable de verificar en origen el cumplimiento de todas las actividades descritas en este Plan de Trabajo. La industria deberá enviar copia de este Acuerdo Financiero al representante oficial del SENASA ante la DGSV.
- 4.4.4.5. Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra la DGSV para la supervisión y desarrollo del presente Programa. Los fondos deberán ser suministrados conforme a los montos y fechas establecidas en un Acuerdo Financiero.

### 5. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.

#### 5.1. EN ORIGEN

##### 5.1.1. REGISTRO.

- 5.1.1.1. El productor deberá registrar ante el SENASA las UMIs que prevea exportar a México a más tardar el 30 de agosto, cumpliendo con la información requerida en el anexo (formato ESAr-01)
- 5.1.1.2. Las empresas empacadoras y exportadoras deberán registrarse ante el SENASA con su nombre preciso, designando en ese momento su responsable técnico.
- 5.1.1.3. Las UMIs con detecciones de Pseudococcidos en la temporada anterior deberán realizar aspersiones de plaguicidas específicos de acuerdo a las recomendaciones de las Instituciones de investigación de la zona, en la dosis y tiempos avalados por SENASA. SENASA proporcionará copia de las recomendaciones de manejo a la OVO, al inicio de la temporada.

##### 5.1.2. CERTIFICACION.

- 5.1.2.1. El SENASA emitirá la lista de UMIs, empacadoras y exportadoras habilitadas para la exportación a México
- 5.1.2.2. El SENASA entregará la lista antes mencionada a la DGSV a través de la OVO.
- 5.1.2.3. OVO en conjunto con el SENASA habilitaran a los huertos participantes, previa auditoria a campo en las fechas señaladas.

##### 5.1.3. APROBACIÓN.

- 5.1.3.1. Sólo las empacadoras registradas y aprobadas por SENASA pueden participar en el Programa.
- 5.1.3.2. La OVO realizará una visita de supervisión a productores, UMIs y empresas, registradas, certificadas por el SENASA y aprobará únicamente a las que cumplen con las especificaciones de este Plan de Trabajo. La OVO comunicará al

SENASA su programa de supervisión.

- 5.1.3.3. Una vez que la lista de empresas aprobadas se ha enviado a la DGSV, DGIF y OISA's no se aceptará ningún registro adicional, a menos que exista justificación por parte de SENASA. En este caso, la aprobación de la empresa será resuelta de manera conjunta con la OVO.
- 5.1.3.4. DGSV y SENASA mantendrán una lista actualizada de empresas exportadoras, empacadoras, empresas asociadas, productores, y UMI's registradas y aprobadas durante la temporada de exportación.

#### 5.1.4. NOTIFICACIÓN.

##### 5.1.4.1. PRODUCTOR

- 5.1.4.1.1. Notificará al SENASA cada inicio de muestreo y corte de fruta a cosecha en huerto, (formato ESAr-05) con 48 horas de anticipación
- 5.1.4.1.2. Deberá enviar al empaque, el informe de bins cosechados por UMI variedad (formato ESAr-11), para que sea el responsable técnico del mismo el que informe al SENASA y a la OVO.
- 5.1.4.2. **EMPAQUE.** Notificará al SENASA cada inicio de proceso de fruta con destino a México (formato ESAr-06) y el ingreso de bins al establecimiento de empaque (formato ESAr-07). Deberá enviar la planilla de producción de fruta embalada diaria (formato ESAr-12) 48 horas antes de la inspección oficial del lote que involucra la UMI variedad.
- 5.1.4.3. **INSPECCION OFICIAL.** La solicitud de inspección en empaque será enviada al SENASA debiendo presentar la planilla de declaración jurada de identificación de lote al menos 1 día antes a la inspección para su calendarización. Una vez revisada la declaración jurada se otorgará el turno de inspección que será notificado oportunamente a la OVO.
- 5.1.4.4. Las notificaciones de actividades de inspección, serán enviadas a la OVO, por SENASA vía fax o correo electrónico, el día anterior a la actividad, durante horario normal de oficina (de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.).
- 5.1.4.5. La programación de actividades debe considerarse dentro de los horarios normales de trabajo, que serán establecidos al inicio de cada temporada entre los participantes. Se autoriza un máximo de 8 horas.
- 5.1.4.6. La actividad notificada deberá iniciar a la hora y fecha indicada en el lugar establecido. Sólo se tolerarán 30 minutos de retraso; si la actividad no ha iniciado en este tiempo, los inspectores del SENASA labrarán el Acta correspondiente donde se informará a la empresa que la actividad deberá ser pospuesta debiendo solicitar un nuevo turno.
- 5.1.4.7. Si la empresa cancela una actividad, deberá notificarlo con al menos 6 horas de anticipación vía telefónica o correo electrónico al centro de turnado del SENASA, quien dará aviso al inspector asignado y a la OVO.

##### 5.1.5. PROCEDIMIENTOS TECNICOS.

- 5.1.5.1. Técnicos del SENASA, en conjunto con la OVO realizaran en Argentina la supervisión general del cumplimiento de las medidas establecidas en el presente programa. Durante el periodo de colocación de trampas y con una duración de un mes, un inspector de la OVO realizará una visita de auditoría, a las UMIs registradas para participar en el programa de exportación. Además, a los efectos

de avanzar en la mejor aplicación del Programa de exportación se verificará la conformidad en la implementación del sistema de trampeo, la conformación de las UMIs y prevenir en correcciones, si fueran necesarias. Posteriormente el coordinador de la OVO y un inspector, deberán estar presente en la Región a partir del 15 de enero, para participar en las actividades de campo y empaque en un 60 % a fin de elaborar las listas definitivas de inscriptos en el programa de exportación, permaneciendo hasta el final de la temporada de exportación. La cantidad de profesionales fitosanitarios de la DGSV será determinada de acuerdo al número de huertos y empacadoras que se registren en el programa. Los inspectores adicionales, de requerirse, se integraran dependiendo de la carga de trabajo que se presenten en la temporada y permanecerán hasta que se haya embarcado el último contenedor y se cuente con toda la documentación correspondiente.

- 5.1.5.2. La inspección oficial de lotes para exportación a México será realizada por SENASA en UMIs, empaques, almacenes de la fruta y certificación de embarques; SENASA certificará inicio de tratamiento en contenedores y/o bodegas de buques y emitirá el CF. La OVO supervisará el proceso de tratamiento de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

#### 5.1.6. MEDIDAS PRECOSECHA.

- 5.1.6.1. Todos los productores y las UMIs participantes en este Programa deberán contar con los formatos correspondientes de manejo del huerto y cumplimiento de protocolos validados por el SENASA y OVO (formato ESAr-01, ESAr-02, ESAr-03, ESAr-04, ESAr-05, ESAr-10, ESAr-11) en la que se especifique que la UMI variedad ha sido sometida a monitoreo, manejo pre cosecha y que no ha habido detecciones de plagas cuarentenarias en brotes ni en frutos. Esto aplica para *Cydia molesta* y *Pseudococcus viburni*.

- 5.1.6.2. El responsable técnico del productor será responsable de:
- Supervisar el conformado del cuaderno de campo establecido por la normativa vigente así como lo determinado en el presente Plan de Trabajo.
  - Instrumentar un programa sanitario integral de la UMI
  - Determinar el número, ubicación, colocación y mantenimiento de las trampas de feromona de acuerdo a este Plan de Trabajo.
  - Registrar las capturas, acumulación de grados días, aplicación de aspersiones de plaguicidas, realizar muestreo y corte de fruta previo a cosecha y demás requisitos señalados en el Anexo I.
  - Mantener actualizados los registros en el cuaderno de campo.
  - Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de producción hasta la recepción en empaque o frigorífico.

- 5.1.6.3. El responsable técnico realizará un muestreo para la detección de *Grapholita molesta* y *Pseudococcus viburni*, en los últimos 10 días antes del inicio de la cosecha para todas las UMIs de manzana y pera aprobadas para participar en el Programa, registrando el resultado en el cuaderno de campo. Para una información complementaria dirigirse al anexo I, en el mismo se encuentra incluida el manejo y monitoreo de las plagas

- 5.1.6.4. Las UMIs de manzana y pera, cuyos resultados de manejo para control de *Grapholita molesta*, *Pseudococcus viburni* y demás plagas cuarentenarias, no

sean las recomendadas y validadas técnicamente en la región y que forman parte de este Plan de Trabajo, serán excluidas para la exportación a México.

- 5.1.6.5. El personal de SENASA y OVO, realizarán un recorrido de acuerdo a un esquema de supervisión representativo por las UMI's, empaques y cuartos fríos registrados en el Programa para verificar su cumplimiento, antes de la apertura del programa y posteriormente de acuerdo a disponibilidad y tiempo.
- 5.1.6.6. Los inspectores de SENASA participarán en la selección de la muestra y el corte de fruta en campo bajo un esquema de supervisión y monitoreo representativo.
- 5.1.6.7. El personal de la OVO DGSV participará en la supervisión de la selección de la muestra y el corte de fruta en campo de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

#### 5.1.7. MEDIDAS POSCOSECHA EN EMPRESAS EMPACADORAS

- 5.1.7.1. El responsable técnico del empaque será responsable de
- Supervisar el control de la fruta con destino a México que ingresa al empaque, constatando su origen, su documentación e identificación con comprobante de haber cumplido en campo los pasos de este Plan de Trabajo.
  - Supervisar que los procedimientos de información tanto informáticos como documentales se cumplan, mantener registros apropiados.
  - Realizar los muestreos de corte en empaque que determina este Plan de Trabajo
  - Mantener la trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
- 5.1.7.2. Deberán contar con una sala de inspección apropiada, iluminada, limpia, espaciosa, con escritorio, mesas para inspección fitosanitaria, cajas para depositar la basura y fruta partida y lupa 40x o microscopio, aislada de los pasillos y puertas transitadas por auto elevadores.
- 5.1.7.3. Constatarán que todos los bins provenientes de campo estén identificados con el número de UMI correspondiente, y fecha de cosecha con el cual pueda rastrearse su origen. Esta identificación de UMI deberá ser la misma con las que serán identificadas las cajas comerciales.
- 5.1.7.4. Durante el proceso de empaque de la fruta el responsable técnico y/o personal previamente capacitado deberán tomar de los tambores de la línea de empaque una muestra conforme al cuadro abajo citado, priorizando la selección de frutos con daños aparentes de plagas de cada UMI. Estos frutos se revisarán observando la periferia y la región calicinal buscando plagas que se alimentan del exterior.
- a. Sobre todos los frutos que conforman la muestra se realizará una inspección visual siguiendo galerías, si las hubiera. Dicha inspección deberá estar enfocada sobre las plagas cuarentenarias. Del total de los frutos que conforman la muestra se deberá cortar el 50% de los mismos
- b. La muestra de cada UMI deberá ser representativa. A tal fin se deberán se-

leccionar frutos durante todo el tiempo que dure el proceso e empaque, distribuida en forma proporcional por UMI, por día a empacar. Llenando debidamente la planilla de corte en mesa de selección (ESAR-13).

No. de bins trabajados por UMI por día	No. de frutos a muestrear
1 a 10	100
11 a 20	200
21 a 30	300
31 a 40	400
41 a 50	500
51 ó más	600

- 5.1.7.5. La muestra colectada deberá ser examinada el día de empaque o el día posterior en caso de que se continúe trabajando la misma UMI.
- 5.1.7.6. El corte de fruta será desarrollado por los responsables técnicos de la empresa y/o personal técnico capacitado por el SENASA en un 100% y monitoreado en un porcentaje representativo por los inspectores del SENASA, previamente capacitados para la búsqueda de insectos plaga e identificación de las mismas. En caso de tener problemas con la identificación, los especímenes se enviarán al laboratorio regional aprobado por SENASA para su correcta identificación. Al final de esta actividad el responsable técnico de esta empresa y el inspector del SENASA cuando este presente firmarán el formato ESAR-13.
- 5.1.7.7. Los registros de los resultados del muestreo deben ser por fecha e identidad de UMI, (formato ESAR-13) los cuales estarán disponibles durante la certificación fitosanitaria de los embarques, para consulta por parte de los inspectores del SENASA y OVO.
- 5.1.7.8. Requisitos de empaque de fruta.
- Cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección pre impresos de la empresa empacadora.
  - Las cajas deberán estar identificadas con la UMI correspondiente, la cual debe ser legible y visible.
  - Las cajas deberán contener la fecha de empaque correspondiente, la cual debe ser legible y visible.
  - La identidad de la fruta empacada se debe mantener desde la fecha de proceso hasta su exportación.
- 5.1.7.9. El responsable técnico llenará la planilla de Producción de Fruta Embalada con destino a México (formato ESAR-12) la cual será enviada oportunamente al SENASA y deberá estar disponible para la supervisión de la OVO.
- 5.1.7.10. Contar con un cuaderno de visita oficializado por el SENASA en el que los inspectores del SENASA y OVO puedan registrar en cada visita: los resultados de las inspecciones, comentarios, recomendaciones y anomalías detectadas en la inspección del empaque, Inspección de embarque y carga de los contenedores.
- 5.1.7.11. El personal de la OVO participará en la supervisión de la selección de la muestra y el corte de fruta durante el empaque de acuerdo a disponibilidad y tiempo.

### INSPECCION OFICIAL DE EMBARQUES

- 5.1.7.12. Inspectores del SENASA verificarán el total de lotes presentados a certificación de embarques. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de las actividades del programa.
- 5.1.7.13. Durante la inspección de embarque, la empresa deberá colocar todas las estibas de fruta del embarque accesible y en lugares iluminados para revisar la información de las cajas y para facilitar la toma de muestra.
- 5.1.7.14. Antes de iniciar la inspección, el inspector del SENASA, fiscalizará el cumplimiento documental fijado por este Plan de Trabajo, de la declaración jurada que determine el lote a inspeccionar.
- 5.1.7.15. Los inspectores de SENASA y OVO verificarán que se cumplen todos los requisitos de la sección de empaquetado y notificaciones de este Plan de Trabajo. La OVO dará prioridad a supervisar esta tarea en al menos un 80% del total de actividades.
- 5.1.7.16. Los inspectores de SENASA y OVO tomarán para muestra la raíz cúbica más el 30% del total del embarque, en el caso de que los lotes incluyan más UMIs que el algoritmo anterior, se tomará al menos una caja por UMI. La selección de la muestra será aleatoria tomando cajas de diferentes alturas del pallet. Todas las UMIs que componen el embarque deberán estar contenidas en la muestra. Para los lotes que incluyan UMIs con historial de detecciones de *Pseudococcus sp.* durante la temporada anterior, el muestreo será del 2% del tamaño total del lote.
- 5.1.7.17. Toda la fruta de las cajas muestreadas serán inspeccionadas para constatar que se encuentran libres de plagas externas, presencia de hojas, residuos vegetales, suelo y se cortará fruta que presente signo de daño por plaga para determinar su presencia dentro de ella. En caso de detección de plaga viva donde exista duda en su identificación se enviará al laboratorio aprobado por SENASA para determinar su estatus cuarentenario.
- 5.1.7.18. El embarque debe estar libre de suelo y residuo vegetal, aceptándose una tolerancia de 5 hojas en manzana y 10 hojas en pera, en promedio por caja del total de la muestra. Se permite el reacondicionamiento al detectarse la presencia de suelo, residuo vegetal o cuando exceda la tolerancia de hojas. Cuando el residuo vegetal corresponda a semillas de maleza estas deberán enviarse al laboratorio aprobado por el SENASA para su correcta identificación.
- 5.1.7.19. Para el caso en que se detecten plagas de interés cuarentenario u otros incumplimientos al Plan de Trabajo, se aplicarán las Medidas preventivas detalladas en los puntos 9, 10 y 11 del presente Plan de Trabajo.
- 5.1.7.20. Al término de la inspección fitosanitaria se expedirá el Dictamen de Certificación Fitosanitaria (formato ESAr-08) por parte de los inspectores del SENASA, el cual acompañará al Certificado Fitosanitario al punto de ingreso.
- 5.1.7.21. Cuando se cumplan los requisitos del Plan de Trabajo, el inspector de SENASA expedirá el Certificado Fitosanitario del embarque, éste se expedirá a la brevedad posible y proporcionará una copia fotocopiada o en forma digital de este a la OVO.
- 5.1.7.22. Rechazar para certificación cualquier embarque que se encuentre infestado por plagas cuarentenarias vivas o que no cumpla las especificaciones de este Plan

Trabajo y asegurará que los embarques rechazados por plagas cuarentenarias no sean reenviados a inspección y certificación. Los lotes que fueron rechazados por alguna irregularidad serán selladas con un sello que tenga la leyenda "RM" (Rechazado México). Ante cualquier irregularidad a lo anterior tomar las acciones correctivas inmediatas en coordinación con DGSV/OVO, SENASA. En todo caso se autoriza no sellar si la empresa demuestra que esa fruta fue enviada a otros destinos.

- Una vez notificando al SENASA y la OVO, los lotes rechazados por presencia de plagas cuarentenarias, podrán ser enviados a tratamiento cuarentenario, bajo las siguientes opciones:

- Tratamiento de FUMIGACION CON BROMURO DE METILO T101 I-2-1

El inspector SENASA determinara la dosis de bromuro a aplicar de acuerdo a la temperatura mas baja de la fruta y al siguiente esquema de tratamiento			
Dosis	Temperatura de la Fruta	Concentración mínima de gas en la cámara en gr/m <sup>3</sup> luego de	
		½ hr	2.5hrs
24 g/m <sup>3</sup> 1.5 lb/1000ft <sup>3</sup>	26.5 a 31.5 °C - (80 a 90 °F)	19	14
32 g/m <sup>3</sup> 2 lb/1000ft <sup>3</sup>	21 a 26.4 °C - (70 a 79 °F)	26	19
40 g/m <sup>3</sup> 2.5 lb/1000ft <sup>3</sup>	15.5 a 20.9 °C - (60 a 69 °F)	32	24
48 g/m <sup>3</sup> 3 lb/1000ft <sup>3</sup>	10 a 15.4 °C - (50 a 59 °F)	38	29
64 g/m <sup>3</sup> 4 lb/1000ft <sup>3</sup>	4.5 a 9.9 °C - (40 a 49 °F)	48	38

- El operario autorizado de la empresa de tratamientos inyectará el gas, después de checar que la temperatura del gasificador del bromuro está arriba de los 150 °F.
- Todo tratamiento debe considerar lectura de concentración a la media hora.
- FUMIGACION CON FOSFINA, (únicamente para embarques rechazados por presencia de *Pseudococcus viburni*), La concentración mínima autorizada es de 1000 ppm a 24 horas o 6 horas si la temperatura esta a 0 grados centígrados o a 16 respectivamente.

	Alternativa 1	Alternativa 2
Concentración mínima de fosfina	1000 ppm	1000 ppm
Tiempo mínimo de exposición	24 hrs.	6 hrs.
Temperatura mínima de pulpa	0° C	16° C

- TRATAMIENTO EN FRIO. 42 días continuos a 0.0 grados centígrados mas menos 0.5, siguiendo los requisitos establecidos en el plan de trabajo de tratamiento cuarentenario en Frío.

5.1.7.23. SENASA debe estar presente inspeccionando todas las actividades y la OVO

supervisará que se cumplan todos los requisitos de certificación establecidos en este plan de trabajo.

- 5.1.7.24. Los contenedores serán precintados por personal de SENASA; los camiones refrigerados que sean consolidados posteriormente podrán ser precintados por inspectores de SENASA en la empresa empacadora identificando el número de precinto en la planilla de declaración jurada de identidad de lote, debidamente firmada.
- 5.1.7.25. El empacador debe informar al transportista que el precinto no debe romperse hasta que lo autorice un oficial del SENASA en origen o DGIF (OISAS) en el punto de ingreso a México.

#### 5.1.8. ENVIO DE FRUTA EN CONTENEDORES Y BUQUES.

- 5.1.8.1. Se permite el envío de peras y manzanas provenientes de múltiples empacadoras aprobadas que provengan de tratamiento en frío y/o enfoque de sistemas en un mismo contenedor o bodega de buque.
- 5.1.8.2. En caso de que se detecte algún problema fitosanitario durante la inspección del embarque en el punto de entrada, en cualquiera de las especies frutales declaradas en el contenedor ó bodega, las acciones correspondientes serán tomadas sobre todos los productos presentes en el contenedor ó bodega, amparados por un Certificado Fitosanitario.
- 5.1.8.3. Si el embarque contiene fruta proveniente de Enfoque de Sistemas y fruta de Tratamiento de Frío en Origen, toda la fruta contenida en el embarque recibirá Tratamiento de Frío en Tránsito, emitiéndose un Certificado Fitosanitario Internacional para cada una de las partidas.

#### 5.1.9. IDENTIFICACION DE PLAGAS.

- 5.1.9.1. Cualquier plaga viva de interés cuarentenario para México (huevo, larva, ninfa, pupa, adulto o semilla) que se encuentre durante el proceso de corte de fruta en campo, línea de empaque o inspección fitosanitaria, deberá ser colocada en condiciones de preservación e identificada con el acta provista por el SENASA; para su constatación por el inspector SENASA, OVO
- 5.1.9.2. Los especímenes vivos encontrados que no se puedan identificar al momento de la inspección, se enviarán al laboratorio regional aprobado por el SENASA para su identificación; mientras tanto la UMI y el embarque correspondiente permanecerá retenida para su exportación a México hasta tanto se complete el proceso de identificación; si resulta plaga cuarentenaria se sancionará de acuerdo al Plan de Trabajo; si no, se liberará la UMI. En todo caso si la empresa no desea esperar el resultado y decide enviar el lote a otro mercado el SENASA se asegurara fehacientemente que así se proceda.
- 5.1.9.3. Los dictámenes de identificación de plagas deberán ser enviados por el SENASA a la OVO (formato ESAr-09), inmediatamente después de concluido el diagnóstico.
- 5.1.9.4. A solicitud del personal de la OVO, el SENASA facilitará la observación en campo, empaque o laboratorio, de cualquier plaga detectada.

**5.1.10. MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

- 5.1.10.1. La empacadora implementará las medidas de protección necesarias para evitar la re infestación durante el proceso de empaclado y almacenamiento de la fruta
- 5.1.10.2. En la empacadora, cada empresa designará los cuartos fríos o un área separada (mínimo un metro de separación) dentro del cuarto frío, para almacenar únicamente fruta de este programa. Estos deberán ser identificados con la leyenda: Fruta para exportación a México bajo un enfoque de sistemas.

**5.2. TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO PARA MOSCAS DE LA FRUTA.**

Como medida de mitigación de riesgo, la fruta será sometida a tratamiento de frío en tránsito durante su trayecto a México, asegurando de esta forma que las peras y manzanas estén libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitís capitata*) y Mosca de la Fruta de Sudamérica (*Anastrepha fraterculus*).

- 5.2.1. Los sensores utilizados en los contenedores y bodegas del buque que registran la temperatura de la pulpa en la fruta serán calibrados por una empresa especialista independiente. SENASA supervisa y certifica este procedimiento (formato ESAr-14)
- 5.2.2. SENASA elaborará actas de cierre de los contenedores y bodegas (formato ESAr-14). Las mismas deberán contener la siguiente información:
- Identificación del contenedor y/o bodega de barco.
  - Fecha de cierre del contenedor y/o bodega de barco.
  - Nombre y firma del inspector SENASA.
  - Número de precinto.
- 5.2.3. Desde el inicio del tratamiento hasta la llegada a destino el contenedor y/o la bodega del barco deberá permanecer precintada.
- 5.2.4. El contenedor deberá presentar mínimo tres sensores de pulpa con sus correspondientes lecturas, y el tratamiento no se evaluará con promedios; así mismo, deberá ser un tratamiento continuo de acuerdo a las temperaturas y periodos de exposición que se indican a continuación:

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	PERIODO DE EXPOSICIÓN EN DÍAS
0.0	10
0.6	11
1.1	12
1.7	13
2.2	14

- 5.2.5. La verificación del cumplimiento del tratamiento cuarentenario de frío en travesía se efectuará a todos los contenedores o salas de buques en los puertos de entrada a México, mediante lectura impresa de los registradores correspondientes

**6. SUPERVISIÓN Y CONTROL.**

- 6.1. Personal de las oficinas centrales de SENASA y DGSV visitarán el programa para evaluar su operación, establecer medidas correctivas donde sean necesarias y proveer directrices para su mejor funcionamiento

## 7. PUNTO DE INGRESO.

- 7.1. Se permitirá el ingreso de los embarques a México sólo por: Manzanillo, Col., Tuxpan y Veracruz, Ver., Matamoros, Altamira y Tampico, Tamps.
- 7.2. Sólo los embarques que cumplan todos los requisitos de este Plan de Trabajo serán presentados a DGIF en el punto de ingreso.
- 7.3. En aquellos embarques en que el tratamiento de frío en tránsito para mosca de la fruta propuesto en el punto 5.2 este incompleto, el mismo se podrá completar en el puerto de destino bajo supervisión de DGIF y bajo la responsabilidad del exportador/importador.
- 7.4. No se tomarán acciones cuarentenarias por la detección de insectos muertos.
- 7.5. La DGIF en el punto de ingreso notificará a DGSV-Coordinador del programa, en forma oportuna, cualquier plaga (viva) o problema detectado en embarques y la acción tomada (liberación, retención, o rechazo) en cada caso, lo anterior incluye también problemas con documentación que no corresponda con lo que físicamente se observa con la carga o con la presentación del registro de temperaturas para el tratamiento de frío en tránsito.
- 7.6. Los documentos requeridos son.
  - Los embarques deberán estar acompañados del Certificado Fitosanitario de Argentina, expedido por inspectores de SENASA
  - Cada contenedor estará amparado con un Certificado Fitosanitario individual por especie y por programa.
  - Documentación comprobatoria del Tratamiento de Frío en Tránsito
- 7.7. En caso de deficiencias en la documentación, SENASA y OVO/DGSV evaluarán las enmiendas a los datos, y en caso de proceder, SENASA expedirá en el punto de origen la documentación necesaria. Para lo anterior, personal de la OISA deberá notificar via correo electrónico a la OVO la problemática presentada y esperar respuesta de ésta para poder continuar con los trámites; para lo anterior el producto quedará retenido. SENASA, no podrá expedir esta documentación sin que la DGSV/OVO, haya sido previamente consultada.
- 7.8. Los contenedores presentados a DGIF para entrada a México deben estar limpios, libres de hojas, residuos vegetales y suelo; así como tener el precinto numerado consignado en el Certificado Fitosanitario el cual será retirado por cualquier personal oficial de la DGIF.
- 7.9. DGIF verificará que se cumplen todos los requisitos de empaque y embarque de este Plan de Trabajo, especialmente lo referente a cajas limpias y nuevas con el nombre y dirección impresos de la empresa empacadora o su empresa(s) asociada(s) identificadas con el número de UMI correspondiente, el cual debe ser legible y visible en la cara externa de la misma.
- 7.10. En caso de existir diferencias con el número de sello, contenedor u otra información en donde no concuerde lo físicamente observado con el Certificado Fitosanitario o el reporte enviado por personal de la OVO, la DGIF expedirá un RTI en tanto se establece comunicación con la DGSV/OVO para analizar la diferencia y realizar las enmiendas necesarias en caso de ser procedente.
- 7.11. En el caso de los embarques que hayan sido supervisados por la OVO en conjunto con el SENASA en origen, la DGIF inspeccionará y muestreará los contenedores de fruta de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de contenedores en el barco	Número de contenedores a muestrear
1 a 5	1
6 a 10	2
11 a 15	3
16 a 20	4
21 a 25	5
26 a 30	6
31 a 35	7
36 a 40	8

En el caso de los embarques que no fueron supervisados en conjunto, la DGIF inspeccionará y muestreará el total de contenedores, inspeccionando el 1% de las cajas presentes en el embarque.

- En cada caja seleccionada se inspeccionará visualmente todas las frutas, cortando 5 frutas por caja, seleccionando de preferencia aquellas que muestren zonas blandas, oscuras o con evidencia de que presenten daños de plaga.
- Para los envíos que se estiban en las bodegas de los buques, se seleccionará el 20% de las estibas y se inspeccionará hasta el 1% de las cajas en esas estibas.
- DGIF verificará que el embarque este libre de suelo y residuo vegetal, aceptándose una tolerancia de 5 hojas de manzana o 10 de pera en promedio por caja del total de la muestra.
- DGIF verificará que la fruta empacada no presente más del 5% de infestación de plagas vivas no cuarentenarias (5 frutas infestadas en 100), en caso contrario aplicar lo contemplado en la sección de Medidas Preventivas.

7.12. En casos donde se detecte una plaga viva o semilla de maleza, la muestra será enviada al laboratorio autorizado por la DGSV, el embarque será detenido hasta que se determine su estatus cuarentenario. Se podrá compartir la muestra para enviar al SENASA en caso de que lo solicite siempre y cuando haya organismos idénticos disponibles. La inspección se llevará a cabo en un lugar de inspección específica, cerrada, aislada del tráfico de montacargas, apropiada, iluminada, limpia, espaciosa, con microscopio-estereoscopio 40x, mesas para inspección fitosanitaria, cajas para depositar la basura y fruta partida.

7.13. El exportador puede regresar el embarque o esperar el resultado del laboratorio. Mientras se obtiene el diagnóstico, SENASA no podrá certificar embarques con fruta de la UMI involucrada en la detección. Si se encuentran embarques en tránsito hacia México que la contengan, estos deberán regresar o esperar en el punto de entrada, hasta que se identifique la plaga detectada y se determine que no es de importancia cuarentenaria. Todos los embarques que no cumplan con lo establecido en este Plan de Trabajo, serán rechazados o destruidos.

## 8. DOCUMENTACION ETIQUETADO Y MARCAS.

8.1. Cada contenedor o cámara de buque deberá estar acompañado por la información del Tratamiento de Frio en Tránsito y del Certificado Fitosanitario de Argentina, expedido por Inspectores de SENASA, que indique la siguiente declaración adicional: "Las manzanas y/o peras de este embarque, fueron inspeccionadas y encontrados libres de plagas cuarentenarias, de acuerdo al Plan de Trabajo bajo un enfoque de

sistemas acordado entre DGSV y SENASA".

- 8.2. El certificado incluirá además lo siguiente
- Marcas distintivas: el (los) número (s) de UMI (s) de fruta en el embarque, identificación de pallets, número de precinto.
  - Lugar de origen: Nombre de la empresa empacadora aprobada y Provincia de origen de la fruta.
- 8.3. El Certificado Fitosanitario amparará fruta producida e inspeccionada bajo enfoque de sistemas.

## 9. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *GRAPHOLITA MOLESTA* EN ORIGEN.

### CAMPO

- 9.1. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva durante el corte en campo eliminará la variedad de la UMI implicada del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".
- 9.2. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva en la misma UMI, aun si se trata de una variedad inscrita diferente a la primera detección, se eliminará la UMI del presente Plan de Trabajo, por el resto de la temporada. La UMI podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".
- 9.3. El productor que cuente con dos detecciones de la plaga cuarentenaria viva acumuladas (aun en UMIS diferentes), será motivo de intervención por parte de SENASA, quien definirá las acciones a seguir las cuales serán comunicadas a la OVO para su supervisión.
- 9.4. A la tercera detección de plaga viva cuarentenaria, que involucre UMIs de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UMIs del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada. Las UMIs podrán enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

### EMPAQUE

- 9.5. La primera detección de la plaga cuarentenaria viva durante el proceso de empaque, provocará el rechazo de la variedad de la UMI involucrada del presente Plan de Trabajo por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".
- 9.6. Ante una segunda detección de la plaga cuarentenaria viva en otra variedad inscrita de la misma UMI durante el proceso de empaque, resultará en la eliminación de la UMI involucrada del presente Plan de Trabajo; además SENASA realizará una investigación de la situación y definirá las acciones a seguir las cuales serán comunicadas a la OVO para su supervisión.
- La UMI podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México,

con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

- 9.7. Ante una tercera detección de la plaga cuarentenaria viva, que involucre UMIs de un mismo productor, se dará de baja al productor con todas sus UMIs por el resto de la temporada. Ello será motivo de intervención por parte de SENASA en el empaque, quien definirá las acciones a seguir comunicándolas a la OVO para su supervisión.

Las UMIs podrán enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

#### **INSPECCION OFICIAL**

- 9.8. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva durante la inspección oficial, el lote, la variedad y la UMI involucrada quedarán rechazados. El productor quedará eliminado siempre y cuando cuente con detecciones acumuladas en las dos etapas anteriores (campo y empaque). La UMI podrá enviarse a México con tratamiento de frío dando cumplimiento al "Plan de Trabajo para la Exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México, con Tratamiento Cuarentenario de Frío".

- 9.9. La segunda detección de plaga cuarentenaria viva en la misma empacadora provocará la eliminación del lote, variedad, UMI y el productor involucrado quedará eliminado siempre y cuando cuente con detecciones acumuladas en las dos etapas anteriores (campo y empaque).

- 9.10. A la tercera detección de plaga cuarentenaria viva, el lote será rechazado, la UMI involucrada en esta detección quedará fuera del programa y además el productor involucrado será suspendido por el resto de la temporada siempre y cuando cuente con antecedentes de detección en las etapas anteriores. El empaque será suspendido en sus actividades de exportación a México, en tanto se realiza una investigación conjunta SENASA-OVO y se apliquen las medidas correctivas que se determinen.

#### **10. MEDIDAS PREVENTIVAS POR DETECCIÓN DE *PSEUDOCOCCUS VIBURNI*, EN ORIGEN.**

##### **CAMPO**

- 10.1. La primera detección de *Pseudococcus viburni* en campo eliminará la UMI-variedad del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina.
- 10.2. Una segunda detección en campo en otra variedad de la misma UMI, eliminará la UMI del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La UMI podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina.

##### **EMPAQUE.**

- 10.3. A la primera detección se eliminará la UMI-variedad del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La variedad podrá enviarse a

México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina.

- 10.4. Una segunda detección en otra variedad de la misma UMI, eliminara la UMI del plan de trabajo bajo un enfoque de sistemas por el resto de la temporada. La UMI-variedad podrá enviarse a México con tratamiento en frío a cero grados por 42 días continuos, bromuro de metilo o tratamiento con fosfina

#### INSPECCION OFICIAL

- 10.5. Ante la primera detección de plaga viva o huevecillos viables (Información complementaria en Anexo II), el lote será rechazado y la UMI-variedad se dará de baja por el resto de la temporada, pudiendo enviarse la misma a tratamiento. Las restantes variedades de esa UMI implicada, deberán muestrearse en un 2% del total de cajas.
- 10.6. Ante una segunda detección del mismo productor el lote será rechazado y la fruta de la UMI-variedad involucrada será enviada a tratamiento, bajo las opciones de tratamiento en frío, fosfina o bromuro de metilo.
- 10.7. Ante una tercera detección el lote y la UMI-variedad involucrada quedaran rechazadas, si se trata del mismo productor, pudiendo enviarse la misma a tratamiento. Además será necesario realizar una investigación conjunta entre SENASA- OVO a fin de poder evaluar el nivel de infestación de los huertos manejados por esos productores y determinar las medidas aplicables que determine la DGSV y SENASA.

#### 11. MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE OTROS INCUMPLIMIENTOS.

##### CAMPO

- 11.1. Serán considerados incumplimientos por parte del productor<sup>1</sup>, y por ello pasibles de originar medidas preventivas por parte de SENASA y posible eliminación del programa por parte de México, los siguientes:
- 11.1.1. La no presentación del Cuaderno de Campo al requerimiento del inspector, como así también el incompleto o incorrecto conformado del mismo.
- 11.1.2. La constatación de datos incorrectos al confeccionar la declaración jurada de inscripción al presente Plan de Trabajo.
- 11.1.3. La falta de carteles indicadores de UMIs.
- 11.1.4. El incumplimiento de las actividades de campo.
- 11.1.5. El incumplimiento constatado de las recomendaciones técnicas del responsable técnico.
- 11.1.6. El incumplimiento de las recomendaciones indicadas por el inspector.
- 11.2. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 11.1, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del SENASA quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
- 11.3. Evaluadas las actuaciones generadas, el SENASA podrá aplicar al productor las siguientes medidas preventivas
- 11.3.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, la UMI sobre la que se constató

<sup>1</sup> Se considera *productor* a la unidad productiva abarcada por un RENSFA, inscrita en el presente Programa

- el incumplimiento será excluida del Programa bajo un enfoque de sistemas por la presente temporada.
- 11.3.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, el productor (Renspa) sobre el que se constató el incumplimiento será excluido del Programa bajo un enfoque de sistemas por la presente temporada.
- 11.4. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Campo<sup>2</sup> y por ello como posible de originar medidas preventivas por parte de SENASA y posible eliminación del programa por parte de México:
- 11.4.1. Registros en el Cuaderno de Campo incompletos o que presenten enmiendas, defectos o inconsistencias técnicas.
- 11.4.2. Recomendación técnica de productos no inscritos en el SENASA para el control de las plagas.
- 11.4.3. Utilización de volúmenes de aplicación (TRV) o dosis de productos técnicamente no validados
- 11.4.4. Utilización de trampas de monitoreo no registradas en el SENASA o bien el manejo aplicado no se ajusta a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).
- 11.4.5. Utilización de programas de control que no se ajusten a lo especificado en el presente Plan de Trabajo (Anexo 1).
- 11.4.6. Falta de aviso de inicio de monitoreo de daño de a cosecha, como así también la no realización del mismo
- 11.4.7. Incumplimientos a lo establecido en los puntos 5.1.6.2 y 5.1.6.3 del presente Plan de Trabajo.
- 11.5. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto 11.4, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del SENASA quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
- 11.6. Evaluadas las actuaciones generadas, el SENASA podrá aplicar al Responsable Técnico de Campo las siguientes medidas preventivas:
- 11.6.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
- 11.6.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.

#### EMPAQUE

- 11.7. Serán considerados incumplimientos por parte del Establecimiento de Empaque<sup>3</sup> y por ello como posible de originar medidas preventivas por parte de SENASA o quedar fuera del programa por parte de México:
- 11.7.1. La no presentación, presentación incompleta o deficientemente conformada,

<sup>2</sup> Responsable Técnico de Campo: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscripto como Responsable Técnico por el SENASA para desempeñar estas las funciones y responsabilidades del presente Plan de trabajo, en establecimientos de productores.

<sup>3</sup> Se considera Establecimiento de Empaque al local de empaque de frutas individual inscripto ante el SENASA

- de la documentación requerida por el presente Plan de Trabajo.
- 11.7.2. La recepción de fruta carente de identificación o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.
  - 11.7.3. La no presentación del cuaderno de visitas fitosanitarias habilitado por SENASA.
  - 11.7.4. La mezcla de lotes que imposibiliten la trazabilidad de fruta con destino a México, como la no observación de las obligaciones que le fija el presente Plan de Trabajo.
  - 11.7.5. El no cumplimiento de las recomendaciones técnicas indicadas por el Responsable Técnico de empaque.
  - 11.7.6. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
  - 11.8. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descriptos en el punto 11.7, el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del SENASA quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
  - 11.9. Evaluadas las actuaciones generadas, el SENASA podrá aplicar al Establecimiento de Empaque las siguientes medidas preventivas:
    - 11.9.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
    - 11.9.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para las actividades que demanda el presente Plan de Trabajo así como para exportar a México, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
  - 11.10. Serán considerados incumplimientos por parte del Responsable Técnico de Empaque<sup>4</sup> y por ello como pasible de originar medidas preventivas por parte de SENASA:
    - 11.10.1. La recepción de fruta carente de identificación y documentación correspondiente o que no cumpla con los requisitos establecidos en el presente Plan de Trabajo.
    - 11.10.2. La falta de registros o registros inadecuados o incompletos, en el manejo de fruta con destino a México.
    - 11.10.3. La falta de trazabilidad e identificación durante todo el proceso de acondicionamiento y almacenamiento de la fruta.
    - 11.10.4. La omisión o realización incorrecta o incompleta del corte de fruta en empaque.
    - 11.10.5. La no información fehaciente al SENASA del incumplimiento por parte del empaque de las observaciones emitidas.
    - 11.10.6. El no cumplimiento de lo especificado en el presente Plan de Trabajo, especialmente el punto lo detallado en el punto 5.1.7.1
  - 11.11. Constatado el incumplimiento de alguno o más de los items descritos en el punto

<sup>4</sup> Responsable Técnico de Empaque: profesional Ingeniero Agrónomo matriculado, capacitado e inscrito como Responsable Técnico de Empaque por el SENASA para desempeñar todas las funciones y responsabilidades del presente Plan de trabajo, en Establecimientos de Empaques.

- 11.10. el inspector actuante conformará el Acta de Constatación correspondiente, que será remitido al representante oficial regional del SENASA quien será el encargado de diligenciar los procedimientos administrativos vigentes.
- 11.12. Evaluadas las actuaciones generadas, el SENASA podrá aplicar al Responsable Técnico de Empaque las siguientes medidas preventivas:
- 11.12.1. En caso de tratarse de la primera irregularidad, será suspendido por 15 (quince) días para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
- 11.12.2. Ante la constatación de una segunda irregularidad, será suspendido por toda la temporada para ejercer las funciones y actividades de Responsable Técnico, sin perjuicio de las actuaciones administrativas que pudieran corresponder.
- 11.13. Otras violaciones al plan de trabajo

- 11.13.1. Presentar información falsa o fraudulenta relacionada con las etapas de campo y cosecha ocasionará que las UMI's del productor queden eliminadas por el resto de la temporada, se suspenda al empaque y al responsable técnico de acuerdo a los reglamentos internos del SENASA.
- 11.13.2. La presentación de información falsa o fraudulenta relacionada con la rastreabilidad de la fruta durante el almacenamiento, empaque y lotes para inspección fitosanitaria de embarques, provocara la eliminación de las UMIs involucradas y la empresa empacadora y el responsable técnico quedaran suspendidos en tanto SENASA realiza una investigación.
- 11.13.3. Ante otro tipo de faltas cometidas, el SENASA determinará la sanción, caso por caso de acuerdo a los reglamentos internos del mismo, enviando copia a la OVO.

## 12. DETECCIÓN EN DESTINO

- 12.1. A la primera detección de plaga cuarentenaria viva en destino provocará que el lote sea rechazado y la UMI sea excluida del programa por el resto de la temporada. Esta medida será aplicada para cualquier plaga de importancia cuarentenaria.
- 12.2. La detección de un 5% de plaga no cuarentenaria viva en la inspección de embarque provocará el rechazo del lote. La presencia de residuos vegetales u hojas en un porcentaje mayor al establecido, provocará el rechazo del lote.

## 13. SUSPENSIÓN Y RESTABLECIMIENTO.

- 13.1. DGSV puede solicitar al SENASA que suspenda temporalmente la Provincia o el Programa si se determina que existe un riesgo cuarentenario para México
- 13.2. DGSV puede solicitar al SENASA la suspensión del programa si no hay seguridad ni garantías generales en la operación del mismo ni la cooperación necesaria de la industria, ó participantes del Programa.
- 13.3. La reinstalación de una Provincia o de alguno de los participantes se hará cuando se haya satisfecho lo siguiente:
- SENASA lleve a cabo una investigación expedita y completa y dicte medidas correctivas.
  - SENASA presente a DGSV los resultados de la investigación y las medidas

- correctivas tomadas.
- No se le permitirá a la Provincia o a los participantes enviar fruta a México hasta que las medidas correctivas dictadas por SENASA hayan sido aplicadas y verificadas por OVO.
  - El reinicio de las actividades de un participante o de todo el Programa sólo ocurrirá cuando exista la seguridad de que todos los acuerdos se cumplen a satisfacción de SENASA y DGSV.

#### 14. DURACIÓN Y REVISIÓN.

- 14.1. Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por DGSV y SENASA, para ser usado como una guía en la certificación y exportación de manzanas y peras de Argentina a México. No se permiten desviaciones de las guías de trabajo a menos que estén amparadas por condiciones específicas sobre los procedimientos de importación establecidas por DGSV.
- 14.2. Todas las modificaciones tienen que ser hechas por escrito y pueden ser compiladas en un adendum.
- 14.3. La DGSV o SENASA se reservan el derecho en su conjunto o por separado, de cancelar o suspender el programa, previa justificación y notificación por escrito al resto de los participantes con 30 días de anticipación.

#### 15. FECHA DE ENTRADA EN VIGOR.

- 15.1. Este Plan de Trabajo entra en vigor a partir de la fecha de su firma y tendrá vigencia indefinida.

DR JAVIER TRUJILLO ARRIAGA  
DIRECTOR GENERAL  
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL-  
DGSV  
SAGARPA-SENASICA  
MEXICO

ING AGR. DIEGO QUIROGA  
DIRECTOR NACIONAL  
PROTECCION VEGETAL  
SENASA  
ARGENTINA

FECHA: 30 de Julio de 2005

FECHA: 30 de Julio de 2005

## ANEXO I

**Programa de monitoreo y Manejo fitosanitario de *Grapholita molesta* en huertos de peras y manzanas para exportación a México**

## I. CONTROLES DE CAMPO

## TRAMPEO / GRADOS DIAS

1. Usar trampas con feromona para monitorear POF (Palomilla Oriental de la Fruta *Grapholita*). Las trampas deben estar colocadas en las UMIs al inicio de los primeros vuelos de la plaga, es decir entre la última semana de agosto y los primeros 10 días de septiembre.

2. Determinar y colocar el numero de trampas que se necesitan en la UMI de acuerdo al siguiente cuadro:

No. de Hectáreas	No. de Trampas
1 a 5	2
5,1 a 7	3
7,1 a 18	4
18,1 a 23	5
23,1 a 28	6
28,1 a 32	7
32,1 a 46	8
> de 46	Agregar una trampa por cada 9 Has.

3. La trampa debe colocarse en el tercio superior de la copa del árbol, 60 centímetros dentro del área de goteo del árbol de acuerdo a los vientos dominantes. Las trampas deben estar colgadas libremente, sin contacto con ramas y follaje que obstruyan la entrada de las palomillas.

4. Las trampas deben colocarse lejos de las orillas de la UMI. Recomendamos ubicarlas en la cuarta línea de la orilla de la UMI y en el cuarto árbol. Las trampas deberán estar por lo menos a 10 líneas de separación entre una y otra para maximizar el efecto de la feromona.

Las Líneas donde se coloquen las trampas deben estar marcadas con una cinta plástica o estaca en la orilla de la línea.

5. El productor deberá identificar en el terreno cada UMI/variedad con un cartel que indique: su código, superficie y ubicación de las trampas.

6. El monitoreo y servicio de trampas será de dos veces por semana en el caso de la Provincia de Mendoza y una vez para las Provincias de Neuquén y Río Negro, lo anterior para determinar niveles de población de la plaga y en el caso de Mendoza, además para determinar el biofix.

7. "BIOFIX" se describe como:

Momento de inicio de vuelo de cada generación en el cual es atrapado al menos un adulto de POF en forma sostenida, en UMIs designadas para el control de la plaga. Esta definición aplica sólo para la primera emergencia de palomillas durante la primavera que proviene de las larvas invernantes. Y es usado para iniciar la acumulación de grados días y determinar el momento en el cual eclosionarán las primeras larvas para cada generación de la plaga.

8. Las trampas son utilizadas también para determinar el inicio (Biofix en el caso de Mendoza) y picos de vuelo de las subsecuentes generaciones de POF. Tomando en cuenta que el ciclo biológico es de 535 grados día.

Duración de los siguientes estadios de *Cydia molesta* B. Según Crof.

Estadio	Requerimiento días grados
Huevo	79
Larva	215
Pupa	213
Adulto pre-oviposición	28
Total	535

## 9. TRATAMIENTO

a. Este programa requiere la aplicación de plaguicidas al momento de la eclosión de larvas provenientes de la generación invernante y subsecuentes siempre y cuando las capturas de adultos sea de 5 o más palomillas por semana por trampa en promedio en cualquier UMI, y teniendo en cuenta el poder residual del producto aplicado. Las UMIs que vayan a ser cosechadas antes de alcanzar el periodo de tratamiento deberán ser asperjadas de acuerdo a los intervalos de seguridad indicados en el plaguicida.

b. Este programa requiere la aplicación de plaguicidas para matar las larvas recién emergidas del huevecillo, antes de que barrenen los brotes y/o frutos. El técnico responsable de la UMI en conjunto con el productor debe determinar el tiempo óptimo para controlar cada una de las generaciones de la plaga.

c. Programar la aplicación del plaguicida de acuerdo al modelo de inicio de cálculos de grados día utilizados en las regiones de implementación del presente Programa: a partir del 1° de julio en la región Norpatagónica y a través de la determinación del Biofix en el caso de la provincia de Mendoza.

d. Las aspersiones deben aplicarse según los nacimientos de las distintas generaciones o sea de acuerdo a las "alarmas regionales" difundidas, y en función de las capturas en trampas. De esta manera, los nacimientos de la 1ra. generación se producen a los 320 grafogrados, los de 2da. generación se inician a los 855 °D, la tercera a los 1390 °D, la cuarta a los 1925 °D y finalmente la quinta a los 2460 °D.

e. Si se capturan menos de 5 palomillas en promedio por trampa por semana durante la temporada; no se detectan brotes y/o frutos dañados o larvas

durante el muestreo del huerto, no se sugiere aplicar aspersiones de plaguicidas. Los muestreos de las UMIs deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el SENASA. El muestreo para detección de brotes dañados y frutos debe realizarse 7 días después de haber realizado la aplicación de insecticida para control de POF; en caso de encontrar brotes o frutos dañados considerar la aplicación de insecticidas para controlar la siguiente generación

f. Los resultados obtenidos del muestreo de los huertos deben estar disponibles para ser revisados por los inspectores de SENASA y OVO.

g. Las aspersiones contra POF deberán ser supervisadas documentalmente por personal de SENASA.

## II. DOCUMENTACION

La documentación utilizada para el registro de actividades de los productores debe ser de acuerdo a lo especificado en el cuaderno de campo.

## III. REGISTRO DE TRAMPEO Y USO DE TRAMPAS

1. Al revisar las trampas, anotar en el formato de trapeo la cantidad de palomillas (POF) capturadas y cuando se cambie la feromona o el piso de las trampas, registrar la fecha de cambio en el cuaderno de campo. Una vez que se hayan capturado 100 palomillas o transcurrido 60 días, lo que pase primero, será necesario reemplazar el piso de las trampas para garantizar la efectividad de las mismas. La feromona debe cambiarse cada cuatro semanas, o con la frecuencia del periodo mínimo de efectividad especificado en las recomendaciones técnicas del fabricante de acuerdo al tipo de dispositivo, siempre y cuando su efectividad biológica haya sido probada en frutos de pepita en la región y avalada por el SENASA.

2. Los registros de trapeo deberán estar disponibles para su revisión durante la temporada a petición del personal del SENASA y/u OVO. Dichos registros deberán mantenerse actualizados hasta que toda la fruta registrada para México haya sido cosechada.

3. Para certificar embarques para México, los expedientes de trapeo y de aspersión deberán estar disponibles en las empacadoras durante el desarrollo de la temporada de exportación.

## IV. CORTE DE FRUTA A CAMPO

1. Realizar monitoreo del campo y corte de fruta en todas las UMIs y variedades de manzana y pera que pretendan exportar a México.

2. El corte de fruta, de cada UMI variedad registrada, debe realizarse en un periodo de 10 días previos al inicio de cosecha



3. El número de árboles en producción a muestrear será del 3% de la densidad de la plantación.
4. En cada caso, los árboles van a ser revisados para brotes dañados. Al menos 10 frutos deben ser tomados del tercio superior del árbol. No se autoriza que sean tomados directamente de los bins, que han estado llenando los cosechadores, ni después de iniciada la cosecha.
5. Dos tercios de los árboles a muestrear de cada UMI (o bloque) de árboles distribuidos alrededor del perímetro de la UMI. El tercio restante será revisado en árboles del interior de esta
6. La fruta debe revisarse para determinar la presencia de larvas de grafolita y de cochinilla harinosa, primero en forma externa, en la zona calicinal y peduncular, con el objeto de detectar un posible daño y luego proceder al corte. Este se hará en forma longitudinal primero y posteriormente en forma transversal, al menos 2 veces, una en la zona calicinal y otra en la peduncular. Si existieran dudas se procederá a efectuar mas cortes hasta confirmar la ausencia o presencia de individuos
7. Los cortes deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el SENASA, tomando en cuenta la biología y hábitos de *Cydia molesta*; al final de dicha actividad se llevará a cabo el llenado de la planilla correspondiente.
8. No se acepta el llenado posterior de documentos, debe completarse y firmarse estrictamente al término de la actividad.



**ANEXO II****Programa de Manejo de *Pseudococcus viburni*, en Huertos de peras y manzanas para exportación a México.****I. CONTROLES DE CAMPO**

Para reducir el riesgo cuarentenario por la presencia de *Pseudococcus viburni* en las exportaciones de frutas de pomáceas a México, se ofrece un programa de sugerencias para el manejo y control de esta plaga.

**Trampeo**

1. Como práctica de monitoreo y control cultural del insecto se recomienda el uso de bandas de cartón de unos 15 cm de ancho, las cuales se atan en el tronco principal del árbol y en las dos ramas principales desde el inicio de la floración y hasta un mes antes de la cosecha. Dicho monitoreo se realizará con el objeto de apoyarse para tomar decisiones sobre el control químico de esta plaga, respetando siempre las carencias de cada plaguicida a utilizar.
2. El monitoreo y revisión de trampas será una vez por semana

**Tratamiento**

Para el calendario de aplicación de plaguicidas debe tomarse en cuenta el periodo de carencia del respectivo insecticida con respecto a las tolerancias correspondientes.

Las aplicaciones de plaguicidas se efectuarán de acuerdo a las recomendaciones de las instituciones de investigación de la región, siempre y cuando estas sean avaladas por el SENASA y presentadas oportunamente a la OVO. Las UMIs que vayan a ser cosechadas antes de alcanzar el periodo de tratamiento deberán ser asperjadas de acuerdo a los intervalos de seguridad indicados en el plaguicida.

Las aspersiones deben aplicarse según los nacimientos de las distintas generaciones y de acuerdo a las recomendaciones técnicas de las instituciones de investigación de la región.

**II. DOCUMENTACION**

La documentación utilizada para el registro de actividades de los productores debe ser de acuerdo a lo especificado en el cuaderno de campo.

**III. MUESTREO DE FRUTA A CAMPO**

- 1 Realizar monitoreo de campo y revisión de fruta en todas las UMIs y variedades de manzana y pera que pretendan exportar a México.
2. La revisión de fruta, de cada UMI variedad registrada, debe realizarse en un periodo de 10 días previos al inicio de cosecha.

3. El número de árboles a muestrear será del 3% de la densidad de la plantación.
4. En cada caso, al menos 10 frutos deben ser tomados del tercio superior del árbol. No se autoriza que sean tomados directamente de los bins, que han estado llenando los cosechadores, ni después de iniciada la cosecha.
5. La fruta debe revisarse para determinar la presencia de cochinilla harinosa, primero en forma externa, en la zona calicinal y peduncular, con el objeto de detectar un posible daño o presencia de este insecto. Los frutos deben revisarse bajo lupa binocular para determinar la presencia de huevecillos o ninfas de primer estadio.
6. Los muestreos deben ser supervisados por personal designado y capacitado por el SENASA, tomando en cuenta los hábitos de *Pseudococcidos*; al final de dicha actividad se llevará a cabo el llenado de la planilla correspondiente.
7. No se acepta el llenado posterior de documentos, debe completarse y firmarse estrictamente al término de la actividad.



#### IV. IDENTIFICACION DE VIABILIDAD DE HUEVECILLOS

Esta información se propone sea incorporada sobre el final de la temporada con mayores datos recopilado del trabajo de OVO y SENASA en el sitio de inspección y Laboratorio Central. Se deja la base sobre la cual se realizará el mismo.

##### Métodos indirecto para determinar viabilidad

Consiste en realizar una serie de observaciones sobre características morfológicas de los huevos indicadores de su viabilidad.

##### Características a observar:

1. Silueta del huevo
2. Disposición interna de la "yema" del huevo
3. Organización interna del contenido del huevo

##### Diagnóstico:

Huevos colapsados, cuya yema se aleja de las paredes y su contenido interno se presenta desorganizado sin gránulos corresponden a huevos no viables. Se considerarán muertos aquéllos que sean transparentes o en su defecto con la mitad del contenido rojo como máximo.

##### Bibliografía:

3. PRYKE JS. Source and identity of insect contaminants in export consignments of table grapes. MSc, 2004. 223 pp. Supervisor: Prof MJ Samways.

**ANEXO III****Mecánica de operación entre la OVO y el SENASA durante el desarrollo de las actividades de verificación en origen.**

Este documento tiene como propósito, establecer el marco operativo de cooperación entre el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria de Argentina (SENASA) y la Oficina de Verificación en Origen de México en Argentina (OVO), para el desarrollo e implementación de los planes de trabajo acordados entre ambas partes para la exportación de Manzanas y Peras de Argentina a México.

1. La operación y coordinación de las actividades deberá realizarse en un espíritu cooperativo y de transparencia entre los actores del programa (SENASA y la OVO), evitando la toma de decisiones arbitrarias por cualquiera de las partes, en todo momento debe observarse el cumplimiento del plan de trabajo establecido entre ambos países.
2. El SENASA brindará apoyo logístico para facilitar el desarrollo de las actividades del programa y de la OVO e informará a ésta sobre cualquier contingencia fitosanitaria que se presente en la zona y sobre las áreas afectadas.
3. En cada temporada, el SENASA designará un coordinador para el programa e informará a la DGSV y a la OVO el nombre del coordinador, así como el nombre del contacto en las oficinas centrales para atender asuntos de mayor relevancia inherentes al programa.
4. Los coordinadores y los inspectores de ambas oficinas (SENASA-OVO) deberán apegarse en todo momento a lo estipulado en los planes de trabajo, enfocando su atención en promover y vigilar su cumplimiento y no en favorecer intereses personales o comerciales. Intereses diferentes a los acordados en los planes de trabajo serán considerados como promotores de riesgos Fitosanitarios.
5. Las decisiones sobre las controversias deberán ser atendidas por ambos coordinadores del programa (SENASA-OVO), en caso de no alcanzar acuerdo deberán ser tomadas y tratadas a nivel de Oficinas Centrales del SENASA y la DGSV.
6. Al inicio de la temporada de cosecha, cuando el coordinador de la OVO designado por la DGSV, arribe a la región de trabajo se realizará una reunión de apertura del programa entre el personal de la OVO y del SENASA. En esta reunión, se definirá de manera conjunta el calendario general de actividades a realizar durante el desarrollo del programa,



vigilando que esta programación contemple todas las actividades y los niveles mínimos de supervisión requeridos en el plan de trabajo.

7. El SENASA entregará a la OVO la lista de empresas registradas para participar en el Programa de exportación de peras y manzanas a México. Posteriormente el SENASA y la OVO realizarán de manera conjunta visitas de supervisión a huertos, empaques y empresas de tratamientos registradas, para evaluar el cumplimiento de las actividades e infraestructura contempladas en los planes de trabajo. Como resultado de estas visitas, se elaborará entre el 15 de enero y el inicio de las exportaciones, la lista maestra de empresas participantes, la cual deberá ser enviada por la OVO a la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y a la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) antes del inicio de las exportaciones.
8. El nivel mínimo requerido de supervisión de las actividades del programa por parte de la OVO será de acuerdo en lo contemplado en el plan de trabajo. Para dar cumplimiento a lo anterior, el SENASA y la OVO se coordinarán y establecerán el programa diario o semanal de actividades de verificación; las verificaciones deberán ser desarrolladas de manera conjunta pero podrán realizarse de manera independiente, si el SENASA tiene alguna complicación para participar en la actividad. La indisposición de algunas de las partes no será limitante para no cumplir con lo programado de manera conjunta, a menos que el SENASA ordene por escrito cancelar la actividad.
9. En caso del que el SENASA determine cancelar alguna actividad previamente convenida en la programación de actividades, deberá notificarlo por escrito a la OVO, indicando el motivo de la decisión.
10. La OVO podrá solicitar a las empresas información adicional sobre los lotes, incluso realizar una visita y muestreo de campo en forma coordinada con la Coordinación del Programa en la Región, cuando se prevean situaciones de posibles riesgos fitosanitarios en fruta que se pretenda exportar a México.
11. Los incumplimientos detectados durante las visitas realizadas por la OVO y/o SENASA en las empresas participantes, serán comunicados por escrito mutuamente, y asentados en el libro oficializado por el SENASA en cada empresa.
12. El SENASA y la OVO realizarán la inspección de embarque de manera conjunta, según lo especificado en el Plan de Trabajo, participando en la revisión documental y física de los lotes presentados. Ambas instituciones participarán en la selección de las cajas muestras y frutos que serán enviados al laboratorio para su análisis. El laboratorio deberá emitir el resultado en un tiempo máximo de 24 horas, o en su defecto,

deberá informar en forma inmediata al SENASA y OVO respectivamente, de las situaciones que pudieran dar origen a un mayor tiempo de espera.

13. El SENASA permitirá la participación del personal de la OVO en los laboratorios para la revisión e identificación de los especímenes plaga detectados durante las inspecciones, cuando el coordinador de la OVO así lo solicite. Esta actividad no excluirá al personal oficial del laboratorio, y de ninguna manera pretende sustituir a la autoridad del diagnóstico oficial. En caso de controversias con el diagnóstico, la OVO podrá solicitar la confirmación por parte del laboratorio central del SENASA.
14. Los problemas documentales, de identidad de la fruta, u otros que se presenten en los puntos de ingreso deberán resolverse mediante una investigación conjunta en origen por parte del SENASA y la OVO. La OVO infirmará a la DGSV los resultados de dicha investigación y esta última determinará las medidas pertinentes a aplicar.
15. Al final de la temporada, la OVO y el SENASA coordinarán una reunión para evaluar los resultados del programa. Los acuerdos derivados de esta reunión serán comunicados a SENASA Central y DGSV en México, para que en conjunto analicen la información.



**DR JAVIER TRUJILLO ARRIAGA**

DIRECTOR GENERAL  
DIRECCION GENERAL DE  
SANIDAD  
VEGETAL-DGSV  
SAGARPA-SENASICA  
MEXICO



**ING AGR. DIEGO QUIROGA**

DIRECTOR NACIONAL  
PROTECCION VEGETAL  
SENASA  
ARGENTINA



FECHA: \_\_\_\_\_

FECHA: 3 de Diciembre del 2003

**ADENDUM AL ACUERDO EN MATERIA FITOSANITARIA FIRMADO EL 15 DE OCTUBRE DE 1992, ENTRE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DE LA REPUBLICA ARGENTINA Y LA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS DE MEXICO, PARA ESTABLECER EL PROCEDIMIENTO Y LOS REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA IMPORTACION DE ARROZ (*Oryza sativa*) DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA CONSUMO, ORIGINARIOS DE ARGENTINA A MEXICO**

1. Presentar solicitud de importación ante la Dirección General de Sanidad Vegetal de México.
2. Obtener autorización fitosanitaria de importación de la Dirección General de Sanidad Vegetal de México.
3. Presentar en el puerto de entrada la documentación y el producto cumpliendo los siguientes requisitos:
  - 3.1. Certificado Fitosanitario que indique que el material que se describe fué minuciosamente examinado y que se encontró libre de plagas y enfermedades.
    - 3.1.1. El Certificado Fitosanitario indicará adicionalmente que "el arroz en este embarque se encuentra libre de insectos vivos". El Certificado Fitosanitario especificará el lugar de origen en Argentina, indicando área de producción.
    - 3.1.2. Que mencione además la descripción detallada del envío, conteniendo los siguientes antecedentes: nombre y dirección del exportador y destinatario, número y descripción de los envases, marcas distintivas, lugar de origen del producto y medio de transporte. cantidad y nombre del producto, especificando claramente el nombre botánico del producto. En principio se autorizan los siguientes puertos de entrada a México :  
  
Veracruz, Ver. y Manzanillo, Col.
4. La internación del material queda sujeta a la Inspección de Sanidad Vegetal en el Puerto de entrada, de acuerdo a:
  - 4.1 Los embarques de estos productos serán directos de puerto en Argentina a puerto mexicano, y el producto deberá estar en envases nuevos, de primer uso, cerrados, no permitiéndose reenvases.

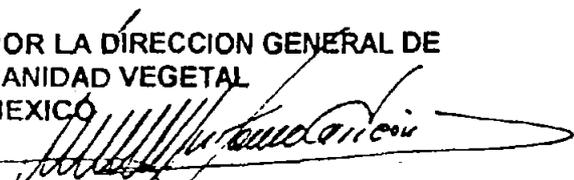
4.2. A su ingreso, el embarque será sometido a un tratamiento de fumigación de acuerdo a lo especificado en el Manual de tratamientos de la SARH.

4.3. Con presencia de plagas de importancia cuarentenaria, se rechaza su ingreso a México.

4.4. Con documentación incompleta o a falta de documentación original se rechaza su ingreso a México.

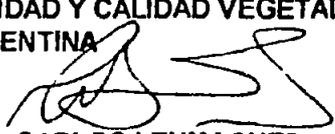
5. Este adendum será vigente a partir de la fecha de su firma y podrá ser modificado de acuerdo a lo establecido en el acta de fecha 8 de marzo de 1994.

POR LA DIRECCION GENERAL DE  
SANIDAD VEGETAL  
MEXICO

  
ING. MARCO ANTONIO CARREON ZUÑIGA

FECHA: 8 Marzo 1994

POR EL INSTITUTO ARGENTINO DE  
SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL  
ARGENTINA

  
ING. CARLOS LEHMACHER

FECHA: 8 Marzo 1994



*PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE PRE-EMBARQUE EN ORIGEN DE ARANDANOS DE ARGENTINA, CON TRATAMIENTO DE FUMIGACION CON BROMURO DE METILO CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS USDA-APHIS/SENASA/COPEXEU*

*WORK PLAN FOR THE PRECLEARANCE IN ORIGIN OF BLUEBERRIES FROM ARGENTINA, WITH METHYL BROMIDE FUMIGATION TREATMENT TO THE UNITED STATES  
USDA-APHIS/SENASA/COPEXEU*

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several sweeping, interconnected strokes.

Índice	
1. INTRODUCCION Y OBJETIVO:.....	4
2. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO .....	4
3. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA-APHIS-PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE ARANDANOS A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA .....	4
4. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES.....	5
5. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES .....	5
5.1 SENASA .....	5
5.2 USDA APHIS PPQ.....	6
5.3 COPEXEU .....	6
5.4. RESPONSABILIDADES DE OTRAS ENTIDADES PARTICIPANTES .....	7
5.5 DEFINICIONES .....	8
6. REQUISITOS PARA LA APROBACION Y REGISTRO DE UN CENTRO DE FUMIGACION.....	9
7. DESCRIPCION DEL TRATAMIENTO .....	18
8. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL TRATAMIENTO DE FUMIGACION .....	19
9. MOVIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE LOTES FUMIGADOS.....	22
10.ENVASES Y MATERIALES DE EMBALAJE AUTORIZADOS.....	26
11.CERTIFICACION .....	27
12.TRANSITOS INTERNACIONALES .....	27
13. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES .....	27
14. ACUERDO DE COOPERACION ENTRE LAS PARTES .....	29
15. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO .....	29
ANEXOS .....	30
ANEXO I.....	31
Anexo II .....	32
Anexo III: PPQ 535 .....	33
Anexo IV.....	34
Anexo V .....	35
Plan de Trabajo USDA – SENASA - COPEXEU / Fumigación.....	35
Planilla de remanentes de lotes fumigados .....	35
Anexo VI.....	36
Anexo VII .....	37
ANEXO VIII: PPQ 534 .....	38

Index

1. INTRODUCTION AND OBJECTIVES.....	4
2. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN.....	4
3. USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS AND POLICIES THAT REGULATE THE ENTRY OF BLUEBERRY INTO THE UNITED STATES OF AMERICA .....	4
4. PARTICIPATING ORGANIZATIONS.....	5
5. RESPONSIBILITES OF THE PARTICIPANTS.....	5
5.1 SENASA.....	5
5.2 USDA APHIS PPQ.....	6
5.3 COPEXEU .....	6
5.4. RESPONSIBILITIES OF OTHER PARTICIPATING ORGANISMS.....	7
5.5 DEFINITIONS.....	8
6. REQUIREMENTS FOR THE CERTIFICATION AND REGISTRATION OF FUMIGATION CENTERS.....	9
7. TREATMENT DESCRIPTION:.....	18
8.PROCEDURE FOR APPLICATION OF FUMIGATION TREATMENT:.....	19
9.MOVING AND STORAGE OF FUMIGATED LOTS .....	22
10.AUTHORIZED CONTAINERS AND PACKING MATERIAL: .....	26
11.CERTIFICATION.....	27
12.INTERNATIONAL TRANSIT .....	27
13. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS .....	27
14. COOPERATIVE AGREEMENT BETWEEN PARTIES.....	29
15. AMMENDMENTS TO MANUAL:.....	29
ANEXOS .....	30
ANNEXES.....	30
ANEXO I .....	31
Anexo II .....	32
Anexo III: PPQ 535 .....	33
Anexo IV.....	34
Anexo V .....	35
Plan de Trabajo USDA – SENASA - COPEXEU / Fumigación.....	35
Planilla de remanentes de lotes fumigados .....	35
Anexo VI.....	36
Anexo VII .....	37
ANEXO VIII: PPQ 534 .....	38

<p>1. INTRODUCCION Y OBJETIVO:</p> <p>Desarrollar el presente Plan de Trabajo para la Certificación en Origen de frutos de Arándanos Frescos de Argentina, con tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo con destino a Estados Unidos entre el United States Department Of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service Plant Protection and Quarantine (USDA APHIS PPQ), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. (COPEXEU).</p> <p>El plan de trabajo contiene los lineamientos para el tratamiento de fumigación, resguardo, certificación y exportación de arándanos frescos hacia los Estados Unidos. No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.</p>	<p>1. INTRODUCTION AND OBJECTIVES</p> <p>This Work Plan was developed for the Preclearance Program in origin of fresh blueberry fruit from Argentina with a methyl bromide fumigation treatment, for destination to the United States in joint agreement with the United States Department of Agriculture - Animal and Plant Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA APHIS PPQ), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) and the Committee of Growers and Exporters of Produce to the USA (COPEXEU)</p> <p>This work plan outlines the procedures of the fumigation treatment, storage, certification and exportation of blueberries to the United States. No modification to these procedures will be permitted without a previous written authorization from the parties involved.</p>
<p>2. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO</p> <p>Fruta fresca de Arándanos (<i>Vaccinium spp.</i>) originarios de la Argentina, que se encuentran autorizados para ingresar a los EE.UU. con el requerimiento específico de fumigación como condición de entrada.</p>	<p>2. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN</p> <p>Any fresh blueberry fruit (<i>Vaccinium spp.</i>) from Argentina, authorized to be imported in the United States with the specific requirement of fumigation as an entry condition.</p>
<p>3. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA-APHIS-PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE ARANDANOS A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.</p> <p>Los arándanos de Argentina están reglamentados en la cuarentena de frutas y hortalizas 7CFR 319.56 y este Plan de Trabajo cumple con los Lineamientos de Manejo para los Programas de Pre-embarque en Origen de USDA-APHIS-PPQ. Para ingresar a EE.UU., los arándanos de Argentina que no provengan de las regiones reconocidas por USDA-APHIS-PPQ como área libre de Moscas de la Fruta, deberán someterse a un tratamiento según se especifica en el manual de tratamientos de USDA-APHIS-PPQ.</p> <p>Para el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos, el tratamiento Cuarentenario a aplicar es el T101 (i-1.1) Fumigación con Bromuro de Metilo, para el control de <i>Ceratitis capitata</i> (Mosca del mediterraneo) y <i>Anastrepha fraterculus</i> (Mosca sudamericana), especies que utilizan como hospedero al fruto de arándano.</p> <p>El material de embalaje de madera que se utiliza para la exportación de arándanos frescos a los EE.UU. deberá tratarse conforme a las regulaciones de la NIMF 15.</p> <p>La política de USDA APHIS PPQ respecto al Programa de Pre-embarque en origen de arándanos frescos requiere que: Exista un convenio para cubrir todos los costos de USDA APHIS PPQ asociados al Plan de Trabajo. Las actividades se llevarán a cabo en Argentina bajo la supervisión/auditoria del/la director/a de Área de USDA APHIS PPQ o representante.</p> <p>Los arándanos tratados estarán sujetos a inspección y otras acciones relativas en los puertos de entrada a los EE.UU. por</p>	<p>3. USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS AND POLICIES THAT REGULATE THE ENTRY OF BLUEBERRY INTO THE UNITED STATES OF AMERICA</p> <p>Blueberries from Argentina are regulated by the 7CFR 319 56 and this Work Plan will comply with all procedures of the USDA-APHIS-PPQ Handling Guidelines for the Preclearance Program in Origin.</p> <p>Blueberries from Argentina, except those originating in Patagonia which is recognized by USDA-APHIS-PPQ as a fruit fly free area, will require treatment as specified in the USDA-APHIS-PPQ treatment manual.</p> <p>For the Preclearance Program in origin of fresh blueberries Program the treatment to be applied is T101(i.1.1.) corresponding to Fumigation with Methyl Bromide for the control of <i>Ceratitis capitata</i> (Mediterranean fruit fly) and <i>Anastrepha fraterculus</i> (South American fruit fly) species that use blueberries as hosts.</p> <p>Wood packing material used for the exportation of fresh blueberries to the United States should be treated according to regulations of ISPM 15.</p> <p>USDA APHIS PPQ policy regarding the Preclearance Program in origin of fresh blueberries program requires an agreement to cover all USDA APHIS PPQ costs associated with the program. All activities will be carried out in Argentina under the audit/supervision of the Area Director of APHIS or its representative.</p>

<p>Customs and Border Protection (CBP). De ser necesario podrán hacerse actualizaciones a este Plan de Trabajo, que serán ratificadas por escrito por las partes signatarias.</p>	<p>All certified blueberries will be subject to inspection and other related actions at the ports of entry to the United States by Customs and Border Protection (CBP). If required, an update will be made to the Work Plan and will be ratified in writing by all signing parties.</p>
<p>4. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES</p> <p>Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Departamento de Agricultura de los Estados Unidos - Animal Plant and Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA APHIS PPQ). Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. (COPEXEU).</p>	<p>4. PARTICIPATING ORGANIZATIONS</p> <p>Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (National NPPQ). United States Department of Agriculture - Animal Plant and Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA APHIS PPQ). Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. (Cooperator).</p>

<p>5. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES</p> <p>5.1 SENASA</p> <p>5.1.1 Es responsable primario de la ejecución y supervisión de todas las actividades del Programa de Pre-embarque en origen de arándanos frescos, fiscalizando las distintas etapas (Anexo IV, Anexo VIII, PPQ 535, Reportes de Fumigación y el Certificado Fitosanitario).</p> <p>5.1.2 Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.</p> <p>5.1.3 Facilitar inspectores suficientes para asegurar el cumplimiento de todos los procedimientos y requisitos del presente Plan de Trabajo.</p> <p>5.1.4 Proporcionar suficientes alternativas de comunicación (teléfonos, faxes, u otros) en la oficina del SENASA correspondiente para coordinar, desarrollar y atender adecuadamente las solicitudes recibidas durante los horarios oficiales de los días hábiles</p> <p>5.1.5 Registrar por escrito cualquier observación relevante, que surja durante la supervisión, en el libro foliado, específico para este proceso, facilitado por el Centro de Fumigación. Ejecutar actos correctivos si fuera necesario derivados de las observaciones y asentarlos.</p> <p>5.1.6 Los inspectores del Programa deberán enviar el reporte del tratamiento y las observaciones, en caso de corresponder, en forma digital desde un correo oficial SENASA, a en base a lo acordado con USDA- APHIS PPQ.</p> <p>5.1.7 Capacitar y evaluar, en cooperación con el USDA APHIS PPQ, a los inspectores del SENASA. Para esta actividad se puede requerir el apoyo de instituciones/empresas aprobadas por el SENASA o el USDA APHIS PPQ. Enviar a USDA APHIS PPQ en pretemporada un registro de los inspectores que participarán en el Plan de Trabajo, donde se incluirá: firma, sello y localidad.</p> <p>5.1.8 Supervisar a los inspectores de SENASA del Programa de Pre-embarque en Origen a través de la Dirección Nacional de Protección Vegetal.</p> <p>5.1.9 Establecer conjuntamente con USDA APHIS PPQ cronogramas regionales con fecha límite para inscribir y aprobar Centros de Fumigación en pretemporada.</p> <p>5.1.10 Comunicar al USDA APHIS PPQ anomalías y acciones de no conformidad detectadas en la ejecución del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.1.11 Firmar Acuerdos Operacionales con todos los Centros de</p>	<p>5. RESPONSIBILITIES OF THE PARTICIPANTS</p> <p>5.1 SENASA</p> <p>5.1.1 The supervision and execution of all the Pre-clearance Program in origin of fresh blueberries Program activities, the control of the different stages of the process (Annex IV, PPQ 535, Fumigation Records and Phytosanitary Certificate).</p> <p>5.1.2 Verify that all parties involved fulfill their responsibilities properly.</p> <p>5.1.3 Provide an adequate numbers of inspectors to assure compliance with all procedures and requirements of the Work Plan.</p> <p>5.1.4 Provide sufficient communication support (telephones, faxes and others) at the corresponding SENASA offices to adequately coordinate, develop or respond to any requirements during the official working hours.</p> <p>5.1.5 Keep written records in the Registry Book specifically provided by the Fumigation Center, of all relevant observations during the supervision process, and make necessary corrections, as a result of the observations.</p> <p>5.1.6 Program inspectors shall submit the treatment report and the observations, if necessary, in digital form from a SENASA official mail, based on the agreement with USDA APHIS PPQ.</p> <p>5.1.7 Provide the necessary training and evaluation of the SENASA inspectors in cooperation with USDA APHIS PPQ. For this specific activity support from other institutions approved by SENASA or USDA APHIS PPQ may be utilized. Provides a list to USDA-APHIS of the inspectors that will participate of the Program, including their signatures, stamps and location, previous to the initiation of the export season.</p> <p>5.1.8 Supervise their inspectors assigned to the Pre-clearance Program in origin through the National Plant Protection Service Division.</p> <p>5.1.9 Establish together with USDA APHIS PPQ regional schedules with a timeframe to approve and certify Fumigation Centers the start of the season.</p> <p>5.1.10 Communicate to USDA APHIS PPQ of any deviation or any non-conformity action that may occur during the process of the Program.</p> <p>5.1.11 Sign Compliance Agreements with all Fumigation</p>
---	---

<p>fumigación que participen del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos en forma conjunta con USDA APHIS PPQ y COPEXEU (Ver Anexo I).</p> <p>5.1.12 Informar a USDA APHIS PPQ de las sanciones en caso de incumplimientos incurridos en el marco del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.1.13 Enviar un reporte de las actividades realizadas dentro de los programas de control de Moscas de la Fruta del NEA y NOA a USDA APHIS PPQ (ver Anexo IX)</p> <p>5.1.14 Realizar las aprobaciones del funcionamiento de las cámaras de fumigaciones en pretemporada.</p> <p>5.1.15 Aprobar y verificar los sistemas informáticos (software) para el registro de eventos en el proceso del tratamiento de fumigación, o sus cambios en forma conjunta con USDA APHIS PPQ.</p>	<p>Centers participating in the Pre-clearance Program of fresh blueberries together with USDA APHIS PPQ and COPEXEU (See Annex I).</p> <p>5.1.12. Inform USDA APHIS PPQ of any sanctions for non-compliance or infringement during the Pre-clearance Program of fresh blueberries in.</p> <p>5.1.13. Send to USDA APHIS PPQ a report of the activities conducted under the National Fruit Fly Control and Eradication Program in NWA and NEA (See annex IX).</p> <p>5.1.14. Certify pre-season the fumigation chambers with USDA APHIS PPQ.</p> <p>5.1.15. Approve and supervise the fumigation treatment software jointly with USDA APHIS PPQ.</p>
<p>5.2 USDA APHIS PPQ</p>	<p>5.2 USDA APHIS PPQ</p>
<p>5.2.1 Supervisar y auditar el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos por parte del/la Director/a de Área o representante y emitir el Certificado PPQ 203.</p> <p>5.2.2. Verificar y auditar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.</p> <p>5.2.3. Realizar las aprobaciones de las cámaras de fumigaciones en forma conjunta con el SENASA anualmente en pretemporada.</p> <p>5.2.4. Proveer los inspectores necesarios para supervisar y auditar el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.2.5. Registrar por escrito cualquier observación relevante que surja durante la supervisión, en el libro foliado específico para este proceso, facilitado por el Centro de Fumigación y en caso de irregularidades será de aplicación lo dispuesto en el punto 13 del presente Plan de Trabajo.</p> <p>5.2.6. Firmar Acuerdos Operacionales con todos los Centros de fumigación que participen del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos en forma conjunta con SENASA y COPEXEU (Ver Anexo I).</p> <p>5.2.7. USDA APHIS PPQ coordinará las supervisiones y auditorías con SENASA.</p> <p>5.2.8. Aprobar y verificar los sistemas informáticos (software) para el registro de eventos en el proceso del tratamiento de fumigación, o sus cambios en forma conjunta con SENASA.</p>	<p>5.2.1. Supervise and audit the Fresh Blueberry Pre-clearance Program by the Area Director or his/her representative and issue the PPQ 203 Certificate.</p> <p>5.2.2. Supervise and audit for full compliance all participants' responsibilities.</p> <p>5.2.3. Every year and before the season starts, approve and certify fumigation chambers in joint cooperation with SENASA.</p> <p>5.2.4. Provide the necessary inspectors to supervise and audit the Pre-clearance Program of fresh blueberries in origin.</p> <p>5.2.5. Keep written records in the Registry Book, specifically provided for this process by the Fumigation Centers, of any relevant information during the supervision process and in the case of any irregularities the contents of point 13 of the Work Plan is applied.</p> <p>5.2.6. Sign operational agreements with all the Fumigation Centers participating in the Pre-clearance Program of fresh blueberries in origin in joint cooperation with SENASA and COPEXEU (See Annex I).</p> <p>5.2.7. Coordinate with SENASA all the supervisions and audits.</p> <p>5.2.8. Approve and supervise the software for the registration of events in the process of the fumigation treatment including any changes jointly with SENASA</p>
<p>5.3 COPEXEU</p>	<p>5.3 COPEXEU</p>
<p>5.3.1. Suscribir anualmente con USDA APHIS PPQ un Plan de Financiamiento.</p> <p>5.3.2. Mantener un canal de comunicación entre los participantes del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos y hacer conocer este Plan de Trabajo a todas las partes interesadas en la exportación de Arándanos fumigados a los EE.UU.</p> <p>5.3.3. Cooperar, conjuntamente con el SENASA/ USDA APHIS PPQ, en la capacitación de los inspectores del SENASA, Directores Técnicos y Operadores del Centro de Fumigación.</p> <p>5.3.4. Colaborar con SENASA y USDA APHIS PPQ en proveer información pertinente en caso de problemas relacionados con el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.3.5. Verificar que todos sus socios cumplan debidamente con</p>	<p>5.3.1. Annually subscribe The Financial plan with USDA APHIS PPQ.</p> <p>5.3.2. Maintain communication among all participants in the Pre-clearance Program in origin of fresh blueberries and distributes the Work Plan to all parties interested in exporting fumigated blueberries to the United States.</p> <p>5.3.3. Cooperate jointly with SENASA/ USDA APHIS PPQ of all training needed by SENASA Inspectors, Technical Directors and Fumigation Center Operators.</p> <p>5.3.4. Cooperate with SENASA and USDA APHIS PPQ in providing all necessary information in case of problems related</p>

<p>sus responsabilidades.</p> <p>5.3.6. Entregar al SENASA/ USDA APHIS PPQ el listado de Exportadores que participarán en el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos en pretemporada y mantenerlo actualizado durante la temporada.</p> <p>5.3.7. Firmar Acuerdos Operacionales con todos los Centros de fumigación que participen del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos en forma conjunta con USDA APHIS PPQ y SENASA (Ver Anexo I).</p> <p>5.3.8. Mantener actualizada una lista informativa parcial de proveedores para el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p><b>5.4. RESPONSABILIDADES DE OTRAS ENTIDADES PARTICIPANTES</b></p> <p><b>5.4.1. Responsabilidad del Centro de Fumigación</b></p> <p>5.4.1.1. Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del Plan de Trabajo para llevar adelante el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos</p> <p>5.4.1.2. Mantener la Cámara de Fumigación y contar con los equipos en perfectas condiciones de uso para su aprobación y registro anual.</p> <p>5.4.1.3. Facilitar al Inspector del SENASA una oficina equipada, incluyendo un espacio que garantice seguridad para salvaguardar elementos del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos, (precintos, sellos, cintas y Certificados PPQ 535).</p> <p>5.4.1.4. Definir y mantener áreas de carga y despacho que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo. (Ver punto 9.1).</p> <p>5.4.1.5. Facilitar personal y equipamiento adecuado para desarrollar eficientemente todas las tareas relacionadas con el movimiento, almacenamiento, carga y despacho de los productos fumigados y certificados</p> <p>5.4.1.6. Proveer el libro foliado en el Centro de Fumigación para registrar las observaciones relevantes que se detecten durante la supervisión que realice el inspector del SENASA y auditorías del SENASA y USDA APHIS PPQ</p> <p>5.4.1.7. Mantener vigente el registro anual de todos los certificados de instrumentos y equipos de calibración. Asimismo se deberán conservar los reportes de los tratamientos de todos los tratamientos de fumigación realizados durante toda la temporada</p> <p>5.4.1.8. Tener un Director Técnico habilitado por SENASA, responsable de la aplicación del Plan de Trabajo, el cual firmará el Acuerdo Operacional conjuntamente con el Representante del Centro de Fumigación. (Ver Anexo I)</p> <p>5.4.1.9. Tener Operadores habilitados por SENASA para operar la cámara de fumigación. Los mismos son responsables de la ejecución del proceso de Fumigación y deben estar presente durante todo el proceso, debiendo firmar el reporte de fumigación y Anexo IV.</p> <p><b>5.4.2. Responsabilidades de las Empresas Exportadoras</b></p> <p>5.4.2.1. Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del Plan de Trabajo de su competencia, para llevar</p>	<p>with the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p> <p>5.3.5. Verify that all of their members fully comply with their responsibilities.</p> <p>5.3.6. Will deliver to SENASA/ USDA APHIS PPQ a list of all the Exporters that will participate in the Preclearance Program before the export season starts and keep it updated during the season.</p> <p>5.3.7. Sign Operational Agreement with all Fumigation Centers participating in the Program, jointly with USDA APHIS PPQ and SENASA (See Annex I).</p> <p>5.3.8. Keep an updated partial and informative list of suppliers for the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p> <p><b>5.4. RESPONSIBILITIES OF OTHER PARTICIPATING ORGANISMS.</b></p> <p><b>5.4.1. Responsibilities of the Fumigation Centers</b></p> <p>5.4.1.1. Assure compliance with all operational procedures and requirements of the Work Plan to carry out the Preclearance Program in origin of fresh blueberries.</p> <p>5.4.1.2. Maintain all equipment in perfect condition at the Fumigation Chamber for the annual certification.</p> <p>5.4.1.3. Provide an adequate equipped office area for the SENASA Inspector including a space to guarantee secured storage to safeguard Preclearance Program of fresh blueberries in origin supplies (i.e. sealed strips, stamps, tapes and PPQ 353 certificates).</p> <p>5.4.1.4. Define and establish loading and dispatching areas which comply with the Work Plan requirements (See point 9.1).</p> <p>5.4.1.5. Provide personnel and adequate equipment for all moving, storage, loading and dispatching activities related to the fumigated and certified products.</p> <p>5.4.1.6. Provide a Registry Book at the Fumigation Center to record observations during SENASA and/or USDA APHIS PPQ Inspector's supervision or audits.</p> <p>5.4.1.7. Maintain a file of the calibration certificates of all instruments and equipment. Maintain for a period of one year a record of all fumigation reports performed during the season.</p> <p>5.4.1.8. Provide a Technical Director, qualified and approved by SENASA, with responsibility and authority to guarantee compliance with the Work Plan, who will sign the Operational Agreement along with the Fumigation Center Representative (See Annex I).</p> <p>5.4.1.9. Provide fumigation chamber operators qualified and approved by SENASA. These personnel will be responsible for the fumigation process and must be present at all times during the process, and also must sign the fumigation report and the Annex IV.</p> <p><b>5.4.2. Responsibilities of the Exporting Companies.</b></p> <p>5.4.2.1. To comply with all operating procedures and requirements of the Work Plan under the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p>
--	--

<p>adelante el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.4.3 Responsabilidad de las Empresas de carga 5.4.3.1 Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del Plan de Trabajo de su competencia, para llevar adelante el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</p> <p>5.4.4. Responsabilidad de las Compañías proveedoras de cámaras, calibradoras de instrumental y de sistema computacional registrador de temperatura y eventos. 5.4.4.1. Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del Plan de Trabajo de su competencia, para llevar adelante el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos 5.4.4.2. Las compañías proveedoras de instrumentos, deben estar avaladas por el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial) cuando corresponda.</p>	<p>5.4.3. Responsibilities of cargo shippers. 5.4.3.1 To comply with all operational procedures and requirements of the Work Plan under the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p> <p>5.4.4. Responsibilities of chamber, instrumental calibrators, computerized temperature and event recording systems suppliers. 5.4.4.1. To comply with all operational procedures and requirements of the Work Plan under the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p> <p>5.4.4.2. When required, must be certified by INTI (National Institute of Industrial Technology).</p>
<p>5.5 DEFINICIONES</p> <p>5.5.1 Inspector del SENASA Funcionario público que actúa como agente primario responsable de la fiscalización del cumplimiento del Programa de Fumigación, de las actividades realizadas por la Contraparte Técnica, así como de la firma de los Reportes (reportes de fumigación, anexo IV) y de la certificación (PPQ 535 y Certificado Fitosanitario).</p> <p>5.5.2 Inspector USDA APHIS PPQ Funcionario responsable de supervisar/auditar el Plan de trabajo. Emitir certificado PPQ 203</p> <p>5.5.3 Director Técnico del Centro de Fumigación Es un profesional representante del Centro de fumigación responsable ante los Organismos Oficiales del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones, y los equipos necesarios en perfectas condiciones de operación).</p> <p>5.5.4 Operador de Cámara de Fumigación Es el empleado responsable de la ejecución del proceso de Fumigación y debe estar presente durante el mismo, debiendo firmar el reporte de fumigación y Anexo IV. El Operador debe estar capacitado y aprobado por el SENASA</p> <p>5.5.5 Acuerdo Cooperativo Se firma el presente Plan de Trabajo entre el SENASA, USDA APHIS PPQ, COPEXEU mediante el cual las partes se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y procedimientos del Plan de Trabajo para el Programa de Pre-embarque en Origen, según le compete.</p> <p>5.5.6 Acuerdo de Operacional Antes de iniciar las actividades del presente Plan de Trabajo, el Centro de Fumigación, los Proveedores y empresas de carga deben firmar el Acuerdo Operacional con el SENASA/ USDA APHIS PPQ /COPEXEU mediante el cual se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y</p>	<p>5.5 DEFINITIONS</p> <p>5.5.1. SENASA Inspector The public officer who is responsible for insuring compliance with the Fumigation Program, of the technical Counterpart activities as well for the signing of Reports (fumigation reports, annex IV and the certifications (PPQ 535 and Phytosanitary Export Certificate).</p> <p>5.5.2. USDA APHIS PPQ Inspector The official responsible for supervising/auditing compliance with the Work Plan and for issuing the PPQ 203 certificates.</p> <p>5.5.3. Technical Director of the Fumigation Center The Fumigation Center designates a Technical Director (Technical Counterpart) to be responsible for the compliance of the Fumigation Program (including the proper maintenance of the premises and of the equipment).</p> <p>5.5.4. Fumigation Chamber Operator The Operator is responsible for the fumigation, must be present at all times during its process and must sign the Fumigation Report and Annex IV. The Operator must be trained and approved by SENASA.</p> <p>5.5.5. Cooperative Agreements This Work Plan will be signed by SENASA, USDA APHIS PPQ and COPEXEU stating which entity will be responsible for complying with all of the requirements and procedures of the Work Plan under the Pre-clearance Program of fresh blueberries in origin as applicable.</p> <p>5.5.6. Operational Agreement Before the initiation of activities of the Fumigation Program, the Fumigation Center, Providers and cargo shippers must sign the Operational Agreement with SENASA/ USDA APHIS PPQ /COPEXEU through which the responsibility is given for completion of all the requirements and procedures of the Work</p>

<p>procedimientos del Plan de Trabajo para el Programa de Pre-embarque en Origen, según le compete (ver Anexo I).</p> <p><b>5.5.7 Cámara de Fumigación</b>  Recinto herméticamente cerrado donde se procede a realizar la exposición de la fruta de arándanos frescos a dosis de Bromuro de Metilo (BM) en los tiempos establecidos; que cuenta con el instrumental necesario para medir las concentraciones de MB y temperaturas durante el tratamiento, además de un sistema circulación forzada, de evacuación del gas y un sistema informático (software) para el registro de eventos en el proceso del tratamiento de fumigación.</p> <p><b>5.5.8 Centro de Tratamientos Cuarentenarios.</b>  Establecimiento integrado por una o mas camaras con instalaciones apropiadas para el manejo de la fruta fresca de arándanos, su fumigación y mantenimiento de las condiciones de identificación y aislamiento exigidas hasta su despacho.</p> <p><b>5.5.9 Sitio de transferencia</b>  Establecimiento integrado con una o mas cámaras de frío para el almacenamiento y transferencia de fruta fresca de arándanos que ha sido sometido al Tratamiento Cuarentenarios T 101 i.1.1 que cumple con las condiciones de identificación y aislamiento exigidas desde la recepción hasta su despacho.</p>	<p>Plan under the Pre-clearance Program of fresh blueberries in origin. (see Annex I)</p> <p><b>5.5.7. Fumigation Chamber</b>  A hermetically sealed chamber where fresh blueberry fruits are exposed to a dose of Methyl Bromide (MB) for an established period of time, having the necessary instruments to measure MB concentrations and temperatures during the treatment, and a forced circulation system, gas evacuation and computer system (software) for the recording of events in the fumigation treatment process.</p> <p><b>5.5.8. Fumigation Center</b>  An integrated establishment of one or more chambers, having the installations appropriate for the handling of fresh blueberry fruit, its fumigation and having the means to maintain the identification and isolation of treated fruit until its dispatch.</p> <p><b>5.5.9. Transfer site</b>  An integrated establishment with one or more refrigerated chambers for the storage and transfer of fresh blueberry fruit treated with quarantine treatment schedule T101-i 1-1 and which complies with the required conditions of identification and isolation of such fruit from its reception to its dispatch.</p>
<p><b>6. REQUISITOS PARA LA APROBACION Y REGISTRO DE UN CENTRO DE FUMIGACION</b></p> <p><b>6.1. Cámara de fumigación</b>  El SENASA y USDA APHIS PPQ aprobarán las cámaras de fumigación (basados en Resolución SENASA N° 601/2001), al inicio de cada temporada teniendo en cuenta el siguiente procedimiento:</p> <p><b>6.1.1</b> Solicitar los planos y memoria técnica descriptiva de cada uno de los componentes del Centro. Además se deberá contar con un protocolo (memoria técnica operativa) del movimiento de pallets tratados desde el tratamiento hasta el despacho.</p> <p><b>6.1.1.1</b> Diagrama de recorrido de las cañerías transportadoras del fumigante y la totalidad de las válvulas desde la garrafa de bromuro de metilo hasta su ingreso a cada una de las cámaras.</p> <p><b>6.1.1.2</b> Diagrama del trazado de los conductores eléctricos que transmiten la señal de Damper 2 (ABIERTO o CERRADO), desde dichos dampers hasta la sala de monitoreo computarizado. El switch indicador de apertura y cierre deberá estar ubicado por dentro del damper 2 con el objetivo de que no pueda ser intervenido desde afuera y deberá estar precintado.</p> <p><b>6.1.2</b> Verificar el aislamiento físico de las áreas de carga/despacho. El Centro de Fumigación deberá contemplar el concepto de área cubierta por malla de una densidad de 65% y fuelles, a los efectos de proteger adecuadamente el movimiento de la fruta tratada de posible infestación de plagas consideradas cuarentenarias</p> <p><b>6.1.3</b> Verificar la condición de hermeticidad según la Prueba de Pérdida de Presión. (basados en Resolución SENASA N° 601/2001). Se realizarán al menos tres pruebas, donde se</p>	<p><b>6. REQUIREMENTS FOR THE CERTIFICATION AND REGISTRATION OF FUMIGATION CENTERS.</b></p> <p><b>6.1. Fumigation Chamber</b>  SENASA and USDA APHIS PPQ will certify fumigation chambers (based on SENASA Resolution No. 601/2001), at the beginning of every season according to the following procedure:</p> <p><b>6.1.1.</b> Request charts and descriptive technical reports of each of the Center's Components. In addition the fumigation center must provide a protocol (an operational schematic and narrative) of the movement of pallets of treated fruit from their exit from the treatment chamber until their eventual dispatch.</p> <p><b>6.1.1.1.</b> Request diagrams for all of the methyl bromide delivery lines, connections and valves installed for each of the treatment chambers</p> <p><b>6.1.1.2.</b> Request schematic diagrams of all electrical conductors that transmit the signal of the OPEN or CLOSED position of damper 2, from said damper till the treatment process relay to the software. The OPEN o CLOSED indicator switch for damper 2 must be located on the inside of the chamber and sealed so that it can not be tampered with from the outside.</p> <p><b>6.1.2.</b> Verify physical isolation of loading/dispatchment areas. An anti-aquid mesh of a 65% density to safeguard fruit in transit must be installed by the fumigation center in order to adequately protect the treated fruit.</p> <p><b>6.1.3.</b> Verify hermetic conditions through a Pressure Leakage Test (based on SENASA Resolution No. 601/2001). At least three tests must be made to verify security conditions. Tests will be made using 50 mm. pressure and approved if there are no leaks exceeding 45 mm. after a 120 seconds</p>

<p>verificarán la uniformidad de las mismas. La prueba se realizará con una presión de 50 mm y se aprobará cuando no se registren pérdidas superiores luego de 120 segundos equivalentes a 45 mm.</p> <p>6.1.4 Verificar las condiciones de seguridad y que todos los equipos e instrumentos incluyendo el sistema computacional, estén funcionando adecuadamente por medio de una prueba en blanco, o fumigación experimental. (basados en Resolución SENASA N° 601/2001).</p> <p>6.1.5 En caso de ser rechazadas por no contar con alguno de los requisitos anteriormente detallados, se deberá solicitar una nueva Inspección para aprobación de la cámara.</p> <p>6.1.6 Cuando se trate de cámaras nuevas, se deberá contar con la aprobación de los planos de construcción y memoria técnica previamente por parte de SENASA y USDA APHIS PPQ. La documentación en original será enviada al SENASA y USDA APHIS PPQ, teniendo como fecha límite el 30 de junio de cada año. Adicional a lo anterior cada cámara deberá enviar a USDA APHIS PPQ la memoria técnica descriptiva y planos traducidos al idioma inglés. La aprobación del mismo se realizará dentro de los 60 días de la presentación luego de una reunión técnica conjunta entre SENASA y USDA APHIS PPQ.</p> <p>6.1.7 Una cámara aprobada puede ser suspendida temporalmente por SENASA o USDA APHIS PPQ cuando no cumpla con lo establecido en la Resolución SENASA N° 601/01 o cuando no de cumplimiento a este Plan de Trabajo.</p> <p>6.1.8 Cada centro de Fumigación deberá contar con un manual de procedimientos para contingencias, donde se contemplan las emergencias que podrían llegar a ocurrir en un centro de fumigación como por ejemplo: descabezado de garrafas, pérdidas en el sistema de inyección durante la misma, pérdidas durante la fumigación, etc. y también que contemple direcciones y teléfonos de emergencias médicas, bomberos, defensa civil, etc.</p> <p>6.1.9 SENASA es responsable de la prueba en blanco con uso de bromuro de metilo a efectos de corroborar la hermeticidad de la cámara.</p> <p>6.2 Instrumentos, equipos y accesorios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los Centros de Fumigación para ser aprobados deben contar con instrumentos y equipos calibrados anualmente con sus certificados correspondientes y un sistema de computación con sus accesorios. También deben contar con la documentación en original y tres copias fechadas y firmadas por una empresa registrada a tal efecto ante el INTI.</li> <li>- Todos los equipos deben estar en perfectas condiciones de operación durante la temporada del Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos.</li> <li>- Los inspectores oficiales podrán solicitar al Centro de fumigación, tanto al inicio de la temporada como en cualquier momento, la calibración de los equipos.</li> <li>- Las verificaciones del correcto funcionamiento de los sensores serán realizadas mensualmente por el Director Técnico de la cámara en presencia de un inspector de SENASA o USDA APHIS PPQ. Podrán requerirse verificaciones más frecuentes si se considera necesario</li> <li>- Las verificaciones de los termómetros deberán ser realizadas utilizando un recipiente con una mezcla de hielo triturado/agua</li> </ul>	<p>period.</p> <p>6.1.4. Verify that security conditions and that all monitoring devices and equipment, including the computerized system, are working correctly by means of a "blank test" or experimental fumigation (based on SENASA Resolution No. 601/2001).</p> <p>6.1.5. If a chamber is rejected due to non-compliance with any of the previous requirements the Fumigation Center must request another chamber certification inspection.</p> <p>6.1.6. In case of new chambers, previous certification of all construction diagrams and descriptive technical reports will be required from SENASA and USDA APHIS PPQ. All documentation will be sent in original copy to SENASA and USDA APHIS PPQ during June of the current year. In addition each chamber will send the descriptive technical report and diagrams translated into English to USDA APHIS PPQ. Certification will require at least 60 days from date of presentation and after a technical SENASA and USDA APHIS PPQ meeting.</p> <p>6.1.7. A certified chamber may be temporarily suspended by SENASA or USDA APHIS PPQ for non-compliance with the contents of SENASA Resolution No. 601/01 or the Work Plan.</p> <p>6.1.8. Every Fumigation Center must have a manual of emergency procedures that shows what to do if a dangerous situation happens at a Fumigation Center, including such as: loss of a methyl bromide cylinder head (valve), gas leaks in the injection (delivery) system, gas loss from the chamber during a fumigation, etc. The manual of emergency procedures must also contain addresses and telephone numbers of emergency medical personnel, firefighters, civil defense, etc.</p> <p>6.1.9. SENASA is responsible for the blank test using Methyl Bromide in order to verify the tightness of the camera.</p> <p>6.2. Instruments, equipments and accessories.</p> <p>In order to be approved a Fumigation Center must have all instruments and equipment calibrated and certified annually, including the computer system and its accessories. Also have the original documentation and 3 signed and dated copies by a registered company registered by INTI.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- All equipments is required to be in perfect operating condition during the Pre-clearance Program season of fresh blueberries in origin.</li> <li>- Officials may require a calibration test of any instruments or equipment, at the beginning of any time during the season.</li> <li>- Monthly verification of sensors and manual thermometer calibration will be performed by a certifying company officially registered before the INTI or by the Chamber Technical Director in the presence of a SENASA or USDA APHIS PPQ Inspector. More frequent verifications may be required if necessary.</li> <li>- For calibration of thermometers and sensors, a container with a mixture of crushed ice and distilled water will be used, into which the thermometers and sensors are submerged, must</li> </ul>
--	--

destilada, en la cual se sumergen los sensores, los cuales deben indicar temperatura estable durante dos lecturas consecutivas y deben tener una precisión de +/- 0,3 °C. En caso de no cumplirse podrá ser corregido mediante ajustes desde la bornera terminal para la calibración del sistema en forma mecánica. Esta operatoria solo puede realizarla la Empresa certificadora y al finalizar debe re-precintar la caja y registrarla en el libro foliado. Adicionalmente USDA APHIS PPQ podrá hacer otras verificaciones de temperatura.

- Bajo ninguna circunstancia el personal del Centro de Fumigación debe modificar o regular los equipos, programas computacionales o instrumentos calibrados y certificados por las empresas autorizadas.

- Cada vez que se revisen, nivelen o calibren los instrumentos y equipos requeridos por el Plan de trabajo, la empresa autorizada deberá emitir un Certificado que acredite que dicha labor fue realizada, señalando la fecha de certificación y asentándolo en el libro foliado.

6.2.1 Instrumentos y equipos a calibrar y controlar:

6.2.1.1 Registrador de temperatura y eventos por sistema de computación.

6.2.1.2 Un termómetro de pulpa de tipo manual preferentemente de vástago largo y de modelo digital de uso exclusivo por el Inspector SENASA, calibrado y certificado.

6.2.1.3 Un analizador de gases apropiado para Bromuro de Metilo (Fumiscopio), calibrada y certificado. Todos los equipos deberán contar con un filtro de dióxido de carbono tipo ASCARITE y un filtro de humedad tipo DRIERITE sin excepción (manual de tratamientos de USDA APHIS-PPQ sección 2-4-19). No se podrán mezclar las dos en un solo tubo. Mangueras de toma de muestra colocadas según establecido en la Resolución SENASA N° 601/01.

6.2.1.4 Una bomba auxiliar para obtener las lecturas de concentración, cuando lo estimen conveniente SENASA/ USDA APHIS PPQ, considerando la distancia de las cámaras, número de tomas de muestra y equipo.

6.2.1.5 Al menos una máscara de gas y los filtros para vapores orgánicos vigente por cada Operador.

6.2.1.6 Un equipo autónomo con máscara facial completa con el tubo de oxígeno certificado, cargado y en óptimas condiciones de uso.

6.2.1.7 Un detector de fugas, ya sea un instrumento electrónico, calibrado y certificado, o una lámpara de detección de haluro, con un tanque de repuesto y un dispositivo de cobre nuevo.

6.2.1.8 Una balanza para el pesado de las garrafas con Bromuro de Metilo, con certificado de calibración anual apta para garrafas de hasta 100 kg. y con un resguardo apropiado. Las nuevas cámaras de Bromuro de Metilo que se incorporen a este Programa de Pre-embarque en Origen se le exigirán balanzas digitales.

6.2.1.9 Una llave de torque, para el cierre de las cámaras, cuando así corresponda.

6.2.1.10 Un sistema de ventilación que deberá tener un caudal de recirculación equivalente a un tercio del volumen de la cámara por minuto, para lo cual se deberá presentar las especificaciones del fabricante (Resolución SENASA 601/2001).

indicate a stable temperature during two consecutive readings and must have a precision of +/- 0.3 C. Corrections can only be made by mechanical adjustments in the electricity terminal box of the calibration. This operation can only be done by the certifying company and the box must be resealed and a record made in the Registry Book

Additionally, USDA APHIS PPQ can make other temperature verifications.

- Under no circumstances will personnel from the Fumigation Center modify or adjust equipment, software program or calibrated and certified instruments certified by authorized companies.

- Any revision or calibration of Program instruments and equipment requires a new Certificate of work performed from the certifying company. Any correction will be recorded in the Registry Book.

6.2.1 Required instruments and equipment to be calibrated and maintained.

6.2.1.1. Computerized Temperature and Event computerized device.

6.2.1.2. A manual and digitalized pulp thermometer with a large probe, calibrated, certified and sealed and for exclusive use of the SENASA Inspector.

6.2.1.3. A Methyl Bromide Gas detection meter (Fumiscop), certified and calibrated. All the equipments must have without exception (USDA-APHIS-PPQ Treatment Manual - section 2-4-19) an ASCARITE type carbon dioxide filter and a DRIERITE type humidity filter. No mixing of both in one tube is permitted. Gas detection hoses must be placed according to norms established by SENASA Resolution No.601/01.

6.2.1.4. SENASA/ USDA APHIS PPQ may require, if necessary, an auxiliary Pump to obtain concentration readings taking in consideration the location of chamber, the number of sample readings and the equipment.

6.2.1.5. At least one gas mask and an organic vapor filter in use for each operator.

6.2.1.6. The self-contained breathing apparatus must be in perfect working condition.

6.2.1.7. A leak detector device, either a calibrated and certified electronic device, or a halide detection lamp, with a spare cylinder and a new copper plate.

6.2.1.8. A weighing scale, calibrated and certified annually, that will hold up to 100 kgs. Methyl Bromide cylinders with an acceptable protection system. Only electronic scales with a digital display (with a precision to hundredths of a gram) will be approved for use in new fumigation chambers.

6.2.1.9. A torque wrench for the closing of chambers, if necessary.

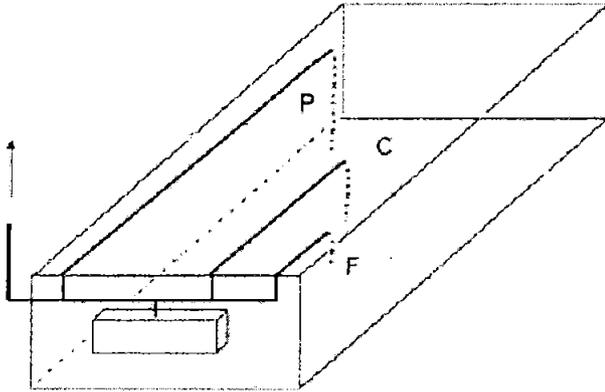
6.2.1.10. A ventilation system with a recirculation volume equivalent to a third of the chamber volume per minute, including the manufacturer's specifications manual (SENASA Resolution 601/2001).

6.2.1.11. The electrical terminal box where the temperature

<p>6.2.1.11 La caja de la bomerera terminal donde se regulan los sensores de temperatura deben permitir colocar un precinto que asegure su inviolabilidad.</p>	<p>sensors are regulated must allow the placing of a seal to ensure inviolability.</p>															
<p>6.2.1.12 Un equipo de primeros auxilios industrial estándar</p>	<p>6.2.1.12. A standard industrial First Aid Kit.</p>															
<p>6.2.1.13 Un sensor de chimenea con su certificado de calibración. El mismo debe contar con un detector equipado con alarma visual y acústica para controlar el proceso, funcionando cuando la expulsión de bromuro de Metilo supere las 500 ppm. Asimismo, se exige que el sensor de chimenea este ubicado por encima de la conexión de salida de la trampa de agua.</p>	<p>6.2.1.13. A chimney located methyl bromide sensor and display with its certificate of calibration. The sensor must be equipped with a visual and acoustic alarm to control the process, that will go off when the methyl bromide in the chimney measures a concentration greater than 500 ppm.. Likewise the chimney sensor must be located above the exit of the water trap (pressure relief valve).of the chamber.</p>															
<p>6.2.2 Características:</p>	<p>6.2.2. Characteristics:</p>															
<p>6.2.2.1 Sistema de Medición de Concentración de Bromuro de Metilo en Cámaras de Fumigación:</p>	<p>6.2.2.1. Methyl Bromide concentration Measurement Systems at Fumigation Chambers:</p>															
<p>El número y la ubicación de las tomas de muestra de las cámaras de fumigación, para medir la concentración de Bromuro de Metilo en el interior de ellas está en directa relación al volumen de cada cámara.</p>	<p>The number and location of the gas concentration sample reading lines inside the fumigation chambers are directly related to the volume of each chamber.</p>															
<p>Las cámaras existentes podrían agruparse en tres categorías según sus tamaños, cuyos esquemas con la ubicación de las tomas de muestra se presentan a continuación y en los cuales se utiliza la siguiente simbología:</p>	<p>The existing chambers can be grouped into three separate categories with the following setups and associated symbols :</p>															
<table border="0"> <tr> <td>P: Puerta</td> <td>4° Amb: Toma de muestra en el ambiente</td> </tr> <tr> <td>C: Centro</td> <td>Caja 1 : Toma de muestra dentro de caja 1</td> </tr> <tr> <td>F: Fondo</td> <td>Caja 2 : Toma de muestra dentro de caja 2</td> </tr> </table>	P: Puerta	4° Amb: Toma de muestra en el ambiente	C: Centro	Caja 1 : Toma de muestra dentro de caja 1	F: Fondo	Caja 2 : Toma de muestra dentro de caja 2	<table border="0"> <tr> <td>P: Gate</td> <td>4° amb:</td> <td>ambient sample taking</td> </tr> <tr> <td>C: Center</td> <td>Box 1:</td> <td>inteior of Box 1 sample taking</td> </tr> <tr> <td>F: Rear</td> <td>Box 2:</td> <td>interior of Box 2 sample taking</td> </tr> </table>	P: Gate	4° amb:	ambient sample taking	C: Center	Box 1:	inteior of Box 1 sample taking	F: Rear	Box 2:	interior of Box 2 sample taking
P: Puerta	4° Amb: Toma de muestra en el ambiente															
C: Centro	Caja 1 : Toma de muestra dentro de caja 1															
F: Fondo	Caja 2 : Toma de muestra dentro de caja 2															
P: Gate	4° amb:	ambient sample taking														
C: Center	Box 1:	inteior of Box 1 sample taking														
F: Rear	Box 2:	interior of Box 2 sample taking														

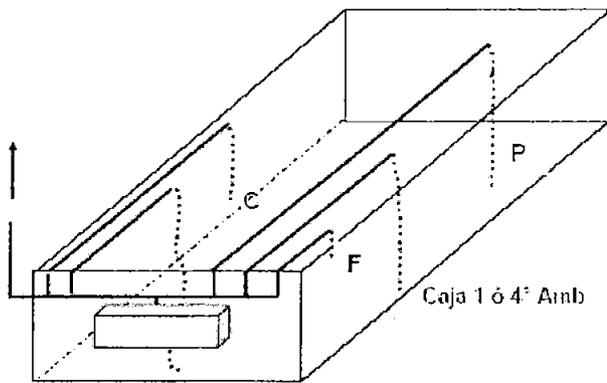
Número y ubicación de las tomas de muestra (cámara de hasta 280 m3).

Number and location of sample taking areas (chamber of up to 280 m3).



Número y ubicación de las tomas de muestra (cámara de 280 a 420 m3).

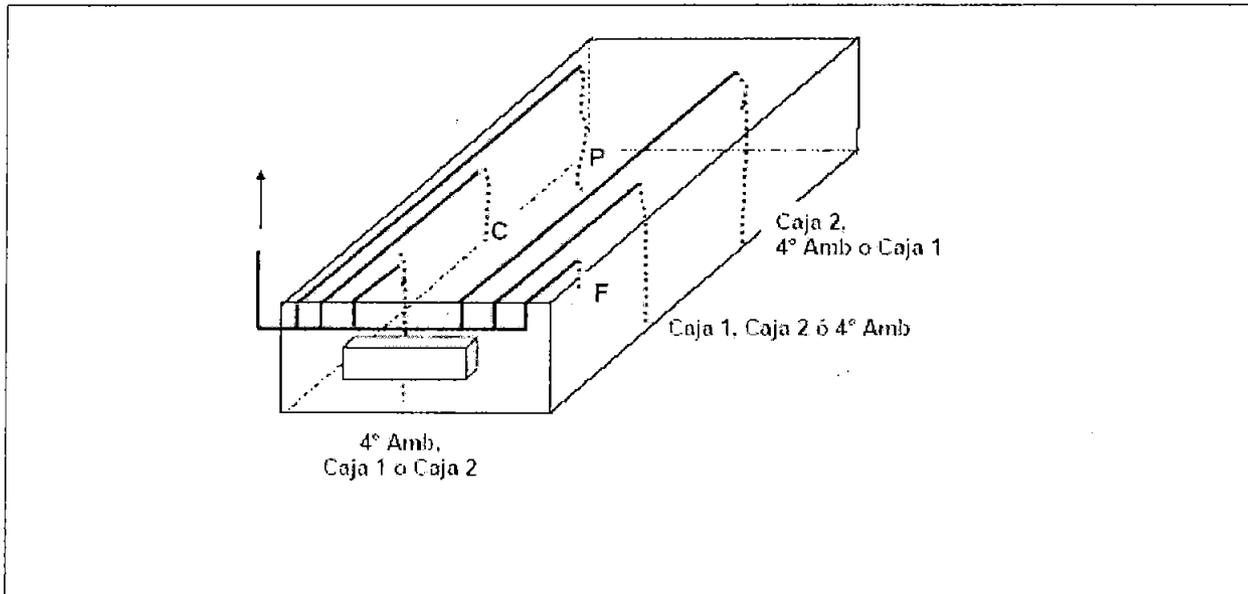
Number and location of sample taking areas (chamber of 280 to 420 m3).



Número y ubicación de las tomas de muestra (cámara de 420 a 700 m3).

Number and location of sample taking areas (chamber of 420 to 700 m3).

Handwritten scribbles and signatures on the left margin.



6.2.2.2 Registrador de Temperaturas de ambiente y pulpa:

Se requiere un sensor ambiente por cada cámara y el número de sensores de temperatura de pulpa debe estar en relación al volumen total o la capacidad de carga en pallets de la cámara. La dotación mínima de sensores para cámaras de fumigación es el siguiente:

Volumen	Sensores de pulpa	Sensores ambiente
Más de 283 m <sup>3</sup>	4	1
284 - 425 m <sup>3</sup>	5	1

Sensores adicionales de temperatura de pulpa o ambiente podrán ser instalados y utilizados si el Director Técnico así lo estima conveniente.

Especificaciones de los sensores de temperatura en cámaras de fumigación:

- 6.2.2.2.1 Vástago con diámetro exterior de 4,76 mm. o inferior para permitir un adecuado pinchado de la fruta.
- 6.2.2.2.2 Tener la unidad de medición dentro de la primera pulgada del extremo distal.
- 6.2.2.2.3 Tener una precisión de  $\pm 0,15$  °C ( $\pm 0,25$ ) en el rango de 0 a 30 °C.
- 6.2.2.2.4 Entregar una medición de temperatura estable, dentro de tres minutos, luego de colocarlos en la mezcla de referencia en base a hielo triturado y agua destilada.
- 6.2.2.2.5 Estar conectado a un cable de longitud tal que permita tener al alcance cualquier sector de la carga dentro de la cámara.

6.2.2.2 A pulp and ambient temperature and event recording system:

An ambient temperature sensor is required for each chamber and the number of pulp temperature sensors will be in direct relation to the total volume and number of pallets in the chamber:

Volume	Pulp Sensors	Ambient Sensors
Up to 283 m <sup>3</sup>	4	1
284 - 425 m <sup>3</sup>	5	1

The Technical Director will authorize the installation and use of any additional pulp or air temperature sensor if required.

Specification of temperature sensors in fumigation chambers:

- 6.2.2.2.1. A stem with an inferior external diameter of 4.76 mm. to permit an adequate pricking of the fruit.
- 6.2.2.2.2. A measuring unit within the first inch of the sensor tips.
- 6.2.2.2.3. A precision of reading of  $\pm 0,15$  °C ( $\pm 0,25$ ) in the range of 0 to 30° C.
- 6.2.2.2.4. To indicate a stable temperature, during 3 consecutive minutes after submerging the sensor in crushed ice and distilled water.
- 6.2.2.2.5. To be connected to a long cable to every sector of the chamber.

<p>6.2.2.2.6 Los sensores deben ser instalados de modo de poder desmontarlos parcialmente, para permitir su calibración.</p> <p>6.2.2.2.7 Los sensores de ambiente deben tener una ubicación a 30 cm. frente a la salida del aire del evaporador y/o en el sector de los ventiladores de recirculación.</p> <p>6.2.2.2.8 En cada cámara de fumigación los sensores deben estar identificados individualmente a objeto de distinguirlos (un rótulo en el cable cerca del sensor) y en caso de ser numérica el primer número le corresponderá al sensor de ambiente.</p> <p>6.2.2.2.9 La identificación debe estar en concordancia con la asignada en el programa computacional.</p> <p>6.2.2.2.10 Los lugares de pasada de los cables y de otros elementos a través de las paredes de las cámaras, deben ser sellados convenientemente y no se podrán ocultar con el fin de comprobar posibles fugas.</p>	<p>6.2.2.2.6. To be installed in such a way that partial disassembly for calibration can be done easily, if necessary.</p> <p>6.2.2.2.7. Ambient sensors to be placed 30 cm. from the evaporator's aeration area and/or near the air circulation fans.</p> <p>6.2.2.2.8. Sensors must be individually identified in each chamber (a tag on the sensor cable) and if numbered, the first number is to be assigned to the ambient sensor.</p> <p>6.2.2.2.9. Identification tags must be in accordance to those assigned by the computerized system.</p> <p>6.2.2.2.10. Wall cable connections and other chamber elements are to be properly sealed and at sight to easily check possible leaks.</p>
<p>6.2.2.3 Programa Computacional para el Registro de Temperaturas y Eventos en un Tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo.</p> <p>El tratamiento de Fumigación tiene como requisito de operación básica, el empleo de un sistema de registro de eventos bajo el control de un computador, utilizando un programa (software) que sea capaz de consolidar, en un solo documento, toda la información que detallamos, para que se pueda verificar y certificar el Tratamiento.</p>	<p>6.2.2.3. Temperature and event Recording Device in a Methyl Bromide Fumigation Treatment.</p> <p>The fumigation treatment will have to use, as a basic requirement of operation, a specially designed software system to consolidate in one document the following information to verify and certify the Treatment:</p>
<p>6.2.2.3.1 Claves de acceso.</p> <p>El software deberá estar protegido con 2 claves: Clave para el operador: la misma no permitirá cambios en los parámetros de funcionamiento del programa, Clave para el programador: esta no podrá bajo ningún caso ser compartida con los integrantes del centro de fumigación, caso contrario SENASA y USDA APHIS PPQ aplicarán sanciones.</p>	<p>6.2.2.3.1. Access password: The software program will be protected by two access passwords: Operator password: will not allow changes on the critical parameters of the software, Programmer password: under no circumstance will be shared with other members of the fumigation center. In case of infringement SENASA and USDA APHIS PPQ may apply sanctions.</p>
<p>6.2.2.3.2 Número del proceso de fumigación e identificación de la cámara</p> <p>El programa debe entregar automáticamente el número de la fumigación. Los números deben ser correlativos y cada proceso de fumigación, sea tratamiento comercial o "Prueba en Blanco", debe ser contabilizado en forma independiente. A su vez, el número del proceso debe estar asociado a una cámara de fumigación específica.</p>	<p>6.2.2.3.2. Number of fumigation process and identification of chamber.</p> <p>The program will automatically provide a fumigation number. The numbers will be correlative and every commercial or "blank test" fumigation process will have to be independently accounted, using independent correlative series numbers for "blank tests". Also, the process number will be associated to a specific fumigation chamber.</p>
<p>6.2.2.3.3 Registrar los tiempos de los siguientes eventos:</p> <p>6.2.2.3.3.1 Finalización de la inyección de Bromuro de Metilo (Barrido de cañerías)</p> <p>6.2.2.3.3.2 Funcionamiento del ventilador para la circulación del aire</p> <p>6.2.2.3.3.3 Iniciación de la evacuación – Apertura Damper 2.</p> <p>6.2.2.3.4 Tipo de Producto: arándanos frescos</p> <p>6.2.2.3.5 Cantidad, tipo y peso de cajas y de pallets que se van a tratar: El programa debe contar con un método para verificar dichos totales, discriminado por exportador.</p>	<p>6.2.2.3.3. Time recording of following events:</p> <p>6.2.2.3.3.1. Conclusion of Methyl Bromide injection (purging of pipes).</p> <p>6.2.2.3.3.2. Correct functioning of air circulation fan.</p> <p>6.2.2.3.3.3. Initiation of aeration - Opening of damper 2.</p> <p>6.2.2.3.4. Type of product: fresh blueberries</p> <p>6.2.2.3.5. Number of boxes and pallets to be treated: the program should have a method to verify amounts discriminated by exporter.</p>
<p>6.2.2.3.6 Identificación de los pallets</p> <p>Debe registrar el número de serie del primer y último Certificado PPQ 535 otorgados por el Inspector SENASA a cada uno de los pallets a fumigar discriminado por exportador. Es conveniente incluir al menos dos entradas, de manera que dos series de números puedan ser incorporadas a un mismo tratamiento. La identificación de los pallets debe realizarse previo a la fumigación (troquel del PPQ 535) y al momento de conformar el pallet definitivo de exportación (Certificado PPQ 535). Estos</p>	<p>6.2.2.3.6. Identification of pallets.</p> <p>Keep a record of the serial numbers of the first and last PPQ 535 Certificate placed by the SENASA Inspector on the pallets to be fumigated by exporter. It is convenient to include at least two entry areas so that two serial numbers can be incorporated to the same treatment. The pallet identification will be prior to the fumigation process (PPQ 535 Certificate) and at the time of conformity of the definite pallet to be exported (Certificate PPQ 535). This information will be entered in the Program and</p>

<p>datos deben ingresarse en el programa y aparecer en el informe. También debe permitir identificar los datos del exportador</p> <p>6.2.2.3.7 Identificación del Operador y del Inspector.</p> <p>6.2.2.3.8 Temperaturas manuales y de los sensores. El sistema debe tomar las temperaturas de los sensores conectados (pulpa y ambiente) y permitir ingresar las temperaturas manuales más bajas registradas por el Inspector SENASA.</p> <p>6.2.2.3.9 Inyección de Bromuro de Metilo Debe registrar la hora (hora y minuto) y las correspondientes temperaturas al momento de la inyección de Bromuro de Metilo.</p> <p>6.2.2.3.10 Cantidad real de gas inyectada y cantidad re-inyectada El programa debe requerir, en forma obligatoria, el ingreso del peso inicial y final del o los cilindros de Bromuro empleados, para calcular la cantidad real de gas inyectada. El requerimiento anterior es válido para la inyección inicial, una re-inyección, una adición de gas o cambio de cilindro. El registro de la re-inyección de gas debe especificar la cantidad, indicando al Operador y al Inspector SENASA, si hay menos de la cantidad requerida que la señalada en la "Ficha de Fumigación. La cantidad a inyectar debe ser indicada por el programa y corresponde a la diferencia entre los kilos inyectados inicialmente y los correspondientes a la nueva dosis.</p> <p>6.2.2.3.11 Concentración de Bromuro de Metilo El programa debe informar que se realicen tres lecturas consecutivas de concentración de bromuro de metilo y aceptar los datos de las mismas, la primera a la media hora después de inyectar la dosis completa de Bromuro de metilo, la segunda a 2 horas y la tercera al final del tratamiento. Cada lectura se realizará en tres sectores distintos de la cámara, fondo, medio y puerta. Debe ingresar el nombre de la persona que hizo las lecturas y el código del equipo analizador de gases utilizado. El programa debe registrar y alertar al operador si se requiere una re-circulación por 15 minutos adicionales.</p> <p>6.2.2.3.12 Mensajes de advertencia: El programa debe contemplar el despliegue e impresión de mensajes de advertencia, que eviten la operación o funcionamiento inadecuado de cada uno de los componentes del sistema:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La operación del ventilador de re-circulación debe primar sobre la apertura de la válvula de inyección.</li> <li>El ventilador de re-circulación debe operar a lo menos media hora después del término de la inyección.</li> <li>Los ventiladores de chimenea y de recirculación, deben estar en operación antes de la apertura del damper que conecta la cámara con el sistema de evacuación</li> </ol> <p>6.2.2.3.13 Operación del sistema de computación con equipo de emergencia Es importante que las cámaras de fumigación y todos sus equipos de control funcionen, en lo posible, independiente de la red general de energía. De todos modos el sistema de registro de temperaturas y eventos debe ser capaz de continuar, sin interrupción, una vez restituida la energía primaria.</p> <p>6.2.2.3.14 Diagramas y códigos de los sensores de temperatura El diagrama que indica la ubicación de los sensores debe señalar el número exacto de sensores y su identificación (sensores de pulpa o ambiente).</p> <p>6.2.2.3.15 Permitir la calibración de los sensores de</p>	<p>reflected in the Report and will permit identification of data of the exporter.</p> <p>6.2.2.3.7. Operator and Inspector Identification.</p> <p>6.2.2.3.8. Manual and sensor temperatures. The system should take temperatures of the connected sensors (pulp and ambient) and will permit introducing the lowest manual temperatures registered by the SENASA Inspector.</p> <p>6.2.2.3.9. Methyl Bromide Injection. During the injection process time control (hours and minutes) and temperatures are required.</p> <p>6.2.2.3.10. Real amounts of gas injected and re-injected. Program requires obligatory registration of initial and final weight of Methyl Bromide cylinders in use to calculate the real amount of gas injected. This will be valid for initial injections, re-injections, gas additions or a change of cylinder.</p> <p>In case of a re-injection, gas must be registered, with an indication to the Operator or the SENASA inspector that there is less gas than the one mentioned in the "Fumigation card". The amount to be injected will be indicated by the Program and will correspond to the difference between the initially injected kilograms and those corresponding to the new dose.</p> <p>6.2.2.3.11. Methyl Bromide Concentration Readings: The program must inform about the three consecutive readings of the concentration measures done at the first half hour, 2 hours after the beginning of the process and at the end of treatment. Each reading will be done in three different areas of the chamber, at the bottom, in the middle and at the door.</p> <p>The name of the person who performs the readings, and the gas analyzer equipment code used will be entered. If an additional re-circulation of 15 minutes is required the Program will register and inform the operator.</p> <p>6.2.2.3.12. Alert warnings: Warning messages will be required from the system to alert inappropriate functioning of the components:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Re-circulation fans should be running previous to the opening of the injection valve.</li> <li>Re-circulation fans will extend at least half an hour after the injection process concludes.</li> <li>The chimney and re-circulation fans should be running before the opening of the damper which connects the chamber with the evacuation system.</li> </ol> <p>6.2.2.3.13. Emergency equipment for computerized system. Fumigation chambers require correct functioning of all their controlling systems, and if possible, independent from their energy supply. In any case, the software recording temperature and events should be able to continue operating, without interruption, when primary energy is restored.</p> <p>6.2.2.3.14. Temperature sensors diagrams and codes. The diagrams indicating sensor locations should indicate the exact number of sensors and their identification (pulp or ambient sensors).</p> <p>6.2.2.3.15. Calibration of temperature sensors can only be performed by the Programmer.</p>
---	--

<p>temperatura únicamente por el proveedor del software.</p> <p>6.2.2.3.16 Características del informe final Cada informe deberá detallar en letra clara y:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre Centro de Fumigación</li> <li>- Numero Cámara</li> <li>- Número de Tratamiento</li> <li>- Número de Fumigación</li> <li>- Fecha y hora de inicio de fumigación</li> <li>- Exportador</li> <li>- Cantidad de Bultos</li> <li>- Kilogramos por bulto</li> <li>- Número de Certificado PPQ 535</li> </ul> <p>6.2.2.3.17 Cualquier observación que surja del proceso de fumigación debe ser incluido, por el Inspector de Senasa, en el cuerpo del e-mail en el cual se adjunta el reporte de fumigación correspondiente. Así mismo estas observaciones deberán quedar en el libro foliado.</p> <p>6.2.2.4 Se autorizan los Reportes manuales de temperaturas y eventos hasta por un máximo de dos (2) días después de ocurrida alguna falla en el equipo, debiendo quedar registrado en el libro foliado. Cuando la falla signifique la pérdida del control del proceso, el Inspector SENASA deberá permanecer en el Centro de Fumigación, con dedicación exclusiva a esa actividad, hasta el término del periodo de exposición del tratamiento de fumigación.</p> <p>6.2.2.5 Una vez comenzada la fumigación, deberá ser imposible alterar los parámetros del sistema como la hora, sensores, etc., ya sea dentro del programa o desde el sistema operativo.</p> <p>6.2.2.6 Las lecturas de eventos deberán ser tomadas automáticamente por el sistema y registradas en el reporte, con un intervalo de 5 minutos desde el inicio del tratamiento hasta su finalización.</p> <p>6.2.2.7 El número de fumigación deberá estar impreso en todas las hojas del reporte de fumigación.</p> <p>6.2.2.8 El reporte debe indicar claramente si durante el tratamiento alguno de los sensores de pulpa cayeron por debajo de 21 °C.</p> <p>6.2.2.9 Todos los tratamientos abortados o no, deberán ser guardados por el sistema con su correspondiente número de fumigación, y estar disponibles en la base de datos correspondiente.</p> <p>6.2.2.10 Cualquier servicio de mantenimiento, mejora, actualización, recalibración, etc. que el programador o proveedor del software debiera realizar sobre un sistema que ha sido habilitado, deberá ser comunicado a SENASA y USDA APHIS PPQ con la anticipación suficiente, como para poder presenciar los mismos, según el criterio de SENASA y USDA APHIS PPQ para cada caso particular.</p> <p>6.2.2.11 El reporte de fumigación debe ser generado en formato digital (PDF), una copia del reporte debe ser impresa, firmada</p>	<p>6.2.2.3.16. Final Report Requirements Each report should detail in a legible and neat writing:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Name of the Fumigation Center</li> <li>- Number of the chamber</li> <li>- Number of Treatment</li> <li>- Number of Fumigation</li> <li>- Date and time of onset of fumigation</li> <li>- Exporter</li> <li>- Number of Packages</li> <li>- Kilograms per package</li> <li>- PPQ 535 Certificate Number</li> </ul> <p>6.2.2.3.17 Any comments arising from the fumigation process must be included by the SENASA inspector in the body of the e-mail in which the fumigation report is attached. Also these comments should be recorded in the communication book.</p> <p>6.2.2.4. Manual reports of temperature and event are permitted for a maximum of two (2) days in the event of sensor failure and all failures will be recorded in the Registry Book. If failure is a loss of process control, the SENASA Inspector will remain in the Fumigation Center with exclusive dedication to this activity, and during the complete fumigation treatment.</p> <p>6.2.2.5 Once a fumigation is started it is not permitted to change the parameters of the system, such as the time and sensor records, within the program or the operating system.</p> <p>6.2.2.6 The readings of events will be recorded automatically by the software system and printed in the final report, with an interval of 5 minutes from the beginning of the treatment until concluded.</p> <p>6.2.2.7 The number of the fumigation will be printed on all the pages of the fumigation report.</p> <p>6.2.2.8 The print out of the fumigation report will clearly indicate if of the temperature of the pulp sensor register below 21 °C.</p> <p>6.2.2.9 All the treatments passed and failed will be recorded by the system with the corresponding number of fumigation, and be available through the data base.</p> <p>6.2.2.10 Any maintenance service, improvement, update, recalibration, etc. that the provider or supplier of the software makes on a certified system, will have to be communicated to SENASA and USDA APHIS PPQ in advance so that an official can be present at such, according to the guidelines established by SENASA and USDA APHIS PPQ for each particular case.</p> <p>6.2.2.11 The fumigation record must be generated in a digital format (PDF), a copy of the report should be printed, signed by</p>
--	---

por el inspector actuante y mantenerse en el archivo del Centro de Fumigación.  
 El archivo digital, conteniendo el reporte de fumigación, deberá ser enviado por el inspector de SENASA interviniente desde un correo oficial, previamente acordado con las oficinas de APHIS y SENASA. El reporte no debe permitir ser adulterado.  
 Solo cuando por problemas de acceso al correo electrónico el inspector no pueda remitir el reporte de fumigación en formato digital, el mismo podrá ser enviado vía fax previa comunicación a USDA APHIS PPQ. En este caso el reporte a enviar deberá estar firmado y sellado por el inspector actuante.

6.2.2.12. Es responsabilidad del proveedor del programa la inviolabilidad del software. Ante cualquier eventualidad que se genere durante un tratamiento que implique la intervención del programador, la misma será notificada a SENASA y USDA APHIS PPQ mediante un correo donde se detallen la acción realizada. Caso contrario podrá ser rechazado el tratamiento.

6.2.2.13. Autorización de nuevo software: se deberán presentar con fecha límite Junio del año en curso, ante las Autoridades del SENASA y USDA APHIS PPQ, quienes lo autorizarán una vez analizadas.

6.2.3 Registro de uso de Bromuro de Metilo  
 SENASA proveerá a las Cámaras de Fumigación de una planilla donde se detallará (ver Anexo II)

- Fecha
- Número de Fumigación
- Dosis del tratamiento
- Número de garrafa
- Peso Inicial
- Peso Final
- Gramos inyectados
- Sello y firma del operador de la cámara

Sello y firma del Director Técnico de la cámara

the inspector and kept on file at the Fumigation Center.  
 The digital file, containing the fumigation report, must be sent by the SENASA inspector from via official mail, previously agreed with the APHIS and SENASA offices. The report shall not be adulterated.  
 If the inspector cannot send the fumigation report in digital form due to problems with the email access, the report can be sent by fax after notifying USDA APHIS PPQ. In this case the report must be signed and stamped by the inspector.

6.2.2.12. The security of the software is a responsibility of the supplier of the program. Any event generated during a treatment that involves the intervention of the programmer, must be communicated to SENASA and USDA APHIS PPQ by an email with the details of the action taken. Otherwise the treatment may be rejected.

6.2.2.13. Authorization for new software: each year new software applications must be evaluated prior to June of every current year and analyzed and approved by SENASA and USDA APHIS PPQ.

6.2.3. Methyl Bromide Recording Device.  
 SENASA will provide a Plan to all Fumigation Chambers (see Annex II) where the following information will be recorded:

- Date
- Fumigation Number
- Treatment dosage
- Cylinder Number
- Initial Weight
- Final Weight
- Injected grams
- Stamp and signature of chamber operator
- Stamp and signature of chamber technical director

7. DESCRIPCION DEL TRATAMIENTO  
 El tratamiento Cuarentenario de Fumigación con Bromuro de Metilo aprobado por USDA APHIS PPQ para fruta fresca de arándanos es el T101 (i-1.1).

Plaga: *ceratitis capitata* (Mosca del Mediterráneo) y *anastrepha fraterculus* (Mosca sudamericana)

Temperatura °C (°F)	Dosis Gr/m <sup>3</sup> (Lbs/1000 ft <sup>3</sup> )	Concentración mínima expresada en gr/m <sup>3</sup>		
		0.5 hs	2 hs	3.5 hs
21°C (70°F) o superior	32 gr/m <sup>3</sup> (2 lbs/1000 ft <sup>3</sup> )	25	22	21

En caso de existir una diferencia igual o superior a CINCO (5) gramos/metro cúbico, en DOS (2) o más de los puntos de medición de toma de muestras, deberá encenderse nuevamente el sistema de circulación por media hora más. En caso de persistir la misma, el tratamiento debe ser anulado. Asimismo,

7. TREATMENT DESCRIPTION:  
 The Methyl Bromide Fumigation Treatment approved by USDA APHIS PPQ for fresh blueberry fruit corresponds to the T101 (i-1.1) treatment.

Plague: *ceratitis capitata* (Mediterranean Fly) and *anastrepha fraterculus* (South American Fly).

Temperature °C	Dosis Gr/m <sup>3</sup>	Minimum concentration Expressed in g/m <sup>3</sup>		
		0.5 hs	2 hs	3.5 hs
21 °C or more	32 g/m <sup>3</sup>	25	22	21

The circulation system should be turned on for an additional half an hour in case of an equal or greater difference of FIVE (5) grams/cubic meters, in TWO (2) or more of the measuring points for taking samples. If the difference persists, the treatment will be cancelled. Also, if the difference is greater than EIGHT (8) grams/cubic meters the treatment will be

*[Handwritten signatures and initials on the left margin]*

<p>si la diferencia es mayor de OCHO (8) gramos/metro cúbico, el tratamiento debe ser anulado en la primer lectura</p>	<p>cancelled during the first reading.</p>
<p>8. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL TRATAMIENTO DE FUMIGACION</p>	<p>8.PROCEDURE FOR APPLICATION OF FUMIGATION TREATMENT:</p>
<p>8.1 Servicio de inspección:</p>	<p>8.1. Inspection services:</p>
<p>8.1.1 El Inspector del SENASA asignado al Programa de Certificación en origen de arándanos frescos, prestará sus servicios en base al cronograma enviado por el Centro de Fumigación, mediante solicitud a la oficina de SENASA correspondiente</p>	<p>8.1.1. A SENASA fumigation program of fresh blueberries in origin Inspector will be assigned only if requested by a fumigation center to the corresponding SENASA office.</p>
<p>8.1.2 El Centro de Fumigación tendrá una tolerancia de hasta media hora después de la hora solicitada a la Oficina del SENASA para iniciar el tratamiento de fumigación. Finalizado ese lapso, el Inspector del SENASA no está obligado a prestar el servicio de supervisión del mismo.</p>	<p>8.1.2. The Fumigation Center will have half an hour tolerance after their request to the SENASA office to initiate the fumigation process. After that period of time, the SENASA Inspector is not obliged to provide any supervision service.</p>
<p>8.1.3 Los costos que genere la operatoria de inspección y supervisión del SENASA, de acuerdo a la normativa vigente, serán solventados por el Centro de Fumigación.</p>	<p>8.1.3. In accordance with established norm, all of SENASA's inspection and supervision costs will be paid by the Fumigation Center.</p>
<p>8.2 Aplicación del tratamiento</p>	<p>8.2. Treatment procedures:</p>
<p>8.2.1 Medición manual de temperaturas</p>	<p>8.2.1. Manual temperature measuring</p>
<p>El Inspector SENASA verificará manualmente las temperaturas de pulpa del producto. Para este efecto, los pallets deben estar estibados con una separación tal que permita realizar el chequeo de temperatura por cualquiera de sus cuatro costados.</p>	<p>The SENASA Inspectors will manually verify the pulp temperatures. For this purpose, all pallets will be placed with sufficient space between them to permit temperature readings from any of their four sides.</p>
<p>8.2.1.1.- Aquellos pallets con temperatura superior a 21 °C deberán ser identificados por el inspector del SENASA con el correspondiente Certificado PPQ 535 troquelado (Ver anexo III) y a partir de ese momento estarán aptos para ser tratados.</p>	<p>8.2.1.1. Those pallets with temperatures higher than 21° will be identified by the SENASA Inspector with the corresponding PPQ 353 Certificate (See Annex III) and then placed in the fumigation chamber.</p>
<p>8.2.1.2 Cuando el Centro de Fumigación presente lotes de pallets con temperaturas homogéneas, el Inspector de SENASA podrá reducir el número de pallets a ser chequeados manualmente de acuerdo a la uniformidad y rango de las lecturas de temperatura que se obtengan.</p>	<p>8.2.1.2. In the case where lots have similar temperatures at the Fumigation Center, the SENASA Inspector may reduce the number of pallets to be manually checked taking into account the uniformity and range of temperature readings.</p>
<p>Este procedimiento se discontinuará, en caso de detectarse productos fríos y calientes destinados a un mismo proceso, sin que haya sido advertido el Inspector SENASA de esta situación.</p>	<p>This procedure will be discontinued in case any cold and warm products destined to this process are detected, which had not been previously identified to the SENASA Inspector.</p>
<p>Al preparar el cronograma de trabajo para presentar a SENASA a los efectos de ajustar los horarios de inicios de tratamientos de las distintas cámaras, se debe tener en cuenta que la temperatura de pulpa no debería ser inferior a 21°C para la hora a la que se citó al Inspector.</p>	<p>When working schedules are prepared for SENASA to adjust time schedules for the initiation of treatments in the different chambers, it should be taken into consideration that at the time the Inspector is present at the chamber, no pulp temperatures should be below 21°.</p>
<p>8.2.1.3 Todas las temperaturas manualmente registradas deberán ser corregidas utilizando el factor de corrección que está indicado en el Certificado de Calibración del termómetro manual, si así corresponde</p>	<p>8.2.1.3. If required, all manual temperature readings will be corrected using the correction factor indicated in the manual thermometer Calibration Certificate.</p>
<p>Se debe controlar que no haya diferencias significativas entre la lectura del termómetro manual y el electrónico del Programa computacional, caso contrario se deberá verificar los mismos según lo detallado en el punto 6.2.</p>	<p>In case of significant differences of manual and electronic thermometer readings, verifications will be made according to Point 6.2.</p>
<p>8.2.1.4 El Inspector de SENASA debe seleccionar aquellos pallets con las temperaturas de pulpa más bajas y ordenar su estiba dentro de la cámara, de modo de ubicar en ellos los sensores.</p>	<p>8.2.1.4. The SENASA Inspector will select those pallets with the lowest pulp temperatures to be placed in the chamber, where sensors will be placed.</p>

<p>8.2.1.5 La capacidad máxima a ocupar en las cámaras, durante cada fumigación, no podrá exceder del OCHENTA POR CIENTO (80%) del volumen de la misma (Resolución 601/2001).</p> <p>8.2.1.6 Observar que las cantidades de cajas y pallets ingresados al sistema correspondan con las consolidadas, así como los números de PPQ 535 adjudicado a cada pallets.</p> <p>8.2.1.7 Cada tratamiento será asentado en el libro foliado indicando: el número de fumigación, número de cajas y pallets, fecha y hora de inicio de tratamiento.</p> <p>8.2.1.8 El Director Técnico luego de cada fumigación verificará que la planilla de bromuro sea completado correctamente.</p>	<p>8.2.1.5. During the fumigation process the chamber maximum loading capacity (volume of pallets of fruit) must not exceed EIGHTY PER CENT (80%) OF THE TOTAL CHAMBER VOLUME. (Resolution 601/2001).</p> <p>8.2.1.6. Verification that the total amount of boxes and pallets are the same as those consolidated, with their corresponding PPQ 535 numbers in each pallet.</p> <p>8.2.1.7. Every treatment will be registered in the Registry Book with an indication of: fumigation number, number of boxes and pallets and date and time of initiation of treatment.</p> <p>8.2.1.8. After a fumigation process the SENASA Inspector will verify that the Methyl Bromide Registry Book is completed as corresponds.</p>
<p>8.2.2 Otorgamiento del "Certificado de Tratamiento" (Formulario PPQ 535) Todas las cajas que se presenten a fumigación deberán estar conformando pallets. Cajas sueltas deberán ser palletizadas, aún tratándose de muestras con fines de experimentación. El Inspector de SENASA identificará cada pallet adhiriendo en un lateral el troquel del Certificado PPQ 535 numerado (ver Anexo III), donde detallará su firma, la cantidad de cajas y número de fumigación, previo a consolidar la cámara. Posteriormente ese número de Certificado se registrará en la Planilla de Declaración Jurada para identificación del lote fumigado (Anexo IV) y se deberá adherir en uno de los laterales del pallet de manera indicar que el mismo da cumplimiento al Programa de Certificación en origen de arándanos frescos con destino a E.U.A.</p>	<p>8.2.2. Issuing of "Certificate of Treatment" (PPQ 535 Form) All fumigated boxes will be part of a pallet. Loose boxes will also be palletized even if part of experimental samples. The SENASA Inspector will place an identification number on each pallet with a detail of fumigated trays (See Annex III), with his signature, the amount of boxes and fumigation number, previous to consolidation. The Certificate of Treatment will be recorded in the "Sworn Declaration for identification of fumigated lot" (Annex IV) and placed in one of the lateral side of the pallet indicating compliance with the Preclearance Program of fresh blueberries in origin.</p>
<p>8.2.3 Etapas a verificar al inicio y durante el proceso de fumigación, por el Inspector SENASA:</p>	<p>8.2.3. Verification guidelines at the initiation and during the fumigation process by the SENASA Inspector:</p>
<p>8.2.3.1 Verificar la cantidad de Bromuro de Metilo necesario, antes de iniciar el tratamiento. Que en el marbete del cilindro este indicada una concentración de 100% Bromuro de Metilo.</p> <p>8.2.3.2 No se acepta la refumigación de productos tratados</p> <p>8.2.3.3 Que la diferencia en el peso del cilindro de Bromuro de Metilo, antes y después de la inyección del gas, sea igual a la cantidad de Bromuro de Metilo requerida para el volumen de la cámara, permitiendo una sensibilidad de 100 gramos. Se acepta un exceso de hasta el 10 % (hasta 36 gr/m<sup>3</sup>)</p> <p>8.2.3.4 Que el agua del vaporizador esté al menos a una temperatura de 65.5 °C durante todo el período de inyección.</p> <p>8.2.3.5 Que el registrador de eventos esté en operación.</p> <p>8.2.3.6 Que los ventiladores se encuentren en funcionamiento previo al inicio de la inyección y comprobar que los mismos funcionen al menos durante los primeros 30 minutos de iniciado el tratamiento.</p> <p>8.2.3.7 La impresión del evento "hora inicio" de la inyección del gas. Si el sistema de registrador de eventos no está operando, el evento se registrará manualmente en el "Reporte de fumigación".</p> <p>8.2.3.8 Al término de la inyección y cuando se equilibre la balanza, se deberá comprobar que quede registrado en la impresión del evento la hora de cierre de la válvula de inyección de Bromuro de Metilo. Si el sistema registrador de eventos no está operando, se deberá registrarse manualmente.</p> <p>8.2.3.9 Que las cañerías de inyección sean barridas con Nitrógeno o aire comprimido para limpiarlas. El proceso de fumigación comenzará una vez cumplidos todos</p>	<p>8.2.3.1. Verify total amount of Methyl Bromide before treatment initiation. The label of the Methyl Bromide cylinder should be 100 %.</p> <p>8.2.3.2. Refumigation of treated products is not allowed.</p> <p>8.2.3.3. Methyl Bromide cylinder weight, before and after the gas injection, is equal to the amount required under a 100 grams sensibility test. An over-dosage of a 10 % (up to 36gr/m<sup>3</sup>) is accepted.</p> <p>8.2.3.4. Water temperature of the vaporizer is at least at 65.5 C during the entire injection period.</p> <p>8.2.3.5. The event recording device is running.</p> <p>8.2.3.6. Fans are running previous to the initiation of the injection process and will extend at least 30 min. from the initiation of treatment.</p> <p>8.2.3.7. Recording of "initial time" of gas injection. If the registration device is not working properly, that time will be manually recorded in the Fumigation Report.</p> <p>8.2.3.8. At the conclusion of the injection process and scale restoration, the closing time of the Methyl Bromide injection valve will be recorded. If the event recording device is disconnected, that time will be manually recorded.</p> <p>8.2.3.9. Only Nitrogen and compressed air are authorized for purging purposes of injection pipes. The fumigation process will start when all these requirements</p>

<p>los requerimientos anteriormente señalados, y el Inspector de SENASA deberá asegurarse que todas estas condiciones han sido registradas y anotadas manualmente en el "Reporte de fumigación" cuando el sistema de registro de temperaturas y eventos no está en uso.</p> <p>El Inspector de SENASA y/o Director Técnico verificará que el Operador detecte posibles fugas del fumigante mediante el uso de la lámpara de detección de haluros</p>	<p>have been completed, and the SENASA Inspector will ensure that all conditions have been manually recorded in the "Fumigation Report" whenever the temperature and event recording device is not in use.</p> <p>The Inspector of SENASA and/or Technical Director will verify that the Operator detects possible leaks of methyl bromide using the halide detection lamp.</p>
<p><b>8.2.4 Lecturas de concentración y tiempo de exposición</b></p> <p>Las lecturas de concentración serán tomadas a la media hora, a las dos horas y a las tres horas y media de iniciado el tratamiento, y serán ingresadas al sistema registrador de eventos o registradas manualmente por el Operador o Director Técnico en presencia del Inspector de SENASA. Adicionalmente, a consideración de inspectores de SENASA y USDA-APHIS PPQ, las lecturas de concentración podrán ser tomadas en cualquier momento de un tratamiento</p> <p><b>8.2.4.1</b> El esquema completo de tres lecturas solo será controlada por SENASA, en su totalidad, en la primera fumigación de la temporada y al menos una de cada diez fumigaciones. En el caso de tratarse de cámaras nuevas, este esquema de lecturas deberá controlarse en forma completa durante las primeras cuatro fumigaciones y luego al menos una de cada diez. Deberá quedar constancia escrita en el libro de actas de esta supervisión.</p> <p>De cualquier manera SENASA-APHIS en caso de considerarlo necesario, podrán requerir chequear las concentraciones de cualquier cámara.</p> <p><b>8.2.4.2</b> Toda fumigación debe ser presenciada por el Inspector de SENASA, por lo menos hasta la primera medición de concentraciones (a la media hora).</p> <p><b>8.2.4.3</b> El Director Técnico verificarán que tanto el DRIERITE y ASCARITE se encuentren en perfecto estado de funcionamiento, solicitando su reemplazo cuando: el DRIERITE vire de azul a rosado y el ASCARITE se tome húmedo o de consistencia sólida o agregada. El inspector de SENASA y/o USDA supervisarán que se cumpla.</p> <p><b>8.2.4.4</b> Será requisito medir concentraciones toda vez que, durante un proceso de fumigación, se detecten fugas de consideración. Las concentraciones mínimas esperadas, se encuentran definidas en el programa de tratamiento correspondiente (tabla 7).</p> <p><b>8.2.4.5</b> Si durante el proceso de fumigación se producen dificultades menores, las cuales pueden ser corregidas, el Operador decidirá que medidas adoptar y verificará que sean hechas y registradas. Si no es posible corregir estas dificultades o los eventos no han sido registrados, la fumigación podrá ser anulada siempre que se notifique de manera fehaciente al SENASA y APHIS. Se deberá dejar constancia en el libro foliado.</p> <p><b>8.2.4.6</b> El proceso de fumigación finaliza cuando el Operador o el Inspector de SENASA o Director Técnico, verifique que la evacuación ha sido iniciada. Es decir, al término del tiempo de exposición del tratamiento, lo cual debe ser registrado por el sistema de registro de eventos o manualmente en el "Reporte de Fumigación".</p>	<p><b>8.2.4. Concentration readings and exposure time.</b></p> <p>Concentration readings will be taken half an hour after the initiation of treatment, and at two and three and a half hour from the initiation of the treatment, and then entered into the event recording system or manually recorded by the Operator or Technical Director in the presence of the SENASA Inspector. Additionally, if required by SENASA and/or USDA-APHIS PPQ, readings may be taken at any time.</p> <p><b>8.2.4.1.</b> The complete three measuring reading system will be fully controlled by SENASA and only applicable for the first season fumigation, and then one or two times every ten fumigations. In the case of new chambers, this reading system will be fully controlled during the first four fumigations and then, one or two times every ten fumigations. There should be a written proof in the Registry book of this supervision.</p> <p>SENASA and APHIS may require checking concentrations of any chamber at any time.</p> <p><b>8.2.4.2.</b> The SENASA Inspector will have to be present at every fumigation until the first concentration reading (the first half hour).</p> <p><b>8.2.4.3.</b> The SENASA Inspector and/or USDA will verify that DRIERITE and ASCARITE are in perfect working conditions and if required request a replacement when DRIERITE changes from blue to pink and ASCARITE becomes humid or of solid consistency.</p> <p><b>8.2.4.4.</b> Concentration readings will be required every time a leak is detected during the fumigation process. Minimum required concentrations are defined in the corresponding treatment program (Chart 7).</p> <p><b>8.2.4.5.</b> If minor difficulties occur during the fumigation process, the Operator will decide how to correct them and will verify and record corrective actions. Only the SENASA Inspector will cancel the process if unable to solve the problem or if recording was omitted. If it is not possible to correct the difficulties or they have not been registered as events, the fumigation could be cancelled however it needs to be notified to SENASA and APHIS. Report the incident in the Registry Book.</p> <p><b>8.2.4.6.</b> The fumigation process is completed when the Operator and/or SENASA Inspector at the facility verifies that aeration has begun (at termination of treatment process) and is then recorded by the event recording device or manually on the Fumigation Report.</p>
<p><b>8.2.5 Aprobación del Reporte de Fumigación.</b></p> <p>Por cada tratamiento de fumigación, deberá emitirse un Reporte</p>	<p><b>8.2.5. Approval of Fumigation Reports.</b></p> <p>A Fumigation Report will be prepared for every treatment.</p>

<p>de Fumigación. Dicho documento será revisado por el Inspector de SENASA, con el objeto de verificar que el proceso cumplió con todos los requerimientos del tratamiento indicados en este Plan de Trabajo para la Certificación en Origen de Arándanos Frescos de Argentina, con tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo con destino a Estados Unidos. Cada Reporte de Fumigación, serán aprobados mediante la firma del inspector del SENASA y el sello "USDA/SENASA MB Treatment" y en caso de anulación del tratamiento, se emplea el sello "USDA/SENASA Void". El Inspector de SENASA podrá aprobar "Reportes de Fumigación" que muestren lecturas de temperatura ambiente o pulpa por debajo del mínimo estipulado cuando esto se deba solo a fallas del sistema de computación</p>	<p>Final certification of fumigated products shall be granted by the SENASA Inspector only after a revision of the Report verifies compliance with all treatment and Work Plan requirements. The SENASA Inspectors will be authorized to give written approval by signing and placing a "USDA/SENASA MB Treatment" stamp on the Report, and a "USDA/SENASA VOID" stamp in case of treatment annulment. The SENASA Inspectors can approve computerized Fumigation Reports showing pulp and ambient temperature readings under minimum of treatment dose, only when caused by computer recording system failure.</p>
<p><b>9. MOVIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE LOTES FUMIGADOS</b></p> <p>9.1 La fruta tratada, que no sea correctamente salvaguardada de posibles insectos cuarentenarios, podrá ser rechazada si los Inspectores SENASA o USDA APHIS PPQ advierten esta situación, en cualquier momento desde el tratamiento hasta su carga.</p> <p>9.1.1 Las áreas de carga/despacho deben estar protegidas, como mínimo por una malla limpia, fijada al piso y físicamente aislada de materiales de empaque, bins, cajones cosecheros y mercadería sin tratar, estén éstos en movimiento o almacenados, y de cualquier otra área de las instalaciones que podría sufrir infestación.</p> <p>9.1.2 El concepto de área cubierta con malla se refiere a una estructura rígida de malla con abertura no mayor a 1.5 mm, sostenida por madera, metal, cemento o cualquier material similar</p> <p>9.1.3 Cualquier defecto o rotura en el sistema de protección con malla, durante el transeuro de la temporada, deberá ser corregido por el Centro de Fumigación a la brevedad posible.</p> <p>9.1.4 SENASA o USDA APHIS PPQ pueden solicitar medidas adicionales de control fitosanitario si la aislación física de las áreas de carga/despacho no protegen adecuadamente de las plagas a la fruta tratada.</p> <p>9.1.5 Los lotes fumigados deben moverse y almacenarse en cámaras limpias, asignadas para este propósito bajo la responsabilidad del Director Técnico del Centro de Fumigación, y bajo ninguna circunstancia se pueden almacenar en ubicaciones intermedias o con fruta sin tratar. El área de resguardo debe estar identificado como sitio de resguardo de fruta tratada</p> <p>9.1.6 Queda prohibido modificar la cantidad de cajas en los pallets tratados, caso contrario SENASA y USDA APHIS PPQ podrán aplicar sanciones. En caso de tener que modificarse, deberá aplicar punto 9.2.8</p> <p>9.2 Procedimiento para el Embarque de Fruta Fumigada en Centros de Fumigación.</p> <p>9.2.1 La autorización (Anexo IV) para despachar los productos fumigados desde el centro de fumigación al punto de salida, será emitida por el SENASA después de confeccionar el Certificado PPQ 535 y el Reporte de Fumigación manual o computacional, a los efectos documentar que el proceso de</p>	<p><b>9. MOVING AND STORAGE OF FUMIGATED LOTS</b></p> <p>9.1. Treated fruit not properly protected from possible quarantine insects, may be rejected by SENASA Inspectors or USDA APHIS PPQ at any time from initiation of fumigation process until loading.</p> <p>9.1.1. Loading/dispatch areas are to be protected by a clean and fixed to the floor anti-aphid mesh, and isolated from packing materials, bins harvester boxes and non-treated material, whether in movement or stocked and of any other installation area of possible infestation.</p> <p>9.1.2. The concept of a mesh protected area refers to a rigid structure supported by wood, metal, cement, or any other similar material with an opening of up to 1.5 mm.</p> <p>9.1.3. Any irregularity or breakage of the mesh protection system during the season will have to be immediately corrected by the Fumigation Center.</p> <p>9.1.4. SENASA/USDA APHIS PPQ will be able to request additional phytosanitary control measures if physical isolation of loading/dispatch areas of treated fruit is not adequately protected from quarantine insects.</p> <p>9.1.5. The fumigated lots will be moved and stored in clean chambers, assigned for this purpose, under the Fumigation Center Technical counterpart responsibility, and by no means intermediate or non-treated fruit areas will be used. These will be identified as safeguarding areas for treated fruit.</p> <p>9.1.6. Under no circumstances the amount of boxes of treated fruit be altered, or sanctions may be applied by SENASA and USDA APHIS PPQ. In the case of modifications, the company should apply point 9.2.8.</p> <p>9.2. Procedure for shipment of treated fruit in Fumigation Centers.</p> <p>9.2.1. Final authorization for shipment of fumigated products to the United States will be issued by SENASA after the PPQ 535 Certificate and the manual or computerized Fumigation Report have been issued to verify that the fumigation process has been completed.</p>

fumigación ha sido correctamente ejecutado.

9.2.2 Los Reportes de Fumigación manual o computacional tendrán validez luego de haber sido firmados por el inspector del SENASA o USDA APHIS PPQ y tener el sello "USDA/SENASA MB Treatment" mostrando el código del Centro de Fumigación. En caso de que el tratamiento no sea válido el sello deberá decir "USDA/SENASA VOID".

9.2.3 La carga y despacho o recepción de fruta fumigada que no haya sido embarcada debido a problemas de espacio, así como el movimiento de fruta fumigada entre Centros de Fumigación o entre Centros de Fumigación y Plantas de Empaque equipadas para este propósito, debe ser supervisada en ambos puntos por el Inspector del SENASA, al igual que todo movimiento de fruta fumigada, caso contrario perderá su condición.

9.2.4 El Inspector del SENASA en punto de despacho supervisará las actividades que se realicen al respecto y lo consignará en el sector de Observaciones de la "Planilla" (Anexo IV).

9.2.5 Para todos los embarques y en el momento de la carga, el Inspector del SENASA verificará que se encuentre colocado el Certificado de Fumigación PPQ 535 por cada pallet, confeccionado correctamente. (Anexo III)

9.2.6 Para respaldar la actividad de supervisión del embarque, el Inspector del SENASA y el Operador del centro de Fumigación deberán confeccionar la correspondiente "Planilla de Declaración Jurada para Identificación del Lote Fumigado" (Anexo IV), debidamente cumplimentada en todos sus ítems, necesaria para confeccionar el correspondiente "Certificado Fitosanitario"

9.2.7 En caso de remanentes de pallets tratados el Inspector del SENASA deberá confeccionar la correspondiente planilla FORMULARIO DE STOCK DE FRUTA (anexo V)

#### 9.2.8 Procedimiento en caso de repalletizaje:

- Definición: cualquier reordenamiento de cajas dentro de un pallet luego de la colocación del certificado por parte del Inspector Fitosanitario posterior al tratamiento
- La empresa debe pedir autorización, con carácter de excepción, tanto a SENASA como a USDA APHIS PPQ, informando fecha y hora del procedimiento de manera fehaciente.
- El resultado de esta reorganización deberá reflejarse en el Formulario PPQ 534 (anexo VIII) donde quedarán asignados los nuevos certificados PPQ a los pallets que fueron modificados, eliminándose los antiguos.
- Los Productos Certificados podrán ser reorganizados en nuevos pallets, siendo obligatoria la presencia del Inspector SENASA durante la actividad. El Inspector de USDA APHIS PPQ podrá participar de la operación.
- El repalletizado de Productos Certificados se efectuará en el centro de fumigación y será realizado en cámaras de almacenaje para Productos Certificados; en cámaras o antecámaras del frigorífico desocupadas, limpias y libres de insectos; o en antecámaras subdivididas por medio de una estructura rígida con malla u otro material.
- Todos los materiales, incluyendo el material de embalaje a ser usados en la repalletización de los Productos Certificados, deben ser previamente inspeccionados por el Inspector

#### 9.3 Transporte de lotes fumigados

9.2.2. Manual or computerized Fumigation Reports will only be valid if signed by SENASA Inspector or USDA APHIS PPQ and if stamped with the "USDA/SENASA MB Treatment" stamp showing the fumigation center code. If the treatment is invalid the stamp will read "USDA/SENASA VOID".

9.2.3. Any loading, dispatch or reception of fumigated fruit which was not shipped due to space problems or was moved to other certified fumigation centers, or from fumigation centers to packing plants, must be supervised by the SENASA Inspector at all times or the treated fruit will lose its fumigation status.

9.2.4. The SENASA Inspector will supervise all dispatch activities from the fumigation center and will record them in the "Planilla" (Annex IV) under Observations.

9.2.5. The SENASA Inspector will verify that a properly completed Certificate of Treatment PPQ 535 (Annex III) is firmly attached to every pallet at the time certified fruit is loaded for shipments.

9.2.6. As a back-up of the supervision process, the SENASA Inspector and the Fumigation Center Operator will prepare the "Sworn Declaration for Identification of Fumigated Lots" (Annex IV), properly completed, in order to prepare the corresponding "SENASA export phytosanitary Certificates".

9.2.7. In case of remnants of treated pallets the SENASA Inspector will prepare the corresponding "FRUIT STOCK FORM" (Annex V).

#### 9.2.8. Repalletizing Procedure:

- Definition: Any box reorganizing inside the pallet after Phytosanitary Inspector puts the certificate after the treatment.
- The company must ask for authorization, as an exception, to SENASA and to USDA APHIS PPQ, informing time and date of the procedure that makes it reliable.
- The result of this reorganizing must be reflected in the form PPQ534 (appendix VIII) where the new PPQ certificates will be assign to the pallets that were modified, eliminating the old ones.
- The certificated products could be reorganized in new pallets, is mandatory the supervision of the SENASA Inspector during the activity. The USDA APHIS PPQ Inspector could be part of this operation.
- The repalletizing of the certified products will be done in a fumigation center and it will be done in a cold storage for certified products; in chambers or in cold prechambers unoccupied, clean and bugs free; or in prechambers subdivided by an inflexible structure with a mesh or other material.
- All the materials including the packing material that is going to be used in the repalletizing of the certificated products, must be previously inspected by the Inspector.

#### 9.3. Transportation of Fumigated fruit.

9.3.1 La unidad mínima de transporte autorizada por el SENASA y USDA APHIS PPQ para el despacho a punto de salida de fruta fumigada es un camión o un contenedor.

9.3.2 Todos los camiones o contenedores utilizados para el transporte de fruta fumigada deben ser inspeccionados por inspectores del SENASA, encontrados libres de tierra, insectos u otros materiales contaminantes antes de la carga de productos fumigados. Caso contrario, se deberá limpiar o rechazar.

9.3.3 La unidad de transporte debe estar herméticamente cerrada y precintada por el SENASA, únicamente con precinto de SENASA, figurando los números de los mismos en la Planilla (Anexo IV).

9.3.4 Se podrá combinar más de un despacho, de diferentes centros de fumigación en un solo transporte, cada uno amparado con su respectivo Anexo IV. El Inspector del SENASA debe supervisar la recepción y el despacho, consignando los precintos que amparan la carga.

9.3.5 Se podrá combinar pallets de fruta tratada con no tratada en un mismo transporte, solo cuando todos los pallets se encuentren con stretch film uniendo la base del pallet con la manta térmica y cubriéndolo en su totalidad. El inspector de SENASA deberá comprobar que la fruta tratada esté identificada con Certificado PPQ 535 y herméticamente sellada con cinta USDA APHIS PPQ -SENASA. Una vez llegado el camión al punto de salida del país, SENASA verificará la integridad del pallet tratado. En caso de no dar cumplimiento a lo requerido, la partida será redestinada a un mercado distinto a EEUU.

9.3.6 Al menos se deberá emitir una "Planilla" (Anexo IV) por exportador y por despacho de fruta fumigada que, luego de ser completada en el Centro de Fumigación, se entregará al transportista, que es el responsable de entregarla en el punto de salida junto con el remito, al Inspector de SENASA, siendo el documento necesario para proceder a la apertura del precinto del camión/contenedor. Una vez desprecintado el transporte, el Inspector del SENASA de punto de salida realiza el chequeo de cada Certificado de Fumigación (PPQ 535) con los datos consignados en el anexo IV y comprueba la hermeticidad de la manta térmica y el correcto sellado con cinta SENASA/ USDA APHIS PPQ.

#### 9.4 Operativo en Aeropuertos

9.4.1. Todos los aeropuertos deberán contar con la aprobación de SENASA y USDA APHIS PPQ de áreas limpias para realizar el acondicionamiento de los pallets tratados.

9.4.2. Pallets protegidos con manta térmica y stretch film podrán ser manipulados por la terminal de carga del aeropuerto para su consolidación en pallet de avión en zona de bodega/sectores de almacenaje/depósitos (fuera del área limpia) con supervisión de SENASA y/o USDA APHIS PPQ, siempre y cuando se compruebe que los mismos estén herméticamente sellados.

9.4.3. Pallets protegidos con manta térmica sin stretch film sólo podrán ser manipulados en áreas consideradas por SENASA/ USDA APHIS PPQ como limpias.

9.4.4. Pallets sin el adecuado ajuste entre la manta térmica y

9.3.1. The minimum means of conveyance (transportation) authorized by SENASA and USDA APHIS PPQ for the dispatch of fumigated fruit is a truck or a container.

9.3.2. All trucks or containers used for the transport of fumigated fruit must be inspected by the SENASA Inspectors and be free of dirt and pests or other materials before the fumigated product is loaded. If not, it must be cleaned or rejected.

9.3.3. The transport unit must be hermetically closed with a SENASA seal attached and the data recorded on the "Planilla" (Annex IV).

9.3.4. More than one dispatch could be combine, even if they belong to different fumigation centers in one truck, each one of them under the protection of Appendix IV. The SENASA Inspector has to supervise the reception and dispatch, consigning the label under the protection of the loading.

9.3.5. Pallets with treated fruit will be able to be commingled with non-treated fruit in a same truck, only when all pallets are protected with stretch film wrapping the base of the pallet and the thermal blanket covering the full pallet. The SENASA inspector will verify that the treated fruit is identified with the Certificate PPQ 535, and hermetically sealed with USDA APHIS PPQ -SENASA tape. Once the truck arrives to the airport/seaport SENASA will verified the integrity of the treated pallets. If the fruit pallet is not properly sealed and identified the shipment will not be allowed to be shipped to the U.S.

9.3.6. At least one "form" (Annex IV) per exporter for dispatched fumigated fruit will be prepared after completion and given to the transporting agent, who will be responsible for delivery to the SENASA Inspector at the cargo/shipping site. This is the only officially authorized document required to proceed with the opening of the sealed trucks/containers. Once unsealed, the SENASA Inspector will compare the Certificate of Treatment (PPQ 535) and Annex IV data and check the integrity of thermal blanket, and if the SENASA/ USDA APHIS PPQ tape was correctly placed.

#### 9.4. Airport Operations:

9.4.1. Any airport which handles program fruit must provide clean areas for storage of treated pallets of fruit that will require previous authorization from SENASA and USDA APHIS PPQ before the export season starts.

9.4.2. Pallets protected by thermal blankets and stretch film may be handled at the airplane cargo terminal warehouse during the consolidation process (outside the chamber and pre-chamber) under the supervision of SENASA and/or USDA APHIS PPQ if hermetically sealed.

9.4.3. Pallets protected by thermal blankets with no stretch film will only be handled in areas considered by SENASA and USDA APHIS PPQ as clean areas.

9.4.4. Pallets without an adequate seal between the thermal blanket and to the base of the pallet can be rejected by

<p>el piso podrán ser rechazados por SENASA/ USDA APHIS PPQ.</p> <p>9.4.5. El aeropuerto deberá proporcionar una oficina equipada y bien ubicada para uso del SENASA y USDA APHIS PPQ en sus labores de supervisión.</p> <p>9.4.6. Toda la actividad de manejo y resguardo de la fruta certificada, podrá ser supervisada por Inspectores SENASA.</p> <p>9.4.7. Todos las plataformas y contenedores aéreos utilizados para el transporte de fruta fumigada deben encontrarse limpios antes de que se efectue la carga de productos certificados. Caso contrario, se deberá limpiar o rechazar.</p> <p>9.4.8. Toda el área del Recinto de Resguardo debe estar siempre limpia, y en el interior de ella no deben almacenarse materiales de embalaje o cualquier otro material.</p> <p>9.4.9. En caso de desarmarse un pallet para embarcar la carga en contenedor de línea aérea ULD (Unit Load Device), el mismo será precintada por un Inspector de SENASA y/o USDA APHIS PPQ con un precinto de APHIS en área limpia. El número del precinto será colocado en el PPQ 203.</p> <p>9.4.10. SENASA deberá ser notificado por las compañías aéreas y/o cargadores de cualquier incidente que implique la ejecución de algún procedimiento de excepción, como por ejemplo: repaquetado/sellado de manta rota/apertura de manta térmica, que signifique una circunstancia no habitual para el Plan de Trabajo, aunque contemplada como práctica autorizada por las autoridades del SENASA y USDA APHIS PPQ. De no cumplirse el aviso notificando la situación, la partida en cuestión será rechazada.</p> <p>9.4.11. Adicionalmente SENASA y USDA APHIS PPQ podrán realizar auditorias de los pallets fumigados tanto en los empaques como en los puntos de salida.</p> <p>9.5 Operativo en Containers Los containers serán cargados desde centros de fumigación y/o sitios de transferencia aprobados para tal fin y supervisados por un Inspector de SENASA y/o USDA APHIS PPQ. El container deberá ser consolidado con un precinto oficial de USDA-APHIS.</p> <p>9.6 Operativo en Bodegas de Barcos Los puertos a operar con cargas de arándanos fumigados deberán estar autorizados por SENASA y USDA-APHIS PPQ. Las empresas interesadas en participar de este Plan de Trabajo deberá presentar una Memoria descriptiva y operativa que va a utilizar, basándose en los requisitos fitosanitarios de salvaguarda detallados en el presente, con la debida anticipación para ser evaluado.</p>	<p>SENASA/ USDA APHIS PPQ.</p> <p>9.4.5. Airport must provide a well located and equipped office to be used by SENASA and USDA APHIS PPQ for official duties.</p> <p>9.4.6. All safeguarding activities for certified fruit can supervised by SENASA Inspectors at any time.</p> <p>9.4.7. All platforms/skids and air containers used for the transport of fumigated fruit must be clean before the fumigated product is loaded. If not they must be cleaned or rejected.</p> <p>9.4.8. Provision of a clean safeguarding area where no contaminating materials of any kind are stored is required.</p> <p>9.4.9. USDA APHIS PPQ and/or SENASA Inspector will seal any disassembled pallet to be shipped in an airline container ULD (Unit Load Device), in a clean area, with an APHIS seal.</p> <p>9.4.10. SENASA must be notified by airlines and/or cargo companies of any irregularities requiring exceptional procedures, such as opening a thermal blanket, etc., representing an unusual circumstance for the Program, even though it is thought of as a normal practice by the SENASA and USDA-APHIS authorities. Any infringement to this practice will cause shipment cancellation.</p> <p>9.4.11. In addition, an audit of the fumigated pallets may be performed at any time by USDA APHIS PPQ and SENASA at the packing facilities or at the Airport.</p> <p>9.5. Containers: Containers will be loaded at fumigation centers and/or approved transference sites under the supervision of SENASA and/or USDA APHIS PPQ. Consolidation of a container will require an official USDA APHIS seal.</p> <p>9.6. Vessel Store Rooms: The ports that will be handling fumigated blueberries will have to be authorized by SENASA and USDA APHIS PPQ. Any company interested in participating in this Work Plan must present a full description of operating plan that it is going to use, based on the phytosanitary safeguarding requirements detailed in this work plan, for evaluation.</p>
---	--

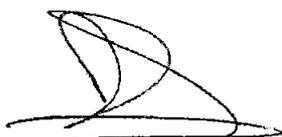
10. ENVASES Y MATERIALES DE EMBALAJE AUTORIZADOS	10. AUTHORIZED CONTAINERS AND PACKING MATERIAL:
<p>Las regulaciones del presente Plan de Trabajo a los envases y materiales de embalaje, están referidas exclusivamente a aquellos que serán utilizados en el embalaje de productos que tienen Fumigación con Bromuro de Metilo como condición única para el ingreso a los EE.UU.</p>	<p>Regulations of the Fumigation Program on containers and packing materials will only apply to those used in packing of Methyl Bromide fumigated products as the only condition to enter the U.S.</p>
<p>Estas regulaciones están orientadas al tipo de material y diseño, tanto de los envases como de los materiales de embalaje.</p>	<p>These regulations refer to the type of material and design, having to do as much with the packaging as with the packing materials.</p>
<p>10.1. Cajas Cada caja que conforme una partida o lote que se presente a una actividad del Programa de Pre-embarque, deberá contener la rotulación en castellano exigida por la Resolución Ex-SAG 554/83 y lo especificado a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Nombre de la especie.</i></li> <li>2. <i>Grado de selección.</i></li> <li>3. <i>Nombre de la variedad o cultivar.</i></li> <li>4. <i>Peso neto.</i></li> <li>5. <i>Provincia productora.</i></li> <li>6. <i>Nombre del emparador.</i></li> <li>7. <i>Marca comercial.</i></li> <li>8. <i>Producción Argentina.</i></li> <li>9. <i>Sello clave (código del galpón de empaque y fecha de empaque).</i></li> <li>10. Leyenda "USDA Preclearance Program".</li> </ol>	<p>10.1. Boxes: Each box that is part of a shipment or lot that is included in the Preclearance Program will have to indicate the following information in Spanish required by Ex-SAG Resolution 554/83 and as specified below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Name of the species,</i></li> <li>2. <i>Degree of selection,</i></li> <li>3. <i>Name of the variety,</i></li> <li>4. <i>Net Weight,</i></li> <li>5. <i>Province of production,</i></li> <li>6. <i>Packing house name,</i></li> <li>7. <i>Trade name,</i></li> <li>8. <i>Argentina Production,</i></li> <li>9. "Sello Clave" (packing house code and date of packing)</li> <li>10. logo "USDA Preclearance Program".</li> </ol>
<p>Actualmente se encuentran autorizados los envases de: Madera, Cartón, Madera/cartón y Plástica. El diseño de estos envases deberá permitir la penetración del Bromuro de Metilo. Se encuentra específicamente prohibido el uso de envases de poliestireno expandido (telgopor; isopor) en los Tratamientos Cuarentenarios de Fumigación.</p>	<p>At present only the following boxes are authorized: wood, carton, wood/carton and plastic. The design of these should allow fast penetration of Methyl Bromide. The use of expanded polystyrene (telgopor) containers are specifically forbidden for quarantine fumigation treatments.</p>
<p>10.2. Material de envoltorio y envases internos</p> <p>Cuando en el embalaje de productos que serán fumigados se empleen envoltorios o envases impermeables, de materiales tales como: plásticos del tipo retráctil; polietileno; celofán; papeles encerados o a prueba de agua; absorbap o Papel gofrado; o envases plásticos tipo "clamshell", estos deberán ser removidos, abiertos o presentar perforaciones previo a la fumigación, con objeto de facilitar la penetración del gas. Si se opta por la alternativa que los envoltorios o envases posean perforaciones, se podrá elegir una de las siguientes alternativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perforaciones con un diámetro mínimo de 4,76 mm cada 4,4 cm, y estar uniformemente distribuidas sobre toda la superficie.</li> <li>• Perforaciones con un diámetro mínimo de 6,35 mm cada 5 cm, y estar uniformemente distribuidas sobre toda la superficie.</li> <li>• Perforaciones de un diámetro de 1,3 mm, distribuidas uniformemente en toda la superficie, y en una densidad de 210 perforaciones por decímetro cuadrado.</li> <li>• Envoltorios que tengan como mínimo 49 micro perforaciones en un cuadrado de 2,5 cm de lado (784 perforaciones por cada decímetro cuadrado).</li> <li>• Envases con perforaciones uniformemente distribuidos que representen como mínimo un 0,93 por ciento de área abierta de superficie. Dichas perforaciones tanto en la parte superior e</li> </ul>	<p>10.2. Packing Materials:</p> <p>In fumigation treatments, non-permeable plastic wrappings or packages such as: shrink wrap, films, and cellophane; papers that are waxed or waterproofed; absorb pad or dimpled &amp; embossed papers; or "clamshell" plastic packages, should be removed, opened, or have perforations previous to fumigation, in order to facilitate the gas penetration.</p> <p>If wrappings or packages are to be perforated, the alternatives are as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perforations of at least 4.76 mm in diameter every 4.4 cm, and be uniformly distributed over the entire surface.</li> <li>• Perforations of at least 6.35 mm in diameter every 5 cm, and be uniformly distributed over the entire surface.</li> <li>• Perforations of 0.8 to 1.3 mm in diameter, uniformly distributed over the entire surface and in a minimum density of 200 perforations per square decimeter.</li> <li>• Plastic wraps containing at least 49 micro perforations per square inch (equivalent to 784 micro perforations per square decimeter).</li> <li>• Containers with holes distributed uniformly representing at least 0.93 percent open area of surface. Holes on top and bottom must not be blocked when clamshells are</li> </ul>

<p>inferior no deben estar bloqueados cuando los envases (clamshells) están apilados (deben tener rebajes o salientes para prevenir el bloqueo)</p> <p>10.3 Autorización de nuevos envases o materiales          Todo nuevo envase, material o diseño de éstos que no cumpla con las regulaciones precedentemente señaladas, y que el Sector Exportador desee utilizar en el empaque de los productos aludidos en el punto 4, deberá contar previamente con la autorización de la oficina de USDA APHIS PPQ en Argentina.</p>	<p>stacked (clamshells) are stacked (having recesses or protrusions to prevent blockage)</p> <p>10.3. Any new container, package or design not fulfilling previous regulations or to be used by the Exporting Sector in the packing of products mentioned in point 4., will require previous authorization of the USDA APHIS PPQ office in Argentina.</p>
<p>11.CERTIFICACION</p> <p>Por SENASA: El Certificado Fitosanitario con la información general del documento Internacional y en el campo 11 (Tratamientos) se coloca T101 (i-1.1).</p> <p>Por USDA-APHIS: El Certificado PPQ 203 contiene el número asignado al embarque además de la información general (cantidad de cajas, número de guía aérea, y si corresponde, precinto APHIS) de la partida.</p>	<p>11.CERTIFICATION</p> <p>By SENASA: The phytosanitary certificate with the general information of the International document, should include the PPQ 203 Number in field 10 (Additional declarations) and Treatment T101 (i-1.1) in field 11.</p> <p>By USDA-APHIS: the PPQ Form 203 Certificate contains a number specific to an individual shipment in addition to the general information (amount of boxes, air waybill or bill of lading number, and APHIS seal number, when applicable) of that shipment.</p>
<p>12.TRANSITOS INTERNACIONALES</p> <p>12.1 Terrestre-Aereo:          La mercadería en Tránsito Internacional está amparada por la normativa internacional NIMF 25 de la CIPF y Nacional Argentina, Decreto 1274/94.          LA ONPF del país de tránsito, en razón de tratarse de fruta de arándanos frescos de argentina, sometida a Tratamiento T101 (i-1.1) con destino final a EE.UU., realizará únicamente la verificación de los documentos que amparan la partida según Normativa local.</p> <p>12.2 Tránsito aéreo en otros Aeropuertos:          La Compañía Aérea es responsable de asegurar que se mantengan las condiciones de resguardo de los Productos Certificados, no permitiéndose ningún tipo de intervención o reacondicionamiento de la carga que viole los terminos del presente plan de trabajo.</p> <p>12.3 Tránsitos Internacionales con Chile y Uruguay</p> <p>Los mismos están permitidos en base a los acuerdos bilaterales realizados con las ONPF respectivas.</p>	<p>12.INTERNATIONAL TRANSIT</p> <p>12.1 Ground and air transportation:          Any merchandise in international transit is protected by the international Norm NIMF 25 from IPPC and Argentine Decree No. 1274/94.          The local NPPO will reject any shipment of products to the U.S. due to safeguarding deficiency failures in the interior of each of the cargo units. APHIS and SENASA must always be informed.</p> <p>12.2 Air transit in other Airports:          The airline company will be responsible for maintaining safeguarding conditions of all Certified Products, forbidding any type of intervention which may cause violation of the terms and conditions of the Work Plan.</p> <p>12.3 International Transits with Chile and Uruguay</p> <p>They are allowed on the basis of bilateral agreements made with the respective NPPO.</p>
<p>13. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES</p> <p>En caso de constatarse incumplimientos o transgresiones a los procedimientos y requisitos descritos en este Plan de Trabajo, el infractor será pasible de las sanciones establecidas por el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 sustituido por su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009. Sin perjuicio de ello, preventivamente, se podrán adoptar las acciones previstas en la Resolución 38 del 3 de febrero de 2012 del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca y en la Disposición 1 del 23 de enero de 2003 de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SENASA. Las sanciones o acciones tomadas por el SENASA deberán ser informadas por escrito a USDA-APHIS PPQ.</p>	<p>13. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS</p> <p>In the case of non-compliance or violations of the procedures and requirements described in this Work Plan, the offender will be liable to the penalties established by Decree 1585 of December 19, 1996 replaced by the similar No. 237 of March 26, 2009. However, SENASA could take action under Resolution 38 of February 3, 2012 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries and Provision 1 of 23 January 2003 of the National Agri-Food Inspection from SENASA.          SENASA will inform in writing USDA-APHIS PPQ regarding sanctions or actions taken by SENASA.</p>

<p>13.1 El organismo encargado de aplicar las medidas de carácter preventivo y sancionatorio ante las infracciones cometidas a los procedimientos estipulados en el presente Programa de Pre-embarque será SENASA. Se establecerá una vía de comunicación al USDA-APHIS PPQ sobre la implementación de las sanciones que pudieren corresponder.</p> <p>13.2 Tipos de sanciones:</p> <p>Teniendo en cuenta el grado de incumplimiento o anomalía detectada, a modo de referencia y sin perjuicio de lo establecido en el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 se señalan las siguientes sanciones:</p> <p>a) Apercibimiento  b) Multas  c) Clausuras  d) Pérdida de la condición fitosanitaria de la mercadería o producto certificado.  e) Suspensión temporal de todas o alguna de las actividades del Programa.  f) Rescisión y terminación inmediata del Acuerdo Operacional.</p> <p>13.3 Procedimiento</p> <p>Toda infracción quedará documentada ante el infractor, mediante acta de constatación, documento oficial emitido por SENASA.</p> <p>La sanción a aplicar será determinada por SENASA en función y como resultado del análisis de los informes técnicos y descargos pertinentes y teniendo en cuenta los agravantes y atenuantes correspondientes.</p> <p>La medida aplicada deberá ser comunicada a todos los actores del Programa de SENASA, a USDA-APHIS PPQ y a COPEXEU.</p> <p>En función de lo establecido en la Resolución 38/2012, SENASA podrá adoptar medidas de carácter preventivo con amplias facultades para actuar.</p> <p>13.4 Infracciones</p> <p>La siguiente clasificación de las infracciones se indica en principio y sin perjuicio de las que se pudieran suceder que a juicio de SENASA y USDA-APHIS PPQ pongan en riesgo la integridad del Programa de Pre-embarque</p> <p>13.4.1 Infracciones Gravísimas</p> <p>Entre las consideradas infracciones gravísimas se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adulteración de una muestra,</li> <li>- volver a presentar lotes o partes de lotes rechazados no autorizados para ello,</li> <li>- falsificación de documentos oficiales.</li> </ul> <p>13.4.2 Infracciones graves</p>	<p>13.1. SENASA is the agency, responsible for implementing preventive measures and sanctions to the infringements committed to the procedures stipulated in this Preclearance Program Workplan. There will be an established communication guideline with USDA APHIS PPQ on the implementation of sanctions that may correspond.</p> <p>13.2. Types of sanctions:</p> <p>Sanctions will be taken in consideration to the degree of irregularity or anomaly detected, without prejudice to the provisions of Decree 1585 of 19 December 1996. Decree 1585 of 19 December 1996 identifies the following sanctions:</p> <p>a) Warning  b) Fines  c) Closures  d) Loss of the phytosanitary condition of the merchandises or product certificate.  e) Temporary suspension of all or some of the activities of the Program.  f) Revocation and immediate cancellation of the Compliance Agreement.</p> <p>13.3. Procedure</p> <p>SENASA will verify and document any violation to the offender, by an official document issued by SENASA.</p> <p>The sanction to apply will be determined by SENASA as a result of the analysis of relevant technical reports and releases, and take into consideration the relevant mitigating and aggravating circumstances.</p> <p>The measure applied must be communicated to all of the users of the Preclearance Program SENASA, USDA APHIS PPQ and COPEXEU.</p> <p>Depending on the provisions of Resolution 38/2012, SENASA may take preventive measures to act with broad authority.</p> <p>13.4. Violations</p> <p>The following classification of violations indicated in principle and without prejudice could happen is the opinion of SENASA and USDA-APHIS PPQ jeopardize the integrity of the Pre-Shipment Program</p> <p>13.4.1. Very serious violations</p> <p>Among those considered a very serious violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adulteration of a sample.</li> <li>- Resubmitted lots or parts of lots rejected not authorized.</li> <li>- Forgery of official documents.</li> </ul> <p>13.4.2. Serious violations</p>
--	---

<p>Entre las consideradas infracciones graves se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la manipulación no conforme de productos amparados por el Programa de Pre-embarque,</li> <li>- uso de materiales de embalaje no aprobados,</li> <li>- la manipulación o adulteración de materiales o documentos,</li> <li>- Seguir procedimientos diferentes a los indicados en Programa de Pre-embarque.</li> </ul> <p>13.4.3 Infracciones leves</p> <p>Entre las consideradas infracciones leves se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el movimiento de productos amparados por el Programa de Pre-embarque, sin contemplar todas las medidas de resguardo,</li> <li>- No respetar los requisitos establecidos para las Cámaras de Uso Compartido,</li> <li>- áreas de resguardo en mal estado, deterioro de las cámaras de fumigación,</li> <li>- no coincidencia entre los antecedentes documentales que respaldan la presentación de un lote con el lote físico.</li> </ul>	<p>Among those considered serious violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noncompliance of the handling of products covered by the Preclearance Program.</li> <li>- Use of non-approved packaging materials.</li> <li>- The manipulation or modification of materials or documents.</li> <li>- Following a different operational procedure other than those indicated in the Preclearance Program.</li> </ul> <p>13.4.3. Minor violations</p> <p>Among those considered minor violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The movement of goods covered by the Preclearance Program without considering all safeguarding measures.</li> <li>- Failure to follow the requirements of the shared use chamber.</li> <li>- Safeguarding areas in poor condition and/or the deterioration of the fumigation chambers.</li> <li>-Incomplete information related to the approved lot.</li> </ul>
<p>14. ACUERDO DE COOPERACION ENTRE LAS PARTES</p> <p>SENASA, USDA-APHIS PPQ y COPEXEU se comprometen a cooperar en un acuerdo de trabajo para verificar la efectividad del proceso de fumigación, post-tratamiento, de las diferentes cámaras de Bromuro de Metilo instaladas en Argentina, utilizadas para la exportación de fruta fresca de arándanos a E.U.A</p> <p>15. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO</p> <p>Cualquier modificación que se realice a este Manual de Procedimiento deberá contar con la aprobación conjunta SENASA/USDA-APHIS y COPEXEU. Se realizarán reuniones pre y postemporada.</p>	<p>14. COOPERATIVE AGREEMENT BETWEEN PARTIES</p> <p>SENASA, USDA-APHIS PPQ and COPEXEU will work together to establish an agreement under the preclearance program to verify the effectiveness of the treatment with different MB chambers in Argentina used for the exportation of fresh blueberries to EEUU.</p> <p>15. AMMENDMENTS TO MANUAL:</p> <p>Any amendments to the Procedure Manual will have to be jointly approved by the SENASA/USDA-APHIS/COPEXEU Tripartite Committee. Previous and subsequent season meetings will be held.</p>

Buenos Aires 26 de Julio de 2012



Ing. Agr. Diego Quiroga  
Director Nacional de Protección Vegetal  
SENASA



Judith S. Hall  
Area Director-South America



Ricardo Ajo Usle  
COPEXEU

ANEXOS  
ANNEXES

A large, stylized handwritten mark or signature on the left side of the page, consisting of several overlapping, sharp lines.

ANEXO I

Secretaría de Agricultura Ganadería  
Pesca y Alimentación

U.S. Department of Agriculture,  
Animal, and Plant Health Inspection  
USDA-APHIS

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria SENASA

Comité de Productores y Exportadores de  
Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU.  
COPEXEU

ACUERDO OPERACIONAL PARA TRATAMIENTO DE BROMURO DE METILO

1. Nombre y Dirección del Centro de Fumigación:	2. Localidad:
---	---------------

3. Producto: Fruta Fresca de Arándanos	4. Teléfonos:	5. Fax:
---	---------------	---------

6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida la 7CFR 319.56	7. En vigencia desde Septiembre de 2007
--	---

8. Fecha: a los días del mes de de 200 - Manifestamos nuestro acuerdo con lo siguiente:  
La compañía firmante acepta los procedimientos fijados en conjunto por SENASA/USDA-APHIS/COPEXEU para el Programa de Pre-embarque en Origen de arándanos frescos para la exportación de fruta fresca de arándanos a los Estados Unidos.  
Los técnicos que reciben los cursos de SENASA/USDA-APHIS y quienes actuarán como Director Técnico (s) en el Centro de Fumigación, manifiestan su conocimiento de todas las reglamentaciones.  
El no cumplimiento de los procedimientos y reglamentaciones acordadas en este Plan de Trabajo, será causa para que el SENASA o USDA/APHIS impongan las penalidades y sanciones previstas.

9. SENASA	Nombre	Firma
10. USDA-APHIS	Nombre	Firma
11. COPEXEU	Nombre	Firma
12. Centro de Fumigación	Nombre	Firma
13. Director Técnico	Nombre	Firma
14. OPERADORES	Nombres	Firmas

Anexo II

**ACUERDO OPERACIONAL DE EMPRESAS DE CARGA EN TRANSPORTE AEREO**

1 Nombre y Dirección Postal de la Empresa:		2 Localización:	
3 Teléfonos:	4 Fax:	5 Correo Electrónico:	6 Artículo(s) Regulado(s): (Productos Agrícolas en estado fresco)
7 Cuarentena(s) Federal Aplicable o Regulaciones incluidas 7 CFR 319.56:			
<p>8 Con fecha: _____ Yo / Nosotros acordamos lo siguiente:</p> <p>La Empresa de carga en Transporte aéreo arriba suscripta, declara conocer las normas y procedimientos que se establecen en el Plan de Trabajo de Certificación en origen de arándanos frescos para la exportación a los Estados Unidos (SENASA/USDA-APHIS/COPEXEU) y los procedimientos específicos que a continuación se señalan para el transporte de Productos Certificados (Tratados e Inspeccionados y Aprobados) destinados a los Estados Unidos de América y Puerto Rico.</p> <p>El Gerente o Representante Legal se hace responsable y se compromete a velar por el cumplimiento de las normas y procedimientos del Programa. Su incumplimiento, será causal para que SENASA y USDA-APHIS apliquen una o más cláusulas, si así correspondiera, del Reglamento de Sanciones del Programa de Pre-embarque.</p> <p>SENASA/USDA-APHIS se reservan el derecho de modificar el Instructivo Operacional durante el desarrollo del Programa, si fuera necesario, Informando los cambios en forma fehaciente a la compañía aérea</p>			
9 Oficial SENASA: Nombre:  Cargo:		Firma	
10 Oficial USDA: Nombre:  Cargo:		Firma	
11 COPEXEU: Nombre:  Cargo:		Firma	
12 Gerente o Representante Legal: Nombre:  Cargo:		Firma	

Anexo III: PPQ 535

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE  
PLANT PROTECTION AND QUARANTINE

CERTIFICATE NUMBER  
AR 01234567

**CERTIFICATE OF TREATMENT**

CERTIFICATE AR 01234567

ISSUE DATE \_\_\_\_\_ SIGNATURE \_\_\_\_\_  
FUNCTION GENERAL CODE \_\_\_\_\_ NUMBER \_\_\_\_\_  
POLYMER NUMBER \_\_\_\_\_ NUMBER OF CASES \_\_\_\_\_  
ISSUE FORM 725 (SECTION)



Anexo IV

PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU / FUMIGACION ANEXO IV

---

**PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA IDENTIFICACION DEL LOTE FUMIGADO ARANDANOS**

NOMBRE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ NOMBRE EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 DIRECCION DE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ DIRECCION EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 AEROPUERTO O PUERTO DE SALIDA \_\_\_\_\_ AEROPUERTO O PUERTO LLEGADA A E.E.U.U. \_\_\_\_\_ A CONFIRMAR \_\_\_\_\_  
 C/A. AEREA o MARITIMA \_\_\_\_\_ A CONFIRMAR \_\_\_\_\_  
 N° DE CULA AEREA: \_\_\_\_\_ A CONFIRMAR \_\_\_\_\_ NUMERO, FECHA Y HORA DE VUELO \_\_\_\_\_ A CONFIRMAR \_\_\_\_\_  
 N° DE CONTAINER \_\_\_\_\_ N° DE PRECINTO USDA APHS: \_\_\_\_\_

SELLO CLAVE	ENVASE (kg/bulto)	TOTAL BULTOS POR PALET	CANTIDAD DE PALLETS	TOTAL BULTOS	PESO NETO DE TODOS LOS PALLETS (kg)	NOMBRE CENTRO DE FUMIGACION: Numero Cámara	FECHA INICIO TRATAMIENTO	N° DE FUMIGACION	N° DE IDENTIFICAC. CONTENEDOR CERTIFICADO (PPQ 535)

<b>1. VERIFICACION DEL LOTE FUMIGADO</b>  Fecha y Hora: _____  Firma Sello SENASA y Director según Censo: _____	<b>2. TIPO DE TRATAMIENTO</b> T 101 (11-1) <hr/> TEMPERATURA: 21° C <hr/> CONCENTRACION: 32 gr / m <sup>3</sup> <hr/> TIEMPO DE TRATAMIENTO: 3,5 hs	<b>3. DESPACHO LOTE A PUNTO DE EMBARQUE</b>  Camión: _____ Chapa N° _____ Fecha y Hora de Carga: _____  Firma Sello SENASA y Director técnico/Operador: _____	<b>4. CONTROL DE LOTE EN PUNTO DE EMBARQUE</b>  Fecha y Hora: _____  Firma Sello SENASA: _____
---	--	---	--

LA FIRMA DE CUMPLIMIENTO DEL DUEÑO, BRANDEO LOS FUMOS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION, ANULARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMBARQUE CERTIFICABLE DE LAS CANTIDADES PRESENTES EN EL LOTE. SENASA




Anexo V

Plan de Trabajo USDA – SENASA - COPEXEU / Fumigación  
Planilla de remanentes de lotes fumigados

NOMBRE CENTRO DE FUMIGACION: .....

NOMBRE DEL TECNICO DEL CENTRO FUMIGACION: .....

Nº DE FUMIGACION	ENVASE (kg/bulto)	BULTOS POR PALLET	TOTAL BULTOS	PESO NETO PALLETS (kg)	CAMARA DE FRIO NUMERO	FIRMA EXPORTADORA	PPQ 535 Nº	Pallet Nº
TOTALES								

*1. VERIFICACION DEL LOTE FUMIGADO*

Fecha / Hora:

Firma/Sello SENASA

Firma/Sello  
Director técnico/Operador

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS ITEMS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA ANULARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERA PASIBLE DE LAS SANCIONES PREVISTAS EN EL DTO. 1585/96.

Anexo VI

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria

U.S. Department of Agriculture

**SENASA-APHIS Phytosanitary work plan for the Preclearance in origin**

Date: \_\_\_\_\_  
(Fecha)

Number: \_\_\_\_\_  
(Número correlativo)

TO: USDA/APHIS/PPQ Port of Entry: \_\_\_\_\_  
(A: USDA/APHIS/PPQ Puerto de Entrada)

ARRIVING AIRLINE  
(aerolínea de llegada)

FLIGHT NUMBER  
(número de vuelo)

TAIL NUMBER  
(número de matrícula)

Due to unexpected events immediately before departure, it was necessary to make the following changes which may not be reflected on the PPQ Form 203:

CHANGE OF AIRLINE / FLIGHT (Cambio de aerolínea / Vuelo)	ORIGINAL AIRLINE / FLIGHT	FINAL AIRLINE / FLIGHT
CHANGE OF ROUTING (Cambio de Ruta) PPQ Form 203 N°:	ORIGINAL ROUTING	FINAL ROUTING
CHANGE OF CONTAINER APHIS SEAL (Cambio de sello APHIS del contenedor) PPQ Form 203 N°:	ORIGINAL APHIS SEAL	FINAL APHIS SEAL
CHANGE OF LOADING CONDITION (Cambio Condición de Carga)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. PPQ FORM 203 N°:</li> <li>2. PPQ FORM 203 N°:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PALLETS TO CONTAINERS (Pallets protected and sealed with USDA/SENASA tape)</li> <li>• CONTAINERS TO PALLETS (Containers protected and sealed with USDA/SENASA tape)</li> </ul>	

Anexo VII

**ACUERDO OPERACIONAL CON EMPRESAS CERTIFICADORAS AUTORIZADAS**

1 Nombre y Dirección Postal de la Empresa:		2 Localización:	
3 Artículos regulados:		4 Teléfono:	5 Fax:
			6 Correo electrónico:
7 Cuarentena(s) Federal Aplicable o Regulaciones incluidas 7 CFR 319.56:			
<p>8 Con fecha: ..... Yo / Nosotros acordamos lo siguiente:</p> <p>La Empresa arriba suscripta, declara conocer las normas y procedimientos que se establecen en el Plan de Trabajo de Certificación en origen de arándanos frescos para la exportación a los Estados Unidos (SENASA / USDA-APHIS/COPEXEU) y se compromete a cumplir con los requerimientos establecidos tanto para la calibración y certificación de equipos, instrumentos o programas computacionales, como para la capacitación y certificación de Operadores, según se indica en el casillero correspondiente:</p> <p><input type="checkbox"/> Construcción de cámaras de fumigación</p> <p><input type="checkbox"/> Certificación de sistemas computacionales, para el registro de temperatura, eventos y control de fumigación.</p> <p><input type="checkbox"/> Calibración y certificación de sensores de temperatura y termómetros de pulpa.</p> <p><input type="checkbox"/> Calibración y certificación de equipos de medición de concentraciones, equipos detectores acústicos y sensores de chimenea</p> <p>Su incumplimiento será causal para que SENASA/USDA APHIS/COPEXEU apliquen una o mas cláusulas, si así corresponde, de la normativa de sanciones del presente Plan de Trabajo de Certificación en origen.</p> <p>SENASA/USDA APHIS/COPEXEU se reservan el derecho de modificar el Instructivo Operacional durante el desarrollo del Programa, si fuera necesario.</p>			
9 Oficial SENASA:		Firma	
Nombre:			
Cargo:			
10 Oficial USDA:		Firma	
Nombre:			
Cargo:			
11 Gerente o Representante Legal:		Firma	
Nombre:			
Cargo:			

ANEXO VIII: PPQ 534

PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU	PPQ 534
<b>PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA IDENTIFICACION DE REPALETIZADO</b>	

NOMBRE EMPRESA \_\_\_\_\_

N° PALLET	PRODUCTO	NOMBRE CENTRO DE FUMIGACION O FRIGORIFICO	N° DE FUMIGACION MUESTRO	TOTAL BULTOS PALLET ORIGINAL	N° DE CERTIFICADO (PPQ 535 O PPQ 536) ORIGINAL	TOTAL BULTOS DEFINITIVO	N° DE CERTIFICADO (PPQ 535 O PPQ 536) DEFINITIVO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
<b>TOTALES</b>				0		0	

VERIFICACION DEL LOTE	Firma SENASA	N. DE REPALETIZADO	OBSERVACIONES
Fecha: / /			

LA FIRMADA DE ESTA PLANILLA DE DECLARACION JURADA DE IDENTIFICACION DE REPALETIZADO, CON SU VALOR EN LA DECLARACION DE EXPORTACION DE LA MERCADERIA, SE CONSIDERA UN ACTO EMISIVO DE RESPONSABILIDAD DEL DECLARANTE.

**PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE PRE-EMBARQUE EN ORIGEN DE CEREZAS DE LAS AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA DE ARGENTINA, CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS USDA-APHIS-PPQ/SENASA/COPEXEU**

**WORK PLAN FOR THE PRECLEARANCE PROGRAM IN ORIGIN OF CHERRIES FROM THE FRUIT FLY FREE AREAS OF ARGENTINA, TO THE UNITED STATES USDA-APHIS-PPQ/SENASA/COPEXEU**

Handwritten signature or initials in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

## Indice

I. INTRODUCCION Y OBJETIVO.....	3
II. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO.....	3
III. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA APHIS PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE CEREZAS A LOS ESTADOS UNIDOS.....	3
IV. ORGANISMOS PARTICIPANTES.....	4
V. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES.....	5
1.- USDA APHIS PPQ.....	5
2.- SENASA.....	5
3.- COPEXEU.....	7
4.- Empresas emparadoras.....	7
VI. DEFINICIONES.....	7
1.- Inspector del SENASA.....	7
2.- Inspector USDA APHIS PPQ.....	8
3.- Responsable técnico del empaque y/o frigorífico.....	8
4.- Acuerdo Cooperativo.....	8
5.- Acuerdo Operacional.....	8
6.- Envío.....	8
7.- Lote.....	9
VII. INSTALACIONES.....	9
1.- Sitio de inspección entomológico.....	9
2.- Sitio de transferencia.....	10
3.- Requisitos de los Empaques/Frigoríficos.....	11
VIII. MUESTREO.....	11
IX. INSPECCION PRE-EMBARQUE.....	14
X. TRANSPORTE.....	17
1.- Requisitos del medio de transporte.....	17
2.- Procedimiento.....	18
XI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE REPALLETIZAJE.....	19
XII. CONSOLIDACION.....	20
XIII. CERTIFICACION.....	22
XIV. TRANSITOS INTERNACIONALES.....	22
XV. VERIFICACION DE AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA.....	23
XVI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA FITOSANITARIA POR MOSCAS DE LA FRUTA.....	23
XVII. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES.....	24
XVIII. REVISION Y EVALUACION DEL PLAN DE TRABAJO.....	26
ANEXO I - Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida.....	27
ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533).....	28
ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538).....	28
ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote.....	29
ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534).....	31
ANEXO VII - Acta.....	32
ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas.....	33

## INDEX

I. INTRODUCTION AND OBJECTIVES .....	3
II. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN .....	3
III. USDA APHIS PPQ REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY CHERRIES INTO THE UNITED STATES .....	3
IV. PARTICIPATING ORGANIZATIONS .....	4
V. RESPONSIBILITIES OF THE PARTICIPANTS .....	5
1.- USDA APHIS PPQ .....	5
2.- SENASA .....	5
3.- COPEXEU .....	7
4.- Packing houses .....	7
VI. DEFINITIONS .....	7
1.- SENASA Inspector .....	7
2.- USDA APHIS PPQ Inspector .....	8
3.- Technical Director of the packing and/or cold storage house .....	8
4.- Cooperation Agreement .....	8
5.- Operational Agreement .....	8
6.- Shipment .....	8
7.- Lot .....	9
VII. FACILITIES .....	9
1.- Entomological inspection site .....	9
2.- Transference Site .....	10
3.- Requirements for the Packing/Cold Storage Houses .....	11
VIII. SAMPLING .....	11
IX. PRE-CLEARANCE INSPECTION: .....	14
X. TRANSPORT .....	17
1.- Requirements .....	17
2.- Procedure: .....	18
XI. REPALLETIZING PROCEDURE .....	19
XII. CONSOLIDATION .....	20
XIV. CONSIGNMENTS IN TRANSIT .....	22
XV. VERIFICATION OF THE FRUIT FLY AREAS .....	23
XVI. PROCEDURE IN CASE OF FRUIT FLY PHYTOSANITARY EMERGENCY .....	23
XVII. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS .....	24
XVIII. AMENDMENT AND REVISION OF THE WORK PLAN .....	25
ANEXO I - Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida .....	27
ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533) .....	28
ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538) .....	28
ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote .....	29
ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534) .....	31
ANEXO VII - Acta .....	32
ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas .....	33

**I. INTRODUCCION Y OBJETIVO**

Desarrollar el presente plan de trabajo para llevar adelante el Programa de Pre-embarque en origen de frutos frescos de cerezas con destino a los Estados Unidos (en adelante Plan de Trabajo), entre el United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Plant Protection and Quarantine, (USDA APHIS PPQ), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. (COPEXEU).

El presente Plan de Trabajo contiene los lineamientos para el muestreo, inspección, resguardo y emisión de documentos para la exportación de cerezas frescas provenientes de la Patagonia Argentina y de los Oasis Centro y Sur de Mendoza hacia los EE.UU. No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.

**II. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO.**

Fruta fresca de cereza (*Prunus avium*) provenientes de la Patagonia Argentina (originarias de las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego) y de los Oasis Centro y Sur de Mendoza.

**III. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA APHIS PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE CEREZAS A LOS ESTADOS UNIDOS.**

7CFR 319.56-5 (e) (2). Declaración final donde USDA APHIS PPQ reconoce a la Patagonia Argentina y a los Oasis Centro y Sur de Mendoza como libres de *Ceratitidis capitata* y *Anastrepha fraterculus*.

Este Plan de Trabajo cumple con los Lineamientos de Manejo para los Programas de Pre-embarque en Origen de USDA APHIS PPQ, sin necesidad de tratamiento cuarentenario. No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de

**I. INTRODUCTION AND OBJECTIVES**

This Work Plan was been developed in furtherance of the Program for the Pre-Clearance in origin of fresh cherry fruit from Argentina to the United States (hereinafter the Work Plan) between the United States Department of Agriculture - Animal and Plant Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA-APHIS-PPQ), the Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) and the Committee of Growers and Exporters of Fresh Fruit and Vegetables to the USA (COPEXEU).

This work plan outlines the sampling, inspection, safeguarding and certification guidelines for the exportation of fresh cherries to the United States. These guidelines may not be amended unless with the prior written authorization of the undersigned parties.

**II. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN**

Fresh cherry fruit (*Prunus avium*) from Patagonia Argentina, (provinces of Neuquen, Rio Negro, Chubut, Santa Cruz and Tierra del Fuego) and the Central and Southern Oasis of the province of Mendoza.

**III. USDA APHIS PPQ REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY CHERRIES INTO THE UNITED STATES.**

7CFR 319.56-5(e) (2). final declaration whereby the USDA APHIS PPQ recognizes the Patagonia region of Argentina and the Central and Southern Oasis in Mendoza as free from *Ceratitidis capitata* and *Anastrepha fraterculus*.

This work plan outlines the procedures of the management of the Preclearance Program in origin without quarantine treatment. No modification to these procedures will be permitted without a previous written authorization from the parties involved.

<p>las partes firmantes.</p> <p>El material de embalaje de madera que se utiliza para la exportación de cerezas frescas a los E.E.UU., bajo este Plan de Trabajo deberá tratarse conforme a las regulaciones de la NIMF 15.</p> <p>La política de USDA APHIS PPQ respecto al Plan de Trabajo, requiere que exista un convenio para cubrir todos los costos de USDA APHIS PPQ, asociados al Plan de Trabajo. Las actividades se llevarán a cabo en la Argentina bajo la supervisión del/la director/a de Área de USDA APHIS PPQ o representante.</p> <p>Las plagas y/u organismos de importancia cuarentenaria para los Estados Unidos incluyen pero no se limitan a:</p> <p><b>DIPTERA</b>  <i>Anastrepha</i> spp. (Tephritidae)  <i>Ceratitis capitata</i> (Tephritidae)</p> <p><b>COLEOPTERA</b>  <i>Epitragus difficilis</i> (Tenebrionidae)  <i>Blapstinus punctulatus</i> (Tenebrionidae)  <i>Alphitobius</i> spp. (Tenebrionidae)  <i>Grammophorus minor</i> (Elateridae)  <i>Pyrrhalta luteola</i> (Chrysomelidae)</p> <p><b>HEMIPTERA</b>  <i>Nysius</i> spp. (Lygaeidae)  <i>Collobathrystis</i> spp. (Collobathrystidae)</p> <p><b>LEPIDOPTERA</b>  <i>Oiketicus platensis</i> (Psychidae)</p> <p><b>IV. ORGANISMOS PARTICIPANTES.</b></p> <p>Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)</p> <p>Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal. Plant Protection and Quarantine. (USDA APHIS PPQ)</p>	<p>The wooden packaging material used to export the mentioned products to the USA under this Work Plan should comply with the regulations set forth in the ISPM 15.</p> <p>Under the USDA APHIS PPQ' policy regarding the Work Plan, an agreement should be executed covering all USDA APHIS PPQ costs incurred in connection with the Work Plan. The activities shall be performed in Argentina under the supervision of the Area Director or the USDA APHIS PPQ representative.</p> <p>The quarantine pests and/or organisms of concern for the United States include, without limitation, the following:</p> <p><b>DIPTERA</b>  <i>Anastrepha</i> spp (Tephritidae)  <i>Ceratitis capitata</i> (Tephritidae)</p> <p><b>COLEOPTERA</b>  <i>Epitragus difficilis</i> (Tenebrionidae)  <i>Blapstinus punctulatus</i> (Tenebrionidae)  <i>Alphitobius</i> spp. (Tenebrionidae)  <i>Grammophorus minor</i> (Elateridae)  <i>Pyrrhalta luteola</i> (Chrysomelidae)</p> <p><b>HEMIPTERA</b>  <i>Nysius</i> spp. (Lygaeidae)  <i>Collobathrystis</i> spp. (Collobathrystidae)</p> <p><b>LEPIDOPTERA</b>  <i>Oiketicus platensis</i> (Psychidae)</p> <p><b>IV. PARTICIPATING ORGANIZATIONS.</b></p> <p>Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA - Domestic NPPO).</p> <p>United States Department of Agriculture - Animal Plant and Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA-APHIS-PPQ).</p>
---	---

<p>Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas frescas para los EE.UU. (COPEXEU)</p>	<p>Committee of Growers and Exporters of Fresh Fruit and Vegetables to the USA (COPEXEU).</p>
<p><b>V. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES</b></p>	<p><b>V. RESPONSIBILITES OF THE PARTICIPANTS</b></p>
<p>Las partes involucradas en este Plan de Trabajo, previo al inicio de la temporada, deberán firmar el Acuerdo Operacional incluido en el Anexo V de este Plan de Trabajo.</p>	<p>Before the beginning of the season, the parties to this Work Plan shall execute the Operational Agreement attached here to as Annex V.</p>
<p><b>1.-. USDA APHIS PPQ</b></p>	<p><b>1.-.USDA APHIS PPQ</b></p>
<p>1.1.- Supervisar el Plan de Trabajo en todas sus etapas, por parte del/la Director/a de Área o representante y emitir el Certificado PPQ203. USDA APHIS PPQ tendrá presencia activa durante toda la temporada de exportación.  1.2.- Verificar y auditar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.  1.3.- Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación de los inspectores del SENASA en lo referente a este Plan de Trabajo.  1.4.- Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación del personal técnico de las emparadoras y establecimientos de exportación en lo referente a este Plan de Trabajo.  1.5.- Supervisar la inspección entomológica en coordinación con SENASA y/o participar de la misma, con entomólogos de USDA APHIS PPQ.  1.6.- Supervisar la inspección entomológica en coordinación con SENASA y/o participar de la misma, con entomólogos de USDA APHIS PPQ  1.7.- Mantener canales de comunicación con SENASA para desarrollar la agenda de supervisiones conjuntas.</p>	<p>1.1. The Area Director or representative shall supervise the execution of all the stages of the Work Plan and issue the PPQ 203 Certificate. The USDA APHIS PPQ shall be actively involved during the entire export season.  1.2. They will verify compliance by all the parties.  1.3. The USDA APHIS PPQ shall observe and/or participate in the training provided to the inspectors of the SENASA in connection with this Work Plan.  1.4. They will observe and/or participate in the training provided to the technical staff of the packing houses and export facilities in connection with this Work Plan.  1.5. They will verify that the packing houses authorized by the SENASA comply with the minimum requirements established in this Work Plan.  1.6. They will supervise and/or participate in the entomologic inspection together with the SENASA, employing USDA APHIS PPQ entomologists.  1.7 They will maintain fluid communications with the SENASA to develop the schedule of joint supervision activities.</p>
<p>1.8.- Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes.</p>	<p>1.8. They will execute operational agreements with the participating packing houses.</p>
<p><b>2.- SENASA</b></p>	<p><b>2.-SENASA</b></p>
<p>2.1.- Es responsable primario de la ejecución y supervisión de todas las actividades del presente Plan de Trabajo fiscalizando las distintas etapas de muestreo, inspección y emisión de documentos.  2.2.- Facilitar Entomólogos e Inspectores suficientes para asegurar el cumplimiento de todos los procedimientos y requerimientos del presente Plan de Trabajo. Los mismos serán presentados a USDA APHIS PPQ mediante un listado enviado en</p>	<p>2.1. SENASA is responsible for the performance and supervision of all the activities contemplated in this Work Plan, monitoring all the stages of the program, i.e. sampling, inspection and execution of documents.  2.2. They will provide all the Entomologists and Inspectors necessary to ensure compliance with all the procedures and requirements established in this Work Plan. The relevant list shall be submitted to the USDA APHIS PPQ before the beginning of the season.</p>

pretemporada.

2.3.- Proveer el servicio de muestreo e inspección, cuando sea debido y anticipadamente requerido por el exportador, tanto en las empacadoras como en el Sitio de inspección, siguiendo el procedimiento establecido por la Coordinación Regional Correspondiente y/o Oficina SENASA.

2.4.- Proveer del entrenamiento y capacitación necesarios a los Inspectores involucrados en el Programa, en cooperación con el USDA APHIS PPQ.

2.5.- Proveer al Sitio de inspección con personal técnico con capacitación específica sobre el presente Plan de Trabajo.

2.6.- Proveer del entrenamiento y capacitación necesarios al personal técnico de las empacadoras y establecimientos de exportación.

2.7.- Habilitar en pretemporada los establecimientos de empaque en base a los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo, y en cumplimiento a la Resolución SAGPyA N° 48/98, las visitas de inspección para la habilitación se podrán realizar en forma conjunta.

2.8.- Llevar un registro actualizado (ad hoc) de exportadores y empacadores de cerezas a EE.UU. bajo este Plan de Trabajo con reinscripción anual obligatoria.

2.9.- Proveer a USDA APHIS PPQ previo al inicio de cada temporada el listado completo de los exportadores y establecimientos de empaques registrados y habilitados que participarán en el presente Plan de Trabajo.

2.10.- Habilitar en forma conjunta con USDA APHIS PPQ los Sitios de inspección entomológicos en base a los requisitos mínimos especificados en el presente Plan de Trabajo.

2.11.- Mantener canales de comunicación con USDA APHIS PPQ para desarrollar la agenda de supervisiones conjuntas.

2.12.- Llevar un registro oficial de las plagas identificadas en las inspecciones entomológicas para elaborar estadísticas que puedan ser de utilidad en acciones futuras.

2.13.- Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes

2.14.- En el caso de detectarse adulto/s o estadios inmaduros en el Área Libre de Mosca de los Frutos SENASA implementará medidas cuarentenarias según se establece en el Plan de Emergencia (Resolución SENASA N° 152/06). Además se podrá implementar para los empaques y frigoríficos burbuja lo establecido en el Anexo VIII del presente Plan de Trabajo.

2.3. They will provide sampling and inspection services, if necessary and upon request of the exporter, both in the packing houses and in the inspection Site, following the procedures established by the relevant Regional Coordination Department and/or SENASA Office.

2.4. They will provide the necessary training to the Inspectors involved in the Program, in cooperation with the USDA APHIS PPQ.

2.5. They will provide qualified technical staff to the Inspection Site, specifically trained in connection with this Work Plan.

2.6. They will provide the necessary training to the technical staff of the packing houses and export facilities.

2.7. Before the beginning of the season, they will grant the relevant authorizations to the packing houses based on the minimum requirements established in this Work Plan and in compliance with Resolution number 48/98 of the SAGPyA. The necessary inspections may be jointly performed.

2.8. They will keep an updated ad hoc record of packing houses and exporters of cherries to the USA under this Work Plan; they should be re-registered on an annual basis.

2.9. At the beginning of each season, they will provide to the USDA APHIS PPQ a list of all the registered and authorized exporters and packing houses involved in the Program under this Work Plan.

2.10. Together with the USDA APHIS PPQ, they will authorize the entomological inspection sites based on the minimum requirements specified in this Work Plan.

2.11. They will maintain fluid communications with the USDA APHIS-IS to develop the schedule of joint supervision activities.

2.12. They will keep an official registry of any pest identified in the entomologic inspections in order to prepare statistics to be used in the future.

2.13. They will execute operational agreements with the participating packing houses.

2.14. If adult or immature stages of fruit fly are detected in the Fruit Fly Free Area, SENASA will implement the quarantine measures established in the Emergency Plan (SENASA Resolution number 152/06). In addition, the provisions of Annex VIII may apply to packing and cold storage houses.

**3.- COPEXEU**

- 3.1.- Suscribir anualmente con USDA APHIS PPQ un Plan de Financiamiento.
- 3.2.- Mantener canales de comunicación entre los participantes del Plan de Trabajo y hacer conocer el mismo a todas las partes interesadas en este Plan de Trabajo
- 3.3.- Cooperar, en la capacitación de los Inspectores del SENASA y Responsables Técnicos de las emparadoras.
- 3.4.- Proveer Sitio/s de Inspección entomológico que cumplan con lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

**4.- Empresas emparadoras**

- 4.1.- Deberán registrarse ante el SENASA
- 4.2.- Deberán estar habilitados por el SENASA en base a los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo, y en cumplimiento a la Resolución SAGPyA N° 48/98 previo al inicio de temporada.
- 4.3.- Deberán designar un Responsable Técnico habilitado por el SENASA que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas señaladas en este Plan de Trabajo.
- 4.4.- Deberán contar con un libro de visitas basado en la Resolución Ex-SAG N° 554/83.
- 4.5.- Deberán Tener firmado y/o validado el correspondiente Acuerdo Operacional al inicio de la temporada de exportaciones, según lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

**VI. DEFINICIONES****1.- Inspector del SENASA**

Funcionario público que actúa como agente primario responsable de la fiscalización del cumplimiento de este plan de trabajo, de las actividades realizadas por el Responsable Técnico del empaque y/o frigorífico, así como de la firma de los documentos oficiales que forman parte de este Plan de Trabajo.

**3.-COPEXEU**

- 3.1. COPEXEU and the USDA APHIS PPQ shall execute an annual Financial Plan.
- 3.2. COPEXEU will maintain fluid communications with the parties to the Work Plan and inform the contents hereof to all the parties involved.
- 3.3. They will cooperate in providing training to the Inspectors of the SENASA and the Technical Director of the packing houses.
- 3.4. They will provide entomological inspection Sites meeting the requirements established herein.

**4.- Packing houses**

- 4.1. The packing houses shall be registered with SENASA.
- 4.2. They will be authorized by SENASA based on the minimum requirements established in this Work Plan and in compliance with Resolution number 48/98 of the SAGPyA before the beginning of the season.
- 4.3. Each packing house shall appoint a Technical Director authorized by the SENASA, responsible for implementing the technical actions contemplated in this Work Plan.
- 4.4. They will keep an inspections book in compliance with Resolution number 554/82 of the former SAG.
- 4.5. They will have executed and/or validated the relevant Operational Agreement as of the beginning of the export season, as established herein.

**VI. DEFINITIONS****1.- SENASA Inspector**

Means a public officer acting as primary agent responsible for verifying compliance with the provisions of this Work Plan, will supervise the activities performed by the Technical Directors of the packing and/or cold storage houses, as well as review and signing the official documents of this workplan.

<p><b>2.- Inspector USDA APHIS PPQ</b></p>	<p><b>2.- USDA APHIS PPQ Inspector</b></p>
<p>Funcionario responsable de supervisar/auditar el Plan de trabajo y emitir Certificado PPQ 203</p>	<p>Means an officer responsible for supervising/auditing the Work Plan and issuing the PPQ 203 certificate.</p>
<p><b>3.- Responsable técnico del empaque y/o frigorífico</b></p>	<p><b>3.- Technical Director of the packing and/or cold storage house</b></p>
<p>Es un profesional representante del mismo responsable ante los Organismos Oficiales del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones, Resolución ex SAGPyA N° 48/98 y del cumplimiento de las condiciones de despacho y será el encargado de registrar cualquier problema fitosanitario encontrado y notificar al SENASA) y de llenar correctamente y firmar los Formularios Anexo I, IV y PPQ 538.</p>	<p>Means a professional that represents a packing and/or cold storage house before the Official Authorities, responsible for complying with the requirements established in the Work Plan (including maintaining the facilities in good operating conditions, complying with the provisions of Resolution # 48/98 of the former SAGPyA and the dispatch conditions. In addition, the Technical Director shall be responsible for recording any phytosanitary problem identified and giving notice thereof to the SENASA and for completing and executing Annex I, Annex IV and the PPQ 538 Form.</p>
<p><b>4.- Acuerdo Cooperativo</b></p>	<p><b>4.- Cooperation Agreement</b></p>
<p>Se firma el presente Plan de Trabajo entre el SENASA, USDA APHIS PPQ y COPEXEU mediante el que las partes se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y procedimientos del Plan de Trabajo, según les compete.</p>	<p>Pursuant to this Work Plan executed between SENASA, the USDA APHIS PPQ and COPEXEU, the parties agree to comply with all the requirements and perform all the procedures set forth herein, as applicable.</p>
<p><b>5.- Acuerdo Operacional</b></p>	<p><b>5.- Operational Agreement</b></p>
<p>Antes de iniciar las actividades del presente Plan de Trabajo, la empresa deberá firmar el Acuerdo Operacional con el SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU mediante el cual se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y procedimientos del Plan de Trabajo, según le compete (ver Anexo V).</p>	<p>Before beginning to perform under this Work Plan, the relevant company shall execute an Operational Agreement with SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU, whereby all the parties agree to comply with all the requirements and perform all the procedures set forth in the Work Plan, as applicable (see Annex V).</p>
<p><b>6.- Envío</b></p>	<p><b>6.- Shipment</b></p>
<p>Cantidad de plantas, productos vegetales y/u otros</p>	<p>Means all the plants, vegetables and/or other products</p>

artículos que se movilizan de un país a otro, y que están amparados, en caso necesario, por un solo Certificado Fitosanitario (el envío puede estar compuesto por uno o más productos básicos o lotes) [FAO, 1990; revisado CIMF, 2001].

A los fines del presente Plan de Trabajo, se entiende por envío al conjunto de lotes conformados por pallets de exportación identificados cada uno de ellos por un Formulario PPQ 538, amparados por un Certificado Fitosanitario, y por un único Certificado PPQ 203. Cada envío puede estar compuesto por una o más especies, sellos claves y/o calibres.

#### 7.- Lote

Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen, etc., que forma parte de un envío [FAO, 1990].

A los fines del presente Plan de Trabajo, se entiende por lote a aquel compuesto por una sola especie de fruta fresca, un origen común (Por Ejemplo: Patagonia Argentina reconocida como área libre de mosca de los frutos), forma de presentación (palletizado y en cajas) cuyo conjunto es el que se toma en cuenta e identifica al momento de muestrear, según tabla que más adelante se inserta, para realizar la inspección entomológica.

### VII. INSTALACIONES

#### 1.- Sitio de inspección entomológico

Sitio destinado a realizar la inspección e identificación entomológica de las intercepciones o hallazgos en las muestras oficiales, que resulte compatible con los objetivos fitosanitarios del presente Plan de Trabajo y que implique, asimismo, un circuito definido de circulación y almacenaje de la muestra en forma previa y durante la inspección, de modo de garantizar el cumplimiento de condiciones de aislamiento, disponiendo de un espacio adecuado, reservado para la descarga y carga de las muestras seleccionadas, asegurando la no contaminación de la fruta en el lapso que media entre su ingreso al Sitio y la inspección propiamente dicha.

El Sitio mínimamente debe contar con: un número de mesas de inspección adecuadas para el servicio, las mismas deberán estar diseñadas adecuadamente para su operatividad (ligeramente elevadas en uno de los extremos), sillas o banquetas con respaldo que faciliten

shipped from one country to another under a single Phytosanitary Certificate, if necessary (the shipment may contain one or more basic products or lots) [FAO, 1990; revised CIMF, 2001].

To the ends of this Work Plan, the term shipment means a set of palletized lots for export, each identified in a PPQ 538 Form, in respect of which a Phytosanitary Certificate and a PPQ 203 Certificate have been issued. Each shipment may contain one or more species, packing house codes and/or calibres.

#### 7.- Lot

Means a batch of units of the same basic product, identifiable by its homogeneous composition, place of origin, etc, included in a shipment [FAO, 1990].

Throughout this Work Plan, the term lot means a batch of only one specie, i.e. fresh fruit, from the same place of origin (Patagonia Argentina recognized as fruit fly free area), palletized and packed in boxes, and identified as a whole for sampling purposes, as indicated in the table below, in order to perform the entomological inspection.

### VII. FACILITIES

#### 1.- Entomological inspection site

Means the site where the entomological inspection and identification of any insects found in the official samples is conducted, in furtherance of the phytosanitary purposes of this Work Plan and implying a defined circulation and storage circuit of the sample before and during the inspection so as to ensure compliance with the applicable isolation conditions. The Site shall have adequate space for loading and unloading the samples ensuring that the fruit is not contaminated during the period between its arrival to the Site and the inspection.

The Site shall have, at least, sufficient inspection tables adequately designed for their specific purpose (slightly raised at one end), chairs or benches with back-rest to facilitate the work of the inspectors, adequate lighting, magnifying glasses, adequate

<p>el trabajo de los inspectores, artefactos apropiados para iluminación, lupas y ventilación/calefacción del Sitio, baños en funcionamiento, todo en condiciones higiénico-sanitario adecuadas con su correspondiente cartelería.</p> <p>Las instalaciones de inspección deberán ser de tamaño adecuado como para albergar la cantidad necesaria de inspectores para el servicio. Deberá tener una oficina o área de descanso con un teléfono, fax, heladera, agua corriente, escritorios, mesa y sillas. Deberá tener una oficina para el/los entomólogos oficiales del plan de trabajo y de USDA APHIS PPQ.</p> <p>Al Sitio de inspección solo podrá ingresar personal autorizado e involucrado en la ejecución del presente Plan de Trabajo.</p>	<p>ventilation/heating and operating toilets. The Site shall be maintained in adequate conditions of cleanliness and contain all the relevant signs and identification marks.</p> <p>The inspection site shall be large enough to accommodate the necessary number of inspectors. It shall have an office or break-room with a telephone, fax machine, fridge, drinking water, desks, table and chairs. It shall have an office for the official entomologists assigned to the Work Plan and the USDA APHIS PPQ entomologists.</p> <p>Only authorized staff involved in the performance of this Work Plan shall have access to the inspection site.</p>
<p><b>Requisitos para Desempeñar el Cargo de Entomólogo del Programa de Pre-embarque:</b></p> <p>Profesional del área de las Ciencias Biológicas, funcionario SENASA. Deberá tener experiencia en taxonomía y el Curso de Entrenamiento del Programa. Antes de asumir el cargo, le será exigida una prueba práctica y la realización de un entrenamiento diferenciado a cargo de profesionales de mayor experiencia en la materia específica de este Plan de Trabajo.</p>	<p><b>Requirements for qualifying as Entomologists under the Pre-Clearance Program:</b></p> <p>The candidates shall be professionals specialized in Biological Sciences, and officers of SENASA. They shall have expertise in taxonomy and attend the Program Training Course.</p> <p>Before accepting office, they shall be required to take a practical test and attend a specific training course on this Work Plan given by senior professionals.</p>
<p><b>Requisitos para Desempeñar el Cargo de Técnico de mesa del Programa de Pre-embarque</b></p> <p>Deberán ser técnicos agrónomos como mínimo o tener una capacitación que cubra los conocimientos sobre las plagas de importancia para el presente Plan de trabajo. La capacitación será provista por el Entomólogo.</p>	<p><b>Requirements for qualifying as Technicians under the Pre-Clearance Program</b></p> <p>The candidates shall have, at least, an agricultural technical degree or knowledge of the pests relevant to this Work Plan. The training shall be provided by the Entomologist.</p>
<p><b>2.- Sitio de transferencia</b></p> <p>Establecimiento integrado con una o más cámaras de frío para el almacenamiento y transferencia de fruta fresca que ha sido aprobada para su ingreso a los Estados Unidos, el cual cumple con las condiciones de identificación y aislamiento exigidas desde la recepción hasta su despacho.</p> <p>El mismo debe contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria: fuente de acople y/o malla que proteja la culata de camión con la puerta de carga o descarga, área limpia desde el punto de vista higiénico-sanitario, piso de material y luz atrapa-insectos.</p>	<p><b>2.- Transference Site</b></p> <p>Means a site containing one or more cold chambers for the storage and transference of fresh fruit approved for export to the United States, meeting the identification and isolation requirements applicable from reception to dispatch.</p> <p>This site shall comply with the minimum phytosanitary requirements: anti-aphid connecting section or mesh protecting the area between the rear of the truck and the loading and unloading door, adequately clean area, cement floor and insect trap light.</p>

<p><b>3.- Requisitos de los Empaques/Frigoríficos</b></p> <p>Cada Empaque/Frigorífico deberá contemplar los siguientes conceptos para su habilitación en pretemporada:</p> <p>3.1.- Área de despacho: contará con un fuelle de acople y/o malla que proteja la culata del camión con la puerta de carga o descarga impidiendo la existencia de espacios que impliquen posible riesgo de contaminación. El concepto de área cubierta con malla se refiere a una estructura rígida de malla con abertura no mayor a 1,5 mm., sostenida por madera, metal, cemento o cualquier material similar, que sea de fácil uso y mantenimiento. Se solicita que la malla no sea de color verde, dado que la misma atrae insectos.</p> <p>3.2.- Luces atrapainsectos colocadas en la zona cercana al área de despacho y ubicadas una en la zona superior y la restante en la zona inferior.</p> <p>3.3.- Área limpia: aquella donde se realiza el muestreo, resguardo y tránsito de los productos aprobados, que comprende las cámaras y pasillos hasta la zona de despacho. Dichos espacios serán considerados área limpia desde el punto de vista higiénico-sanitario, cumpliendo las siguientes especificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el piso será de cemento u otro material que no sea tierra.</li> <li>• no deberá mezclarse con fruta o material de campo o de descarte.</li> <li>• cumplirá con lo descrito en la Resolución ex SAGPyA N° 48/98.</li> </ul> <p>3.4.- El material de embalaje destinado a este Plan de Trabajo debe tener la leyenda correspondiente y deberá almacenarse en un área limpia y protegida, caso contrario podrá ser rechazado para este uso.</p> <p>3.5.- Cada empresa entregará en pretemporada a la inscripción del empaque para este Plan de trabajo, una memoria descriptiva y operativa de movimientos de pallets, cámaras a utilizar para este Plan de trabajo y lugar de muestreo.</p> <p>Si el área de empaque se encuentra alejada del frigorífico los pallets deben ser transportados con protección.</p> <p><b>VIII. MUESTREO</b></p> <p>1.- Procedimiento:</p>	<p><b>3.- Requirements for the Packing/Cold Storage Houses</b></p> <p>Each Packing /Cold Storage House shall meet the following requirements in order to be authorized to operate before the beginning of the season:</p> <p>3.1.- Dispatch area: it shall have an anti-aphid connecting section and/or mesh screen protecting the area between the rear of the truck and the loading and unloading door in order to prevent any contamination risk. This area shall be protected with a rigid mesh structure not exceeding 1.5 mm., supported by wood, metal, cement or any other similar material, easy to use and maintain. The mesh should not be green, since this color attracts insects.</p> <p>3.2.- Insect trap lights: placed around the dispatch area, one should be placed high and the other one in a lower position.</p> <p>3.3.- Clean area: the area for the sampling, storage and transit of the approved products, including chambers and halls to the dispatch area shall be kept clean and hygienic, in compliance with the following specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the floor shall be made of cement or any other material other than soil.</li> <li>• no fruit or materials coming from the field or discarded shall be held in this area.</li> <li>• it will comply with the provisions of Resolution 48/98 of the former SAGPyA .</li> </ul> <p>3.4.- All the packaging materials to be used under this Work Plan shall be adequately identified and stored in a clean protected area; otherwise, they may be rejected.</p> <p>3.5.- Before the beginning of the season, each packing /cold storage house shall issue a report describing the use of the pallets and chambers to be assigned to this Work Plan and the sampling area.</p> <p>If the sampling area is located far from the cold chamber area, the pallets shall be duly protected when moved.</p> <p><b>VIII. SAMPLING</b></p> <p>1. Sampling Procedure:</p>
---	--

<p>El pedido de muestreo deberá ser presentado por el exportador en la Oficina SENASA correspondiente, como mínimo con 24 hs de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora. SENASA notificará del mismo a USDA APHIS PPQ a través de la Coordinación Temática de Protección Vegetal de la Regional correspondiente o de quien ésta designe, mediante un correo electrónico, todos los días al finalizar la jornada laboral, comunicando todos los pedidos de muestreo del día siguiente e indicando los horarios. Por su parte los inspectores de USDA-APHIS PPQ contestarán dicho correo indicando en cuáles de las actividades tienen intención de participar.</p> <p>1.1.- Al arribo del inspector a la empresa empacadora, la misma debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentar toda la información correspondiente del lote a muestrear en la Planilla Declaración Jurada Anexo I. Es responsabilidad del Responsable Técnico la correcta confección de dicho documento con la información exigida. En caso de detectarse cajas no descriptas en el Anexo I al momento de la consolidación, los pallets deberán ser rechazados.</li> <li>- Poner a disposición de los Inspectores de SENASA constituidos en el establecimiento, cada uno de los lotes propuestos para su exportación a los Estados Unidos para que puedan realizar el control del mismo y posteriormente tomen una muestra representativa teniendo en cuenta que: <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.- Se realice en el área definida como limpia aprobada en pretemporada.</li> <li>1.1.2.- El lote esté desplegado de manera que el inspector pueda hacer una recorrida y muestrear por los cuatro costados de todos los pallets a muestrear.</li> <li>1.1.3.- Al menos la mitad de las cajas seleccionadas deberán ser del sector medio o inferior de cada pallet.</li> <li>1.1.4.- Cada caja seleccionada sera identificada con el sello "USDA/SENASA Sample", estampándolo en el cabezal de la caja y en la cinta adhesiva utilizada para su identificación.</li> <li>1.1.5.- El tamaño de la muestra será del 2% de las cajas que conforman la totalidad de la partida.</li> </ul> </li> </ul> <p>1.2.- Identificación del lote :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.1.- Cada caja deberá tener la leyenda impresa en idioma inglés que diga: "USDA Preclearance Program"</li> <li>1.2.2.- Cada pallet del lote muestreado será identificado adhiriendo en uno de sus laterales el Formulario amarillo PPQ 538 (Anexo III), dicha tarea de identificación de lote es competencia del Responsable Técnico con la supervisión del Inspector de SENASA</li> </ul>	<p>The sampling request shall be submitted by the exporter to the applicable SENASA Office, on a business day, at least 24 hours in advance of the proposed sampling date indicating the relevant date and time. SENASA shall inform the USDA APHIS PPQ through the relevant Regional Vegetable Protection Coordination Department, or its nominee, by e-mail sent by the closing of business on each business day, including all the sampling requests for the following day and the respective times. The inspectors of the USDA APHIS PPQ shall reply indicating in which activities they intend to participate.</p> <p>1.1.- Upon arrival of the inspector to the packing house, the following information shall be provided:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The details of the lot from which the sample is to be taken as provided in the Sworn Affidavit attached hereto as Annex I. The Technical Director shall be responsible for completing said document as required. If boxes not described in Annex I are identified at the time of consolidation, the pallets shall be rejected.</li> <li>- Each lot intended to be exported to the USA should be made available to the Inspectors of the SENASA for them to perform the relevant control tasks and take a representative sample, considering that: <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.1.- The sample shall be taken in an area classified as clean and hygienic, approved before the beginning of the season.</li> <li>1.1.2.- The lot shall be placed in such a manner that the inspector shall be able to inspect and take samples from the four sides of the pallets.</li> <li>1.1.3.- 20% of the sampled boxes shall be taken from the mid or lower sections of the pallet.</li> <li>1.1.4.- Each selected box shall be marked "USDA/SENASA Sample" stamped on the top of the box and on the identification tape.</li> <li>1.1.5.- The size of the simple will be 2% of the total boxes of the lot</li> </ul> </li> </ul> <p>1.2.- Identification of the lot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.1.- Each box shall bear the following printed legend in English: "USDA Preclearance Program"</li> <li>1.2.2.- The yellow PPQ 538 Form (Annex III) shall be attached on one side of each pallet of the sampled lot. This task is the responsibility of the Technical Director with the supervision of the SENASA inspector.</li> </ul>
--	--

<p>que realizo el muestreo.</p> <p><b>Información del Formulario PPQ 538:</b> El mismo está conformado de dos partes, una menor que debe ser usada para indicar que el pallet donde está colocado ha sido muestreado por SENASA y por ello quien debe firmarlo es el Inspector de SENASA. (Parte A). Y una parte mayor que debe ser colocada en ese mismo pallet indicando que el mismo ha sido aprobado para ser exportado a EE.UU. por la inspección entomológica y quien lo firma es el responsable técnico. (Parte B)</p> <p>Batch Number: (número del lote interno del Frigorífico) Number of Boxes: (número de cajas del pallet identificado) Signature (Firma del Inspector la Parte A y del responsable técnico Parte B)</p> <p>1.2.3.- El Inspector de SENASA verificará la correcta información del anexo I donde se registrarán los números de los Formularios PPQ 538 asignados a cada lote, cuya correspondiente muestra representativa identificada con el Formulario PPQ 533 será inspeccionada por el entomólogo oficial del Programa</p> <p>1.3.- Identificación de la muestra: Cada muestra estará acompañada del Formulario de muestreo celeste PPQ 533 (Anexo II) y por la Planilla de Declaración Jurada de Identificación del lote (Anexo I). En caso de producirse una emergencia por Moscas de la Fruta, en la misma deberá describirse en la información que incluye UMI variedad. La muestra seleccionada junto a su correspondiente Formulario PPQ 533 deberá dar tanto seguridad de hermeticidad (protegida por cobertura resistente a roturas) y de inviolabilidad como de resguardo fitosanitario de su contenido, precintada por un Inspector de SENASA con precintos numerados aprobados por SENASA e identificada con cinta USDA-APHIS/SENASA. Para precintar una muestra, en el cruce de dos (2) zunchos se debe hacer una perforación, en la cual el Inspector colocará el precinto SENASA. En caso que la muestra al momento de llegar al Sitio de inspección no esté debidamente hermética, dado que se constate que la cobertura bajo precinto y/o el precinto expresen dudas de su inviolabilidad, la misma deberá ser rechazada, pudiéndose realizar un nuevo muestreo a dicho lote.</p> <p>1.4.- Traslado de la muestra al Sitio de inspección:</p>	<p><b>Information provided in Form PPQ 538:</b> This form consists of two parts, a small one – signed by the Inspector of the SENASA – used to indicate that the SENASA has taken samples from the pallet to which it is attached (Part A) and a larger part – signed by the Technical Director - that shall be attached to the same pallet indicating that the relevant entomological inspection has been performed and the pallet is approved for export to the USA (Part B)</p> <p>Batch Number: (Cold storage house internal lot number) Number of Boxes: (number of boxes on the identified pallet) Signature (Signature of the Inspector on Part A and of the Technical Director on Part B)</p> <p>1.2.3.- The Inspector of SENASA shall verify the accuracy of the information provided in Annex I, including the number of the PPQ 538 Forms assigned to each lot, the respective representative sample of which, identified with the PPQ 533 Form, shall be inspected by the official entomologist of the Program</p> <p>1.3.- Identification of the Sample: Each sample will be accompanied by the light blue PPQ 533 form (Annex II) and the Lot Identification Sworn Affidavit (Annex I). In case of a Fruit Fly emergency, it shall be described including the UMI variety. The sample, together with the relevant PPQ 533 Form, shall be hermetically sealed (protected with a resistant cover) ensuring the inviolability and phytosanitary protection of the content. An Inspector of SENASA shall seal the sample using numbered seals duly approved by SENASA; the sample shall also be identified with tape containing the legend USDA-APHIS/SENASA. The Inspector shall set the SENASA seal in a space opened on the crossing of two (2) security bands. If upon arrival of the sample to the inspection Site, the box is not hermetically sealed, or in case of doubt about the inviolability of the seal or the sealed package, it shall be rejected, in which case another sample may be taken from the same lot.</p> <p>1.4.- Delivery of the sample to the inspection Site:</p>
--	--

<p>1.4.1.- Lote Pre-muestreado: En este caso, la muestra viaja junto con el lote hacia el Sitio de inspección. Generalmente hablamos del envío que será exportado. Cuando esto sucede, la muestra/s deberá/n ubicarse en el sector posterior de la carga (culata del camión). El Inspector del SENASA deberá precintar todas las puertas del transporte”</p> <p>1.4.2.- Muestreo a distancia: El lote deberá permanecer en una cámara identificada con un cartel que indique “Cámara Estados Unidos”, o bien en un camión o contenedor, no pudiéndose modificar las condiciones que el mismo tenía al momento del muestreo, caso contrario el lote puede ser rechazado para ser exportado. Mientras que la muestra individualmente es transportada al Sitio de Inspección con las medidas indicadas anteriormente.</p>	<p>1.4.1.- Pre-sampled lot: In this case, the sample is transported to the inspection Site together with the lot; i.e., with the shipment to be exported. In this case, the samples shall be placed on the rear of the truck. The Inspector of SENASA will seal all the truck doors.</p> <p>1.4.2.- Distance sampling: The lot shall be stored in a chamber identified “US Chamber”, or in a truck or container. The conditions existing at the time of taking the sample shall not be modified; otherwise, the lot may be rejected. Meanwhile, the sample shall be delivered to the Inspection Site as indicated above.</p>
<p><b>IX. INSPECCION PRE-EMBARQUE:</b></p>	<p><b>IX. PRE-CLEARANCE INSPECTION:</b></p>
<p>La inspección de pre-embarque se deberá realizar en los sitios de inspección entomológica habilitados para tal fin y de acuerdo a las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los lotes provenientes de Patagonia deberán inspeccionarse en el Resguardo Fitosanitario de Villa Regina (Provincia de Río Negro), mientras el Sitio de Inspección del Aeropuerto Ministro Pistarini como el Sitio de Inspección del Laboratorio Vegetal del SENASA podrán funcionar como alternativa cuando por razones de fuerza mayor el Resguardo de Villa Regina resulte no operativo.</li> <li>- Los lotes provenientes de la Patagonia Sur (Pcias. de Chubut y Santa Cruz) y de los Oasis Centro y Sur de Mendoza que se exportarán vía aérea, dispondrán como opción del Resguardo de Villa Regina el Aeropuerto Internacional Mtro. Pistarini de Ezeiza, Pcia. de Bs. As y el Laboratorio Vegetal de SENASA, en caso de envíos marítimos solo dispondrán como opción del Laboratorio Vegetal de SENASA.</li> </ul>	<p>The preclearance inspection should be done in the entomological inspection sites authorized for that purpose and with following considerations:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The pre-clearance entomological inspection of lots from any area of the Patagonia region shall be conducted in the Inspection Site of Villa Regina (Province of Río Negro), while the Inspection Site located at the Ministro Pistarini Airport and/or the Inspection Site located at the Central Laboratory of SENASA may be alternatively for reasons beyond the the Inspection Site of Villa Regina is found not operating.</li> <li>- Lots coming from the southern area of Patagonia (Provinces of Chubut and Santa Cruz) and the Central and Southern Oasis of the province of Mendoza to be air-transported, the inspection shall take place at the Ministro Pistarini International Airport of Ezeiza, in the Province of Buenos Aires or SENASA’s Vegetal Laboratory.</li> </ul>
<p>1.- Procedimiento:</p>	<p>1. Procedure:</p>
<p>1.1. Aviso: Al igual que para el muestreo el pedido de inspección entomológica deberá ser presentado por el exportador en la Oficina SENASA correspondiente, como mínimo con 24 hs de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora de inspección. SENASA notificará de la misma a USDA APHIS PPQ a través de la Coordinación Temática de Protección</p>	<p>1.1. Notice: As in the case of the sampling request, the entomological inspection request shall be submitted by the exporter to the applicable SENASA Office, at least 24 hours in advance of the proposed inspection date and indicating the date and time of the inspection. SENASA will inform the USDA APHIS PPQ through the relevant Regional Vegetable Protection</p>

Vegetal de la Regional correspondiente o de quien esta designe, mediante un correo electrónico, todos los días al finalizar la jornada laboral, comunicando todos los pedidos de inspección, repalletizaje, cargas y consolidación del día siguiente e indicando los horarios.

#### 1.2.- Recepción e inspección

Al arribo del lote al Sitio de Inspección el inspector de SENASA verificará el Formulario PPQ 533 y la Planilla Anexo I y la integridad de los precintos que resguardan la muestra.

El entomólogo designado como responsable de la inspección supervisará la misma, contando con los elementos adecuados para la determinación de los insectos que pudieren encontrarse.

El personal técnico para inspección en mesa inspeccionará la totalidad de las frutas de la totalidad de las cajas que conforman la muestra. Asimismo deberá inspeccionar el embalaje involucrado de forma completa.

En caso de detectar la presencia de insectos, ácaros y moluscos, el Inspector debe entregar el espécimen al Entomólogo presentando la información de la muestra en la que efectuó la intercepción considerando: Producto, Número de lote, Exportador, Empaque, etc.

Al producirse otro tipo de hallazgos o detecciones, como presencia de plagas, sus síntomas, semillas de malezas, presencia de material de naturaleza ajena al producto, incorrecta identificación de las cajas (falta de etiquetas con leyendas, error de la especie, etc.); el técnico de mesa o el Inspector de SENASA procederá tomará las medidas correspondientes.

La inspección se hará sobre toda la superficie de la fruta en busca de plagas o evidencia de su ataque, realizándose un examen detallado, cortando fruta (ante síntomas dudosos) en busca de estados inmaduros para su determinación entomológica.

El personal de inspección tendrá una jornada laboral que no superará las 8 horas diarias, exceptuando cuando reste inspeccionar una muestra y la reprogramación del procedimiento implique que el envío no llegue a ser consolidado en el barco programado; y/o casos de inconvenientes para el arribo de las muestras al Sitio de inspección.

USDA APHIS PPQ podrá solicitar de manera formal a SENASA la entrega de cualquier insecto interceptado e identificado en la fruta inspeccionada (sea o no de importancia cuarentenaria). La misma se realizará mediante el envío de una nota oficial del Director de Area.

Una vez finalizada la inspección de la muestra correspondiente a un lote y en caso de encontrarse en

Coordination Department or its nominee, by e-mail sent by the closing of business on each business day, including all the inspection, repalletizing, loading and consolidation requests for the following day and the respective times.

#### 1.2. Reception and Inspection

Upon arrival of the lot to the Inspection Site, the Inspector of SENASA shall control the PPQ 533 Form, Annex I and verify whether the seals are intact.

The entomologist responsible for the inspection will supervise the same using adequate elements to identify any insects that may be found.

The technical staff shall inspect all the fruit contained in all the boxes included in the sample. They shall also perform a complete inspection of the package.

If insects, mites or mollusks are found, the Inspector shall deliver the specimens to the Entomologist together with a description of the sample where they were found, including: name of the product, lot number, exporter, package, etc.

Any other finding, such as pests or any symptom thereof, weed seeds, materials not related to the product, incorrect identification of the boxes (missing labels, inaccuracies as to the species, etc), the technician or the Inspector of SENASA shall adopt the pertinent measures.

The inspection will be performed on the whole surface of the fruit, looking for pests or evidence of the presence of pests, slicing the fruit (in case of doubt) to find and identify pests in immature stages of development.

The technical staff shall work up to 8 hours per day, except in the event a sample remains to be inspected and rescheduling the procedure would prevent the consolidation of the shipment into the applicable vessel; and/or in case of delay in the arrival of the samples to the Inspection Site.

The USDA APHIS PPQ may formally request SENASA to deliver any insect found and identified in the inspected fruit (whether of quarantine relevance or not.) The request shall be made by official notice executed by the Area Director.

Upon completion of the inspection of the sample taken from one lot, to the extent it is approved for export,

<p>condiciones de ser exportada, el Entomólogo interviniente deberá firmar en el campo correspondiente del Anexo I su aprobación.</p>	<p>the Entomologist shall express its approval setting his/her signature on the space provided to such end in Annex I.</p>
<p>2.- Rechazo USDA APHIS PPQ -SENASA:</p>	<p>2. Rejection by USDA APHIS PPQ -SENASA:</p>
<p>Se produce un rechazo, cuando la identificación del ejemplar interceptado corresponda a un insecto vivo cuarentenario para los EE.UU., independientemente si éste se encuentra en el producto, envase o material de embalaje y será causal de rechazo inmediato para la totalidad del lote presentado..</p>	<p>In case of rejection, if a living specimen of a US quarantine pest has been identified, regardless of whether it has been found in the product, the package or any packaging material, the whole lot will be immediately rejected.</p>
<p>Una vez aprobado o rechazado el lote, personal del SENASA del Sitio de Inspección, deberá faxear o enviar vía correo electrónico a la Oficina de USDA APHIS PPQ, a las oficinas SENASA certificantes y al Responsable Técnico, la planilla Anexo I.</p>	<p>Once the lot is approved or rejected, the staff of SENASA at the Inspection Site shall send Annex I to the USDA APHIS PPQ, the certifying SENASA Offices and the Technical Officer by fax or e-mail.</p>
<p>El lote rechazado no podrá ser reinspeccionada para su exportación a los Estados Unidos y se deberá identificar con VOID el Formulario PPQ 538 de cada uno de los pallets de la misma, usando el sello provisto para tal fin. Asimismo el detalle del motivo de rechazo deberá ser comunicado fehacientemente mediante el acta oficial SENASA al exportador y USDA APHIS PPQ, notificándole que la mercadería involucrada no podrá ser exportada a EEUU y el detalle del lote rechazado deberá ser volcado en el Acta de infracción, intervención y notificación (Resolución. Ex-IASCAV N° 409/96), en la cual el exportador indicará el destino final del mismo (mercado interno, otro mercado de exportación).</p>	<p>No rejected lot may be re-inspected in order to be exported to the United States. The PPQ 538 Form attached to each of the pallets of said lot shall be stamped VOID. Likewise, the reasons for the rejection shall be duly informed in an official notice sent by the SENASA to the exporter and the USDA APHIS PPQ, indicating that the products in question are not authorized to be exported to the USA; the rejected lot shall be identified in the Nonperformance, Intervention and Notification Report (Resolution number 409/96 of the former IASCAV), where the exporter shall state the final destination of the products (domestic market, a different foreign country)</p>
<p>3.- Resguardo del lote aprobado:</p>	<p>3.- Safeguarding of the approved lot:</p>
<p>El concepto de resguardo incluye todas las medidas que deben ser adoptadas a un producto aprobado con el objeto de minimizar las posibilidades de infestación. El resguardo es un elemento crítico, por cuanto fallas en este sentido pueden significar la pérdida de la condición de Producto Certificado, por ello se deberá tener en cuenta lo siguiente:</p>	<p>The term safeguarding refers to all the measures to be implemented in order to minimize the risk of infestation of an approved product. It is a key aspect of the program since any error may imply the disqualification of the product as a Certified Product. To such end, the following requirements should be met:</p>
<p>3.1.- El producto aprobado deberá ser resguardado en una cámara frigorífica (incluye camión térmico) que cumpla con los requisitos para el área definida como limpia. Dicha cámara deberá identificarse con un cartel que diga: "Cámara Estados Unidos". Asimismo podrán ser usados camiones térmicos para resguardo y posterior envío del lote aprobado.</p>	<p>3.1.- The approved product shall be stored in an exclusive cold chamber meeting all the applicable cleanliness and hygiene requirements. Said chamber shall be marked: "US Chamber". Trucks may also be used to safeguard and ship an approved lot.</p>
<p>3.2.- Bajo ninguna circunstancia está autorizada la manipulación, reorganización o intervención, por parte de la Empresa empacadora, de un lote o envío ya presentado a muestreo o aprobado.</p>	<p>3.2.- The Packing House shall not, under any circumstance, handle, rearrange or manipulate a sampled or approved lot or shipment.</p>

3.3.- En toda la fruta inspeccionada y certificada con destino a los Estados Unidos, su resguardo, identificación con el Formulario PPQ 538 y despacho será competencia exclusiva del Responsable Técnico de cada Planta de Empaque, todo bajo la supervisión del SENASA y auditorías de carga de SENASA y USDA APHIS PPQ. Sin perjuicio de lo anterior, SENASA podrá realizar precintado de cámaras y supervisión de despacho como Medida de Prevención ante reiteración de incumplimientos de una Empresa a este Plan de Trabajo.

3.4.- En caso de compartir espacio con fruta embalada no inspeccionada deberá respetar una separación entre lotes de 1,5 mt. como mínimo o por medio de la colocación de una malla de densidad de 65% en los pallets aprobados, en forma individual o a la fila completa, que estén en la línea de contacto de ambos lotes de condiciones fitosanitarias diferentes. De no respetarse dicha separación, el lote deberá ser rechazado y se podrán solicitar medidas de resguardo adicionales. La empacadora o exportador deberá solicitar un nuevo muestreo de ese lote para poder exportarlo dentro del presente Plan de trabajo.

3.5.- En caso de registrarse deficiencias, tanto en el área de despacho como en el área limpia, los mismos deberán ser corregidas por la Empresa empacadora

3.6.- Adicionalmente podrán ser requeridas medidas sanitarias y de control de plagas si el manejo de las áreas de tránsito no resguarda adecuadamente de plagas a los lotes aprobados. Los movimientos de lotes aprobados serán suspendidos, si las condiciones de resguardo no son las adecuadas.

#### X. TRANSPORTE

Se deberán cumplir las siguientes condiciones para los medios de transporte cuando su finalidad sea transportar envíos aprobados hacia un puerto de embarque autorizado por SENASA/ USDA APHIS PPQ.

##### 1.- Requisitos del medio de transporte:

1.1.- Deberá contar con un sistema de trabado de puertas y precintado inviolable.

1.2.- Deberá ser revisado previo a la carga por el Responsable Técnico, para comprobar que se encuentra libres de tierra, olores y plagas de importancia cuarentenaria u otros elementos contaminantes.

3.3.- The safeguarding, identification using the PPQ 538 Form and dispatch of all the fruit inspected and approved for export to the United States, shall be the exclusive responsibility of the Technical Officer of each Packing House, under the supervision of the SENASA and subject to audit by the SENASA and the USDA APHIS PPQ. Notwithstanding the foregoing, the SENASA may seal any chamber and supervise its dispatch as a Preventive Measure in case of repeated nonperformance of the provisions of this Work Plan by a certain Packing House.

3.4.- To the extent any approved fruit is stored together with uninspected packed fruit, the lots shall be placed at least 1.5 mt. apart or the approved pallets shall be covered with a 65% density anti aphid mesh, either individually or per row, to avoid contact between lots under different phytosanitary conditions. Otherwise, the lot shall be rejected and additional security measures may be required. The packing house or exporter shall request a new sample in order to export the lot under the Work Plan.

3.5.- Any weakness or nonperformance in the dispatch area or in the clean and hygienic area shall be cured by the Packing House.

3.6.- Additional sanitary and pest control measures may be required if the approved lots are not adequately protected against pests in transit areas. The dispatch of approved lots shall be suspended if the required safeguarding conditions are not met.

#### X. TRANSPORT

The trucks used to transport approved shipments to a port authorized by SENASA/ USDA APHIS PPQ will comply with the following requirements.

##### 1.- Requirements:

1.1.- The truck will have a door locking and inviolable sealing system.

1.2.- Before loading the cargo, the truck will be inspected by the Technical Director to verify whether it is free from dust, smells and quarantine pests or other contaminants.

<p>1.3.- Deberá asegurar hermeticidad de manera de no permitir el ingreso de insectos.</p> <p><b>2.- Procedimiento:</b></p> <p>2-1- Despacho: El responsable Técnico, verificará previo a la consolidación, que tanto el Área limpia como el área de despacho cumplan con lo establecido en este Plan de trabajo:</p> <p>2.1.1.- Uso obligatorio de luces atrapa-insectos durante el despacho. Se deberá verificar que las mismas estén en perfecto estado de funcionamiento.</p> <p>2.1.2.- Uso obligatorio la malla o dock de carga, el cual deberá estar en perfecto estado de funcionamiento. En caso de registrarse deficiencias las mismas deberán ser corregidas por la Empresa empacadora previo al despacho.</p> <p>2.1.3.- Adicionalmente podrán ser requeridas medidas sanitarias y de control de plagas si el manejo de las áreas de despacho no resguarda adecuadamente los lotes aprobados.</p> <p>2.2.- Carga:</p> <p>2.2.1.- No se podrá realizar al mismo tiempo y en el mismo lugar, la descarga de fruta proveniente del campo o de otras condiciones y la carga del envío aprobado.</p> <p>2.2.2.- La fruta inspeccionada, siempre y cuando esté protegida como mínimo con malla de una densidad de 65% o manta térmica, podrá compartir el transporte con otras frutas no inspeccionadas provenientes de áreas libres reconocidas por USDA APHIS PPQ. Se debe dejar constancia de ello en la Planilla Anexo IV.</p> <p>2.2.3.- Para cargas aéreas se deberá utilizar stretch film para facilitar el sellado de la manta térmica o malla antiáfida con el piso del pallet y luego deberá ser encintado, en el centro del pallet con una vuelta de cinta USDA APHIS-SENASA de manera de asegurar hermeticidad</p> <p>2.3.- Precintado:</p> <p>2.3.1.- Cuando el muestreo haya sido a distancia y el medio de transporte lleva productos certificados y aprobados, el mismo deberá ser precintado por el Responsable Técnico utilizando precintos numerados.</p> <p>2.3.2.- Cuando se trate de Lote Pre-muestreado, quien precinte debe ser el Inspector SENASA.</p> <p>2.4.- Identificación Cada pallet aprobado para su exportación deberá llevar adherido la Parte A y B del Formulario PPQ 538 (Anexo III), firmado y bajo supervisión del</p>	<p>1.3.- It will be fully hermetic to prevent the entry of insects.</p> <p><b>2.- Procedure:</b></p> <p>2-1- Dispatch: Before loading the cargo, the Technical Officer shall control that the clean area and the dispatch area are in compliance with the requirements of the Work Plan:</p> <p>2.1.1.- Insect trap lights shall be mandatory used during loading activities. They shall be in good operating conditions.</p> <p>2.1.2.- A cargo net or loading dock shall be mandatory used. It shall be in good operating conditions. Any defect or malfunction shall be cured by the Packing House.</p> <p>2.1.3.- Additional sanitary and pest control measures may be required if the approved lots are not adequately safeguarded in the dispatch area.</p> <p>2.2.- Loading:</p> <p>2.2.1.- No fruit coming from the field or under different conditions shall be unloaded simultaneously with the loading of the approved shipment and in the same area.</p> <p>2.2.2.- The inspected fruit, to the extent protected using at least a 65% density anti-aphid mesh or thermal blanket, may be carried in the same truck with other uninspected fruit from fruit flies free areas. This situation will be indicated in Annex IV.</p> <p>2.2.3.- In the case of air loadings, a stretch film will be used to make easier the sealing of the thermal blanket or anti-aphid net with the floor and then it will be sealed with a USDA APHIS – Senasa tape, in the center of each pallet, in order to assure hermeticism.</p> <p>2.3.- Seals:</p> <p>2.3.1.- In case of distance sampling, if the truck carries certified and approved products, the Technical Director shall seal the truck using numbered seals.</p> <p>2.3.2.- In case of a Pre-sampled lot, the Inspector of SENASA shall be responsible for the seals.</p> <p>2.4.- Identification Part A and B of the PPQ 538 Form (Annex III) duly executed and controlled by the Technical Director shall be attached to each pallet approved for export.</p>
--	---

**Responsable Técnico.**

Cada transporte deberá transportar el envío o parte del mismo amparados por una planilla Anexo IV donde se detalla toda la información pertinente al despacho respaldada por el Anexo I firmado por SENASA.

Se confeccionarán tantos Anexos IV como exportadores, importadores o despachos declarados por el exportador haya.

Si un mismo medio de transporte lleva productos de distintos Exportadores o para diferentes Barcos, también será necesaria la confección de Planillas independientes.

2.4.1.- Cuando el envío se mande al Sitio de inspección acompañando a la muestra (Lote Pre-muestreado), la carga deberá ir acompañada por la Planilla Anexo I y planilla Anexo IV firmada y sellada por inspectores del SENASA donde se registrarán los números del Formulario PPQ 538 (Anexo III) asignados a cada envío inspeccionado, precintos del transporte, identificación del empaque, exportador y número de lote. (ver la Planilla Anexo IV).

2.4.2.- Cuando el envío se transporte a puerto en forma independiente de la muestra (Muestreo a Distancia), el transporte cumplirá idénticos requisitos de seguridad, llevando el transportista un documento Anexo IV, por camión, que identifica ese envío y será firmado por el Responsable Técnico del Empaque.

En caso de haber sido violada la seguridad del camión o la integridad de la mercadería, la misma no podrá ser exportada a EE.UU.

**XI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE REPALLETIZAJE**

Entiéndase como repalletizaje a cualquier reordenamiento de cajas aprobadas sobre un pallet luego de la colocación del Formulario PPQ 538 por parte del Responsable técnico. Esta operación deberá realizarse en presencia de un Inspector de SENASA.

La empresa exportadora debe pedir autorización a SENASA, justificando el motivo e informando fecha y hora del procedimiento de manera fehaciente. SENASA en caso de autorizar comunicará a USDA APHIS PPQ quien podrá supervisar el procedimiento. (Puntos de contacto en Instructivo de Anexos).

El resultado de esta reorganización deberá reflejarse en el Formulario PPQ 534 (anexo VI) donde quedarán asignados los nuevos Formularios PPQ 538 a los pallets que fueron modificados, eliminándose los

Annex IV containing all the details of the shipment and supported by Annex I duly executed by the SENASA, shall be executed in connection with each shipment or part of a shipment being transported.

One Annex IV shall be executed per each exporter, importer or shipment declared by the exporter.

If products form different Exporters or to be carried in different vessels and are carried in the same truck, separate forms shall be completed.

2.4.1.- If the shipment is transported to the Inspection Site together with the sample (Pre-sampled lot), Annex I and Annex IV shall be attached to the cargo, duly signed and sealed by the Inspectors of the SENASA, indicating the numbers of the PPQ 538 Form (Annex III) allocated to each inspected shipment, the seals used on the truck, the identification mark of the packages, the name of the exporter and the lot number (see Annex IV).

2.4.2.- If the shipment is transported to the port separately from the sample (distance sampling), the truck shall meet the above mentioned safety requirements and the carrier shall carry one Annex IV per truck identifying the shipment, duly executed by the Technical Director of the Packing House.

In case of breach of the security of the truck or the integrity of the goods, the shipment shall not be exported to the USA.

**XI. REPALLETIZING PROCEDURE**

Repalletizing means the rearrangement of approved boxes on a pallet once the PPQ539 Form has been executed and attached by the Technical Director. This task shall be performed in the presence of an Inspector of the SENASA.

The exporter should request the authorization of SENASA, indicating the reasons for repalletizing the boxes and informing the date and time of the procedure. If SENASA authorizes the procedure, it shall inform the USDA APHIS PPQ, that may supervise the activity. (Contact details included in the Guidelines on the Annexes)

The resulting rearrangement shall be recorded in the PPQ 534 Form (Annex VI) indicating the new PPQ 538 Forms assigned to the modified pallets. The

anteriores.

El repalletizaje se efectuará en cámaras que cumplan con las condiciones descriptas en este Plan de Trabajo. Todos los materiales, incluyendo el material de embalaje a ser usados en la repalletización de los Productos Certificados, deben ser previamente inspeccionados por el Inspector de SENASA.

## XII. CONSOLIDACION

Todas las actividades que se realicen en los Sitios de transferencia o Frigoríficos localizados en los Puertos de embarque autorizados por SENASA y USDA APHIS PPQ, deberán ser notificadas al SENASA y ser supervisadas por un Inspector SENASA al arribo. La carga certificada descargada deberá ser inmediatamente preparada, almacenada bajo resguardo o despachada. De igual manera se debe notificar a USDA APHIS PPQ.

1.- Sistemas de consolidación permitidos:

1.1.- Consolidación de contenedores en empaque/frigorífico de origen, el Inspector del SENASA deberá ser notificado de la operatoria en forma anticipada mediante el procedimiento establecido por la Coordinación Regional correspondiente y/o Oficina SENASA, para verificar:

1.1.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este Plan de trabajo)

1.1.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.

1.1.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra inspeccionada.

1.1.4.- Que los contenedores estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados.

El Inspector de SENASA deberá precintar los contenedores con precintos numerados y aprobados por USDA APHIS PPQ.

1.2.- Consolidación de buques-bodegas en puerto autorizado, el Inspector del SENASA verificará:

1.2.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este plan de trabajo)

1.2.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y

previous PPQ 538 forms shall be eliminated.

The repalletizing procedure shall be performed in chambers meeting the conditions set forth in this Work Plan.

All materials, including the packaging material, to be used in the repalletizing of Certified Products shall be previously inspected by the Inspector of the SENASA.

## XII. CONSOLIDATION

All the activities to be performed in the transference Sites or in the Cold Storage Houses located at the Ports authorized by SENASA and the USDA APHIS, shall be informed to SENASA and supervised by an Inspector of SENASA upon arrival. The unloaded certified cargo shall be immediately prepared, safely stored or dispatched. Likewise, notice to the USDA APHIS PPQ shall be given.

1.- Permitted consolidation systems:

1.1.- Consolidation of containers in the packing/cold store house of origin. Advanced notice shall be given to the Inspector of the SENASA as established by the relevant Regional Coordination Department and/or SENASA Office. The Inspector shall control:

1.1.1.- That the consolidation activities are performed in a site authorized by the SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)

1.1.2.- That Annex IV and Annex I – authenticity of the cargo – are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.

1.1.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.

1.1.4.- That the containers are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products.

The Inspector of SENASA will seal the containers using numbered seals approved by USDA APHIS PPQ.

1.2.- Consolidation of cargo vessels at authorized ports. The SENASA Inspector will control:

1.2.1.- That the consolidation activities are performed in a site authorized by SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)

1.2.2.- That Annex IV and Annex I – authenticity of

<p>Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.</p> <p>1.2.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra inspeccionada.</p> <p>1.2.4.- Que la fruta aprobada se mantenga aislada de otra fruta que no haya sido inspeccionada o que no corresponda al programa, cuando esta se derive a cámaras frigoríficas momentáneamente hasta su carga posterior.</p> <p>En el barco solo se permitirá mezclar diferentes frutas solo si éstas han sido inspeccionadas y aprobadas para exportación a los Estados Unidos.</p> <p>La fruta no inspeccionada y/o jugo concentrado puede ser enviado en el mismo barco solamente si se carga en espacios separados y con circuitos de aire independientes.</p> <p>El Inspector de SENASA una vez finalizada la consolidación del barco enviara a APHIS un detalle de las cargas consolidadas y los remantes en cámara limpia</p> <p>Todo Buque-Bodega que transporte Productos Certificados a los Estados Unidos de América se someterá a una inspección que considere la cubierta y todas sus bodegas con el fin de verificar que los mismos estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados.</p> <p>Será realizada bajo las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz natural durante toda la inspección.</li> <li>• Tapas de bodegas y entrepuentes abiertas.</li> <li>• Sin movimiento de grúas a bordo.</li> <li>• Sistema de frío y ventiladores apagados.</li> <li>• Un representante de la Agencia y un Oficial de la nave presentes</li> </ul> <p>En caso detectarse inconformidades se solicitarán medidas de limpieza y desinfección.</p> <p>1.3.- Consolidación de contenedores en puerto/aeropuertos autorizado, el Inspector del SENASA verificará:</p> <p>1.3.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este plan de trabajo)</p> <p>1.3.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.</p> <p>1.3.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra inspeccionada.</p> <p>1.3.4.- Que la fruta aprobada se mantenga aislada de otra fruta que no haya sido inspeccionada o que no</p>	<p>the cargo – are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.</p> <p>1.2.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.</p> <p>1.2.4.- If the fruit is temporarily stored in cold chambers before being loaded, that the approved fruit is stored separate from other uninspected d fruit or fruit not subject to the program.</p> <p>Different fruit may be comingled in the vessel only if it has been inspected and approved for export to the USA</p> <p>Uninspected fruit and/or concentrated juice may be carried in the same vessel only if separately stored and under independent air circuits.</p> <p>Upon completion of the consolidation procedure, the Inspector of the SENASA shall provide to APHIS a detailed description of the consolidated cargo and any cargo carried separately.</p> <p>Any Cargo Vessel carrying Certified Products to the United States of America shall be subject to inspection of the deck and all the cargo holds in order to check that they are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products.</p> <p>Said inspection shall be performed under the following conditions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In daylight time</li> <li>• All cargo hold hatches and tween decks should be open</li> <li>• No derricks should be operating on board</li> <li>• The Cooling and ventilation systems should be off.</li> <li>• A representative of the Agency and an Officer of the vessel should be present.</li> </ul> <p>If any nonconformity is found, the necessary cleaning measures shall be requested.</p> <p>1.3.- Consolidation of containers at authorized ports. The Inspector of the SENASA shall control:</p> <p>1.3.1 That the consolidation activities are performed in a site authorized by SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)</p> <p>1.3.2.- That Annex IV and Annex I authenticity of the cargo are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.</p> <p>1.3.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.</p> <p>1.3.4.- If the fruit is temporarily stored in cold chambers before being loaded, that the approved fruit</p>
--	--

corresponda al programa, cuando esta se derive a cámaras frigoríficas momentáneamente hasta su carga posterior.

1.3.5.- Que los contenedores estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados.

En el contenedor solo se permitirá mezclar diferentes frutas solo si éstas han sido inspeccionadas y aprobadas para exportación a los EE.UU..

Asimismo el Inspector de SENASA deberá precintar los contenedores con precintos numerados y aprobados por USDA APHIS PPQ.

El Inspector de SENASA una vez finalizada la consolidación del barco enviara a USDA APHIS PPQ un detalle de las cargas consolidadas.

### XIII. CERTIFICACION

#### 1- Procedimiento de emisión del Certificado PPQ 203:

1.1.- Una vez aprobado el envío, independientemente del sistema de consolidación utilizado el SENASA deberá faxear o enviar vía correo electrónico a la Oficina de USDA APHIS PPQ la planilla Anexo I y posterior al consolidado definitivo del envío el Anexo IV, Anexo VI si corresponde un repalletizado.

1.2.- El exportador o su representante deberá solicitar el certificado de manera fehaciente.

1.3.- USDA APHIS PPQ emitirá el correspondiente Certificado PPQ 203 que implica una aprobación fitosanitaria, previa al ingreso de EE.UU. de la mercadería.

#### 2.-Procedimiento de emisión del certificado fitosanitario:

2.1.- Una vez cumplidos los requisitos estipulados en el presente Plan de Trabajo el Inspector de SENASA realizará la emisión del Certificado Fitosanitario con la siguiente Declaración Adicional:

"El envío fue producido en un área libre de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*"

### XIV. TRANSITOS INTERNACIONALES

La mercadería en Tránsito Internacional está amparada

is stored separate from other uninspected fruit or fruit not subject to the program.

1.3.5.- That the containers are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products.

Different fruit may be comingled in the vessel only if it has been inspected and approved for export to the USA

Likewise, the Inspector of the SENASA shall seal the containers using numbered seals approved by the USDA APHIS PPQ.

Upon completion of the consolidation procedure, the Inspector of the SENASA shall provide to USDA APHIS PPQ a detailed description of the consolidated cargo.

### XIII. CERTIFICATION

#### 1. Procedure for the issuance of the PPQ 203 Certificate:

1.1.- Once the shipment has been approved, notwithstanding the consolidation system used, the SENASA shall send -via fax or e-mail - Annex I to the USDA APHIS PPQ and after final consolidation, it will send Annex IV and Annex VI, if the cargo has been repalletized.

1.2.- The exporter or its representative will formally request the issuance of the certificate.

1.3.- USDA APHIS PPQ will issue the relevant PPQ 203 certificate, evidencing the phytosanitary approval of the shipment prior to its entry into the USA.

#### 2.-Procedure for the issuance of the phytosanitary certificate:

2.1.- Once the requirements set forth in this Work Plan have been met, the Inspector of SENASA will issue the Phytosanitary Certificate, including the following Additional Statement:

"The consignment was produced in a pest free area for *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*"

### XIV. CONSIGNMENTS IN TRANSIT

Consignments in Transit are governed by

por la normativa internacional NIMF 25 de la CIPF y Nacional Argentina, Decreto 1274/94.

LA ONPF del país de tránsito, a fin de autorizar el mismo realizará la verificación de los documentos que amparan el envío según normativa local y la hermeticidad del contenedor consolidado en el país de origen.

Para el caso de envíos certificados bajo este plan de trabajo que se consoliden en medios de transportes compartidos con envíos en tránsito por EE.UU., los mismos deberán realizarse en bodegas separadas como se detalló anteriormente.

#### **XV. VERIFICACION DE AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA**

SENASA y USDA-APHIS PPQ coordinarán durante la temporada de exportación visitas a las áreas libres de mosca de la fruta.

USDA-APHIS PPQ comunicará con una anticipación de 7 a 14 días a SENASA central la intención de realizar una visita a una determinada área libre.

Durante las visitas se respetarán los procedimientos operativos habituales a fin de no alterar su normal ejecución.

Se estipulan como máximo dos visitas por temporada de exportación por Centro Regional SENASA (Patagonia Sur, Patagonia Norte y Cuyo)

#### **XVI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA FITOSANITARIA POR MOSCAS DE LA FRUTA**

En el anexo VIII se describen las condiciones que deben cumplimentar los Empaques y Frigoríficos Burbujas y los procedimientos a implementarse para el movimiento de fruta en caso de desarrollarse un Plan de Emergencia Fitosanitaria por Mosca de los Frutos en el Área libre de la Región Patagónica acordados entre SENASA y USDA APHIS PPQ.

international standard ISPM 25 of the IPPC and National Decree number 1274/94.

In order to authorize the relevant consignment in transit, the NPPO of the country of transit will verify the corresponding documentation executed pursuant to the applicable domestic regulations and whether the container consolidated in the country of origin is hermetically sealed.

Any shipment certified hereunder and consolidated in means of transport shared with consignments in transit in the USA will be held in separate cargo holds as described above.

#### **XV. VERIFICATION OF THE FRUIT FLY AREAS**

SENASA and USDA-APHIS PPQ will coordinate during the export season visits to fruit flies free areas.

USDA-APHIS PPQ will communicate 7 to 14 days in advance to SENASA headquarters the intention to make a visit to a given area.

During the visits will be respected standard operating procedures in order to avoid any any problem with the normal procedure.

Stipulates a maximum of two visits per export season per SENASA Regional Area (Patagonia Sur, Northern Patagonia and Cuyo)

#### **XVI. PROCEDURE IN CASE OF FRUIT FLY PHYTOSANITARY EMERGENCY**

Annex VIII describes the requirements to be met by Packing or Cold Storage Houses qualified as Packing or Buble cold storage and the procedures for the transportation of fruit in case of implementation of a Fruit Fly Phytosanitary Emergency Plan in the Fruit Fly Free Area within the Patagonia region, as established by the SENASA and USDA APHIS PPQ.

### XVII. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES

En caso de constatarse incumplimientos o transgresiones a los procedimientos y requisitos descritos en este Plan de Trabajo, el infractor será pasible de las sanciones establecidas por el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 sustituido por su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009. Sin perjuicio de ello, preventivamente, se podrán adoptar las acciones previstas en la Resolución 38 del 3 de febrero de 2012 del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca y en la Disposición 1 del 23 de enero de 2003 de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SENASA. Las sanciones o acciones tomadas por el SENASA deberán ser informadas por escrito a USDA-APHIS PPQ.

1. El organismo encargado de aplicar las medidas de carácter preventivo y sancionatorio ante las infracciones cometidas a los procedimientos estipulados en el presente Programa de Pre-embarque será SENASA. Se establecerá una vía de comunicación al USDA APHIS PPQ sobre la implementación de las sanciones que pudieren corresponder.

#### 2. Tipos de sanciones:

Teniendo en cuenta el grado de incumplimiento o anomalía detectada, a modo de referencia y sin perjuicio de lo establecido en el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 se señalan las siguientes sanciones:

- a) Apercibimiento
- b) Multas
- c) Clausuras
- d) Pérdida de la condición fitosanitaria de la mercadería o producto certificado.
- e) Suspensión temporal de todas o alguna de las actividades del Programa.
- f) Rescisión y terminación inmediata del Acuerdo Operacional.

#### 3. Procedimiento

Toda infracción quedará documentada ante el infractor, mediante acta de constatación, documento oficial emitido por SENASA.

### XVII. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS

In the case of non-compliance or violations of the procedures and requirements described in this Work Plan, the offender will be liable to the penalties established by Decree 1585 of December 19, 1996 replaced by the similar No. 237 of March 26, 2009. However, SENASA could take action under Resolution 38 of February 3, 2012 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries and Provision 1 of 23 January 2003 of the National Agri-Food Inspection from SENASA. SENASA will inform in writing USDA-APHIS PPQ regarding sanctions or actions taken by SENASA.

1. SENASA is the agency, responsible for implementing preventive measures and sanctions to the infringements committed to the procedures stipulated in this Preclearance Program Workplan. There will be a established communication guideline with USDA APHIS PPQ on the implementation of sanctions that may correspond.

#### 2. Types of sanctions:

Sanctions will be taken in consideration to the degree of irregularity or anomaly detected, without prejudice to the provisions of Decree 1585 of 19 December 1996. Decree 1585 of 19 December 1996 identifies the following sanctions:

- a) Warning
- b) Fines
- c) Closures
- d) Loss of the phytosanitary condition of the merchandises or product certificate.
- e) Temporary suspension of all or some of the activities of the Program.
- f) Revocation and immediate cancellation of the Compliance Agreement

#### 3. Procedure

SENASA will verify and document any violation to the offender, by an official document issued by SENASA.

The sanction to apply will be determined by SENASA as a result of the analysis of relevant technical reports and releases, and take into consideration the relevant

<p>La sanción a aplicar será determinada por SENASA en función y como resultado del análisis de los informes técnicos y descargos pertinentes y teniendo en cuenta los agravantes y atenuantes correspondientes. La medida aplicada deberá ser comunicada a todos los actores del Programa de SENASA, a USDA-APHIS PPQ y a COPEXEU.</p> <p>En función de lo establecido en la Resolución 38/2012, SENASA podrá adoptar medidas de carácter preventivo con amplias facultades para actuar.</p> <p>4. Infracciones</p> <p>La siguiente clasificación de las infracciones se indica en principio y sin perjuicio de las que se pudieran suceder que a juicio de SENASA y USDA-APHIS PPQ pongan en riesgo la integridad del Programa de Pre-embarque</p> <p>4.1. Infracciones Gravísimas</p> <p>Entre las consideradas infracciones gravísimas se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adulteración de una muestra,</li> <li>- volver a presentar lotes o partes de lotes rechazados no autorizados para ello,</li> <li>- falsificación de documentos oficiales.</li> </ul> <p>4.2. Infracciones graves</p> <p>Entre las consideradas infracciones graves se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la manipulación no conforme de productos amparados por el Programa de Pre-embarque,</li> <li>- uso de materiales de embalaje no aprobados,</li> <li>- la manipulación o adulteración de materiales o documentos,</li> <li>- Seguir procedimientos diferentes a los indicados en Programa de Pre-embarque.</li> </ul> <p>4.3. Infracciones leves</p> <p>Entre las consideradas infracciones leves se pueden mencionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el movimiento de productos amparados por el Programa de Pre-embarque, sin contemplar todas las medidas de resguardo,</li> <li>- No respetar los requisitos establecidos para las Cámaras de Uso Compartido,</li> <li>- áreas de resguardo en mal estado, deterioro de las</li> </ul>	<p>mitigating and aggravating circumstances. The measure applied must be communicated to all of the users of the Preclearance Program SENASA, USDA APHIS PPQ and COPEXEU.</p> <p>Depending on the provisions of Resolution 38/2012, SENASA may take preventive measures to act with broad authority.</p> <p>4. Violations</p> <p>The following classification of violations indicated in principle and without prejudice could happen is the opinion of SENASA and USDA-APHIS PPQ jeopardize the integrity of the Pre-Shipment Program</p> <p>4.1. Very serious violations</p> <p>Among those considered a very serious violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adulteration of a sample.</li> <li>- Resubmitted lots or parts of lots rejected not authorized.</li> <li>- Forgery of official documents.</li> </ul> <p>4.2. Serious violations</p> <p>Among those considered serious violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noncompliance of the handling of products covered by the Preclearance Program.</li> <li>- Use of non-approved packaging materials.</li> <li>- The manipulation or modification of materials or documents.</li> <li>- Following a different operational procedure other than those indicated in the Preclearance Program.</li> </ul> <p>4.3. Minor violations</p> <p>Among those considered minor violations may include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The movement of goods covered by the Preclearance Program without considering all safeguarding measures.</li> <li>- Failure to follow the requirements of the shared use chamber.</li> <li>- Safeguarding areas in poor condition and/or the deterioration of the fumigation chambers.</li> <li>- Incomplete information related to the approved lot.</li> </ul> <p><b>XVIII. AMENDMENT AND REVISION OF THE</b></p>
---	---

cámaras de fumigación,  
 - no coincidencia entre los antecedentes documentales que respaldan la presentación de un lote con el lote físico.

**XVII. REVISION Y EVALUACION DEL PLAN DE TRABAJO**

Cualquier modificación que se realice al presente Plan de Trabajo, deberá contar con la aprobación conjunta de SENASA, USDA APHIS PPQ y COPEXEU.

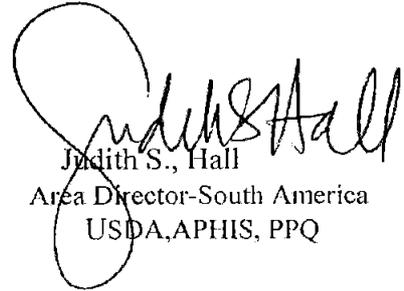
**WORK PLAN**

Any amendment to this Work Plan will be <sup>ANEXO V</sup> jointly approved by the SENASA, the USDA APHIS PPQ and COPEXEU.

Buenos Aires, 2012



Diego Quiroga  
 Director Nacional de Protección Vegetal  
 SENASA



Judith S., Hall  
 Area Director-South America  
 USDA, APHIS, PPQ

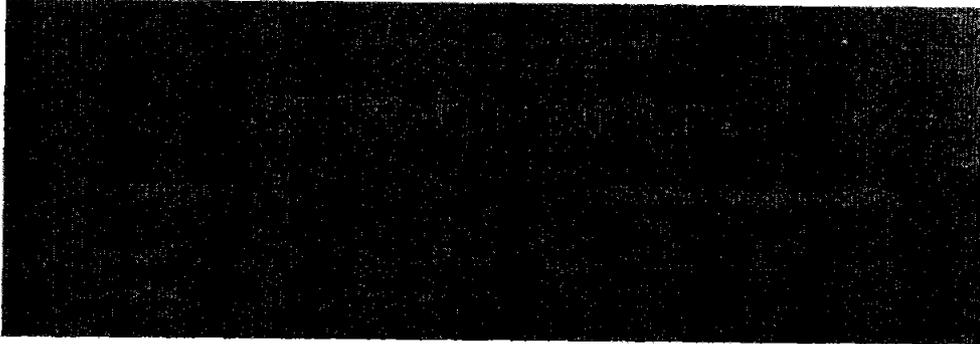


Ricardo Ajo Usle  
 COPEXEU





**ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533)**



**ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538)**

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE  
QUARANTINE AND CERTIFICATION

**CERTIFICATE Nº**  
PPQ FORM 538 (Rev. 10-86)  
**212501**

**CERTIFICATE OF INSPECTION**

BATCH NUMBER \_\_\_\_\_ NUMBER OF CASES \_\_\_\_\_ SIGNATURE \_\_\_\_\_

**CERTIFICATE Nº 212501**  
PPQ FORM 538 (Rev. 10-86)

BATCH NUMBER \_\_\_\_\_  
NUMBER OF CASES \_\_\_\_\_  
SIGNATURE \_\_\_\_\_

**ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote**



**PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU**  
**PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA TRANSPORTE DEL LOTE MUESTREADO/APROBADO**

ANEXO IV N°:

NOMBRE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ NOMBRE EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 DIRECCION DE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ DIRECCION EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 PUNTO DE SALIDA \_\_\_\_\_ PUNTO DECLARADO DE LLEGADA A RE.UU. \_\_\_\_\_

Envase (kg./caja)	Cajas por Pallet	Total de Pallets	Total de Cajas	Frigorífico		N° de Inspección (Senasa-Aphis)	Identificación de PPQ 538
				Nombre	N° de Cámara		
<b>TOTAL</b>							

1. VERIFICACION DEL LOTE A DESPACHAR	2. DESPACHO DEL LOTE A PUNTO DE SALIDA	3. OBSERVACIONES	4. CONTROL DEL LOTE EN PUNTO DE SALIDA
Fecha / Hora: _____ Chapa N° ..... / ..... Preclinto N° ..... / ..... Fecha y Hora de Carga: _____	Camión/es: _____ Firma/Sello Inspector SENASA o RT	..... ..... ..... .....	Fecha y Hora: _____ Preclinto USDA/APHIS N°: _____ Contenedor N°: _____ Nombre del Bateo: _____ Firma/Sello Inspector SENASA

125

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS ITEMS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA ANULARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERA PASIBLE DE LAS SANCIONES PREVISTAS EN EL D.T.O. 156936.

## ANEXO V - Acuerdo Operacional

Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca		U.S. Department of Agriculture, Animal, and Plant Health Inspection USDA-APHIS	
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA		Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. COPEXEU	
<b>ACUERDO OPERACIONAL PARA EMPAQUES</b>			
1. Nombre y Dirección del Empaque:		2. Localidad:	
3. Producto:	4. Teléfonos:	5. Fax:	
6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida la 7CFR 319.56		7. En vigencia desde Septiembre de 2007	
<p>8. Fecha: a los días del mes de de 201 - Manifestamos nuestro acuerdo con lo siguiente:          La Empresa firmante acepta los procedimientos fijados en conjunto por SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU para el <i>PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE PRE-EMBARQUE EN ORIGEN DE CEREZAS DE LAS AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA DE ARGENTINA, CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS.</i>          Los técnicos que reciben los cursos de SENASA/USDA APHIS PPQ y quienes actuarán como Responsable(s) Técnico (s) en el Empaque, manifiestan su conocimiento de todas las reglamentaciones.          El no cumplimiento de los procedimientos y reglamentaciones acordadas en este Plan de Trabajo, será causa de la imposición de las penalidades y sanciones previstas en el presente Plan de Trabajo</p>			
9. SENASA	Nombre	Firma	
10. USDA-APHIS	Nombre	Firma	
11. COPEXEU	Nombre	Firma	
12. Gerente Empaque	Nombre	Firma	
13. Responsable Técnico	Nombre	Firma	

ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534)



PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU  
**PPQ 534**  
**PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA IDENTIFICACION DE REPALETIZADO**

NOMBRE EMPRESA \_\_\_\_\_

N° PALLET	PRODUCTO	NOMBRE CENTRO DE FUMIGACION O FRIGORIFICO	N° DE FUMIGACION/ MUESTREO	TOTAL BULTOS PALLET ORIGINAL	N° DE CERTIFICADO (PPQ 534 O PPQ 538) ORIGINAL	TOTAL BULTOS DEFINITIVO	N° DE CERTIFICADO (PPQ 534 O PPQ 538) DEFINITIVO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
<b>TOTALES</b>				<b>0</b>		<b>0</b>	

VERIFICACION DEL LOTE	Firma del SENASA	N DE REPALETIZADO :	OBSERVACIONES:
Fecha : Hora			

LA VERIFICACION DE LOS ELEMENTOS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA POR EL PALETERO AUTOCERTIFICANTE Y LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA PARA PASAR A LA ETIQUETA DE LOS PRODUCTOS REPALETIZADOS

ANEXO VII – Acta



**ACTA DE INTERVENCIÓN, NOTIFICACIÓN Y/O RECHAZO N°.....**

En la ciudad de ..... siendo las ..... horas del día ..... del mes de ..... de 201..., el funcionario que suscribe Ing. Agr. .... del SENASA, constituido en....., procede a redactar la presente Acta, rechazar e intervenir, la partida de cerezas frescas que se detalla seguidamente, por hallarse la misma en infracción al **Plan de trabajo del Programa de Preembarque en Origen de cerezas con destino a los Estados Unidos**

**DETALLE DE LA PARTIDA**

Tramitado por Anexo I N°: ....., con destino a EE.UU., Especie: ..... Variedad o cultivar: ....., Grado de selección: ....., Sello clave: ....., marca: ....., cantidad de envases: ....., tipo de envases: ....., total kg. netos: ....., Exportador: ....., domicilio: .....  
Identificación por trazabilidad del pallet y de las cajas: .....  
Galpón de empaque N°: ..... N° CUIT ó N° de Documento del titular: .....

**CAUSA DE INTERVENCIÓN O RECHAZO**

.....  
.....  
en consecuencia, se notifica a la firma exportadora que la partida detallada no podrá ser destinada a EE.UU. y se emplaza a su propietario que dentro del plazo perentorio de 10 días hábiles a partir de la fecha, proceda a informar el destino final de la partida involucrada, quedando la misma, intervenida a nombre de ..... quien manifiesta que será depositada en: ..... hasta tanto se informe a la Oficina Local SENASA.- El depositario se compromete a no retirar la mercadería del lugar mencionado mientras no se haya levantado, mediante Acta expresa la intervención que pesa sobre ella, bajo apercibimiento de las sanciones penales que pudiera corresponder. Para constancia de lo actuado se labra la presente en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en el lugar y fecha arriba señalados firmando al pie, junto con el funcionario actuante, el depositario de la mercadería . \_\_\_\_\_  
La partida queda liberada para su comercialización en destino ..... según ACTA de LIBERACIÓN N° .....

Firma del Depositario  
LE/CI/DNI N° .....

Firma del Inspector  
Aclaración de la firma

ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas

<p>En el caso de detectarse adulto/s o estadios inmaduros en el Area Libre de Mosca de los Frutos se implementarán las medidas cuarentenarias establecidas en el Plan de Emergencia (Resolución SENASA N° 152/06).</p>	<p>In the event of a detection of adult or immature stages of the pest in the Free Area, regulatory measures defined in the Phytosanitary Emergency Plan (Res. SENASA N° 152/06) will be implemented.</p>
<p>La producción que se destina a Estados Unidos proveniente de un Área Regulada y cosechada en fecha posterior a la declaración de la Emergencia deberá cumplir, sin excepción, el Tratamiento de Frío en Tránsito T-107 a-1. El mismo podrá implementarse en contenedor o en bodega de buque, habilitados por USDA APHIS PPQ.</p>	<p>Production intended to be exported to the U.S. from a Regulated Area and harvested after the emergency declaration must comply, without exception, with the Cold Treatment in Transit T-107 a-1. Said treatment may be implemented within a container or at a vessel hold, as approved by USDA APHIS PPQ.</p>
<p>Se entiende por Area Regulada aquella superficie cuyo radio es de 7.2 Km con epicentro en el sitio de la detección.</p>	<p>The Regulated Area is defined as that surface within a circle of 7,2 km of radius centered in the site of the detection.</p>
<p>Se entiende por Empaque Burbuja aquel establecimiento habilitado por SENASA-USDA APHIS PPQ para realizar el procesamiento de fruta y que da cumplimiento a las condiciones descriptas en el presente documento. El mismo podrá ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Libre en el Área Regulada, sin que la fruta pierda su condición de libre y que pueda ser exportada a países con restricciones para Mosca de los Frutos.</li> <li>- Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Regulada en el Área Libre, asegurando el mantenimiento del Área Libre.</li> </ul>	<p>Bubble Shed is defined as a facility approved by SENASA-USDA APHIS PPQ and authorized to process fruits in compliance with specifications described in the present document. This facility could be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bubble Shed for the processing of fruits originating from the Free Area in a Regulated Area without this latter losing its "free" status, and to be exported to countries without restrictions for the pest.</li> <li>- Bubble Shed for the processing of fruits originating from the Regulated Area in a Free Area, ensuring the maintenance of the Free Area to Patagonia Region.</li> </ul>
<p>Se entiende por Frigorífico Burbuja aquel establecimiento habilitado por SENASA-USDA APHIS PPQ para realizar tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina a fruta originaria del Área Regulada o brindar servicio de frío de conservación a fruta originaria del Área Libre, sin que la misma pierda su condición fitosanitaria. El mismo deberá cumplir con las condiciones descriptas en el presente documento.</p>	<p>Bubble Cold Chamber is defined as a facility approved by SENASA- USDA APHIS PPQ and authorized to carry out Argentina's domestic quarantine cold treatment for fruits from the Regulated Area; or cold storage for fruits from the Free Area without this latter losing its "free" status. This facility must comply with specifications described in the present document.</p>
<p>Las características que deberá cumplir un</p>	<p>The characteristics to be complied with by</p>

<p>Empaque/Frigorífico Burbuja son las que se detallan a continuación:</p> <p>- Empaque y/o Frigorífico burbuja es aquel que se acondiciona mediante distintos elementos (malla anti-áfida, media sombra doble 80% o mayor, doble cortina plástica con superposición de 30% de sus cintas o líneas, flujo laminar de aire, etc.), que permitan asegurar la hermeticidad, evitando cualquier movimiento de insectos hacia adentro o hacia afuera del mismo.</p> <p>- Como primera medida, se deben elevar los planos/proyecto de galpón y/o frigorífico burbuja al SENASA/USDA APHIS PPQ, quien verificará, aprobará y habilitará los mismos de manera conjunta.</p> <p>- Cada empaque deberá designar un Director Técnico habilitado por el SENASA quien será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este procedimiento a nivel de empaque registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al SENASA.</p> <p>- El Director Técnico es un profesional representante del Empaque responsable ante los Organismos Oficiales del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Procedimiento (incluido el buen estado de las instalaciones, Resolución SAGPyA N° 48/98.).</p>	<p>a Bubble Shed/Bubble Pack Cold Chamber are the following:</p> <p>- Bubble Pack Shed/Bubble Pack Cold Chamber refers to those facilities conditioned by different elements (anti-aphis mesh, insect-proof mesh (80% or more), double plastic curtains, air laminar flow, etc.), that ensure its hermeticity, preventing any movement of insects into or out from it.</p> <p>- As a first measure, plans/projects for the bubble pack shed and/or cold chamber must be submitted to SENASA/USDA APHIS PPQ who will verify, approve and authorize them.</p> <p>- Each packing house must assign a Technical Director authorized by SENASA who will be responsible for the implementation of the technical actions, outlined in this procedure to the packing level registering any phytosanitary problem found and notifying to SENASA.</p> <p>- The Technical Director is a professional who represents the Packing, responsible before of the official Organizations with the requirements incumbent upon it under this procedure (including the good maintenance of the facilities, Resolution SAGPyA N° 48/98.).</p>
<p>- Las mallas utilizadas en el aislamiento del edificio no deben ser de una abertura mayor de 1,5 mm. Tomando en cuenta ese criterio se podrá usar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malla antiáfida,</li> <li>• Malla mediasombra al 100 %</li> <li>• Doble malla media sombra al 80%</li> </ul> <p>- Los accesos utilizados por el personal deberán contar con un sistema de doble puerta.</p> <p>- Los accesos de montacargas y carretillas deberán contar con doble cortinas plásticas</p>	<p>- The mesh used to isolate the building must not have openings greater than 1.5 mm.</p> <p>Taking in consideration this concept it can be use:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antiafid mesh,</li> <li>• Shade cloth ("Raschel") type mesh 100% coverage</li> <li>• Two shade cloth mesh 80% coverage</li> </ul> <p>- Access used for the staff must have double-door system.</p> <p>- The access to hoists and trolley carts must have double plastic curtains with</p>

<p>con una superposición de un 30% aproximadamente entre sus cintas o líneas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los accesos de camiones contarán con doble cortinas plásticas, más cortina de aire o forzador de aire; o puerta enmallada más cortina de aire o forzador de aire; o doble puerta enmallada.</li> <li>- Cualquier otro orificio que no forme parte de los accesos anteriormente descritos deberá ser sellado con algún material tipo poliuretano expandido, goma espuma, material aislante de cámaras frigoríficas, etc.</li> <li>- Para el caso de puertas/portones ya existentes que no cumplan con los parámetros arriba indicados, deberán ser precintados por SENASA para asegurar su inviolabilidad. En el caso de salidas de emergencia, se deberán fajar para permitir su uso en caso necesario.</li> <li>- Las cargas que ingresan (cajones o bins) deberán hacerlo perfectamente aisladas y con trazabilidad.</li> <li>- Para el caso de fruta con destino a Estados Unidos, una vez aprobada las instalaciones, SENASA, USDA APHIS PPQ, COPEXEU y un representante legal del Empaque firmarán un acuerdo operacional (anexo A).</li> </ul>	<p>30% overlap approximately.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Access to trucks will have double plastic curtain, plus air curtain or forced air; or door with mesh and air curtain or forced air; or meshed double door.</li> <li>- Any other opening not pertaining to the points of access previously described must be sealed using any material of a type similar to extended polyurethane, foam rubber, isolating material for cold chambers, etc.</li> <li>- For doors / gates that already exists which do not meet with the above parameters, must be sealed by SENASA to ensure their inviolability. Regarding emergency exits, should be bind up to allow their use when necessary.</li> <li>- Incoming cargo (cages or containers) must enter perfectly isolated and with traceability.</li> <li>- In the case of fruit going to the United States, once the facility is approved, SENASA, USDA APHIS PPQ, COPEXEU and a legal representative from the packing facility will sign an operational agreement (annex A).</li> </ul>
<p>En los Frigoríficos Burbujas se realizará el tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 601/01.</p> <p>En frigoríficos convencionales ubicados en el Area Regulada y habilitados por SENASA, se podrá realizar el tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 601/01 a la fruta proveniente de esa área, a efectos de autorizar el movimiento de la misma sin poner en riesgo al Area Libre.</p> <p>Será responsabilidad del SENASA verificar la correcta aplicación del mencionado tratamiento.</p> <p>A partir de allí, esa fruta podrá ser</p>	<p>The Argentinian domestic quarantine cold treatment will be performed in the Bubble Pack Cold Chamber as per Res. SENASA N° 601/01.</p> <p>In Conventional Cold Chambers of the Regulated Area and approved by SENASA, the Argentinian domestic quarantine treatment could be performed according to Res. SENASA N° 601/01 for fruits from the Regulated Area, in order to authorize the transfer of the fruit preserving the Free Area.</p> <p>SENASA will supervise the correct application of the aforementioned cold treatment, under its own responsibility.</p> <p>That fruit may be transported from there</p>

<p>trasladada (preservando la trazabilidad) a cualquier empaque del Área Libre para ser procesada y enviada a cualquier destino, excepto los Estados Unidos</p>	<p>(preserving traceability) to any packing house located in the Free Area to be processed and sent to any destination, except to the U.S.</p>
<p>La fruta originaria de distintas áreas (Reguladas y Libres) deberá estar separada en distintas cámaras y ser trabajadas de manera separadas. Las cámaras una vez desocupadas se desinfectarán como medida preventiva.</p>	<p>Fruit originating from different areas (Regulated as well as Free Areas) must be kept separated in different chambers and it must be worked on independently. Chambers, after having been cleared must be disinfected as a preventive measure.</p>
<p>Todo movimiento de fruta entre áreas de distinto estatus, deberá ser solicitado de manera formal (nota, fax) al SENASA con 24 horas de anticipación. Se deberá informar origen, destino, fecha y hora aproximada de carga/descarga de cada envío.</p> <p>SENASA autorizará cada traslado de fruta, en forma particular, con las medidas de resguardo correspondientes.</p>	<p>Any movement of fruits originating from areas with different status, must be reported to SENASA with 24 hours advance notice (by note, fax), stating origin, destination, probable date and time of load/download for each consignment.</p> <p>SENASA will authorize each product transport under the pertinent safeguard measures.</p>
<p>El Transporte deberá cumplir con las siguientes medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La carga deberá ser supervisada y certificada por SENASA o por quien este designe, procediendo al precintado de la carga en origen y a su liberación en destino.</li> <li>- El transportista deberá llevar el Remito donde constará: origen y destino de la fruta, especie y variedad, número de UMI (unidad mínima de inscripción), cantidad de envases, kilos aproximados, patente del vehículo y número/s de precinto/s.</li> </ul> <p>Los vehículos utilizados podrán ser:</p> <p><b>Camión abierto:</b> Deberá llevar la carga (fruta en bins, a granel, o embalada) cubierta totalmente con lona o malla media sombra (80% de cobertura) y en buen estado de conservación. La lona o malla deberá cubrir la totalidad de la carga, y se deberá colocar soga única y precinto/s.</p> <p><b>Camión térmico:</b> Deberá permitir que se precinten todas sus aberturas.</p>	<p>Transport must comply with the following requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Shipment must be supervised and certified by SENASA or their designee, from the point of sealing the cargo at origin to unsealing it at destination.</li> <li>- The Carrier must take the pertinent Delivery Note indicating origin and destination of fruits, species and variety, number of UMI (minimum unit of inscription), number of packs, approximate weight, vehicle license plate and seal codes.</li> </ul> <p>The vehicles used could be:</p> <p><b>Open trucks:</b> Must transport shipments (fruit in bins, in bulk or packed) totally covered by a tarpaulin or shade cloth (80% coverage), in good conservation status. Tarpaulin or shade cloth must cover the cargo completely and be tied with a single and sealed rope.</p> <p><b>Thermal Truck:</b> All the openings must be sealed.</p>
<p>Procedimiento de ingreso a Empaque</p>	<p>Entry into the Packing House:</p>

<p><b>Burbuja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previo al ingreso de la fruta al empaque, SENASA o quien este designe, verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente, así como la inviolabilidad de los precintos.</li> <li>- No podrá procesarse simultáneamente fruta originaria de Área Libre con fruta originaria de un Área Regulada. Se deberá limpiar la línea de empaque previo al procesamiento de fruta originaria de áreas de distinto estatus.</li> <li>- La fruta empacada deberá trasladarse con medidas de resguardo hacia el lugar de almacenamiento.</li> <li>- La fruta empacada originaria del Área Libre y del Área Regulada deberá almacenarse en forma separada.</li> <li>- El destino del descarte del empaque de fruta originaria del Area Regulada deberá ser la molienda inmediata, sin permanecer en el establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prior to the processing, SENASA or their designee must verify compliance with all in-transit safeguarding measures and pertinent documentation and the inviolability of the seals.</li> <li>- Fruits originating from Regulated Area must be processed independently from fruits originated in the Free Area. Before and after processing fruits from different Areas, packing lines must be cleaned and disinfected.</li> <li>- Packed fruits must be transported with safeguard measures in transit to storage.</li> <li>- Packed fruits originating from Regulated Area must be stored independently from fruits originating from the Free Area.</li> <li>- The destination of Regulated fruits discarded from packing must be immediate milling to be performed out of the premises.</li> </ul>
<p><b>Procedimiento de ingreso a Frigorífico Burbuja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previo al ingreso de la fruta al Frigorífico Burbuja, SENASA o quien este designe verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente.</li> <li>- Se deberá mantener la trazabilidad de la fruta, siendo almacenada en cámaras separadas la fruta originaria del Area Libre y del Area Regulada.</li> <li>- Una vez desocupada la cámara que hubiera contenido fruta del Área Regulada, deberá limpiarse y desinfectarse.</li> </ul>	<p><b>Entry into the Cold Chamber:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prior to the process, SENASA or their designee will verify compliance with in-transit safeguarding measures and all pertinent documentation.</li> <li>- Fruit traceability must be maintained, storing in separate chambers fruits originating from Regulated Areas and Free Areas.</li> <li>- Once the chamber that had stored fruit from the Regulated Area has been cleared, it must be cleaned and disinfected.</li> </ul>
<p><b>Unidades de trazabilidad:</b></p> <p>La trazabilidad es un elemento crítico del presente sistema, ya que nos permite identificar productos provenientes del área regulada. SENASA a través de los programas sanitarios oficiales implementados en las áreas libres cuenta con unidades de trazabilidad distintos según la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mendoza (Oasis Sur y Centro): utilizará</li> </ul>	<p><b>Traceability units:</b></p> <p>Traceability is a critical element of this system which allows us to identify products from the regulated area. SENASA through official health programs implemented in the free areas have different tracking units depending upon the region:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mendoza (Oasis South and Central): in</li> </ul>

<p>en caso de emergencia por mosca de la fruta el RENSPA (Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios).</p> <p>- Patagonia (provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego): utilizará en caso de emergencia por mosca de la fruta la UMI (Unidad Mínima de Inscripción).</p> <p>- Cada empaque/frigorífico habilitado deberá registrar la siguiente información, la cual deberá estar disponible para la supervisión de SENASA y USDA APHIS PPQ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingreso, proceso y despacho en Kg de frutos hospederos de mosca de la fruta, según corresponda. Dichos registros deberán permitir verificar la trazabilidad durante todo el proceso de empaque.</li> <li>• A través de un libro de emboquillado oficial se deberá registrar la producción diaria.</li> </ul> <p>La información detallada, será ingresada en el sistema informático de trazabilidad frutícola, la cual estará a disposición de personal de SENASA y de USDA APHIS PPQ a través de un link con el perfil correspondiente de usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luego de declarada la emergencia SENASA enviará a USDA APHIS PPQ el listado de Unidades reguladas como condición para reanudar la actividad del programa de Pre-embarque.</li> <li>• SENASA enviará a USDA APHIS PPQ las planillas ANEXO I (Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida) donde el empaque deberá incluir las unidades de trazabilidad que componen la partida.</li> <li>• Los dos organismos verificarán que la misma no comprenda unidades reguladas posteriores a la fecha de emergencia.</li> </ul>	<p>case of a fruit fly emergency will use the RENSPA (National Sanitary Register of Agricultural Producers).</p> <p>- Patagonia (Neuquén, Rio Negro, Chubut, Santa Cruz and Tierra del Fuego): in case of a fruit fly emergency will use the UMI (Minimum Unit of Inscription).</p> <p>- Each Packing/cold storage facility must record the following information, which should be available for supervision of SENASA and USDA APHIS PPQ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incoming, outgoing and dispatch in Kgs of fruit hosts of fruit flies as appropriated. These records will allow the verification and the traceability throughout the packaging process.</li> <li>• Through a formal log book daily production should be recorded.</li> </ul> <p>This information will be entered into the computer system for traceability of fruit, which will be available to staff of SENASA and USDA APHIS PPQ through a link with the corresponding user profile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• After the emergency is declared SENASA will send to USDA APHIS PPQ the list of regulated units as a condition for resuming the Pre-clearance program.</li> <li>• SENASA will send to USDA APHIS PPQ the ANNEX I where the packing house will include tracking units of the lot.</li> <li>• Both NPPOs will verify that the shipment will not be regulated and harvested after the date of the emergency.</li> </ul>
---	--

Handwritten signatures and initials in the left margin, including a large stylized signature and several smaller initials.

**PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE PRE-EMBARQUE EN ORIGEN DE MANZANAS, PERAS, CIRUELAS, NECTARINES Y DURAZNOS DE LAS AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA DE ARGENTINA, CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS USDA-APHIS/SENASA/COPEXEU**

**WORK PLAN FOR THE PRECLEARANCE IN ORIGIN OF APPLES, PEARS, PLUMS, NECTARINES AND PEACHES FROM THE FRUIT FLY FREE AREAS OF ARGENTINA TO THE UNITED STATES USDA-APHIS/SENASA/COPEXEU**

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several vertical and diagonal strokes.

Contents

**I. INTRODUCCION Y OBJETIVO ..... 4**

**II. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO..... 4**

**III. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA APHIS PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE MANZANAS, PERAS, CIRUELAS, NECTARINES Y DURAZNOS A LOS ESTADOS UNIDOS. .... 4**

**IV. ORGANISMOS PARTICIPANTES..... 5**

**V. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES ..... 5**

    1.- USDA APHIS PPQ..... 6

    2.- SENASA ..... 6

    3.- COPEXEU..... 7

    4.- Empresas empacadoras ..... 8

**VI. DEFINICIONES..... 8**

**VII. INSTALACIONES..... 9**

**VIII. MUESTREO ..... 12**

**IX. INSPECCION PRE-EMBARQUE ..... 15**

**X. TRANSPORTE..... 18**

**XI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE REPALLETIZAJE ..... 19**

**XII. CONSOLIDACION ..... 20**

**XIII. CERTIFICACION ..... 22**

**XIV. TRANSITOS INTERNACIONALES..... 23**

**XV. VERIFICACION DE AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA..... 23**

**XVI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA FITOSANITARIA POR MOSCAS DE LA FRUTA..... 23**

**XVII. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES..... 24**

**XVIII- REVISION Y EVALUACION DEL PLAN DE TRABAJO..... 25**

**ANEXO I - Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida ..... 25**

**ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533)..... 28**

**ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538)..... 28**

**ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote ..... 29**

**ANEXO V - Acuerdo Operacional..... 30**

**ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534) ..... 31**

**ANEXO VII - Acta ..... 32**

**ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas ..... 33**

I. INTRODUCTION AND PURPOSE..... 4

II. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN..... 4

III. USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY OF APPLES, PEARS, PLUMS, NECTARINES AND PEACHES INTO THE UNITED STATES ..... 4

IV. PARTICIPATING ORGANIZATIONS ..... 5

V. RESPONSIBILITIES OF THE PARTICIPANTS ..... 5

    1. USDA APHIS PPQ ..... 6

    2. SENASA..... 6

    3. COPEXEU ..... 7

    4. Packing houses ..... 8

VI DEFINITIONS ..... 8

VII. FACILITIES..... 9

VIII. SAMPLING ..... 12

IX. PRE-CLEARANCE INSPECTION..... 15

X. TRANSPORT ..... 18

XI. REPALLETIZING PROCEDURE ..... 19

XII. CONSOLIDATION..... 20

XIII. CERTIFICATION ..... 22

XIV. CONSIGNMENTS IN TRANSIT ..... 23

XV. VERIFICATION OF THE FRUIT FLY AREAS..... 23

XVI. PROCEDURE IN CASE OF FRUIT FLY PHYTOSANITARY EMERGENCY..... 23

XVII. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS ..... 254

XVIII. AMENDMENT AND REVISION OF THE WORK PLAN..... 25

ANEXO I - Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida ..... 25

ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533)..... 28

ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538)..... 28

ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote ..... 29

ANEXO V - Acuerdo Operacional..... 30

ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534) ..... 31

ANEXO VII - Acta ..... 32

ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas ..... 33

**I. INTRODUCCION Y OBJETIVO**

Desarrollar el presente plan de trabajo para llevar adelante el Programa de Pre-embarque en origen de frutos frescos de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos con destino a los Estados Unidos (en adelante Plan de Trabajo), entre el United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Plant Protection and Quarantine, (USDA APHIS PPQ), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU. (COPEXEU).

El presente Plan de Trabajo contiene los lineamientos para el muestreo, inspección, resguardo y emisión de documentos para la exportación de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos frescos provenientes de la Patagonia Argentina y de los Oasis Centro y Sur de Mendoza hacia los EE.UU. No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.

**II. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PLAN DE TRABAJO.**

Fruta fresca de Manzanas – *Malus doméstica*; Peras – *Pyrus communis*/*Pyrus pyrifolia*; Ciruelas – *Prunus domestica*; Duraznos – *Prunus persica* y Nectarines – *Prunus persica* var. *nectarina* provenientes de la Patagonia Argentina (originarias de las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego) y de los Oasis Centro y Sur de la provincia de Mendoza.

**III. REGLAMENTOS Y POLITICAS DE USDA APHIS PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE MANZANAS, PERAS, CIRUELAS, NECTARINES Y DURAZNOS A LOS ESTADOS UNIDOS.**

7CFR 319.56-5 (e) (2) declaración final donde USDA APHIS PPQ reconoce a la Patagonia Argentina y a los Oasis Centro y Sur de Mendoza como libres de *Ceratitidis capitata* y *Anastrepha fraterculus*. Este Plan de Trabajo cumple con los Lineamientos de Manejo para los Programas de Pre-embarque en Origen

**I. INTRODUCTION AND PURPOSE**

This Work Plan has been developed in furtherance of the Program for the Pre-Clearance in origin of fresh apples, pears, plums, nectarines and peaches from Argentina to the United States (hereinafter the Work Plan) between the United States Department of Agriculture - Animal and Plant Health Inspection Service - International Services (USDA APHIS PPQ), the *Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria* (SENASA) and the *Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los EE.UU.* (Committee of Growers and Exporters of Fresh Fruit and Vegetables to the USA) (COPEXEU).

This Work Plan outlines the sampling, inspection, safeguarding and certification guidelines for the exportation of fresh apples, pears, plums, nectarines and peaches from Patagonia Argentina to the United States. These guidelines may not be amended unless with the prior written authorization of the undersigned parties.

**II. PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN**

Fresh Apples – *Malus doméstica*; Pears - *Pyrus communis*/*Pyrus pyrifolia*; Plums – *Prunus domestica*; Peaches - *Prunus persica* and Nectarines – *Prunus persica* var. *Nectarina* grown in Patagonia Argentina, (provinces of Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz and Tierra del Fuego) and the Central and Southern Oasis of the province of Mendoza

**III. USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS AND POLICIES GOVERNING THE ENTRY OF APPLES, PEARS, PLUMS, NECTARINES AND PEACHES INTO THE UNITED STATES.**

7CFR 319.56-5(e) (2). final declaration whereby the USDA APHIS PPQ recognizes the Patagonia region of Argentina and the Central and Southern Oasis in Mendoza as free from *Ceratitidis capitata* and *Anastrepha fraterculus*.

This work plan outlines the procedures of the

de USDA-APHIS-PPQ, sin necesidad de tratamiento cuarentenario. No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.

El material de embalaje de madera que se utiliza para la exportación a los EE.UU. bajo este Plan de Trabajo deberá tratarse conforme a las regulaciones de la NIMF 15.

La política de USDA APHIS PPQ respecto al Plan de Trabajo, requiere que exista un convenio para cubrir todos los costos de USDA APHIS PPQ, asociados al Plan de Trabajo. Las actividades se llevarán a cabo en la Argentina bajo la supervisión del/la director/a de Área de APHIS o representante.

Las plagas y/u organismos de importancia cuarentenaria para los Estados Unidos incluyen pero no se limitan a:

**DIPTERA**

*Anastrepha* spp. (Tephritidae)

*Ceratitis capitata* (Tephritidae)

**COLEOPTERA**

*Epitragus difficilis* (Tenebrionidae)

*Blapstinus punctulatus* (Tenebrionidae)

*Alphitobius* spp. (Tenebrionidae)

*Grammophorus minor* (Elateridae)

*Pyrrhalta luteola* (Chrysomelidae)

**HEMIPTERA**

*Nysius* spp. (Lygaeidae)

*Collobathrystis* spp. (Collobathrystidae)

**LEPIDOPTERA**

*Oiketicus platensis* (Psychidae)

**IV. ORGANISMOS PARTICIPANTES.**

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal. Plant Protection and Quarantine. (USDA APHIS PPQ)

Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas frescas para los EE.UU. (COPEXEU)

**V. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES**

Las partes involucradas en este Plan de Trabajo, previo al inicio de la temporada, deberán firmar el Acuerdo Operacional incluido en el Anexo V de este Plan de Trabajo.

management of the Preclearance Program in origin without quarantine treatment. No modification to these procedures will be permitted without a previous written authorization from the parties involved.

The wooden packaging material used to export the mentioned products to the USA under this Work Plan should comply with the regulations set forth in the IPPC 15.

Under the USDA APHIS PPQ' policy regarding the Work Plan, an agreement should be executed covering all USDA APHIS IS' costs incurred in connection with the Work Plan. The activities shall be performed in Argentina under the supervision of the Area Director or the USDA APHIS PPQ representative.

The quarantine pests and/or organisms of concern for the United States include, without limitation, the following:

**DIPTERA**

*Anastrepha* spp (Tephritidae)

*Ceratitis capitata* (Tephritidae)

**COLEOPTERA**

*Epitragus difficilis* (Tenebrionidae)

*Blapstinus punctulatus* (Tenebrionidae)

*Alphitobius* spp. (Tenebrionidae)

*Grammophorus minor* (Elateridae)

*Pyrrhalta luteola* (Chrysomelidae)

**HEMIPTERA**

*Nysius* spp. (Lygaeidae)

*Collobathrystis* spp. (Collobathrystidae)

**LEPIDOPTERA**

*Oiketicus platensis* (Psychidae)

**IV. PARTICIPATING ORGANIZATIONS.**

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA - Domestic NPPO).

United States Department of Agriculture - Animal Plant and Health Inspection Service - Plant Protection and Quarantine (USDA APHIS PPQ).

Committee of Growers and Exporters of Fresh Fruit and Vegetables to the USA)

**V. RESPONSIBILITIES OF THE PARTICIPANTS**

Before the beginning of the season, the parties to this Work Plan shall execute the Operational Agreement attached hereto as Annex V.

**1.- USDA APHIS PPQ**

- 1.1.- Supervisar el Plan de Trabajo en todas sus etapas, por parte del/la Director/a de Área o representante y emitir el Certificado PPQ 203. USDA APHIS PPQ tendrá presencia activa durante toda la temporada de exportación.
- 1.2.- Verificar y auditar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.
- 1.3.- Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación de los inspectores del SENASA en lo referente a este Plan de Trabajo.
- 1.4.- Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación del personal técnico de las emparadoras y establecimientos de exportación en lo referente a este Plan de Trabajo.
- 1.5.- Supervisar que los establecimientos de empaque habilitados por SENASA, cumplan los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo.
- 1.6.- Supervisar la inspección entomológica en coordinación con SENASA y/o participar de la misma, con entomólogos de USDA APHIS PPQ.
- 1.7.- Mantener canales de comunicación con SENASA para desarrollar la agenda de supervisiones conjuntas.
- 1.8.- Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes

**2.- SENASA**

- 2.1.- Es responsable primario de la ejecución y supervisión de todas las actividades del presente Plan de Trabajo fiscalizando las distintas etapas de muestreo, inspección y emisión de documentos.
- 2.2.- Facilitar Entomólogos e Inspectores suficientes para asegurar el cumplimiento de todos los procedimientos y requerimientos del presente Plan de Trabajo. Los mismos serán presentados a USDA APHIS PPQ mediante un listado enviado en pretemporada.
- 2.3.- Proveer el servicio de muestreo e inspección, cuando sea debido y anticipadamente requerido por el exportador, tanto en las emparadoras como en el Sitio de inspección, siguiendo el procedimiento establecido por la Coordinación Regional Correspondiente y/o Oficina SENASA.
- 2.4.- Proveer del entrenamiento y capacitación necesarios a los Inspectores involucrados en el Programa, en cooperación con el USDA APHIS PPQ.
- 2.5.- Proveer al Sitio de inspección con personal técnico con capacitación específica sobre el presente Plan de Trabajo.

**1. USDA APHIS PPQ**

- 1.1. The Area Director or representative shall supervise the execution of all the stages of the Work Plan and issue the PPQ 203 Certificate. The USDA APHIS PPQ shall be actively involved during the entire export season.
- 1.2. They will verify compliance by all the parties.
- 1.3. The USDA APHIS PPQ shall observe and/or participate in the training provided to the inspectors of the SENASA in connection with this Work Plan.
- 1.4. They will observe and/or participate in the training provided to the technical staff of the packing houses and export facilities in connection with this Work Plan.
- 1.5. They will verify that the packing houses authorized by the SENASA comply with the minimum requirements established in this Work Plan.
- 1.6. They will supervise and/or participate in the entomologic inspection together with the SENASA, employing USDA APHIS PPQ entomologists.
- 1.7 They will maintain fluid communications with the SENASA to develop the schedule of joint supervision activities.
- 1.8. They will execute operational agreements with the participating packing houses.

**2. SENASA**

- 2.1. SENASA is responsible for the performance and supervision of all the activities contemplated in this Work Plan, monitoring all the stages of the program, i.e. sampling, inspection and execution of documents.
- 2.2. They will provide all the Entomologists and Inspectors necessary to ensure compliance with all the procedures and requirements established in this Work Plan. The relevant list shall be submitted to the USDA APHIS PPQ before the beginning of the season.
- 2.3. They will provide sampling and inspection services, if necessary and upon request of the exporter, both in the packing houses and in the inspection Site, following the procedures established by the relevant Regional Coordination Department and/or SENASA Office.
- 2.4. They will provide the necessary training to the Inspectors involved in the Program, in cooperation with the USDA APHIS PPQ.
- 2.5. They will provide qualified technical staff to the Inspection Site, specifically trained in connection with this Work Plan.

2.6.- Proveer del entrenamiento y capacitación necesarios al personal técnico de las emparadoras y establecimientos de exportación.

2.7.- Habilitar en pretemporada los establecimientos de empaque en base a los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo, y en cumplimiento a la Resolución SAGPyA N° 48/98, las visitas de inspección para la habilitación se podrán realizar en forma conjunta.

2.8.- Llevar un registro actualizado (ad hoc) de exportadores y empaadores de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos a EE.UU. bajo este Plan de Trabajo con reinscripción anual obligatoria.

2.9.- Proveer a USDA APHIS PPQ previo al inicio de cada temporada el listado completo de los exportadores y establecimientos de empaques registrados y habilitados que participarán en el presente Plan de Trabajo.

2.10.- Habilitar en forma conjunta con USDA APHIS PPQ los Sitios de inspección entomológicos en base a los requisitos mínimos especificados en el presente Plan de Trabajo.

2.11.- Mantener canales de comunicación con USDA APHIS PPQ para desarrollar la agenda de supervisiones conjuntas.

2.12.- Llevar un registro oficial de las plagas identificadas en las inspecciones entomológicas para elaborar estadísticas que puedan ser de utilidad en acciones futuras.

2.13.- Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes

2.14.- En el caso de detectarse adulto/s o estadios inmaduros en el Área Libre de Mosca de los Frutos SENASA implementará medidas cuarentenarias según se establece en el Plan de Emergencia (Resolución SENASA N° 152/06). Además se podrá implementar para los empaques y frigoríficos burbuja lo establecido en el Anexo VIII del presente Plan de Trabajo.

### 3.- COPEXEU

3.1.- Suscribir anualmente con USDA APHIS PPQ un Plan de Financiamiento.

3.2.- Mantener canales de comunicación entre los participantes del Plan de Trabajo y hacer conocer el mismo a todas las partes interesadas en este Plan de Trabajo

3.3.- Cooperar, en la capacitación de los Inspectores del SENASA y Responsables Técnicos de las emparadoras.

3.4.- Proveer Sitio/s de Inspección entomológico que

2.6. They will provide the necessary training to the technical staff of the packing houses and export facilities.

2.7. Before the beginning of the season, they will grant the relevant authorizations to the packing houses based on the minimum requirements established in this Work Plan and in compliance with Resolution number 48/98 of the SAGPyA. The necessary inspections may be jointly performed.

2.8. They will keep an updated ad hoc record of packing houses and exporters of apples, pears, plums, nectarines and peaches to the USA under this Work Plan; they should be re-registered on an annual basis.

2.9. At the beginning of each season, they will provide to the USDA APHIS PPQ a list of all the registered and authorized exporters and packing houses involved in the Program under this Work Plan.

2.10. Together with the USDA APHIS PPQ, they will authorize the entomological inspection sites based on the minimum requirements specified in this Work Plan.

2.11. They will maintain fluid communications with the USDA APHIS-IS to develop the schedule of joint supervision activities.

2.12. They will keep an official registry of any pest identified in the entomologic inspections in order to prepare statistics to be used in the future.

2.13. They will execute operational agreements with the participating packing houses.

2.14. If adult or immature stages of fruit fly are detected in the Fruit Fly Free Area, SENASA will implement the quarantine measures established in the Emergency Plan (SENASA Resolution number 152/06). In addition, the provisions of Annex VIII may apply to packing and cold storage houses

### 3. COPEXEU

3.1. COPEXEU and the USDA APHIS PPQ shall execute an annual Financial Plan.

3.2. COPEXEU will maintain fluid communications with the parties to the Work Plan and inform the contents hereof to all the parties involved.

3.3. They will cooperate in providing training to the Inspectors of the SENASA and the Technical Officers of the packing houses.

3.4. They will provide entomological inspection Sites

cumplan con lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

#### 4.- Empresas empacadoras

4.1.- Deberán registrarse ante el SENASA

4.2.- Deberán estar habilitados por el SENASA en base a los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo, y en cumplimiento a la Resolución SAGPyA N° 48/98 previo al inicio de temporada.

4.3.- Deberán designar un Responsable Técnico habilitado por el SENASA que será el encargado de instrumentar las acciones técnicas señaladas en este Plan de Trabajo.

4.4.- Deberán contar con un libro de visitas basado en la Resolución Ex-SAG N° 554/83.

4.5.- Deberán Tener firmado y/o validado el correspondiente Acuerdo Operacional al inicio de la temporada de exportaciones, según lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

#### VI. DEFINICIONES

##### 1.- Inspector del SENASA

Funcionario público que actúa como agente primario responsable de la fiscalización del cumplimiento de este plan de trabajo, de las actividades realizadas por el Responsable Técnico del empaque y/o frigorífico, así como de la firma de los de los documentos oficiales que forman parte de este Plan de Trabajo.

##### 2.- Inspector USDA APHIS PPQ

Funcionario responsable de supervisar/auditar el Plan de trabajo.

Emitir Certificado PPQ 203

##### 3.- Responsable técnico del empaque y/o frigorífico

Es un profesional representante del mismo responsable ante los Organismos Oficiales del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Plan de Trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones, Resolución ex SAGPyA N° 48/98 y del cumplimiento de las condiciones de despacho y será el encargado de registrar cualquier problema fitosanitario encontrado y notificar al SENASA) y de llenar correctamente y firmar los Formularios Anexo I, IV y PPQ 538.

meeting the requirements established herein.

#### 4. Packing houses

4.1. The packing houses shall be registered with SENASA.

4.2. They will be authorized by SENASA based on the minimum requirements established in this Work Plan and in compliance with Resolution number 48/98 of the SAGPyA before the beginning of the season.

4.3. Each packing house shall appoint a Technical Officer authorized by the SENASA, responsible for implementing the technical actions contemplated in this Work Plan.

4.4. They will keep an inspections book in compliance with Resolution number 554/82 of the former SAG.

4.5. They will have executed and/or validated the relevant Operational Agreement as of the beginning of the export season, as established herein.

#### VI. DEFINITIONS

##### 1.- SENASA Inspector

Means a public officer acting as primary agent responsible for verifying compliance with the provisions of this Work Plan, will supervise the activities performed by the Technical Directors of the packing and/or cold storage houses, as well as review and signing the official documents of this workplan

##### 2.- USDA APHIS PPQ Inspector

Means an officer responsible for supervising/auditing the Work Plan and issuing the PPQ 203 certificate.

##### 3.- Technical Officer of the packing and/or cold storage house

Means a professional that represents a packing and/or cold storage house before the Official Authorities, responsible for complying with the requirements established in the Work Plan (including maintaining the facilities in good operating conditions, complying with the provisions of Resolution # 48/98 of the former SAGPyA and the dispatch conditions. In addition, the Technical Officer shall be responsible for recording any phytosanitary problem identified and giving notice thereof to the SENASA and for completing and executing Annex I, Annex IV and the PPQ 538 Form.

**4.- Acuerdo Cooperativo**

Se firma el presente Plan de Trabajo entre el SENASA, USDA APHIS PPQ y COPEXEU mediante el que las partes se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y procedimientos del Plan de Trabajo, según les compete.

**5.- Acuerdo Operacional**

Antes de iniciar las actividades del presente Plan de Trabajo, la empresa deberá firmar el Acuerdo Operacional con el SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU mediante el cual se responsabilizan del cumplimiento de todos los requisitos y procedimientos del Plan de Trabajo, según le compete (ver Anexo V).

**6.- Envío**

Cantidad de plantas, productos vegetales y/u otros artículos que se movilizan de un país a otro, y que están amparados, en caso necesario, por un solo Certificado Fitosanitario (el envío puede estar compuesto por uno o más productos básicos o lotes) [FAO, 1990; revisado CIMF, 2001].

A los fines del presente Plan de Trabajo, se entiende por envío al conjunto de lotes conformados por pallets de exportación identificados cada uno de ellos por un Formulario PPQ 538, amparados por un Certificado Fitosanitario, y por un único Certificado PPQ 203. Cada envío puede estar compuesto por una o más especies, sellos claves y/o calibres.

**7.- Lote**

Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen, etc., que forma parte de un envío [FAO, 1990].

A los fines del presente Plan de Trabajo, se entiende por lote a aquel compuesto por una sola especie de fruta fresca, un origen común (Por Ejemplo: Patagonia Argentina reconocida como área libre de mosca de los frutos), forma de presentación (palletizado y en cajas) cuyo conjunto es el que se toma en cuenta e identifica al momento de muestrear, según tabla que más adelante se inserta, para realizar la inspección entomológica

**VII. INSTALACIONES****1.- Sitio de inspección entomológico**

Sitio destinado a realizar la inspección e identificación entomológica de las intercepciones o hallazgos en las

**4.- Cooperation Agreement**

Pursuant to this Work Plan executed between SENASA, the USDA APHIS PPQ and COPEXEU, the parties agree to comply with all the requirements and perform all the procedures set forth herein, as applicable.

**5.- Operational Agreement**

Before beginning to perform under this Work Plan, the relevant company shall execute an Operational Agreement with SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU, whereby all the parties agree to comply with all the requirements and perform all the procedures set forth in the Work Plan, as applicable (see Annex V).

**6.- Shipment**

Means all the plants, vegetables and/or other products shipped from one country to another under a single Phytosanitary Certificate, if necessary (the shipment may contain one or more basic products or lots) [FAO, 1990; revised CIMF, 2001].

To the ends of this Work Plan, the term shipment means a set of palletized lots for export, each identified in a PPQ 538 Form, in respect of which a Phytosanitary Certificate and a PPQ 203 Certificate have been issued. Each shipment may contain one or more species, packing house codes and/or calibers.

**7.- Lot**

Means a batch of units of the same basic product, identifiable by its homogeneous composition, place of origin, etc, included in a shipment [FAO, 1990].

Throughout this Work Plan, the term lot means a batch of only one specie, i.e. fresh fruit, from the same place of origin (Patagonia Argentina recognized as fruit fly free area), palletized and packed in boxes, and identified as a whole for sampling purposes, as indicated in the table below, in order to perform the entomological inspection.

**VII. FACILITIES****1.- Entomological inspection site**

Means the site where the entomological inspection and identification of any insects found in the official

muestras oficiales, que resulte compatible con los objetivos fitosanitarios del presente Plan de Trabajo y que implique, asimismo, un circuito definido de circulación y almacenaje de la muestra en forma previa y durante la inspección, de modo de garantizar el cumplimiento de condiciones de aislamiento, disponiendo de un espacio adecuado, reservado para la descarga y carga de las muestras seleccionadas, asegurando la no contaminación de la fruta en el lapso que media entre su ingreso al Sitio y la inspección propiamente dicha.

El Sitio mínimamente debe contar con: un número de mesas de inspección adecuadas para el servicio, las mismas deberán estar diseñadas adecuadamente para su operatividad (ligeramente elevadas en uno de los extremos), sillas o banquetas con respaldo que faciliten el trabajo de los inspectores, artefactos apropiados para iluminación, lupas y ventilación/calefacción del Sitio, baños en funcionamiento, todo en condiciones higiénico-sanitario adecuadas con su correspondiente cartelera.

Las instalaciones de inspección deberán ser de tamaño adecuado como para albergar la cantidad necesaria de inspectores para el servicio. Deberá tener una oficina o área de descanso con un teléfono, fax, heladera, agua corriente, escritorios, mesa y sillas. Deberá tener una oficina para el/los entomólogos oficiales del plan de trabajo y de USDA APHIS PPQ.

Al Sitio de inspección solo podrá ingresar personal autorizado e involucrado en la ejecución del presente Plan de Trabajo.

**Requisitos para Desempeñar el Cargo de Entomólogo del Programa de Pre-embarque:**

Profesional del área de las Ciencias Biológicas, funcionario SENASA. Deberá tener experiencia en taxonomía y el Curso de Entrenamiento del Programa.

Antes de asumir el cargo, le será exigida una prueba práctica y la realización de un entrenamiento diferenciado a cargo de profesionales de mayor experiencia en la materia específica de este Plan de Trabajo.

**Requisitos para Desempeñar el Cargo de Técnico de mesa del Programa de Pre-embarque**

Deberán ser técnicos agrónomos como mínimo o tener una capacitación que cubra los conocimientos sobre las plagas de importancia para el presente Plan de trabajo. La capacitación será provista por el Entomólogo.

**2.- Sitio de transferencia**

Establecimiento integrado con una o más cámaras de frío para el almacenamiento y transferencia de fruta

samples is conducted, in furtherance of the phytosanitary purposes of this Work Plan and implying a defined circulation and storage circuit of the sample before and during the inspection so as to ensure compliance with the applicable isolation conditions. The Site shall have adequate space for loading and unloading the samples ensuring that the fruit is not contaminated during the period between its arrival to the Site and the inspection.

The Site shall have, at least, sufficient inspection tables adequately designed for their specific purpose (slightly raised at one end), chairs or benches with back-rest to facilitate the work of the inspectors, adequate lighting, magnifying glasses, adequate ventilation/heating and operating toilets. The Site shall be maintained in adequate conditions of cleanliness and contain all the relevant signs and identification marks.

The inspection site shall be large enough to accommodate the necessary number of inspectors. It shall have an office or break-room with a telephone, fax machine, fridge, drinking water, desks, table and chairs. It shall have an office for the official entomologists assigned to the Work Plan and the USDA APHIS PPQ entomologists.

Only authorized staff involved in the performance of this Work Plan shall have access to the inspection site.

**Requirements for qualifying as Entomologists under the Pre-Clearance Program:**

The candidates shall be professionals specialized in Biological Sciences, and officers of SENASA. They shall have expertise in taxonomy and attend the Program Training Course.

Before accepting office, they shall be required to take a practical test and attend a specific training course on this Work Plan given by senior professionals.

**Requirements for qualifying as Technicians under the Pre-Clearance Program**

The candidates shall have, at least, an agricultural technical degree or knowledge of the pests relevant to this Work Plan. The training shall be provided by the Entomologist.

**2.- Transference Site**

Means a site containing one or more cold chambers for the storage and transference of fresh fruit approved for

fresca que ha sido aprobada para su ingreso a los Estados Unidos, el cual cumple con las condiciones de identificación y aislamiento exigidas desde la recepción hasta su despacho.

El mismo debe contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria: fuelle de acople y/o malla que proteja la culata de camión con la puerta de carga o descarga, área limpia desde el punto de vista higiénico-sanitario, piso de material y luz atrapa-insectos.

### 3.- Requisitos de los Empaques/Frigoríficos

Cada Empaque/Frigorífico deberá contemplar los siguientes conceptos para su habilitación en pretemporada:

3.1.- Área de despacho: contará con un fuelle de acople y/o malla que proteja la culata del camión con la puerta de carga o descarga impidiendo la existencia de espacios que impliquen posible riesgo de contaminación. El concepto de área cubierta con malla se refiere a una estructura rígida de malla con abertura no mayor a 1,5 mm., sostenida por madera, metal, cemento o cualquier material similar, que sea de fácil uso y mantenimiento. Se solicita que la malla no sea de color verde, dado que la misma atrae insectos.

3.2.- Luces atrapainsectos colocadas en la zona cercana al área de despacho y ubicadas una en la zona superior y la restante en la zona inferior.

3.3.- Área limpia: aquella donde se realiza el muestreo, resguardo y tránsito de los productos aprobados, que comprende las cámaras y pasillos hasta la zona de despacho. Dichos espacios serán considerados área limpia desde el punto de vista higiénico-sanitario, cumpliendo las siguientes especificaciones:

- el piso será de cemento u otro material que no sea tierra.
- no deberá mezclarse con fruta o material de campo o de descarte.
- cumplirá con lo descrito en la Resolución ex SAGPyA N° 48/98.

3.4.- El material de embalaje destinado a este Plan de Trabajo debe tener la leyenda correspondiente y deberá almacenarse en un área limpia y protegida, caso contrario podrá ser rechazado para este uso.

3.5.- Cada empresa entregará en pretemporada a la inscripción del empaque para este Plan de trabajo, una memoria descriptiva y operativa de movimientos de pallets, cámaras a utilizar para este Plan de trabajo y lugar de muestreo.

Si el área de empaque se encuentra alejada del

export to the United States, meeting the identification and isolation requirements applicable from reception to dispatch.

This site shall comply with the minimum phytosanitary requirements: anti-aphid connecting section or mesh protecting the area between the rear of the truck and the loading and unloading door, adequately clean area, cement floor and insect trap light.

### 3.- Requirements for the Packing/Cold Storage Houses

Each Packing /Cold Storage House shall meet the following requirements in order to be authorized to operate before the beginning of the season:

3.1.- Dispatch area: it shall have an anti-aphid connecting section and/or mesh screen protecting the area between the rear of the truck and the loading and unloading door in order to prevent any contamination risk. This area shall be protected with a rigid mesh structure not exceeding 1.5 mm., supported by wood, metal, cement or any other similar material, easy to use and maintain. The mesh should not be green, since this color attracts insects.

3.2.- Insect trap lights: placed around the dispatch area, one should be placed high and the other one in a lower position.

3.3.- Clean area: the area for the sampling, storage and transit of the approved products, including chambers and halls to the dispatch area shall be kept clean and hygienic, in compliance with the following specifications:

- the floor shall be made of cement or any other material other than soil.
- no fruit or materials coming from the field or discarded shall be held in this area.
- it will comply with the provisions of Resolution 48/98 of the former SAGPyA .

3.4.- All the packaging materials to be used under this Work Plan shall be adequately identified and stored in a clean protected area; otherwise, they may be rejected.

3.5.- Before the beginning of the season, each packing /cold storage house shall issue a report describing the use of the pallets and chambers to be assigned to this Work Plan and the sampling area.

If the sampling area is located far from the cold chamber area, the pallets shall be duly protected when

frigorífico los pallets deben ser transportados con protección.

### VIII. MUESTREO

#### 1.- Procedimiento:

El pedido de muestreo deberá ser presentado por el exportador en la Oficina SENASA correspondiente, como mínimo con 24 hs de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora. SENASA notificará del mismo a USDA APHIS PPQ a través de la Coordinación Temática de Protección Vegetal de la Regional correspondiente o de quien ésta designe, mediante un correo electrónico, todos los días al finalizar la jornada laboral, comunicando todos los pedidos de muestreo del día siguiente e indicando los horarios. Por su parte los inspectores de USDA-APHIS PPQ contestarán dicho correo indicando en cuáles de las actividades tienen intención de participar.

1.1.- Al arribo del inspector a la empresa empacadora, la misma debe:

- Presentar toda la información correspondiente del lote a muestrear en la Planilla Declaración Jurada Anexo I. Es responsabilidad del Responsable Técnico la correcta confección de dicho documento con la información exigida. En caso de detectarse cajas no descriptas en el Anexo I al momento de la consolidación, los pallets deberán ser rechazados.

- Poner a disposición de los Inspectores de SENASA constituidos en el establecimiento, cada uno de los lotes propuestos para su exportación a los Estados Unidos para que puedan realizar el control del mismo y posteriormente tomen una muestra representativa teniendo en cuenta que:

1.1.1.- Se realice en el área definida como limpia aprobada en pretemporada.

1.1.2.- El lote esté desplegado de manera que el inspector pueda hacer una recorrida y muestrear por los cuatro costados de todos los pallets a muestrear.

1.1.3.- No se deberá seleccionar más del 20% del total de cajas de la muestra a extraer de un mismo pallet.

1.1.4.- El 80% de las cajas restantes deben ser seleccionadas de manera representativa, no excediendo una caja por pallet;

1.1.5.- El 20% de las cajas seleccionadas deben proceder del sector medio o inferior del pallet

1.1.6.- Cada caja seleccionada sea identificada con el sello "USDA/SENASA Sample", estampándolo en el cabezal de la caja y en la cinta adhesiva utilizada para su identificación.

moved.

### VIII. SAMPLING

#### 1. Sampling Procedure:

The sampling request shall be submitted by the exporter to the applicable SENASA Office, on a business day, at least 24 hours in advance of the proposed sampling date indicating the relevant date and time. SENASA shall inform the USDA APHIS PPQ through the relevant Regional Vegetable Protection Coordination Department, or its nominee, by e-mail sent by the closing of business on each business day, including all the sampling requests for the following day and the respective times. The inspectors of the USDA APHIS PPQ shall reply indicating in which activities they intend to participate.

1.1.- Upon arrival of the inspector to the packing house, the following information shall be provided:

- The details of the lot from which the sample is to be taken as provided in the Sworn Affidavit attached hereto as Annex I. The Technical Officer shall be responsible for completing said document as required. If boxes not described in Annex I are identified at the time of consolidation, the pallets shall be rejected.

- Each lot intended to be exported to the USA should be made available to the Inspectors of the SENASA for them to perform the relevant control tasks and take a representative sample, considering that:

1.1.1.- The sample shall be taken in an area classified as clean and hygienic, approved before the beginning of the season.

1.1.2.- The lot shall be placed in such a manner that the inspector shall be able to inspect and take samples from the four sides of the pallets.

1.1.3.- No more than 20% of the total number of boxes sampled shall be from one single pallet.

1.1.4.- Representative samples shall be taken from the remaining 80% of the boxes, not exceeding one box per pallet;

1.1.5.- 20% of the sampled boxes shall be taken from the mid or lower sections of the pallet.

1.1.6.- Each selected box shall be marked "USDA/SENASA Sample" stamped on the top of the box and on the identification tape.

1.1.7.- Tamaño de la muestra será definido en base a los puntos y tablas que abajo se detallan y estarán en función del tamaño del lote y de la clasificación abajo descripta (manzanas y peras o ciruelas, nectarinas y duraznos).

1.1.7.1.- Manzanas y peras deberán ser seleccionadas utilizando la siguiente tabla como guía:

Tamaño del lote (Unidades)	Tamaño de Muestra (Unidades)
1 a 35	Todas
35 a 10000	35
Mas de 10000	100

1.1.8.2.- Ciruelas, nectarinas, duraznos deberán ser seleccionados utilizando la siguiente tabla como guía:

Tamaño del lote (Unidades)	Tamaño de Muestra (Unidades)
1 a 70	37
71 a 100	39
101 a 900	45
901 a 1500	47
1501 a 3000	50
Más de 3000	2%

1.2.- Identificación del lote :

1.2.1.- Cada caja deberá tener la leyenda impresa en idioma inglés que diga: "USDA Preclearance Program"

1.2.2.- Cada pallet del lote muestreado será identificado adhiriendo en uno de sus laterales el Formulario amarillo PPQ 538 (Anexo III), dicha tarea de identificación de lote es competencia del Responsable Técnico con la supervisión del Inspector de SENASA que realizo el muestreo.

**Información del Formulario PPQ 538:**

El mismo está conformado de dos partes, una menor que debe ser usada para indicar que el pallet donde está colocado ha sido muestreado por SENASA y por ello quien debe firmarlo es el Inspector de SENASA. (Parte A). Y una parte mayor que debe ser colocada en ese mismo pallet indicando que el mismo ha sido aprobado para ser exportado a EE.UU. por la inspección entomológica y quien lo firma es el responsable técnico. (Parte B)

Batch Number: (número del lote interno del Frigorífico)

Number of Boxes: (número de cajas del pallet)

1.1.7.- The size of the sample shall be determined based on the following provisions and tables, considering the size of the lot and the classification mentioned below (apples and pears or plums, nectarines and peaches).

1.1.7.1.- Apples and pears shall be selected as indicated in the following table:

Size of the lot (Units)	Size of the Sample (Units)
1 to 35	All
35 to 10,000	35
Over 10,000	100

1.1.8.2.- Plums, nectarines and peaches shall be selected as indicated in the following table:

Size of the lot (Units)	Size of the Sample (Units)
1 to 70	37
71 to 100	39
101 to 900	45
901 to 1,500	47
1501 to 3,000	50
Over 3,000	2%

1.2.- Identification of the lot:

1.2.1.- Each box shall bear the following printed legend in English: "USDA Preclearance Program"

1.2.2.- The yellow PPQ 538 Form (Annex III) shall be attached on one side of each pallet of the sampled lot. This task is the responsibility of the Technical Officer with the supervision of the SENASA inspector.

**Information provided in Form PPQ 538:**

This form consists of two parts, a small one – signed by the Inspector of the SENASA – used to indicate that the SENASA has taken samples from the pallet to which it is attached (Part A) and a larger part – signed by the Technical Officer - that shall be attached to the same pallet indicating that the relevant entomological inspection has been performed and the pallet is approved for export to the USA (Part B)

Batch Number: (Cold storage house internal lot number)

Number of Boxes: (number of boxes on the identified

<p>identificado) Signature (Firma del Inspector la Parte A y del responsable técnico Parte B)</p> <p>1.2.3.- El Inspector de SENASA verificará la correcta información del anexo I donde se registrarán los números de los Formularios PPQ 538 asignados a cada lote, cuya correspondiente muestra representativa identificada con el Formulario PPQ 533 será inspeccionada por el entomólogo oficial del Programa</p> <p>1.3.- Identificación de la muestra: Cada muestra estará acompañada del Formulario de muestreo celeste PPQ 533 (Anexo II) y por la Planilla de Declaración Jurada de Identificación del lote (Anexo I). En caso de producirse una emergencia por Moscas de la Fruta, en la misma deberá describirse en la misma la información que incluye UMI variedad. La muestra seleccionada junto a su correspondiente Formulario PPQ 533 deberá dar tanto seguridad de hermeticidad (protegida por cobertura resistente a roturas) y de inviolabilidad como de resguardo fitosanitario de su contenido, precintada por un Inspector de SENASA con precintos numerados aprobados por SENASA e identificada con cinta USDA-APHIS/SENASA. Para precintar una muestra, en el cruce de dos (2) zunchos se debe hacer una perforación, en la cual el Inspector colocará el precinto SENASA. En caso que la muestra al momento de llegar al Sitio de inspección no esté debidamente hermética, dado que se constate que la cobertura bajo precinto y/o el precinto expresen dudas de su inviolabilidad, la misma deberá ser rechazada, pudiéndose realizar un nuevo muestreo a dicho lote.</p> <p>1.4.- Traslado de la muestra al Sitio de inspección: 1.4.1.- Lote Pre-muestreado: En este caso, la muestra viaja junto con el lote hacia el Sitio de inspección. Generalmente hablamos del envío que será exportado. Cuando esto sucede, la muestra/s deberá/n ubicarse en el sector posterior de la carga (culata del camión). El Inspector del SENASA deberá precintar todas las puertas del transporte” 1.4.2.- Muestreo a distancia: El lote deberá permanecer en una cámara identificada con un cartel que indique “Cámara Estados Unidos”, o bien en un camión o contenedor, no pudiéndose modificar las condiciones que el mismo tenía al momento del muestreo, caso contrario el lote puede ser rechazado para se exportado. Mientras que la muestra</p>	<p>pallet) Signature (Signature of the Inspector on Part A and of the Technical Officer on Part B)</p> <p>1.2.3.- The Inspector of SENASA shall verify the accuracy of the information provided in Annex I, including the number of the PPQ 538 Forms assigned to each lot, the respective representative sample of which, identified with the PPQ 533 Form, shall be inspected by the official entomologist of the Program</p> <p>1.3.- Identification of the Sample: Each sample will be accompanied by the light blue PPQ 533 form (Annex II) and the Lot Identification Sworn Affidavit (Annex I). In case of a Fruit Fly emergency, it shall be described including the UMI variety. The sample, together with the relevant PPQ 533 Form, shall be hermetically sealed (protected with a resistant cover) ensuring the inviolability and phytosanitary protection of the content. An Inspector of SENASA shall seal the sample using numbered seals duly approved by SENASA; the sample shall also be identified with tape containing the legend USDA-APHIS/SENASA. The Inspector shall set the SENASA seal in a space opened on the crossing of two (2) security bands. If upon arrival of the sample to the inspection Site, the box is not hermetically sealed, or in case of doubt about the inviolability of the seal or the sealed package, it shall be rejected, in which case another sample may be taken from the same lot.</p> <p>1.4.- Delivery of the sample to the inspection Site: 1.4.1.- Pre-sampled lot: In this case, the sample is transported to the inspection Site together with the lot; i.e., with the shipment to be exported. In this case, the samples shall be placed on the rear of the truck. The Inspector of SENASA will seal all the truck doors. 1.4.2.- Distance sampling: The lot shall be stored in a chamber identified “US Chamber”, or in a truck or container. The conditions existing at the time of taking the sample shall not be modified; otherwise, the lot may be rejected. Meanwhile, the sample shall be delivered to the Inspection Site as indicated above.</p>
--	--

individualmente es transportada al Sitio de Inspección con las medidas indicadas anteriormente

#### IX. INSPECCION PRE-EMBARQUE

La inspección pre-embarque se deberá realizar en los sitios de inspección entomológica habilitados para tal fin.

Para los lotes provenientes de Patagonia la inspección entomológica de Pre-embarque se realizará en el Resguardo Fitosanitario de Villa Regina (Pcia. de Río Negro), mientras el Sitio de Inspección del Aeropuerto Ministro Pistarini como el Sitio de Inspección del Laboratorio Central del SENASA podrán funcionar como alternativa cuando por razones de fuerza mayor el Resguardo de Villa Regina resulte no operativo.

##### 1.- Procedimiento:

###### 1.1. Aviso:

Al igual que para el muestreo el pedido de inspección entomológica deberá ser presentado por el exportador en la Oficina SENASA correspondiente, como mínimo con 24 hs de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora de inspección. SENASA notificará de la misma a USDA APHIS PPQ a través de la Coordinación Temática de Protección Vegetal de la Regional correspondiente o de quien esta designe, mediante un correo electrónico, todos los días al finalizar la jornada laboral, comunicando todos los pedidos de inspección, repalletizaje, cargas y consolidación del día siguiente e indicando los horarios.

###### 1.2.- Recepción e inspección

Al arribo del lote al Sitio de Inspección el inspector de SENASA verificará el Formulario PPQ 533 y la Planilla Anexo I y la integridad de los precintos que resguardan la muestra.

El entomólogo designado como responsable de la inspección supervisará la misma, contando con los elementos adecuados para la determinación de los insectos que pudieren encontrarse.

El personal técnico para inspección en mesa inspeccionará la totalidad de las frutas de la totalidad de las cajas que conforman la muestra. Asimismo deberá inspeccionar el embalaje involucrado de forma completa.

En caso de detectar la presencia de insectos, ácaros y moluscos, el Inspector debe entregar el espécimen al Entomólogo presentando la información de la muestra

#### IX. PRE-CLEARANCE INSPECTION

The preclearance inspection should be done in the entomological inspection sites authorized for that purpose.

The pre-clearance entomological inspection of lots from any area of the Patagonia region shall be conducted in the Inspection Site of Villa Regina (Province of Rio Negro), while the Inspection Site located at the Ministro Pistarini Airport and/or the Inspection Site located at the Central Laboratory of SENASA may be alternatively for reasons beyond the the Inspection Site of Villa Regina is found not operating.

##### 1. Procedure:

###### 1.1. Notice:

As in the case of the sampling request, the entomological inspection request shall be submitted by the exporter to the applicable SENASA Office, at least 24 hours in advance of the proposed inspection date and indicating the date and time of the inspection. SENASA will inform the USDA APHIS PPQ through the relevant Regional Vegetable Protection Coordination Department or its nominee, by e-mail sent by the closing of business on each business day, including all the inspection, repalletizing, loading and consolidation requests for the following day and the respective times.

###### 1.2. Reception and Inspection

Upon arrival of the lot to the Inspection Site, the Inspector of SENASA shall control the PPQ 533 Form, Annex I and verify whether the seals are intact.

The entomologist responsible for the inspection will supervise the same using adequate elements to identify any insects that may be found.

The technical staff shall inspect all the fruit contained in all the boxes included in the sample. They shall also perform a complete inspection of the package.

If insects or mites are found, the Inspector shall deliver the specimens to the Entomologist together with a description of the sample where they was found,

en la que efectuó la intercepción considerando: Producto, Número de lote, Exportador, Empaque, etc.

Al producirse otro tipo de hallazgos o detecciones, como presencia de plagas, sus síntomas, semillas de malezas, presencia de material de naturaleza ajena al producto, incorrecta identificación de las cajas (falta de etiquetas con leyendas, error de la especie, etc.); el técnico de mesa o el Inspector de SENASA procederá tomará las medidas correspondientes.

La inspección se hará sobre toda la superficie de la fruta en busca de plagas o evidencia de su ataque, realizándose un examen detallado, cortando fruta (ante síntomas dudosos) en busca de estados inmaduros para su determinación entomológica.

El personal de inspección tendrá una jornada laboral que no superará las 8 horas diarias, exceptuando cuando reste inspeccionar una muestra y la reprogramación del procedimiento implique que el envío no llegue a ser consolidado en el barco programado; y/o casos de inconvenientes para el arribo de las muestras al Sitio de inspección.

USDA APHIS PPQ podrá solicitar de manera formal a SENASA la entrega de cualquier insecto interceptado e identificado en la fruta inspeccionada (sea o no de importancia cuarentenaria). La misma se realizará mediante el envío de una nota oficial del Director de Area.

Una vez finalizada la inspección de la muestra correspondiente a un lote y en caso de encontrarse en condiciones de ser exportada, el Entomólogo interviniente deberá firmar en el campo correspondiente del Anexo I su aprobación.

## 2.- Rechazo USDA APHIS PPQ -SENASA:

Se produce un rechazo, cuando la identificación del ejemplar interceptado corresponda a un insecto vivo cuarentenario para los EE.UU., independientemente si éste se encuentra en el producto, envase o material de embalaje y será causal de rechazo inmediato para la totalidad del lote presentado.

Una vez aprobado o rechazado el lote, personal del SENASA del Sitio de Inspección, deberá faxear o enviar vía correo electrónico a la Oficina de USDA APHIS PPQ, a las oficinas SENASA certificantes y al Responsable Técnico, la planilla Anexo I.

El lote rechazado no podrá ser reinspeccionada para su exportación a los Estados Unidos y se deberá identificar con VOID el Formulario PPQ 538 de cada uno de los pallets de la misma, usando el sello provisto para tal fin. Asimismo el detalle del motivo de rechazo deberá ser comunicado fehacientemente mediante el

including: name of the product, lot number, exporter, package, etc.

Any other finding, such as pests or any symptom thereof, weed seeds, materials not related to the product, incorrect identification of the boxes (missing labels, inaccuracies as to the species, etc), the technician or the Inspector of SENASA shall adopt the pertinent measures.

The inspection will be performed on the whole surface of the fruit, looking for pests or evidence of the presence of pests, slicing the fruit (in case of doubt) to find and identify pests in immature stages of development.

The technical staff shall work up to 8 hours per day, except in the event a sample remains to be inspected and rescheduling the procedure would prevent the consolidation of the shipment into the applicable vessel; and/or in case of delay in the arrival of the samples to the Inspection Site.

The USDA APHIS PPQ may formally request SENASA to deliver any insect found and identified in the inspected fruit (whether of quarantine relevance or not.) The request shall be made by official notice executed by the Area Director.

Upon completion of the inspection of the sample taken from one lot, to the extent it is approved for export, the Entomologist shall express its approval setting his/her signature on the space provided to such end in Annex I.

## 2. Rejection by USDA APHIS PPQ -SENASA:

In case of rejection, if a living specimen of a US quarantine pest has been identified, regardless of whether it has been found in the product, the package or any packaging material, the whole lot will be immediately rejected.

Once the lot is approved or rejected, the staff of SENASA at the Inspection Site shall send Annex I to the USDA APHIS PPQ, the certifying SENASA Offices and the Technical Officer by fax or e-mail.

No rejected lot may be re-inspected in order to be exported to the United States. The PPQ 538 Form attached to each of the pallets of said lot shall be stamped VOID. Likewise, the reasons for the rejection shall be duly informed in an official notice sent by the SENASA to the exporter and the USDA APHIS PPQ,

acta oficial SENASA al exportador y USDA APHIS PPQ, notificándole que la mercadería involucrada no podrá ser exportada a EEUU y el detalle del lote rechazado deberá ser volcado en el Acta de infracción, intervención y notificación (Resolución. Ex-Iascav N° 409/96), en la cual el exportador indicará el destino final del mismo (mercado interno, otro mercado de exportación).

### 3.- Resguardo del lote aprobado:

El concepto de resguardo incluye todas las medidas que deben ser adoptadas a un producto aprobado con el objeto de minimizar las posibilidades de infestación. El resguardo es un elemento crítico, por cuanto fallas en este sentido pueden significar la pérdida de la condición de Producto Certificado, por ello se deberá tener en cuenta lo siguiente:

3.1.- El producto aprobado deberá ser resguardado en una cámara frigorífica que cumpla con los requisitos para el área definida como limpia. Dicha cámara deberá identificarse con un cartel que diga: "Cámara Estados Unidos". Camiones térmicos podrán ser usados asimismo para resguardo y posterior envío del lote aprobado.

3.2.- Bajo ninguna circunstancia está autorizada la manipulación, reorganización o intervención, por parte de la Empresa empacadora, de un lote o envío ya presentado a muestreo o aprobado.

3.3.- En toda la fruta inspeccionada y certificada con destino a los Estados Unidos, su resguardo, identificación con el Formulario PPQ 538 y despacho será competencia exclusiva del Responsable Técnico de cada Planta de Empaque, todo bajo la supervisión del SENASA y auditorías de carga de SENASA y USDA APHIS PPQ. Sin perjuicio de lo anterior, SENASA podrá realizar precintado de cámaras y supervisión de despacho como Medida de Prevención ante reiteración de incumplimientos de una Empresa a este Plan de Trabajo.

3.4.- En caso de compartir espacio con fruta embalada no inspeccionada deberá respetar una separación entre lotes de 1,5 mt. como mínimo o por medio de la colocación de una malla de densidad de 65% en los pallets aprobados, en forma individual o a la fila completa, que estén en la línea de contacto de ambos lotes de condiciones fitosanitarias diferentes. De no respetarse dicha separación, el lote deberá ser rechazado y se podrán solicitar medidas de resguardo adicionales. La empacadora o exportador deberá solicitar un nuevo muestreo de ese lote para poder exportarlo dentro del presente Plan de trabajo.

indicating that the products in question are not authorized to be exported to the USA; the rejected lot shall be identified in the Nonperformance, Intervention and Notification Report (Resolution number 409/96 of the former Iascav), where the exporter shall state the final destination of the products (domestic market, a different foreign country)

### 3.- Safeguarding of the approved lot:

The term safeguarding refers to all the measures to be implemented in order to minimize the risk of infestation of an approved product. It is a key aspect of the program since any error may imply the disqualification of the product as a Certified Product. To such end, the following requirements should be met:

3.1.- The approved product shall be stored in an exclusive cold chamber meeting all the applicable cleanliness and hygiene requirements. Said chamber shall be marked: "US Chamber". Trucks may also be used to safeguard and shipment of approved lot.

3.2.- The Packing House shall not, under any circumstance, handle, rearrange or manipulate a sampled or approved lot or shipment.

3.3.- The safeguarding, identification using the PPQ 538 Form and dispatch of all the fruit inspected and approved for export to the United States, shall be the exclusive responsibility of the Technical Officer of each Packing House, under the supervision of the SENASA and subject to audit by the SENASA and the USDA APHIS PPQ. Notwithstanding the foregoing, the SENASA may seal any chamber and supervise its dispatch as a Preventive Measure in case of repeated nonperformance of the provisions of this Work Plan by a certain Packing House.

3.4.- To the extent any approved fruit is stored together with uninspected packed fruit, the lots shall be placed at least 1.5 mt. apart or the approved pallets shall be covered with a 65% density anti aphid mesh, either individually or per row, to avoid contact between lots under different phytosanitary conditions. Otherwise, the lot shall be rejected and additional security measures may be required. The packing house or exporter shall request a new sample in order to export the lot under the Work Plan.

3.5.- En caso de registrarse deficiencias, tanto en el área de despacho como en el área limpia, los mismos deberán ser corregidas por la Empresa empacadora

3.6.- Adicionalmente podrán ser requeridas medidas sanitarias y de control de plagas si el manejo de las áreas de tránsito no resguarda adecuadamente de plagas a los lotes aprobados. Los movimientos de lotes aprobados serán suspendidos, si las condiciones de resguardo no son las adecuadas.

#### X. TRANSPORTE

Se deberán cumplir las siguientes condiciones para los medios de transporte cuando su finalidad sea transportar envíos aprobadas hacia un puerto de embarque autorizado por SENASA/ USDA APHIS PPQ.

##### 1.- Requisitos del medio de transporte:

1.1.- Deberá contar con un sistema de trabado de puertas y precintado inviolable.

1.2.- Deberá ser revisado previo a la carga por el Responsable Técnico, para comprobar que se encuentra libres de tierra, olores y plagas de importancia cuarentenaria u otros elementos contaminantes.

1.3.- Deberá asegurar hermeticidad de manera de no permitir el ingreso de insectos.

##### 2.- Procedimiento:

###### 2-1- Despacho:

El responsable Técnico, verificará previo a la consolidación, que tanto el Área limpia como el área de despacho cumplan con lo establecido en este Plan de trabajo:

2.1.1.- Uso obligatorio de luces atrapainsectos durante el despacho. Se deberá verificar que las mismas estén en perfecto estado de funcionamiento.

2.1.2.- Uso obligatorio la malla o dock de carga, el cual deberá estar en perfecto estado de funcionamiento. En caso de registrarse deficiencias las mismas deberán ser corregidas por la Empresa empacadora previo al despacho.

2.1.3.- Adicionalmente podrán ser requeridas medidas sanitarias y de control de plagas si el manejo de las áreas de despacho no resguarda adecuadamente los lotes aprobados.

###### 2.2.- Carga:

2.2.1.- No se podrá realizar al mismo tiempo y en el mismo lugar, la descarga de fruta proveniente del campo o de otras condiciones y la carga del envío aprobado.

3.5.- Any weakness or nonperformance in the dispatch area or in the clean and hygienic area shall be cured by the Packing House.

3.6.- Additional sanitary and pest control measures may be required if the approved lots are not adequately protected against pests in transit areas. The dispatch of approved lots shall be suspended if the required safeguarding conditions are not met.

#### X. TRANSPORT

The trucks used to transport approved shipments to a port authorized by SENASA/ USDA APHIS PPQ will comply with the following requirements.

##### 1.- Requirements:

1.1.- The truck will have a door locking and inviolable sealing system.

1.2.- Before loading the cargo, the truck will be inspected by the Technical Officer to verify whether it is free from dust, smells and quarantine pests or other contaminants.

1.3.- It will be fully hermetic to prevent the entry of insects.

##### 2.- Procedure:

###### 2-1- Dispatch:

Before loading the cargo, the Technical Officer shall control that the clean area and the dispatch area are in compliance with the requirements of the Work Plan:

2.1.1.- Insect trap lights shall be mandatory used during loading activities. They shall be in good operating conditions.

2.1.2.- A cargo net or loading dock shall be mandatory. It shall be in good operating conditions. Any defect or malfunction shall be cured by the Packing House.

2.1.3.- Additional sanitary and pest control measures may be required if the approved lots are not adequately safeguarded in the dispatch area.

###### 2.2.- Loading:

2.2.1.- No fruit coming from the field or under different conditions shall be unloaded simultaneously with the loading of the approved shipment and in the same area.

2.2.2.- La fruta inspeccionada, siempre y cuando esté protegida como mínimo con malla de una densidad de 65% o manta térmica, podrá compartir el transporte con otras frutas no inspeccionadas provenientes de áreas libres reconocidas por USDA APHIS PPQ. Se debe dejar constancia de ello en la Planilla Anexo IV.

2.3.- Precintado:

2.3.1.- Cuando el muestreo haya sido a distancia y el medio de transporte lleva productos certificados y aprobados, el mismo deberá ser precintado por el Responsable Técnico utilizando precintos numerados.

2.3.2.- Cuando se trate de Lote Pre-muestreado, quien precinte debe ser el Inspector SENASA.

2.4.- Identificación

Cada pallet aprobado para su exportación deberá llevar adherido la Parte A y B del Formulario PPQ 538 (Anexo III), firmado y bajo supervisión del Responsable Técnico.

Cada transporte deberá transportar el envío o parte del mismo amparados por una planilla Anexo IV donde se detalla toda la información pertinente al despacho respaldada por el Anexo I firmado por SENASA.

Se confeccionarán tantos Anexos IV como exportadores, importadores o despachos declarados por el exportador haya.

Si un mismo medio de transporte lleva productos de distintos Exportadores o para diferentes Barcos, también será necesaria la confección de Planillas independientes.

2.4.1.- Cuando el envío se mande al Sitio de inspección acompañando a la muestra (Lote Pre-muestreado), la carga deberá ir acompañada por la Planilla Anexo I y planilla Anexo IV firmada y sellada por inspectores del SENASA donde se registrarán los números del Formulario PPQ 538 (Anexo III) asignados a cada envío inspeccionado, precintos del transporte, identificación del empaque, exportador y número de lote. (ver la Planilla Anexo IV).

2.4.2.- Cuando el envío se transporte a puerto en forma independiente de la muestra (Muestreo a Distancia), el transporte cumplirá idénticos requisitos de seguridad, llevando el transportista un documento Anexo IV, por camión, que identifica ese envío y será firmado por el Responsable Técnico del Empaque.

En caso de haber sido violada la seguridad del camión o la integridad de la mercadería, la misma no podrá ser exportada a EE.UU.

#### **XI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE REPALLETIZAJE**

2.2.2.- The inspected fruit, to the extent protected using at least a 65% density anti-aphid mesh or thermal blanket, may be carried in the same truck with other uninspected fruit from fruit flies free areas. This situation will be indicated in Annex IV.

2.3.- Seals:

2.3.1.- In case of distance sampling, if the truck carries certified and approved products, the Technical Officer shall seal the truck using numbered seals.

2.3.2.- In case of a Pre-sampled lot, the Inspector of SENASA shall be responsible for the seals.

2.4.- Identification

Part A and B of the PPQ 358 Form (Annex III) duly executed and controlled by the Technical Officer shall be attached to each pallet approved for export.

Annex IV containing all the details of the shipment and supported by Annex I duly executed by the SENASA, shall be executed in connection with each shipment or part of a shipment being transported.

One Annex IV shall be executed per each exporter, importer or shipment declared by the exporter.

If products form different Exporters or to be carried in different vessels and are carried in the same truck, separate forms shall be completed.

2.4.1.- If the shipment is transported to the Inspection Site together with the sample (Pre-sampled lot), Annex I and Annex IV shall be attached to the cargo, duly signed and sealed by the Inspectors of the SENASA, indicating the numbers of the PPQ 538 Form (Annex III) allocated to each inspected shipment, the seals used on the truck, the identification mark of the packages, the name of the exporter and the lot number (see Annex IV).

2.4.2.- If the shipment is transported to the port separately from the sample (distance sampling), the truck shall meet the above mentioned safety requirements and the carrier shall carry one Annex IV per truck identifying the shipment, duly executed by the Technical Officer of the Packing House.

In case of breach of the security of the truck or the integrity of the goods, the shipment shall not be exported to the USA.

#### **XI. REPALLETIZING PROCEDURE**

Entiéndase como repalletizaje a cualquier reordenamiento de cajas aprobadas sobre un pallet luego de la colocación del Formulario PPQ 538 por parte del Responsable técnico. Esta operación deberá realizarse en presencia de un Inspector de SENASA.

La empresa exportadora debe pedir autorización a SENASA, justificando el motivo e informando fecha y hora del procedimiento de manera fehaciente. SENASA en caso de autorizar comunicará a USDA APHIS PPQ quien podrá supervisar el procedimiento. (Puntos de contacto en Instructivo de Anexos).

El resultado de esta reorganización deberá reflejarse en el Formulario PPQ 534 (anexo VI) donde quedarán asignados los nuevos Formularios PPQ 538 a los pallets que fueron modificados, eliminándose los anteriores.

El repalletizaje se efectuará en cámaras que cumplan con las condiciones descriptas en este Plan de Trabajo.

Todos los materiales, incluyendo el material de embalaje a ser usados en la repalletización de los Productos Certificados, deben ser previamente inspeccionados por el Inspector de SENASA.

## XII. CONSOLIDACION

Todas las actividades que se realicen en los Sitios de transferencia o Frigoríficos localizados en los Puertos de embarque autorizados por SENASA y USDA APHIS PPQ, deberán ser notificadas al SENASA y ser supervisadas por un Inspector SENASA al arribo. La carga certificada descargada deberá ser inmediatamente preparada, almacenada bajo resguardo o despachada. De igual manera se debe notificar a USDA APHIS PPQ.

1.- Sistemas de consolidación permitidos:

1.1.- Consolidación de contenedores en empaque/frigorífico de origen, el Inspector del SENASA deberá ser notificado de la operatoria en forma anticipada mediante el procedimiento establecido por la Coordinación Regional correspondiente y/o Oficina SENASA, para verificar:

1.1.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este Plan de trabajo)

1.1.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.

1.1.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra

Repalletizing means the rearrangement of approved boxes on a pallet once the PPQ539 Form has been executed and attached by the Technical Officer. This task shall be performed in the presence of an Inspector of the SENASA.

The exporter should request the authorization of SENASA, indicating the reasons for repalletizing the boxes and informing the date and time of the procedure. If SENASA authorizes the procedure, it shall inform the USDA APHIS PPQ, that may supervise the activity. (Contact details included in the Guidelines on the Annexes)

The resulting rearrangement shall be recorded in the PPQ 534 Form (Annex VI) indicating the new PPQ 538 Forms assigned to the modified pallets. The previous PPQ 538 forms shall be eliminated.

The repalletizing procedure shall be performed in chambers meeting the conditions set forth in this Work Plan.

All materials, including the packaging material, to be used in the repalletizing of Certified Products shall be previously inspected by the Inspector of the SENASA.

## XII. CONSOLIDATION

All the activities to be performed in the transference Sites or in the Cold Storage Houses located at the Ports authorized by SENASA and the USDA APHIS, shall be informed to SENASA and supervised by an Inspector of SENASA upon arrival. The unloaded certified cargo shall be immediately prepared, safely stored or dispatched. Likewise, notice to the USDA APHIS PPQ shall be given.

1.- Permitted consolidation systems:

1.1.- Consolidation of containers in the packing/cold store house of origin. Advanced notice shall be given to the Inspector of the SENASA as established by the relevant Regional Coordination Department and/or SENASA Office. The Inspector shall control:

1.1.1.- That the consolidation activities are performed in a site authorized by the SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)

1.1.2.- That Annex IV and Annex I – authenticity of the cargo – are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.

1.1.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.

inspeccionada.

1.1.4.- Que los contenedores estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados.

El Inspector de SENASA deberá precintar los contenedores con precintos numerados y aprobados por USDA APHIS PPQ.

1.2.- Consolidación de buques-bodegas en puerto autorizado, el Inspector del SENASA verificará:

1.2.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este plan de trabajo)

1.2.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.

1.2.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra inspeccionada.

1.2.4.- Que la fruta aprobada se mantenga aislada de otra fruta que no haya sido inspeccionada o que no corresponda al programa, cuando esta se derive a cámaras frigoríficas momentáneamente hasta su carga posterior.

En el barco solo se permitirá mezclar diferentes frutas solo si éstas han sido inspeccionadas y aprobadas para exportación a los Estados Unidos.

La fruta no inspeccionada y/o jugo concentrado puede ser enviado en el mismo barco solamente si se carga en espacios separados y con circuitos de aire independientes.

El Inspector de SENASA una vez finalizada la consolidación del barco enviara a APHIS un detalle de las cargas consolidadas y los remantes en cámara limpia

Todo Buque-Bodega que transporte Productos Certificados a los Estados Unidos de América se someterá a una inspección que considere la cubierta y todas sus bodegas con el fin de verificar que los mismos estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados.

Será realizada bajo las siguientes condiciones:

- Luz natural durante toda la inspección.
- Tapas de bodegas y entrepuentes abiertas.
- Sin movimiento de grúas a bordo.
- Sistema de frío y ventiladores apagados.
- Un representante de la Agencia y un Oficial de la nave presentes

En caso detectarse inconformidades se solicitarán medidas de limpieza y desinfección.

1.1.4.- That the containers are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products.

The Inspector of SENASA will seal the containers using numbered seals approved by USDA APHIS PPQ.

1.2.- Consolidation of cargo vessels at authorized ports. The SENASA Inspector will control:

1.2.1.- That the consolidation activities are performed in a site authorized by SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)

1.2.2.- That Annex IV and Annex I – authenticity of the cargo – are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.

1.2.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.

1.2.4.- If the fruit is temporarily stored in cold chambers before being loaded, that the approved fruit is stored separate from other uninspected fruit or fruit not subject to the program.

Different fruit may be comingled in the vessel only if it has been inspected and approved for export to the USA

Uninspected fruit and/or concentrated juice may be carried in the same vessel only if separately stored and under independent air circuits.

Upon completion of the consolidation procedure, the Inspector of the SENASA shall provide to APHIS a detailed description of the consolidated cargo and any cargo carried separately.

Any Cargo Vessel carrying Certified Products to the United States of America shall be subject to inspection of the deck and all the cargo holds in order to check that they are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products.

Said inspection shall be performed under the following conditions:

- In daylight time
- All cargo hold hatches and tween decks should be open
- No derricks should be operating on board
- The Cooling and ventilation systems should be off.
- A representative of the Agency and an Officer of the vessel should be present.

If any nonconformity is found, the necessary cleaning measures shall be requested.

1.3.- Consolidación de contenedores en puerto autorizado, el Inspector del SENASA verificará:

1.3.1.- Que la misma se realice en un Sitio autorizado por SENASA- USDA APHIS PPQ. (esto implica contar con los requisitos mínimos de seguridad fitosanitaria definidos en este plan de trabajo)

1.3.2.- Que la documentación Planilla Anexo IV y Anexo I autenticidad de la carga estén correctas y se correspondan con los precintos y la carga.

1.3.3.- Que en ningún momento se mezcle con fruta no amparada por la correspondiente muestra inspeccionada.

1.3.4.- Que la fruta aprobada se mantenga aislada de otra fruta que no haya sido inspeccionada o que no corresponda al programa, cuando esta se derive a cámaras frigoríficas momentáneamente hasta su carga posterior.

1.3.5.- Que los contenedores estén limpios, libres de insectos o de otras plagas que puedan constituir un riesgo fitosanitario para los Productos Certificados. En el contenedor solo se permitirá mezclar diferentes frutas solo si éstas han sido inspeccionadas y aprobadas para exportación a los EE.UU. Asimismo el Inspector de SENASA deberá precintar los contenedores con precintos numerados y aprobados por USDA APHIS PPQ. El Inspector de SENASA una vez finalizada la consolidación del barco enviara a USDA APHIS PPQ un detalle de las cargas consolidadas.

**XIII. CERTIFICACION**

1- Procedimiento de emisión del Certificado PPQ 203:

1.1.- Una vez aprobado el envío, independientemente del sistema de consolidación utilizado el SENASA deberá faxear o enviar vía correo electrónico a la Oficina de USDA APHIS PPQ la planilla Anexo I y posterior al consolidado definitivo del envío el Anexo IV, Anexo VI si corresponde un repalletizado.

1.2.- El exportador o su representante deberá solicitar el certificado de manera fehaciente.

1.3.- USDA APHIS PPQ emitirá el correspondiente Certificado PPQ 203 que implica una aprobación fitosanitaria, previa al ingreso de EE.UU. de la mercadería.

2.-Procedimiento de emisión del certificado fitosanitario:

1.3.- Consolidation of containers at authorized ports. The Inspector of the SENASA shall control:

1.3.1 That the consolidation activities are performed in a site authorized by SENASA- USDA APHIS PPQ. (i.e. meeting the minimum phytosanitary requirements described in this Work Plan)

1.3.2.- That Annex IV and Annex I authenticity of the cargo are accurately completed and that the data provided matches the seals and the shipment.

1.3.3.- That the fruit is not consolidated with other fruit not corresponding to the inspected sample.

1.3.4.- If the fruit is temporarily stored in cold chambers before being loaded, that the approved fruit is stored separate from other uninspected fruit or fruit not subject to the program.

1.3.5.- That the containers are clean, free from insects or other pests that may constitute a phytosanitary risk to the Certified Products. Different fruit may be comingled in the vessel only if it has been inspected and approved for export to the USA. Likewise, the Inspector of the SENASA shall seal the containers using numbered seals approved by the USDA APHIS PPQ. Upon completion of the consolidation procedure, the Inspector of the SENASA shall provide to USDA APHIS PPQ a detailed description of the consolidated cargo.

**XIII. CERTIFICATION**

1. Procedure for the issuance of the PPQ 203 Certificate:

Once the shipment has been approved, notwithstanding the consolidation system used, the SENASA shall send -via fax or e-mail - Annex I to the USDA APHIS PPQ and after final consolidation, it will send Annex IV and Annex VI, if the cargo has been repalletized.

1.2.- The exporter or its representative will formally request the issuance of the certificate.

1.3.- USDA APHIS PPQ will issue the relevant PPQ 203 certificate, evidencing the phytosanitary approval of the shipment prior to its entry into the USA.

2.-Procedure for the issuance of the phytosanitary certificate:

2.1.- Once the requirements set forth in this Work Plan

<p>2.1.- Una vez cumplidos los requisitos estipulados en el presente Plan de Trabajo el Inspector de SENASA realizará la emisión del Certificado Fitosanitario con la siguiente Declaración Adicional: "El envío fue producido en un área libre de <i>Ceratitidis capitata</i> y <i>Anastrepha fraterculus</i>"</p>	<p>have been met, the Inspector of SENASA will issue the Phytosanitary Certificate, including the following Additional Statement: "The consignment was produced in a pest free area for <i>Ceratitidis capitata</i> and <i>Anastrepha fraterculus</i>"</p>
<p><b>XIV. TRANSITOS INTERNACIONALES</b> La mercadería en Tránsito Internacional está amparada por la normativa internacional NIMF 25 de la CIPF y Nacional Argentina, Decreto 1274/94. LA ONPF del país de tránsito, a fin de autorizar el mismo realizará la verificación de los documentos que amparan el envío según normativa local y la hermeticidad del contenedor consolidado en el país de origen. Para el caso de envíos certificados bajo este plan de trabajo que se consoliden en medios de transportes compartidos con envíos en tránsito por EE.UU., los mismos deberán realizarse en bodegas separadas como se detalló anteriormente.</p>	<p><b>XIV. CONSIGNMENTS IN TRANSIT</b> Consignments in Transit are governed by international standard ISPM 25 of the IPPC and National Decree number 1274/94. In order to authorize the relevant consignment in transit, the NPPO of the country of transit will verify the corresponding documentation executed pursuant to the applicable domestic regulations and whether the container consolidated in the country of origin is hermetically sealed. Any shipment certified hereunder and consolidated in means of transport shared with consignments in transit in the USA will be held in separate cargo holds as described above.</p>
<p><b>XV. VERIFICACION DE AREAS LIBRES DE MOSCA DE LA FRUTA</b> SENASA y USDA-APHIS PPQ coordinarán durante la temporada de exportación visitas a las áreas libres de mosca de la fruta. USDA-APHIS PPQ comunicará con una anticipación de 7 a 14 días a SENASA central la intención de realizar una visita a una determinada área libre. Durante las visitas se respetarán los procedimientos operativos habituales a fin de no alterar su normal ejecución. Se estipulan como máximo dos visitas por temporada de exportación por Centro Regional SENASA (Patagonia Sur, Patagonia Norte y Cuyo)</p>	<p><b>XV. VERIFICATION OF THE FRUIT FLY AREAS</b> SENASA and USDA-APHIS PPQ will coordinate during the export season visits to fruit flies free areas. USDA-APHIS PPQ will communicate 7 to 14 days in advance to SENASA headquarters the intention to make a visit to a given area. During the visits will be respected standard operating procedures in order to avoid any any problem with the normal procedure. Stipulates a maximum of two visits per export season per SENASA Regional Area (Patagonia Sur, Northern Patagonia and Cuyo)</p>
<p><b>XVI. PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA FITOSANITARIA POR MOSCAS DE LA FRUTA</b> En el anexo VIII se describen las condiciones que deben cumplimentar los Empaques y Frigoríficos Burbujas y los procedimientos a implementarse para el movimiento de fruta en caso de desarrollarse un Plan de Emergencia Fitosanitaria por Mosca de los Frutos en</p>	<p><b>XVI. PROCEDURE IN CASE OF FRUIT FLY PHYTOSANITARY EMERGENCY</b> Annex VIII describes the requirements to be met by Packing or Cold Storage Houses qualified as Packing or Buble cold storage and the procedures for the transportation of fruit in case of implementation of a Fruit Fly Phytosanitary Emergency Plan in the Fruit</p>

el Area libre de la Región Patagónica acordados entre SENASA y USDA APHIS PPQ.

### **XVII. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES**

En caso de constatare incumplimientos o transgresiones a los procedimientos y requisitos descritos en este Plan de Trabajo, el infractor será pasible de las sanciones establecidas por el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 sustituido por su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009. Sin perjuicio de ello, preventivamente, se podrán adoptar las acciones previstas en la Resolución 38 del 3 de febrero de 2012 del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca y en la Disposición 1 del 23 de enero de 2003 de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SENASA. Las sanciones o acciones tomadas por el SENASA deberán ser informadas por escrito a USDA APHIS PPQ.

1. El organismo encargado de aplicar las medidas de carácter preventivo y sancionatorio ante las infracciones cometidas a los procedimientos estipulados en el presente Programa de Pre-embarque será SENASA. Se establecerá una vía de comunicación al USDA APHIS PPQ sobre la implementación de las sanciones que pudieren corresponder.

#### **2. Tipos de sanciones:**

Teniendo en cuenta el grado de incumplimiento o anomalía detectada, a modo de referencia y sin perjuicio de lo establecido en el Decreto 1585 del 19 de diciembre de 1996 se señalan las siguientes sanciones:

- a) Apercibimiento
- b) Multas
- c) Clausuras
- d) Pérdida de la condición fitosanitaria de la mercadería o producto certificado.
- e) Suspensión temporal de todas o alguna de las actividades del Programa.
- f) Rescisión y terminación inmediata del Acuerdo Operacional.

#### **3. Procedimiento**

Toda infracción quedará documentada ante el infractor, mediante acta de constatación, documento oficial emitido por SENASA.

La sanción a aplicar será determinada por SENASA en función y como resultado del análisis de los informes técnicos y descargos pertinentes y teniendo en cuenta

Fly Free Area within the Patagonia region, as established by the SENASA and USDA APHIS PPQ.

### **XVII. CORRECTIVE ACTION AND SANCTIONS**

In the case of non-compliance or violations of the procedures and requirements described in this Work Plan, the offender will be liable to the penalties established by Decree 1585 of December 19, 1996 replaced by the similar No. 237 of March 26, 2009. However, SENASA could take action under Resolution 38 of February 3, 2012 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries and Provision 1 of 23 January 2003 of the National Agri-Food Inspection from SENASA.

SENASA will inform in writing USDA-APHIS PPQ regarding sanctions or actions taken by SENASA.

1. SENASA is the agency, responsible for implementing preventive measures and sanctions to the infringements committed to the procedures stipulated in this Preclearance Program Workplan. There will be a established communication guideline with USDA APHIS PPQ on the implementation of sanctions that may correspond.

#### **2. Types of sanctions:**

Sanctions will be taken in consideration to the degree of irregularity or anomaly detected, without prejudice to the provisions of Decree 1585 of 19 December 1996. Decree 1585 of 19 December 1996 identifies the following sanctions:

- a) Warning
- b) Fines
- c) Closures
- d) Loss of the phytosanitary condition of the merchandises or product certificate.
- e) Temporary suspension of all or some of the activities of the Program.
- f) Revocation and immediate cancellation of the Compliance Agreement,

#### **3. Procedure**

SENASA will verify and document any violation to the offender, by an official document issued by SENASA.

The sanction to apply will be determined by SENASA as a result of the analysis of relevant technical reports and releases, and take into consideration the relevant

los agravantes y atenuantes correspondientes.

La medida aplicada deberá ser comunicada a todos los actores del Programa de SENASA, a USDA-APHIS PPQ y a COPEXEU.

En función de lo establecido en la Resolución 38/2012, SENASA podrá adoptar medidas de carácter preventivo con amplias facultades para actuar.

#### 4. Infracciones

La siguiente clasificación de las infracciones se indica en principio y sin perjuicio de las que se pudieran suceder que a juicio de SENASA y USDA-APHIS PPQ pongan en riesgo la integridad del Programa de Pre-embarque

##### 4.1. Infracciones Gravísimas

Entre las consideradas infracciones gravísimas se pueden mencionar:

- adulteración de una muestra,
- volver a presentar lotes o partes de lotes rechazados no autorizados para ello,
- falsificación de documentos oficiales.

##### 4.2. Infracciones graves

Entre las consideradas infracciones graves se pueden mencionar:

- la manipulación no conforme de productos amparados por el Programa de Pre-embarque,
- uso de materiales de embalaje no aprobados,
- la manipulación o adulteración de materiales o documentos,
- Seguir procedimientos diferentes a los indicados en Programa de Pre-embarque.

##### 4.3. Infracciones leves

Entre las consideradas infracciones leves se pueden mencionar:

- el movimiento de productos amparados por el Programa de Pre-embarque, sin contemplar todas las medidas de resguardo,
- No respetar los requisitos establecidos para las Cámaras de Uso Compartido,
- áreas de resguardo en mal estado, deterioro de las cámaras de fumigación,
- no coincidencia entre los antecedentes documentales que respaldan la presentación de un lote con el lote físico.

#### XVIII- REVISION Y EVALUACION DEL PLAN DE TRABAJO

Cualquier modificación que se realice al presente Plan de Trabajo, deberá contar con la aprobación conjunta de SENASA, USDA APHIS PPQ y COPEXEU.

mitigating and aggravating circumstances.

The measure applied must be communicated to all of the users of the Preclearance Program SENASA, USDA APHIS PPQ and COPEXEU.

Depending on the provisions of Resolution 38/2012, SENASA may take preventive measures to act with broad authority.

#### 4. Violations

The following classification of violations indicated in principle and without prejudice could happen is the opinion of SENASA and USDA-APHIS PPQ jeopardize the integrity of the Pre-Shipment Program

##### 4.1. Very serious violations

Among those considered a very serious violations may include:

- Adulteration of a sample.
- Resubmitted lots or parts of lots rejected not authorized.
- Forgery of official documents.

##### 4.2. Serious violations

Among those considered serious violations may include:

- Noncompliance of the handling of products covered by the Preclearance Program.
- Use of non-approved packaging materials.
- The manipulation or modification of materials or documents.
- Following a different operational procedure other than those indicated in the Preclearance Program.

##### 4.3. Minor violations

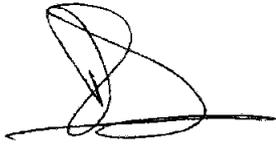
Among those considered minor violations may include:

- The movement of goods covered by the Preclearance Program without considering all safeguarding measures.
- Failure to follow the requirements of the shared use chamber.
- Safeguarding areas in poor condition and/or the deterioration of the fumigation chambers.
- Incomplete information related to the approved lot.

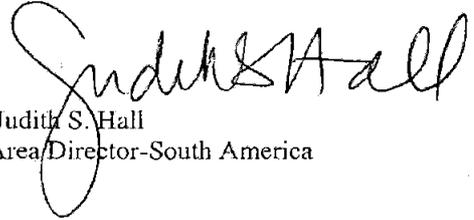
#### XVIII. AMENDMENT AND REVISION OF THE WORK PLAN

Any amendment to this Work Plan will be jointly approved by the SENASA, the USDA APHIS PPQ and COPEXEU

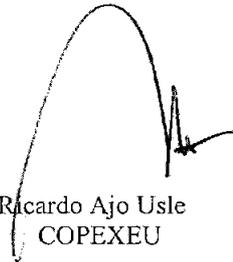
Buenos Aires, 26 de Julio de 2012



Diego Quiroga  
Director Nacional de Protección Vegetal  
SENASA



Judith S. Hall  
Area/Director-South America



Ricardo Ajo Usle  
COPEXEU



**ANEXO I - Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida**

*[Handwritten signature]*

ANEXO I		PROGRAMA DE PRE EMBAQUE EN ORDEAN DE FRUTA FRESCA DE LA ARGENTINA, CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS, USDA-INSPECTION/COPIREU															
PLANILLA DE DECLARACIÓN JURADA PARA IDENTIFICACIÓN DE PARTIDA													NÚMERO INSPECCIÓN Semáforos				
NOMBRE EXPORTADOR: HOUSER PROGRESO		NOMBRE DEL EMBAQUE: NÚMERO CÁMARA PROGRESO:															
UMI	Esp	Var	Variedad	Clasificación	Sello Claro		Envasado	Calibre							Total Caja	Moleta	
					Código	Fecha		60	70	80	90	100	110	120			130

TOTAL PARTIDA A MUESTREAR (A) MUESTRA (B)	TOTAL Caja pallets	TOTAL pallets
--	-----------------------	------------------

CERTIFICADOS DE INSPECCIÓN AMARILLOS USDA PPO 538	Cantidad de Pallets Caja / Pallets Densidad Mota
--	---

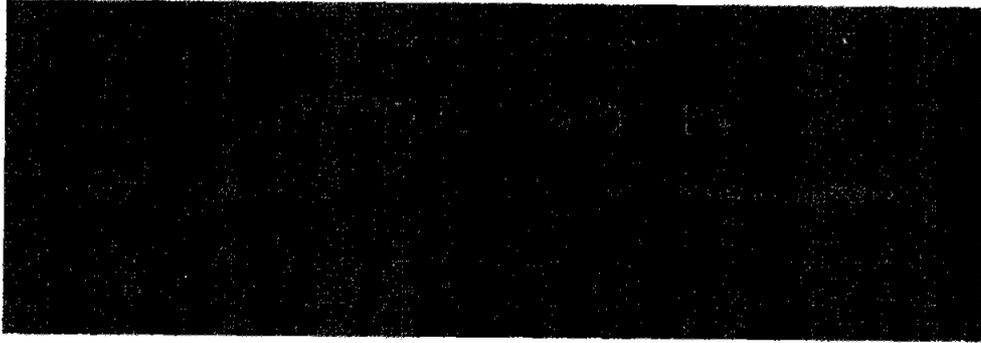
  

1.- VERIFICACIÓN DE PARTIDA Y TOMA DE MUESTRA	2.- DESPACHO DE MUESTRA A SITIO DE INSPECCIÓN	3.- RECEPCIÓN DE MUESTRA EN SITIO DE INSPECCIÓN	4.- INSPECCIÓN ENTOMOLÓGICA	5.- OBSERVACIONES
Certificado USDA PPO 538 N° Clase / Var. N° Acop. Pal. N° Fecha: Hora: Observaciones:	Sitio de Inspección: Fecha: Hora: Observaciones:	Sitio de Inspección: Fecha: Hora: Observaciones:	Sello USDA y Firma / Inspección aprobada o rechazada	Sello USDA y Firma / Inspección aprobada o rechazada

Firma / Sello Emisor - SEMASA      Firma / Sello Receptor - SEMASA / RT      Firma / Sello Técnico - SEMASA

**LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS TEMAS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACIÓN JURADA ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERÁ PASIBLE DE LAS SANCIONES PREVISTAS EN EL LOTO. 1985/14 - SEMASA.**

ANEXO II - Certificado de Pre-muestreo (Formulario PPQ 533)



ANEXO III - Certificado de Inspección (Formulario PPQ 538)

Handwritten signature or initials on the left side of the page.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
ANIMAL AND VEGETABLE INSPECTION SERVICE  
CERTIFICATE OF INSPECTION

**CERTIFICATE Nº**  
PPQ FORM 538 (Rev. 1976)  
**212501**

BATCH NUMBER ..... NUMBER OF CASES ..... SIGNATURE .....

**CERTIFICATE Nº** 212501  
(AND FORM 538, Sept. 1976)

BATCH NUMBER \_\_\_\_\_  
NUMBER OF CASES \_\_\_\_\_  
SIGNATURE \_\_\_\_\_

**ANEXO IV - Planilla de Declaración Jurada para Transporte del Lote**

ANEXO IV N°:

**PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU  
PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA TRANSPORTE DEL LOTE MUESTREADO/APROBADO**

NOMBRE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ NOMBRE EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 DIRECCION DE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ DIRECCION EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
 PUNTO DE SALIDA \_\_\_\_\_ PUNTO DECLARADO DE LLEGADA A EE.UU. \_\_\_\_\_

Envasa (Kg./caja)	Cajas por Pallet	Total de Pallets	Total de Cajas	Frigorífico		N° de inspección (Senasa-Aphis)	Identificación de PPQ 538
				Nombre	N° de Cámara		
<b>TOTAL</b>							

1. VERIFICACION DEL LOTE A DESPACHAR	2. DESPACHO DEL LOTE A PUNTO DE SALIDA	3. OBSERVACIONES	4. CONTROL DEL LOTE EN PUNTO DE SALIDA
Fecha / Hora: _____  Firma/Sello Inspector SENASA o RT	Chapa N° ..... / ..... Precinto N° ..... / ..... Fecha y Hora de Carga: _____  Camión/es: _____  Firma/Sello Inspector SENASA o RT	..... ..... ..... .....	Fecha y Hora: _____ Precinto USDA/APHIS N°: _____ Contenedor N°: _____ Nombre del Bateau: _____  Firma/Sello Inspector SENASA

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS ITEMS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA ANULARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERA PASIBLE DE LAS SANCIONES PREVISTAS EN EL O.T. 158996.

**ANEXO V - Acuerdo Operacional**

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA  EE.UU.	U.S. Department of Agriculture, Animal, and Plant Health Inspection USDA APHIS PPQ  Comité de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas Frescas para los  COPEXEU															
<b>ACUERDO OPERACIONAL PARA EMPAQUES</b>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Nombre y Dirección del Empaque:</td> <td>2. Localidad:</td> </tr> <tr> <td>3. Producto:</td> <td>4. Teléfonos:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5. Fax:</td> </tr> <tr> <td>6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida la 7CFR 319.56</td> <td>7. En vigencia desde Septiembre de 2007</td> </tr> </table>		1. Nombre y Dirección del Empaque:	2. Localidad:	3. Producto:	4. Teléfonos:		5. Fax:	6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida la 7CFR 319.56	7. En vigencia desde Septiembre de 2007							
1. Nombre y Dirección del Empaque:	2. Localidad:															
3. Producto:	4. Teléfonos:															
	5. Fax:															
6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida la 7CFR 319.56	7. En vigencia desde Septiembre de 2007															
8. Fecha: a los      días del mes de      de 201 - Manifestamos nuestro acuerdo con lo siguiente: La Empresa firmante acepta los procedimientos fijados en conjunto por SENASA/USDA APHIS PPQ/COPEXEU para el PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA DE PRE-EMBARQUE EN ORIGEN DE MANZANAS, PERAS, CIRUELAS, NECTARINES Y DURAZNOS DE LA ARGENTINA, CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS. Los técnicos que reciben los cursos de SENASA/USDA APHIS PPQ y quienes actuarán como Responsable(s) Técnico(s) en el Empaque, manifiestan su conocimiento de todas las reglamentaciones. El no cumplimiento de los procedimientos y reglamentaciones acordadas en este Plan de Trabajo, será causa de la imposición de las penalidades y sanciones previstas en el presente Plan de Trabajo																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">9. SENASA</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">Nombre</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">Firma</td> </tr> <tr> <td>10. USDA APHIS PPQ</td> <td style="text-align: center;">Nombre</td> <td style="text-align: center;">Firma</td> </tr> <tr> <td>11. COPEXEU</td> <td style="text-align: center;">Nombre</td> <td style="text-align: center;">Firma</td> </tr> <tr> <td>12. Gerente Empaque</td> <td style="text-align: center;">Nombre</td> <td style="text-align: center;">Firma</td> </tr> <tr> <td>13. Responsable Técnico</td> <td style="text-align: center;">Nombre</td> <td style="text-align: center;">Firma</td> </tr> </table>		9. SENASA	Nombre	Firma	10. USDA APHIS PPQ	Nombre	Firma	11. COPEXEU	Nombre	Firma	12. Gerente Empaque	Nombre	Firma	13. Responsable Técnico	Nombre	Firma
9. SENASA	Nombre	Firma														
10. USDA APHIS PPQ	Nombre	Firma														
11. COPEXEU	Nombre	Firma														
12. Gerente Empaque	Nombre	Firma														
13. Responsable Técnico	Nombre	Firma														

ANEXO VI - Planilla de Repaletizado (Formulario PPQ 534)

PROGRAMA USDA - SENASA - COPEXEU  
**PLANILLA DE DECLARACION JURADA PARA IDENTIFICACION DE REPALETIZADO**  
 PPQ 534

NOMBRE EMPRESA \_\_\_\_\_

N° PALLET	PRODUCTO	NOMBRE CENTRO DE FUMIGACION O FRIGORIFICO	N° DE FUMIGACION/ MUESTREO	TOTAL BULTOS PALLET ORIGINAL	N° DE CERTIFICADO (PPQ 535 O PPQ 538) ORIGINAL	TOTAL BULTOS DEFINITIVO	N° DE CERTIFICADO (PPQ 535 O PPQ 538) DEFINITIVO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
<b>TOTALES</b>				0		0	

VERIFICACION DEL LOTE	FIRMA SENASA	N° DE REPALETIZADO :	OBSERVACIONES:
FECHA / -/20			

LA ENTALDE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIER DE LOS ITEMS ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA ANEXAR AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA PARA FACILITAR LAS SANCCIONES PREVIAS EN EL ITO 111542

## ANEXO VII - Acta

**ACTA DE INTERVENCIÓN, NOTIFICACIÓN Y/O RECHAZO**

N°.....

En la ciudad de ..... siendo las ..... horas del día ..... del mes de ..... de 201..., el funcionario que suscribe Ing. Agr. .... del SENASA, constituido en....., procede a redactar la presente Acta, rechazar e intervenir, la partida de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos frescas que se detalla seguidamente, por hallarse la misma en infracción al Plan de trabajo del Programa de Preembarque en origen de frutos frescos de manzanas, peras, ciruelas, nectarines y duraznos con destino a los Estados Unidos

**DETALLE DE LA PARTIDA**

Tramitado por Anexo I N°: ....., con destino a EE.UU., Especie: ..... Variedad o cultivar: ..... Grado de selección: ....., Sello clave: ....., marca: ..... cantidad de envases: ....., tipo de envases: ....., total kg. netos: ....., Exportador: ..... domicilio: ..... Identificación por trazabilidad del pallet y de las cajas: ..... Galpón de empaque N°: ..... N° CUIT ó N° de Documento del titular: .....

**CAUSA DE INTERVENCIÓN O RECHAZO**

.....en consecuencia, se notifica a la firma exportadora que la partida detallada no podrá ser destinada a EE.UU. y se emplaza a su propietario que dentro del plazo perentorio de 10 días hábiles a partir de la fecha, proceda a informar el destino final de la partida involucrada, quedando la misma, intervenida a nombre de ..... quien manifiesta que será depositada en: ..... hasta tanto se informe a la Oficina Local SENASA.- El depositario se compromete a no retirar la mercadería del lugar mencionado mientras no se haya levantado, mediante Acta expresa la intervención que pesa sobre ella, bajo apercibimiento de las sanciones penales que pudiera corresponder. Para constancia de lo actuado se labra la presente en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en el lugar y fecha arriba señalados firmando al pie, junto con el funcionario actuante, el depositario de la mercadería .-----

La partida queda liberada para su comercialización en destino ..... según ACTA de LIBERACIÓN N° .....

Firma del Depositario  
LE/CI/DNI N° .....

Firma del Inspector  
Aclaración de la firma

## ANEXO VIII - Empaques y frigoríficos burbujas

<p>En el caso de detectarse adulto/s o estadios inmaduros en el Area Libre de Mosca de los Frutos se implementarán las medidas cuarentenarias establecidas en el Plan de Emergencia (Resolución SENASA N° 152/06).</p>	<p>In the event of a detection of adult or immature stages of the pest in the Free Area, regulatory measures defined in the Phytosanitary Emergency Plan (Res. SENASA N° 152/06) will be implemented.</p>
<p>La producción que se destina a Estados Unidos proveniente de un Área Regulada y cosechada en fecha posterior a la declaración de la Emergencia deberá cumplir, sin excepción, el Tratamiento de Frío en Tránsito T-107 a-1. El mismo podrá implementarse en contenedor o en bodega de buque, habilitados por USDA APHIS PPQ.</p>	<p>Production intended to be exported to the U.S. from a Regulated Area and harvested after the emergency declaration must comply, without exception, with the Cold Treatment in Transit T-107 a-1. Said treatment may be implemented within a container or at a vessel hold, as approved by USDA APHIS PPQ.</p>
<p>Se entiende por Area Regulada aquella superficie cuyo radio es de 7.2 Km con epicentro en el sitio de la detección.</p>	<p>The Regulated Area is defined as that surface within a circle of 7,2 km of radius centered in the site of the detection.</p>
<p>Se entiende por Empaque Burbuja aquel establecimiento habilitado por SENASA-USDA APHIS PPQ para realizar el procesamiento de fruta y que da cumplimiento a las condiciones descriptas en el presente documento. El mismo podrá ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Libre en el Área Regulada, sin que la fruta pierda su condición de libre y que pueda ser exportada a países con restricciones para Mosca de los Frutos.</li> <li>- Empaque Burbuja para proceso de fruta originaria del Área Regulada en el Área Libre, asegurando el mantenimiento del Area Libre.</li> </ul>	<p>Bubble Shed is defined as a facility approved by SENASA-USDA APHIS PPQ and authorized to process fruits in compliance with specifications described in the present document. This facility could be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bubble Shed for the processing of fruits originating from the Free Area in a Regulated Area without this latter losing its "free" status, and to be exported to countries without restrictions for the pest.</li> <li>- Bubble Shed for the processing of fruits originating from the Regulated Area in a Free Area, ensuring the maintenance of the Free Area to Patagonia Region.</li> </ul>
<p>Se entiende por Frigorífico Burbuja aquel establecimiento habilitado por SENASA-USDA APHIS PPQ para realizar tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina a fruta originaria del Área Regulada o brindar servicio de frío de conservación a fruta originaria del Area Libre, sin que la misma pierda su</p>	<p>Bubble Cold Chamber is defined as a facility approved by SENASA- USDA APHIS PPQ and authorized to carry out Argentina's domestic quarantine cold treatment for fruits from the Regulated Area; or cold storage for fruits from the Free Area without this latter losing its "free" status. This facility must comply</p>

condición fitosanitaria. El mismo deberá cumplir con las condiciones descriptas en el presente documento.	with specifications described in the present document.
<p>Las características que deberá cumplir un Empaque/Frigorífico Burbuja son las que se detallan a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empaque y/o Frigorífico burbuja es aquel que se acondiciona mediante distintos elementos (malla antiáfida, media sombra doble 80% o mayor, doble cortina plástica con superposición de 30% de sus cintas o líneas, flujo laminar de aire, etc.), que permitan asegurar la hermeticidad, evitando cualquier movimiento de insectos hacia adentro o hacia afuera del mismo.</li> <li>- Como primera medida, se deben elevar los planos/proyecto de galpón y/o frigorífico burbuja al SENASA/USDA APHIS PPQ, quien verificará, aprobará y habilitará los mismos de manera conjunta.</li> <li>- Cada empaque deberá designar un Director Técnico habilitado por el SENASA quien será el encargado de instrumentar las acciones técnicas, señaladas en este procedimiento a nivel de empaque registrando cualquier problema fitosanitario encontrado, notificando al SENASA.</li> <li>- El Director Técnico es un profesional representante del Empaque responsable ante los Organismos Oficiales del cumplimiento de las exigencias que le competen según el presente Procedimiento (incluido el buen estado de las instalaciones, Resolución SAGPyA N° 48/98.).</li> </ul>	<p>The characteristics to be complied with by a Bubble Shed/Bubble Pack Cold Chamber are the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bubble Pack Shed/Bubble Pack Cold Chamber refers to those facilities conditioned by different elements (insect-proof mesh, double plastic curtains, air laminar flow, etc.), that ensure its hermeticity, preventing any movement of insects into or out from it.</li> <li>- As a first measure, plans/projects for the bubble pack shed and/or cold chamber must be submitted to SENASA/USDA APHIS PPQ who will verify, approve and authorize them.</li> <li>- Each packing house must assign a Technical Director authorized by SENASA who will be responsible for the implementation of the technical actions, outlined in this procedure to the packing level registering any phytosanitary problem found and notifying to SENASA.</li> <li>- The Technical Director is a professional who represents the Packing, responsible before of the official Organizations with the requirements incumbent upon it under this procedure (including the good maintenance of the facilities, Resolution SAGPyA N° 48/98.).</li> </ul>
<p>- Las mallas utilizadas en el aislamiento del edificio no deben ser de una abertura mayor de 1,5 mm. Tomando en cuenta ese criterio se podrá usar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malla antiáfida,</li> <li>• Malla mediasombra al 100 %</li> <li>• Doble malla media sombra al 80%</li> </ul>	<p>- The mesh used to isolate the building must not have openings greater than 1.5 mm. Taking in consideration this concept it can be use:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antiafid mesh,</li> <li>• Shade cloth ("Raschel") type mesh 100% coverage</li> <li>• Two shade cloth mesh 80% coverage</li> </ul>

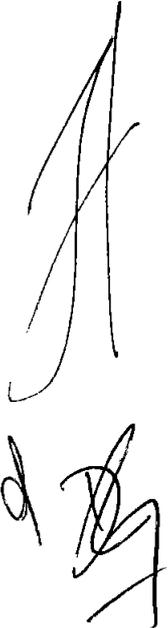
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los accesos utilizados por el personal deberán contar con un sistema de doble puerta.</li> <li>- Los accesos de montacargas y carretillas deberán contar con doble cortinas plásticas con una superposición de un 30% aproximadamente entre sus cintas o líneas.</li> <li>- Los accesos de camiones contarán con doble cortinas plásticas, más cortina de aire o forzador de aire; o puerta enmallada más cortina de aire o forzador de aire; o doble puerta enmallada.</li> <li>- Cualquier otro orificio que no forme parte de los accesos anteriormente descritos deberá ser sellado con algún material tipo poliuretano expandido, goma espuma, material aislante de cámaras frigoríficas, etc.</li> <li>- Para el caso de puertas/portones ya existentes que no cumplan con los parámetros arriba indicados, deberán ser precintados por SENASA para asegurar su inviolabilidad. En el caso de salidas de emergencia, se deberán fajar para permitir su uso en caso necesario.</li> <li>- Las cargas que ingresan (cajones o bins) deberán hacerlo perfectamente aisladas y con trazabilidad.</li> <li>- Para el caso de fruta con destino a Estados Unidos, una vez aprobada las instalaciones, SENASA, USDA APHIS PPQ, COPEXEU y un representante legal del Empaque firmarán un acuerdo operacional (anexo A).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Access used for the staff must have double-door system.</li> <li>- The access to hoists and trolley carts must have double plastic curtains with 30% overlap approximately.</li> <li>- Access to trucks will have double plastic curtain, plus air curtain or forced air; or door with mesh and air curtain or forced air; or meshed double door.</li> <li>- Any other opening not pertaining to the points of access previously described must be sealed using any material of a type similar to extended polyurethane, foam rubber, isolating material for cold chambers, etc.</li> <li>- For doors / gates that already exists which do not meet with the above parameters, must be sealed by SENASA to ensure their inviolability. Regarding emergency exits, should be bind up to allow their use when necessary.</li> <li>- Incoming cargo (cages or containers) must enter perfectly isolated and with traceability.</li> <li>- In the case of fruit going to the United States, once the facility is approved, SENASA, USDA APHIS PPQ, COPEXEU and a legal representative from the packing facility will sign an operational agreement (annex A).</li> </ul>
<p>En los Frigoríficos Burbujas se realizará el tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 601/01.</p> <p>En frigoríficos convencionales ubicados en el Area Regulada y habilitados por SENASA, se podrá realizar el tratamiento de frío cuarentenario doméstico de Argentina de acuerdo a lo establecido en la</p>	<p>The Argentinian domestic quarantine cold treatment will be performed in the Bubble Pack Cold Chamber as per Res. SENASA N° 601/01.</p> <p>In Conventional Cold Chambers of the Regulated Area and approved by SENASA, the Argentinian domestic quarantine treatment could be performed according to Res. SENASA N° 601/01 for</p>

<p>Resolución SENASA N° 601/01 a la fruta proveniente de esa área, a efectos de autorizar el movimiento de la misma sin poner en riesgo al Area Libre.</p> <p>Será responsabilidad del SENASA verificar la correcta aplicación del mencionado tratamiento.</p> <p>A partir de allí, esa fruta podrá ser trasladada (preservando la trazabilidad) a cualquier empaque del Área Libre para ser procesada y enviada a cualquier destino, excepto los Estados Unidos</p> <p>La fruta originaria de distintas áreas (Reguladas y Libres) deberá estar separada en distintas cámaras y ser trabajadas de manera separadas. Las cámaras una vez desocupadas se desinfectarán como medida preventiva.</p>	<p>fruits from the Regulated Area, in order to authorize the transfer of the fruit preserving the Free Area.</p> <p>SENASA will supervise the correct application of the aforementioned cold treatment, under its own responsibility.</p> <p>That fruit may be transported from there (preserving traceability) to any packing house located in the Free Area to be processed and sent to any destination, except to the U.S.</p> <p>Fruit originating from different areas (Regulated as well as Free Areas) must be kept separated in different chambers and it must be worked on independently. Chambers, after having been cleared must be disinfected as a preventive measure.</p>
<p>Todo movimiento de fruta entre áreas de distinto estatus, deberá ser solicitado de manera formal (nota, fax) al SENASA con 24 horas de anticipación. Se deberá informar origen, destino, fecha y hora aproximada de carga/descarga de cada envío.</p> <p>SENASA autorizará cada traslado de fruta, en forma particular, con las medidas de resguardo correspondientes.</p>	<p>Any movement of fruits originating from areas with different status, must be reported to SENASA with 24 hours advance notice (by note, fax), stating origin, destination, probable date and time of load/download for each consignment.</p> <p>SENASA will authorize each product transport under the pertinent safeguard measures.</p>
<p>El Transporte deberá cumplir con las siguientes medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La carga deberá ser supervisada y certificada por SENASA o por quien este designe, procediendo al precintado de la carga en origen y a su liberación en destino.</li> <li>- El transportista deberá llevar el Remito donde constará: origen y destino de la fruta, especie y variedad, número de UMI (unidad mínima de inscripción), cantidad de envases, kilos aproximados, patente del vehículo y número/s de precinto/s.</li> </ul> <p>Los vehículos utilizados podrán ser:</p>	<p>Transport must comply with the following requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Shipment must be supervised and certified by SENASA or their designee, from the point of sealing the cargo at origin to unsealing it at destination.</li> <li>- The Carrier must take the pertinent Delivery Note indicating origin and destination of fruits, species and variety, number of UMI (minimum unit of inscription), number of packs, approximate weight, vehicle license plate and seal codes.</li> </ul> <p>The vehicles used could be:</p>

<p>Camión abierto: Deberá llevar la carga (fruta en bins, a granel, o embalada) cubierta totalmente con lona o malla media sombra (80% de cobertura) y en buen estado de conservación. La lona o malla deberá cubrir la totalidad de la carga, y se deberá colocar sogá única y precinto/s.</p> <p>Camión térmico: Deberá permitir que se precinten todas sus aberturas.</p>	<p>Open trucks: Must transport shipments (fruit in bins, in bulk or packed) totally covered by a tarpaulin or shade cloth (80% coverage), in good conservation status. Tarpaulin or shade cloth must cover the cargo completely and be tied with a single and sealed rope.</p> <p>Thermal Truck: All the openings must be sealed.</p>
<p>Procedimiento de ingreso a Empaque Burbuja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previo al ingreso de la fruta al empaque, SENASA o quien este designe, verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente, así como la inviolabilidad de los precintos.</li> <li>- No podrá procesarse simultáneamente fruta originaria de Área Libre con fruta originaria de un Área Regulada. Se deberá limpiar la línea de empaque previo al procesamiento de fruta originaria de áreas de distinto estatus.</li> <li>- La fruta empacada deberá trasladarse con medidas de resguardo hacia el lugar de almacenamiento.</li> <li>- La fruta empacada originaria del Área Libre y del Área Regulada deberá almacenarse en forma separada.</li> <li>- El destino del descarte del empaque de fruta originaria del Area Regulada deberá ser la molienda inmediata, sin permanecer en el establecimiento.</li> </ul>	<p>Entry into the Packing House:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prior to the processing, SENASA or their designee must verify compliance with all in-transit safeguarding measures and pertinent documentation and the inviolability of the seals.</li> <li>- Fruits originating from Regulated Area must be processed independently from fruits originated in the Free Area. Before and after processing fruits from different Areas, packing lines must be cleaned and disinfected.</li> <li>- Packed fruits must be transported with safeguard measures in transit to storage.</li> <li>- Packed fruits originating from Regulated Area must be stored independently from fruits originating from the Free Area.</li> <li>- The destination of Regulated fruits discarded from packing must be immediate milling to be performed out of the premises.</li> </ul>
<p>Procedimiento de ingreso a Frigorífico Burbuja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previo al ingreso de la fruta al Frigorífico Burbuja, SENASA o quien este designe verificará el cumplimiento de las medidas de resguardo del transporte y la documentación correspondiente.</li> <li>- Se deberá mantener la trazabilidad de la fruta, siendo almacenada en cámaras</li> </ul>	<p>Entry into the Cold Chamber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prior to the process, SENASA or their designee will verify compliance with in-transit safeguarding measures and all pertinent documentation.</li> <li>- Fruit traceability must be maintained, storing in separate chambers fruits</li> </ul>

<p>separadas la fruta originaria del Area Libre y del Area Regulada.</p> <p>- Una vez desocupada la cámara que hubiera contenido fruta del Área Regulada, deberá limpiarse y desinfectarse.</p>	<p>originating from Regulated Areas and Free Areas.</p> <p>- Once the chamber that had stored fruit from the Regulated Area has been cleared, it must be cleaned and disinfected.</p>
<p>Unidades de trazabilidad:</p> <p>La trazabilidad es un elemento crítico del presente sistema, ya que nos permite identificar productos provenientes del área regulada. Senasa a través de los programas sanitarios oficiales implementados en las áreas libres cuenta con unidades de trazabilidad distintos según la zona:</p> <p>- Mendoza (Oasis Sur y Centro): utilizará en caso de emergencia por mosca de la fruta el RENSPA (Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios).</p> <p>- Patagonia (provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego): utilizará en caso de emergencia por mosca de la fruta la UMI (Unidad Mínima de Inscripción).</p> <p>- Cada empaque/frigorífico habilitado deberá registrar la siguiente información, la cual deberá estar disponible para la supervisión de SENASA y USDA APHIS PPQ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingreso, proceso y despacho en Kg de frutos hospederos de mosca de la fruta, según corresponda. Dichos registros deberán permitir verificar la trazabilidad durante todo el proceso de empaque.</li> <li>• A través de un libro de emboquillado oficial se deberá registrar la producción diaria.</li> </ul> <p>La información detallada, será ingresada en el sistema informático de trazabilidad frutícola, la cual estará a disposición de personal de SENASA y de USDA APHIS PPQ a través de un link con el perfil correspondiente de usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luego de declarada la emergencia SENASA enviará a USDA APHIS PPQ el listado de Unidades reguladas como condición para reanudar la actividad del programa de Pre-</li> </ul>	<p>Traceability units:</p> <p>Traceability is a critical element of this system which allows us to identify products from the regulated area. SENASA through official health programs implemented in the free areas have different tracking units depending upon the region:</p> <p>- Mendoza (Oasis South and Central): in case of a fruit fly emergency will use the RENSPA (National Sanitary Register of Agricultural Producers).</p> <p>- Patagonia (Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz and Tierra del Fuego): in case of a fruit fly emergency will use the UMI (Minimum Unit of Inscription).</p> <p>- Each Packing/cold storage facility must record the following information, which should be available for supervision of SENASA and USDA APHIS PPQ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incoming, outgoing and dispatch in Kgs of fruit hosts of fruit flies as appropriated. These records will allow the verification and the traceability throughout the packaging process.</li> </ul> <p>Through a formal log book daily production should be recorded.</p> <p>This information will be entered into the computer system for traceability of fruit, which will be available to staff of SENASA and USDA APHIS PPQ through a link with the corresponding user profile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• After the emergency is declared SENASA will send to USDA APHIS PPQ the list of regulated units as a condition for resuming the</li> </ul>

<p>embarque.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SENASA enviará a USDA APHIS PPQ las planillas ANEXO I (Planilla de Declaración Jurada para Identificación de Partida) donde el empaque deberá incluir las unidades de trazabilidad que componen la partida. Los dos organismos verificaran que la misma no comprenda unidades reguladas posteriores a la fecha de emergencia.</li></ul>	<p>Preclearance program.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• SENASA will send to USDA APHIS PPQ the ANNEX I where the packing house will include tracking units of the lot.</li><li>• Both NPPOs will verify that the shipment will not be regulated and harvested after the date of the emergency.</li></ul>
--	---

Handwritten signature and initials in black ink, consisting of a large stylized 'A' and some illegible characters below it.

## Protocolo Fitosanitario para la Importación de Semilla de Papa procedente de Argentina hacia la República Bolivariana de Venezuela

### Propósito:

En concordancia con los términos y condiciones especificados en las Resoluciones sobre Sanidad Vegetal MAC/DGDA 457 del 10 de noviembre de 1981 y MAC/DGDA 688 del 14 de diciembre de 1998, y MAC/DGCA 159 del 23 de abril de 1986, este protocolo establece las condiciones de inspección y certificación relativa a las plagas reglamentadas y factores de calidad, los cuales regirán las importaciones de semillas de papa certificadas procedentes de Argentina hacia Venezuela.

Las partes competentes para la implementación de este protocolo son:

- **Por Venezuela:** El Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI) y el Servicio Nacional de Semillas (SENASA) del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA), ambos adscritos al Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras.
- **Por Argentina:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Instituto Nacional de Semillas (INASE) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), organismos del ámbito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

### Términos y Condiciones

#### Plagas Cuarentenarias:

Cada embarque de semilla de papa debe estar libre de plagas cuarentenarias. La certificación fitosanitaria de ausencia de plagas cuarentenarias deberá estar basada en uno o más de lo siguientes soportes: información de investigaciones, inspecciones de campo, inspecciones de tubérculos y análisis de laboratorio en concordancia con lo establecido por: la Organización Mundial del Comercio (OMC), en su Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), a través de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

Las plagas cuarentenarias relacionadas con las semillas de papa de prohibición para Venezuela son:

#### **Coleoptera**

- *Demodema bonariensis*
- *Diloboderus abderus*
- *Epicauta adspersa*
- *Epicauta atomaria*
- *Epitrix argentinensis*
- *Epitrix parvula*
- *Listroderes obliquus*
- *Naupactus leucoloma*
- *Rhigopsidius tucumanus*

#### **Diptera**

- *Delia platura*

#### **Lepidoptera**

- *Peridroma saucia*

#### **Orthoptera**

- *Scapteriscus borelii*

#### **Hongos:**

- *Verticillium dahliae*
- *Rosellinia necatrix*

#### **Virus/Viroides**

- Potato Deforming Mosaic Virus (PDMV)\*
- Potato Virus M (PVM)

\*Para este virus será tomada la inspección de campo como medida fitosanitaria.

#### **Nematodos**

- *Nacobbus aberrans*
- *Meloidogyne chitwoodii*

#### **Tierra:**

El producto debe venir libre de restos vegetales, terrones y prácticamente libre de tierra y arena. Entendiéndose por prácticamente libre de tierra, que el tubérculo está cubierto por partículas finas, observándose un aspecto polvoriento que permita detectar síntomas visibles en toda su superficie.

### Requerimientos de Empaque:

Todas las semillas de papa serán empacadas en sacos nuevos y limpios. Adicionalmente, cada saco indicará: el nombre y la dirección del exportador(a), el país de origen, el nombre del producto (Semillas de papa) y peso.

Los sacos tendrán adjunta una etiqueta de certificación de semilla de papa emitida por el INASE. La etiqueta incluirá lo siguiente: nombre de la variedad, tamaño, clase de semilla / categoría / subcategoría, zona de producción, año de cosecha, número de registro nacional de comercio y fiscalización de semilla (RNCFS), documento de autorización de venta (DAV) y fecha de emisión de certificación.

Las semillas de papa incluirá una etiqueta adicional o se escribirá una inscripción en los sacos que indique lo siguiente: *"Este producto ha sido tratado con un fungicida y no es apto para el consumo humano"*.

### Certificación de Semillas de papa:

Todas las semillas de papa elegibles para ser embarcadas a la República Bolivariana de Venezuela deben venir del programa de certificación de semillas del INASE, aprobado y verificado por SENASEM.

El SENASA informará anualmente al INSAI los(as) productores(as) inscritos al Programa de exportación a la República Bolivariana de Venezuela antes del mes de Abril de cada año, esta información contemplará el registro nacional sanitario de productores agropecuarios (RENSPA), zona de producción, superficie sembrada y variedad.

### Estándares para la Inspección de Campos de Semillas de Papa:

Se realizará inspección conjunta entre las partes cuando se considere necesario a solicitud del INSAI en los casos técnicamente justificados.

### Plagas no Cuarentenarias Reglamentadas:

Los embarques deben estar dentro de las tolerancias establecidas en este protocolo para las plagas no cuarentenarias reglamentadas.

### Estándares para la Inspección de Tubérculos de Semillas de Papa:

Los tubérculos de semillas de papa serán inspeccionados en el lugar de origen por inspectores designados por Servicio Nacional de Sanidad y Calidad

Agroalimentaria (SENASA) y el INASE, aplicando las tolerancias establecidas en este protocolo. Solamente los lotes dentro de estas tolerancias serán elegibles para embarcar a Venezuela. Inspectores del INSAI y SENASEM, realizarán una inspección en el punto de salida cuando así se considere necesario, siendo obligatorio la inspección en el punto de entrada utilizando la tabla de tolerancia de este protocolo. Las inspecciones serán realizadas por conteo sobre una base visual de tubérculos sin lavar, bajo la condición de que los mismos vienen prácticamente libres de tierra.

Para los efectos de inspección de la semilla por parte de las respectivas autoridades fitosanitarias en los puntos de salida de Argentina y entrada a la República Bolivariana de Venezuela, serán las siguientes:

DEFECTOS	TOLERANCIA (%) SEMILLA A REGISTRADA BÁSICA	TOLERANCIA (%) SEMILLA CERTIFICADA
Daños Mecánicos <sup>1</sup>	2,00	3,00
Tubérculos deformes	0,50	1,00
Daño Fisiológico	1,00	2,00
<b>PLAGAS</b>		
<i>Phytophthora infestans</i>	0,50	1,00
Pudrición húmeda	0,25	0,50
Pudrición seca <sup>2</sup>	1,00	2,00
Virosis	1,6	1,6
( <i>Rhizoctonia solani</i> + <i>Streptomyces scabies</i> ) <b>Leve</b> (que afecte del 1-5% del área de la superficie) <sup>3</sup>	10,00	10,00
( <i>Rhizoctonia solani</i> + <i>Streptomyces scabies</i> ) <b>Moderada</b> (que afecte del 5- 10% del área de la superficie) <sup>3</sup>	5,00	5,00
( <i>Rhizoctonia solani</i> + <i>Streptomyces scabies</i> ) <b>Grave</b> (que afecte un área de la superficie > 10%) <sup>3</sup>	0,5	1
( <i>Rhizoctonia solani</i> + <i>Streptomyces scabies</i> ) <b>Leve + Moderada + Grave</b>	10,00	10,00
( <i>Spongospora subterranea</i> ) <b>Leve</b> (que afecte del 1-5% del área de la superficie)	2,00	4,00

( <i>Spongospora subterranea</i> ) <b>Moderada</b> (que afecte del 5-10% del área de la superficie)	1,00	2,00
<i>Spongospora subterranea</i> <b>Grave</b> (que afecte un área de la superficie > 10%)	0	0,5
<i>Helminthosporium solani</i> (Más del 10% del área afectada)	1	5,00
<i>Helminthosporium solani</i> (Menos del 10% del área afectada)	2	10,00

<sup>1</sup>Los daños mecánicos y rupturas recientes como resultados del manejo en el puerto de desembarque, son inevitables y no serán tomados en cuenta.

<sup>2</sup>La pudrición seca superficial que afecte al extremo del ojo / base del tubérculo y la pudrición seca inactiva, que afecte a un área restrictiva del remanente del tubérculo no será tomada en cuenta.

<sup>3</sup>En cualquier lote, el número de tubérculos afectados por *Rhizoctonia solani* y *Streptomyces scabies* combinada leve, moderada o grave no excederá el 10% del número total de tubérculos.

#### Permisos de Importación:

Para todas las exportaciones desde Argentina se requiere un permiso de importación otorgado por el INSAI del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras.

#### Certificado Fitosanitario:

El SENASA, emitirá el certificado fitosanitario para cada embarque, tal como lo determina la CIPF, en su Modelo de Certificado Fitosanitario. Dicho documento deberá indicar el número del permiso de importación, variedad, clase/categoría/subcategoría, RNCFS y cantidad), con relación a cada lote de semilla de papa en el embarque, y deberá hacer referencia a lo siguiente:

- **Tratamiento:**

Cada embarque de semillas de papa debe ser tratado con fungicidas registrados a base de Tiabendazol o un producto a base de Difenoconazole y Propiconazole. En la sección del tratamiento del certificado fitosanitario se incluirá el ingrediente activo, fecha de tratamiento, volumen y concentración aplicada o usada.

• **Declaración adicional:**

A cada certificado fitosanitario se le requerirá que tenga una declaración adicional que indique: "Este embarque cumple satisfactoriamente con el Protocolo Fitosanitario para la importación de Semillas de Papa procedente de Argentina hacia la República Bolivariana de Venezuela".

**Remisión de los Análisis de Laboratorio**

Como documentación complementaria el SENASA debe enviar al INSAI los resultados de los análisis patológicos emitidos por el Laboratorio oficial demostrando que los lotes seleccionados están libres de las Plagas Cuarentenarias anteriormente señaladas.

**Organismos genéticamente modificados**

El certificado fitosanitario del país de origen, deberá venir acompañado de una constancia emitida por el exportador, donde se indique que el material no proviene de organismos modificados genéticamente (Transgénicos).

**Inspección en punto de entrada:**

El INSAI y SENASEM, efectuarán conjuntamente la inspección, muestreo y análisis de laboratorio, de los lotes de papas para semilla de Argentina para la aprobación o rechazo de los embarques.

**Acción reguladora del INSAI y SENASEM:**

Tal como faculta la Resolución AG-378, publicada en Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 26.432, de fecha 14 de diciembre de 1960, a los embarques que presenten plagas cuarentenarias, se les denegará la entrada y serán:

- reexportados al lugar de origen u otro destino (a solicitud del importador/exportador),
- o destruidos.

En casos que las plagas no cuarentenarias reglamentadas se encuentren fuera del rango de tolerancia descrita en este protocolo, el INSAI y SENASEM podrán requerir que el lote sea reacondicionado para cumplir la tolerancia, o que el mismo sea reubicado en la categoría donde se ubique sus parámetros de calidad. El SENASEM decidirá si un lote de semilla es apto o no para la siembra.

La confirmación de cualquier plaga cuarentenaria y/o no cuarentenaria reglamentada fuera del rango de tolerancia, traerá como consecuencia la inmediata notificación por parte del INSAI ante el SENASA, dentro de las 48 horas de la confirmación del caso proporcionando la siguiente información:

- Transporte.
- Número del Certificado Fitosanitario.
- Número de Certificación de Semilla.
- Consignatario(a).
- Exportador(a).
- La plaga cuarentenaria identificada.

Las partes colaborarán con la investigación del origen de la plaga cuarentenaria, de común acuerdo entre ambas.

#### **Entrada en Vigencia:**

Este protocolo entrará en vigencia al momento de su firma y tendrá una validez de 1 año, prorrogable después de su revisión por períodos de igual duración, a menos que alguna de las partes manifieste por escrito su interés de terminarlo. La finalización de este protocolo será efectiva 3 meses después de la recepción de dicha comunicación.

#### **Cooperación Técnica:**

Ambas partes harán esfuerzos para intercambiar información técnica y formular proyectos de interés mutuo principalmente en aspectos de tecnología y producción de semillas y formación de talento humano.

#### **Modificaciones:**

Las partes podrán modificar el presente protocolo cuando se considere necesario y las modificaciones entrarán en vigor a partir de la fecha de su mutua aceptación.



**Solución de Diferencias:**

Cualquier divergencia sobre la interpretación o ejecución de este protocolo será resuelta amistosamente entre las partes, por la vía diplomática.

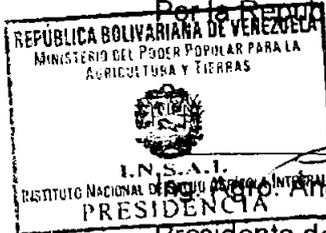
Hecho en Venezuela, al vigésimo noveno día del mes de Abril de dos mil nueve, en dos empleares originales en el idioma español, siendo ambos textos igualmente auténticos.

Por la Republica de Argentina.

Ing. Agró. Carlos H. Casamiquela  
Vicepresidente del SENASA

Fecha: \_\_\_\_\_

Por la Republica Bolivariana de Venezuela.



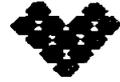
Ing. Agró. Angela Bolívar Acosta  
Presidenta del INSAI

Fecha: \_\_\_\_\_



SENASA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO

**PLAN DE TRABAJO  
PARA LA EXPORTACION DE FRUTO DE PALTO  
*Persea americana* variedad "*Hass*"  
DE LA REPUBLICA ARGENTINA CON DESTINO  
CHILE**

*[Handwritten signature]*

**SENASA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE FRUTO DE PALTO**  
*Persea americana variedad "Hass"*  
**DE LA REPUBLICA ARGENTINA CON DESTINO CHILE**

**I. INTRODUCCION****II. PARTICIPANTES****III. RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES****IV. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS**

Inscripción

Sistemas de monitoreo y muestreo a campo

Cosecha

Inscripción y muestreo de post-cosecha

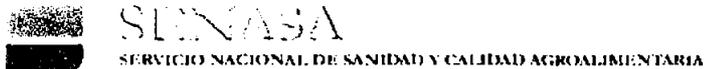
Certificación

Inspección y muestreo en el punto de ingreso a Chile

Verificación oficial del sistema

Acciones a seguir en caso de incumplimiento

**V. CONDICIONES GENERALES**



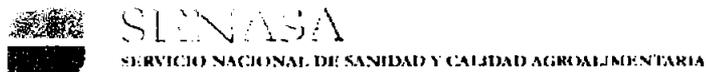
**I INTRODUCCION**

- Este documento tiene el propósito de especificar los lineamientos que permiten la exportación de palto "Hass" originario de la República Argentina durante los meses de Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto de cada año, así como también asegurar la uniformidad de los procedimientos utilizados por los participantes.
- Los procedimientos descritos en este plan de trabajo están diseñados para garantizar que los envíos originarios de la República Argentina con destino Chile, no presentan riesgo cuarentenario con respecto a *Anastrepha fraterculus* (Wiedemann) y *Ceratitis capitata* (Wiedemann) (Diptera: Tephritidae).
- Para dar cumplimiento a las exigencias cuarentenarias se establece la aplicación oficialmente supervisada del sistema integrado de prácticas de mitigación del riesgo acordado entre SAG y SENASA para *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*.
- Los procedimientos que se indican en este plan de trabajo son específicos para palto *Persea americana* variedad "Hass".

**II PARTICIPANTES**

El Plan de Trabajo para fruto de palto variedad "Hass" originario de la Provincia de Tucumán, Argentina y con destino a Chile, tendrá como responsables a los siguientes participantes:

- El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Argentina (SENASA).
- Estación Experimental Agro-Industrial "Obispo Colombres" de la Provincia de Tucumán (EEAOC)
- El Servicio Agrícola y Ganadero de Chile ( SAG)
- Productores y empacadores de palto "Hass". De aquí en adelante serán llamados "los exportadores".



### III RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES

#### RESPONSABILIDADES DEL SENASA

- Verificar el cumplimiento de todas las medidas a aplicar en las distintas etapas del Sistema de medidas de mitigación del riesgo para fruta de palto variedad "Hass" con destino de exportación a Chile.
- Realizar visitas de supervisión a las áreas de producción, empaque, inspección, certificación y embarque de palto variedad "Hass" de exportación a Chile.
- Aprobar el personal técnico que participa en el monitoreo y muestreo de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, supervisar la aplicación de las acciones fitosanitarias para dichas plagas.
- Verificar que las empacadoras aprobadas que trabajen con fruta para fines de exportación bajo este sistema, cumplan con las disposiciones de este Plan de trabajo.
- En caso que se encuentren larva de *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata* al momento de muestreo en la empacadora, dicha fruta no podrá ser destinada a exportación a Chile. Se efectuará una investigación y se tomarán acciones correctivas acordadas entre SAG y SENASA.
- Expedir la documentación fitosanitaria de exportación previa verificación del cumplimiento de las especificaciones de empaque y transporte a Chile.
- En caso de existir capturas de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, el SENASA debe notificarlas al SAG por la vía de comunicación más rápida, dentro de las 48 horas hábiles posteriores a la fecha del diagnóstico confirmado.
- El SENASA proporcionará al SAG por lo menos 7 días antes de la fecha de inicio de exportación el listado de los sitios de producción habilitados para enviar fruta de palto "Hass" a Chile.

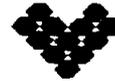
#### RESPONSABILIDADES DE LA EEAOC

- El laboratorio de la EEAOC recibe para su identificación los insectos adultos colectados del sistema de monitoreo, como así también, los frutos colectados del sistema de muestreo de frutos a campo.



SENASA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO

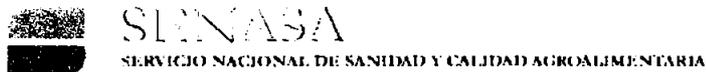
- En caso de presentarse dudas para la identificación realizada, el material será enviado a la Estación Experimental Agrícola INTA Concordia, Provincia de Entre Ríos.
- El laboratorio de la EEAOC debe notificar inmediatamente al SENASA los resultados obtenidos del sistema de monitoreo y muestreo a campo.

**RESPONSABILIDADES DEL SAG**

- Verificar el cumplimiento de todas las medidas a aplicar en las distintas etapas del Sistema de medidas de mitigación del riesgo para fruta de palto variedad "Hass" con destino de exportación a Chile.
- Verificar el debido cumplimiento de las responsabilidades de los participantes de este Plan de Trabajo.
- En la inspección al ingreso, en caso de detectarse la presencia de larvas se debe identificar el género y la identificación de la especie de las mismas, si es factible.
- En caso que se encuentren larvas vivas de *Ceratitis capitata* en el punto de entrada a Chile, motivará el rechazo de la partida. Esta situación generará la reevaluación del programa de exportación y el reestudio de la palta, variedad Hass, como no infestable por *Ceratitis capitata*. Mientras tanto, solo podrá importarse frutos que hayan recibido tratamiento cuarentenario reconocido para esta plaga.  
La detección de larvas vivas de *Anastrepha fraterculus* en el muestreo de frutos en el punto de entrada a Chile, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del programa de exportación, hasta que se realice una reevaluación de la variedad Hass y su condición como no hospedero de *Anastrepha fraterculus*.
- En el caso de detectarse larvas muertas de *Anastrepha fraterculus* o *Ceratitis capitata*, la partida ingresa pero se reevaluará el sistema.

**RESPONSABILIDADES DE LOS EXPORTADORES**

- Cumplir con todas las medidas establecidas en este Plan de Trabajo a aplicar en las distintas etapas del Sistema de medidas de mitigación del riesgo para fruta de palto variedad "Hass" con destino de exportación a Chile.
- Proveer información al SENASA de la ubicación de los huertos de producción de palto "Hass" y empacadoras para la exportación a Chile.



- Contar con personal técnico aprobado por SENASA, quienes impartirán asistencia técnica y verificarán el monitoreo apropiado para *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*.
- Evitar la entrada a la empacadora de fruta de palto originaria de huertos no inscriptos en el sistema, cuando se esté trabajando con fruta de exportación a Chile.
- Proporcionar los fondos necesarios para las actividades del personal de SENASA y SAG, material y equipo necesarios para la coordinación y supervisión del Plan de Trabajo.

#### IV PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

##### 1 - Inscripción

Para exportar fruto de palto "*Hass*" a Chile, se debería iniciar el procedimiento con la inscripción de los sitios de producción que ingresaran al Programa.

Para concretar esta inscripción el interesado deberá poseer:

Numero de Registro Sanitario Nacional (RENSPA) (Resoluciones SAGPyA N°417/97 y 777/97).

Hacer entrega de la siguiente información:

- **De la Región:**

Delimitar el área en términos geográficos.

Indicar área/s de producción comercial (mapa) y probable aislamiento que pudiera existir con otra/s zonas con presencia de hospederos preferenciales.

Indicar si existen otros cultivos dentro del área objetivo distintos de palto u otras variedades distintas de "*Hass*".

Caminos y vías de comunicación existentes.

- **Información climática del área:**

Ubicación de Estaciones Meteorológicas.

Temperatura máxima y mínima diarias del aire (2 años).

Promedios mensuales históricos de Temperatura máxima y mínima del aire, si están disponibles.



**SENASA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Temperaturas del suelo, entre 2 y 10 cm de profundidad, si están disponibles.

Promedios mensuales de precipitaciones, si están disponibles.

Dirección y velocidad del viento por mes del área y promedios históricos mensuales, si están disponibles.

Humedad Relativa ambiente de los dos últimos años y promedios históricos mensuales, si están disponibles.

**Información del cultivo de palto:**

Descripción de las características del fruto de la variedad "Hass".

Superficie cultivada (hectáreas).

Fenología del cultivo; indicando, además, época de exportación.

Índices de madurez utilizados, principalmente porcentaje de materia seca.

Calendario fitosanitario.

Prácticas que se realizan habitualmente a campo para mantener la sanidad del cultivo.

**Información de post-cosecha y comercialización:**

Ubicación de la/s planta/s de empaque y breve descripción de las mismas.

Descripción y procesos que se realizan, incluido los procesos de selección del producto.

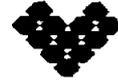
Tratamiento de la fruta que se realiza en la planta de empaque, si existiera.

Tipo de embalaje utilizado.

Etapas de comercialización de la fruta hasta llegar a destino.



**SENASA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

## 2 - Sistemas de monitoreo y muestreo a campo

### Sistema de monitoreo

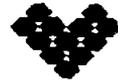
- En los sitios de producción inscriptos el sistema de monitoreo debe mantenerse fijo e instalado durante todo el año (primer año) y durante los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto a partir del segundo año de monitoreo.
- Los sitios de producción deben tener instalados trampas de tipo Mc Phail de vidrio o plástico con base amarilla, utilizándose una densidad de trampeo de 1 trampa cada 2 a 5 hectáreas cebadas con 4 a 5 pastillas de proteína hidrolizada (pellets de torula) y 250 ml de agua, renovadas y revisadas cada 7 días. Y trampas tipo Jackson, utilizándose una densidad de 1 trampa cada 2 a 5 hectáreas cebadas con Trimedlure revisadas cada 7 días.
- La red de trampas debe trazarse en un mapa o croquis señalando las rutas internas y las mismas deben ser identificadas con un número de localización. El mapa o croquis debe ser enviado por SENASA al SAG por lo menos 30 días antes de la fecha de inicio de exportación.
- Los sitios de producción deben contar con una red buffer de trampeo en el área circundante al sitio de producción destinado a exportación de frutos de palta "Hass" destinados a Chile.
- Los insectos colectados en las trampas, serán enviados para su identificación al laboratorio de la EEAOC.
- El laboratorio de EEAOC debe notificar inmediatamente al SENASA los resultados obtenidos del sistema de monitoreo.
- En caso de existir capturas de *Anastrepha fraterculus* y/o de *Ceratitidis capitata*, el SENASA deberá notificarlas al SAG, por la vía de comunicación más rápida, dentro de las 48 horas hábiles posteriores a la fecha del diagnóstico confirmado.

### Sistema de muestreo.

- En los sitios de producción inscriptos, el sistema de muestreo a campo debe realizarse durante los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto.
- Las muestras deben ser tomadas de frutos de palto "Hass" adheridos al árbol y frutos recolectados del suelo, registrándose estos muestreos en forma separada o claramente distinguible.



SENASA  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

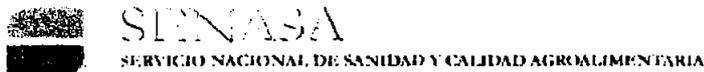


GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

- El muestreo de fruto debe realizarse cada 20 días de cada "sitio trampa" siguiendo las rutas internas de trampeo. El "sitio trampa" está constituido por el árbol trampa y cuatro árboles más que se encuentren a su alrededor. Se considera árbol trampa al árbol donde se encuentra ubicada la trampa.
- De cada "sitio trampa" deben colectarse el 2% de los frutos en forma aleatoria, durante toda la época de muestreo, tomando frutas de distintos estratos y costados de los árboles que integran el mismo.
- En caso de colecta de fruta del suelo, deben colectarse todos los frutos que se encuentren en la zona de influencia del "sitio trampa".
- Las muestras tomadas del suelo y de la copa del árbol deben guardarse en bolsas separadas y perfectamente identificadas, para ser enviadas al laboratorio de la EEAOC.
- El laboratorio de EEAOC debe notificar inmediatamente al SENASA los resultados obtenidos del sistema de muestreo.
- En caso de haberse identificado *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata*, el SENASA deberá notificarlo al SAG, por la vía de comunicación más rápida, dentro de las 48 horas hábiles posteriores a la fecha del diagnóstico confirmado.

**Acciones a ejecutar como producto de la detección de moscas de la fruta en trampas y en el muestreo a campo:**

- En caso que una o más moscas de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata* sea detectada en el/los huertos registrados, se hará lo siguiente:  
Si el MTD es mayor que 0,1 se aplicará de manera inmediata cebos tóxicos para eliminar o disminuir la población de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata* por debajo de ese nivel. En el caso que la presencia de individuos de dichas moscas persista, aún después de aplicar cebo tóxico, no se podrá exportar de dichos huertos hasta disminuir el nivel poblacional.
- La detección de larvas vivas de *Ceratitis capitata* en el muestreo de frutos a campo, motivará el rechazo de la partida. Esta situación generará la reevaluación del programa de exportación y el reestudio de la palta, variedad Hass, como no infestable por *Ceratitis capitata*. Mientras tanto, solo podrá importarse frutos que hayan recibido tratamiento cuarentenario reconocido para esta plaga.  
La detección de larvas vivas de *Anastrepha fraterculus* en el muestreo de frutos en campo, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del lugar de producción y del



programa de exportación, hasta que se realice una reevaluación de la variedad Hass y su condición como no hospedero de *Anastrepha fraterculus*.

### 3 - Cosecha

- Sólo podrá colectarse fruta de palto variedad "Hass" que presente como mínimo grado de madurez de 23% de materia seca.
- No podrá mezclarse en un mismo cajón cosechero fruta proveniente de distintos sitios de producción habilitados.
- Todos los carros cosecheros que contengan cajones con fruta de un sitio de producción habilitado, deben poseer adherido, en un lugar claramente visible, tarjetas de color naranja vivo en las que consten todos los datos identificatorios del sitio de producción.
- Cada carro cosechero debe contener fruta de un mismo sitio de producción inscripto, no pudiéndose mezclar cajones con frutas de distintos sitios de producción habilitados.
- La época de exportación de palto "Hass" originario de Argentina con destino Chile se realiza durante los meses de Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto.

### 4 - Inspección y muestreo de post-cosecha

- Un empleado de la planta de empaque deberá retirar las tarjetas naranjas de los carros cosecheros una vez que éstos ingresen a la línea de empaque.
- La línea de empaque que trabaja con fruta con destino a Chile, deberá estar claramente identificada con carteles cuya medida mínima sea de 40 cm x 50 cm, en los que deberá especificarse lo siguiente:

"FRUTA PARA CHILE

SOLAMENTE FRUTA DE SITIOS DE PRODUCCIÓN HABILITADOS POR EL PROGRAMA

SE PROHIBE OTRA FRUTA EN ESTA LINEA"

- Cuando la línea de empaque está procesando fruta con destino a Chile no se podrá utilizar la misma línea para trabajar fruta de sitios de producción no aprobados por el Programa.
- Antes de comenzar a procesar fruta con destino a Chile deberá limpiarse la línea.



El embalaje utilizado debe ser nuevo, estar limpio y deben tener la identificación del productor/empresa y variedad de palto.

- Se podrán palletizar únicamente cajas con palto "Hass" provenientes de un mismo sitio de producción habilitado, no pudiéndose mezclar en un pallet cajas de diferentes loses inscriptos.

Cada caja deberá estar estampada con un sello, indicando la siguiente leyenda: "PALTO HASS DE EXPORTACION A CHILE. SITIO DE PRODUCCIÓN N° ..."

- Una vez armado el pallet, éste deberá ser identificado con una tarjeta de color naranja vivo en la cual se leerá: "SENASA PROGRAMA DE CERTIFICACION DE PALTO HASS PROVENIENTES DEL SISTEMA DE MEDIDAS DE MITIGACION DEL RIESGO PARA *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*".

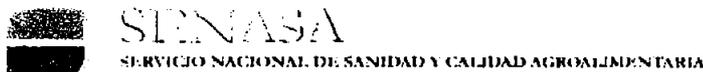
SITIO DE PRODUCCIÓN HABILITADO N°...

PERTENECIENTE A:....

FECHA DE EMPAQUE:.....

FRUTA CON DESTINO A CHILE

- La inspección será efectuada por inspectores del SENASA.
- De cada embarque de fruta de exportación que llegue a la empacadora se muestrea el 2% de los frutos, cortándolos para revisar la pulpa, con el fin de detectar posibles larvas de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*. Este muestreo se realiza en la línea de empaque.
- La detección de larvas vivas de *Ceratitis capitata* en el muestreo de frutos, motivará el rechazo de la partida. Esta situación generará la reevaluación del programa de exportación y el reestudio de la palta, variedad Hass, como no infestable por *Ceratitis capitata*. Mientras tanto, solo podrá importarse frutos que hayan recibido tratamiento cuarentenario reconocido para esta plaga.  
La detección de larvas vivas de *Anastrepha fraterculus* en el muestreo de frutos, motivará el rechazo de la partida y la suspensión del lugar de producción y del programa de exportación, hasta que se realice una reevaluación de la variedad Hass y su condición como no hospedero de *Anastrepha fraterculus*.



- Si el muestreo de fruta en empaque determinó la ausencia de larvas de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, éstas podrán ser palletizadas bajo la supervisión de un oficial de SENASA o del personal que éste designe.

### 5 - Certificación

La fruta de palto "*Hass*" que se exporte a Chile será certificada de la siguiente manera:

- El Certificado Fitosanitario será expedido por inspectores del SENASA en las instalaciones habilitadas y deberá incluir la siguiente Declaración Adicional:

**"El envío de fruta de palto, *Persea americana* variedad "*Hass*" no presenta riesgo cuarentenario con respecto a *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*, como resultado de la aplicación oficialmente supervisada del sistema integrado de prácticas de mitigación del riesgo, acordado con Chile según el Plan de Trabajo aprobado".**

- El medio de transporte deberá ser precintado por SENASA y el número de precinto deberá constar en el Certificado Fitosanitario.
- El personal de SENASA verificará que las cajas que contengan palto para exportación estén perfectamente identificadas.
- Cada caja deberá ser estampada con un sello, indicando la siguiente leyenda: "Palto "*Hass*" de exportación a Chile. Sitio de producción N° ....".

### 6 - Inspección y muestreo en el punto de ingreso a Chile

En el punto de ingreso a Chile, el Servicio Agrícola y Ganadero verificará la documentación correspondiente y realizará la inspección física de los frutos, la cual puede incluir corte de ellos para detectar posibles larvas de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata*.

### 7 - Verificación oficial del sistema

El SENASA debe verificar las siguientes acciones:

- El SENASA verificará el cumplimiento de todas las medidas que integran el sistema de monitoreo y muestreo a campo acordados para *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* en este Plan de Trabajo. Los sitios de producción inscriptos que no cumplan con alguna de estas medidas serán rechazados para la exportación de fruta de palto "*Hass*" a Chile.



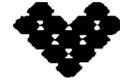
- La partida de palto "*Hass*" que no sea cosechada con el grado de madurez requerido, será rechazada para exportación a Chile.
- En caso que los exportadores empaquen frutos para exportación que provengan de sitios de producción no habilitados, SENASA deberá rechazar la fruta y la empresa quedará inhabilitada para exportar durante 1 año.
- En caso que los exportadores mezclen o reemplacen fruta por fruta que provenga de sitios de producción no habilitados, SENASA deberá rechazar la fruta y la empresa quedará inhabilitada para exportar durante 1 año.
- En caso que se identifiquen larvas de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata* durante la inspección en la planta de empaque, SENASA deberá rechazar la fruta y la misma no podrá destinarse a exportación a Chile.
- En caso de que en un accidente se rompiera el precinto, se deberá comunicar inmediatamente al SENASA.
- Si el precinto del transporte estuviera roto o ausente, SENASA deberá rechazar la partida y no podrá ser exportada a Chile.

**8 - Acciones a seguir en caso de incumplimiento y/o detección de larvas de *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*.**

- Cuando la empacadora no cumpla con la certificación de fruta proveniente de sitios de producción autorizados para exportación, se eliminará su inscripción
- En caso que los exportadores reemplacen fruta por fruta no certificada, SENASA deberá rechazar la fruta; las operaciones serán suspendidas hasta que se realice una investigación.
- La fruta será rechazada en el caso que el SAG, durante la inspección al ingreso, identifique presencia de larvas vivas de *Anastrepha fraterculus* y/o *Ceratitis capitata*. El SAG deberá notificar a SENASA y los ejemplares interceptados estarán a disposición de SENASA para su estudio en los laboratorios del Servicio. Asimismo, cuando se detecte:
  - larvas vivas de *Ceratitis capitata* se generará la reevaluación del programa de exportación y el reestudio de la palta, como fruto fresco variedad Hass, como no infestable por *Ceratitis capitata*. Mientras tanto, solo podrá importarse envíos que hayan recibido tratamiento cuarentenario reconocido para esta plaga, en origen.



SENASA  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

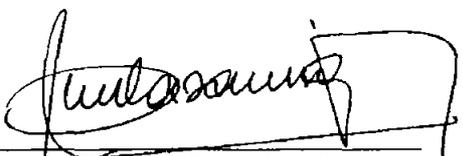


GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

- larvas vivas de *Anastrepha fraterculus*, motivará el rechazo de la partida y suspensión del programa de exportación hasta que se reevalúe la variedad Hass y su condición como no hospedero de *Anastrepha fraterculus*.

#### V. CONDICIONES GENERALES

- Todas las operaciones y actividades efectuadas en el Plan de Trabajo de exportación palto "Hass" son revisadas y evaluadas anualmente para asegurar que todos los aspectos de operaciones y actividades relacionadas se ejecuten de manera eficiente, de acuerdo con los procedimientos y regulaciones establecidas.
- El SAG podrá efectuar supervisiones al Programa, si se estima pertinente y en forma razonable, comunicando con 30 días de anticipación al SENASA, para visitar los lugares de producción donde se efectúen operaciones de exportación de palto Hass con destino a Chile.
- **Al establecer un nuevo huerto o empacadora, SENASA comunicará de los mismos al SAG con 30 días previos al inicio de las exportaciones; proporcionando información que compruebe las condiciones de la certificación otorgada por SENASA.**
- Cada vez que se designe un nuevo huerto o empacadora, SAG tendrá la opción de realizar visitas a las áreas de producción para determinar la certificación.
- Las enmiendas a las disposiciones de este Plan de Trabajo serán por escrito, con 30 días de anticipación a la instrumentación del cambio que se trate y están sujetas a consultas mutuas entre SENASA y SAG.
- Ambas partes acuerdan que la información intercambiada es de carácter confidencial y para uso específico de este programa.

  
Carlos H. Casamiquela  
Vicepresidente  
SENASA

  
Francisco Bahamonde Medina  
Director Nacional  
SAG

Buenos Aires, 14 de agosto de 2008.-

ADENDUM

PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACION DE FRUTO DE PALTO *Persea americana* VARIEDAD "Hass" DE LA REPUBLICA ARGENTINA CON DESTINO A LA REPUBLICA DE CHILE

Con fecha 10 de marzo de 2011, comparecen por una parte el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO del Ministerio de Agricultura de la REPUBLICA DE CHILE, representado por Don Víctor VENEGAS VENEGAS y por otra parte el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA de la REPUBLICA ARGENTINA, representado por Don Jorge Néstor AMAYA.

PRIMERO: Con fecha 14 de agosto de 2008 se suscribió el Plan de Trabajo para la exportación de fruto de palto *Persea americana* variedad "Hass" de la REPUBLICA ARGENTINA con destino a la REPUBLICA DE CHILE, entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO de la REPUBLICA DE CHILE y el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA de la REPUBLICA ARGENTINA.

SEGUNDO: Que a la fecha de suscripción del Plan de Trabajo, y hasta la firma del presente instrumento, la zona geográfica de donde debían ser originarios los frutos de palto variedad "Hass", comprendía únicamente la Provincia de TUCUMÁN, REPUBLICA ARGENTINA.

TERCERO: Por el presente instrumento, las partes vienen en ampliar el lugar de origen de los frutos de palto variedad "Hass", incorporando al ámbito de aplicación del Plan de Trabajo, al Departamento Ledesma, Provincia de JUJUY, REPUBLICA ARGENTINA.

CUARTO: Por el presente instrumento, las partes vienen a modificar el requisito de etiquetado en el sentido de no exigir el color naranja vivo en la identificación del pallet.

QUINTO: El presente Adendum se suscribe en duplicado, y cada parte tendrá una copia del texto en original.



VICTOR VENEGAS VENEGAS

DIRECTOR NACIONAL  
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO  
REPUBLICA DE CHILE

Fecha: 10 MAR. 2011

JORGE NESTOR AMAYA  
PRESIDENTE  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y  
CALIDAD AGROALIMENTARIA  
REPUBLICA ARGENTINA

Fecha: 10 MAR. 2011

Handwritten signatures and scribbles on the left margin.

**PROTOCOLO**  
**SISTEMA DE TRÁNSITO DE ARTÍCULOS VEGETALES REGLAMENTADOS**  
**ENTRE ARGENTINA/CHILE**

**ANTECEDENTES**

El tránsito supone la movilización de envíos de artículos vegetales reglamentados que pasan a través de un país sin que sea una importación.

El mismo tendrá en consideración el movimiento de productos vegetales en todo el territorio de ambos países, con destino a terceros países o el reintegro al país de origen (Argentina-Chile-Argentina o Chile-Argentina-Chile).

El país de tránsito no exigirá requisitos sobre las características, texto y tipo de rotulado del envío.

El control de los tránsitos, acordado bilateralmente en este documento, tendrá en cuenta únicamente aspectos documentales y de resguardos, de manera de manejar los riesgos fitosanitarios asociados con los envíos de artículos reglamentados, excepto para aquellos casos de mercaderías transportadas en vehículos sin el resguardo fitosanitario adecuado o que se trasbordan en terminales sin zonas de resguardo, donde se definirá bilateralmente la aplicación de medidas fitosanitarias adicionales.

Los documentos que deberán acompañar a las cargas en tránsito y que serán solicitados por los inspectores de la ONPF del país de tránsito en los puntos de ingreso serán:

- Fotocopia del Certificado Fitosanitario emitido por el país de origen.
- Documento Interno de cada país para los tránsitos.
- Documentación Aduanera.

Se entiende por transbordo a la transferencia de envíos de un medio de transporte hacia otro, en el punto de egreso del país de tránsito.

Este sistema se implementará para todos los puntos de ingreso/egreso autorizados por ambos servicios de acuerdo a lo indicado en el Anexo I de este protocolo.



**Chile:**

1. Paso Jama (Antofagasta)
2. Paso Sico (Antofagasta)
3. Paso San Francisco (Atacama)
4. Paso Complejo Cristo Redentor – Los Libertadores (Valparaíso)
5. Paso Pino Hachado (La Araucanía)
6. Paso Mamuil Malal (La Araucanía)
7. Paso Cardenal Samoré (Los Lagos)
8. Paso Futaleufu (Los Lagos)
9. Paso Palena (Los Lagos)
10. Paso Coyhaique (Aysén)
11. Paso Huemules (Aysén)
12. Paso Integración Austral (Magallanes)
13. Paso San Sebastián (Magallanes)
14. Paso Casas Viejas (Magallanes)
15. Paso Dorotea (Magallanes)

**Zonas de Transferencia:**

SAAM EXTRAPORTUARIO S.A., PLACILLA	Valparaíso
TERMINAL EXTRAPORTUARIO VALPARAISO S.A. (TEXVAL S.A.)	Valparaíso
SITRANS ALMACENES EXTRAPORTUARIOS LTDA.	Valparaíso
SEAPORT S.A.	San Antonio
SAAM EXTRAPORTUARIO S.A., SAN ANTONIO	San Antonio
EXTRAPORTUARIO EL SAUCE S.A.	Valparaíso




**ANEXO 1****Listado de Paso de Frontera autorizados**

Cualquier modificación del presente listado se deberá comunicar a la contraparte.

**Argentina:**

1. Paso Jama (Jujuy)
2. Paso Sico (Salta)
3. Paso ferroviario de Socompa (Salta)
4. Paso San Francisco (Catamarca)
5. Paso Complejo Cristo Redentor – Uspallata (Mendoza)
6. Paso Pino Hachado (Neuquén)
7. Paso Mamuil Malal (Neuquén)
8. Paso Cardenal Samoré (Neuquén)
9. Paso Futaleufú (Chubut)
10. Paso Coyhaique – Hito 45 (Chubut)
11. Paso Huemules – Hito 50 (Chubut)
12. Paso Río Jeinimeni (Santa Cruz)
13. Paso La Laurita (Santa Cruz)
14. Paso Integración Austral (Santa Cruz)
15. Paso San Sebastián (Tierra del Fuego)

**Zonas de Transferencia:**

DODERO BARRACAS  
SERVIFRIO  
CAPITAN CORTES  
DODERO PACHECO  
PATAGONIA NORTE

Puerto Bs. As.  
Puerto Bs. As.  
Puerto Bs. As.  
Puerto Bs. As.  
Puerto Bahía Blanca



fitosanitarias adicionales deberán ser acordadas bilateralmente entre ambas ONPF, los que serán incluidas como anexo en el presente Protocolo.

**MEDIDAS FRENTE A SITUACIONES DE EMERGENCIA**

En caso de accidente, rotura del medio de transporte o pérdida de las condiciones previamente establecidas, el responsable del transporte del envío en el país de tránsito (ej. Agente de Transporte Aduanero en Argentina), deberá notificar inmediatamente dicha situación a la ONPF del país en tránsito. Esta última evaluará la medida fitosanitaria más adecuada para disminuir el potencial riesgo fitosanitario y deberá comunicarlo a la contraparte.

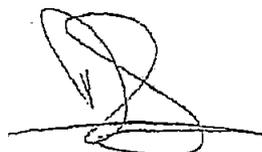
Este Protocolo entrará en vigencia en forma simultánea en ambos países.



ING. AGR. GRISEL MONJE VILDOSOLA  
JEFA DE DIVISION PROTECCION  
AGRICOLA Y FORESTAL  
SAG  
CHILE

FECHA:

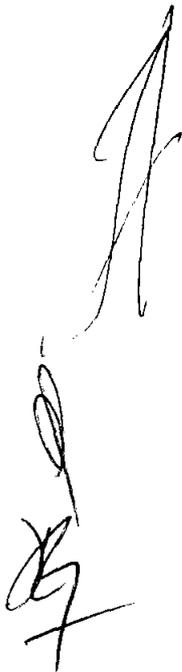
20/10/09



ING AGR. DIEGO QUIROGA  
DIRECTOR NACIONAL DE  
PROTECCION VEGETAL  
SENASA  
ARGENTINA

FECHA:

20/10/09



## PROCEDIMIENTO

Se deberá considerar los siguientes casos:

### 1.- Envíos en tránsito que no requieren medidas fitosanitarias adicionales

Son aquellos envíos en tránsito que son movilizados en contenedores, camiones refrigerados (reefer), sellados o precintados y herméticos, que no serán divididos, combinados ni reenvasados en el país de tránsito.

Bajo estas condiciones, la movilización de los envíos presenta un riesgo fitosanitario mínimo, por lo que no se requerirá medidas fitosanitarias adicionales de salvaguarda.

La ONPF del país por donde se producirá el tránsito podrá rechazar el ingreso de un envío, si éste no cumple con las condiciones de hermeticidad y resguardo indicadas en los párrafos anteriores.

### 2.- Envíos en tránsito que requiere medidas fitosanitarias adicionales

Son aquellos envíos en tránsito que son movilizados en contenedores, camiones refrigerados (reefer) o camiones encarpados, sellados o precintados, que requieren un acondicionamiento o trasbordo, lo cual implica la división, combinación o cambio del medio de transporte.

En este caso, se deberá cumplir con alguna de las siguientes medidas fitosanitarias adicionales de acuerdo a la hermeticidad del transporte y al lugar de trasbordo:

- a) Uso de manta térmica, malla anti-árida, bolsas micro-perforadas u otro sistema acordado entre ambos países, que dé las garantías de resguardo adecuadas para la unidad de carga. Para camiones encarpados se autorizará sólo esta alternativa.
- b) El trasbordo o acondicionamiento del envío cuando se transporte en medios herméticos hasta punto de salida, deberá realizarse en zonas de transferencias autorizadas por la ONPF del país en tránsito, que cuenten con instalaciones de resguardo apropiadas y que cumplan con las medidas fitosanitarias adicionales definidas por la ONPF del país en tránsito

### 3.- Envíos en tránsito que requieren que se defina bilateralmente la aplicación de medidas fitosanitarias adicionales entre los países:

Son aquellos envíos en tránsito de mercaderías transportadas en vehículos sin el resguardo fitosanitario adecuado o que no cumplan con algunas de las condiciones indicadas en los puntos 1 y 2, para los cuales las medidas



## PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE CÍTRICOS FRESCOS ARGENTINOS HACIA FILIPINAS

### I. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA

Cítricos frescos: Naranja (*Citrus sinensis*); Mandarina (*Citrus reticulata*); Limón (*Citrus limon*) y Pomelo (*Citrus paradisi*).

### II. PLAGAS DE INTERÉS

#### Mosca de la Fruta:

*Anastrepha fraterculus*  
*Ceratitis capitata*

#### Cocoideos:

*Aspidiotus nerii*  
*Ceroplastes rusci*  
*Coccus perlatus*  
*Diaspidiotus perniciosus*  
*Nipaecoccus nipae*

#### Plagas de Lepidópteros:

*Ecdytolopha aurantianum*  
*Cryptoblabes gnidiella*

#### Plagas de Coleópteros:

*Pantomorus cervinus*

### III. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES

1. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (**SENASA**)
2. El Departamento de Industria Vegetal y Servicio de Cuarentena Vegetal de Filipinas (**BPI-PQS**)
3. Los Exportadores de Cítricos de Argentina, incluidos las plantas de empaque y sus instalaciones, las áreas de producción, las unidades de producción, intermediarios que pertenezcan a la Asociación de Cítricos (**Exportadores**)



#### IV. ACUERDO COOPERATIVO DE SERVICIO

El procedimiento del BPI-PQS preverá actividades de auditoría de los procedimientos de exportación de cítricos por 30 días, durante el primer año de la exportación.

Ante situaciones de emergencia o de detección de plagas reglamentadas durante la temporada de exportación, el BPI-PQS solicitará a la ONPF de Argentina información y adopción de medidas de control y, cuando fuese necesario, podrá realizar/solicitar una nueva auditoría del Plan de Trabajo para la exportación de cítricos.

También es política del BPI-PQS requerir un acuerdo de financiamiento para afrontar todos los gastos del PQS asociados al Programa de Exportación. Los costos incluyen la auditoría de las inspecciones, la supervisión de tratamientos y otras acciones de resguardo para satisfacer los requisitos de importación. El acuerdo se celebrará entre la Secretaría para la Exportación de Cítricos (o Coordinador) y el BPI-PQS.

#### V. REGLAMENTOS DEL BPI-PQS PARA EL INGRESO DE PRODUCTOS VEGETALES

1. Decreto Presidencial N° 1433 conocido como la "Ley de Cuarentena Vegetal de 1978" y Orden Administrativa de Cuarentena del BPI N° 1 de la serie de 1981; la ley ordena al BPI-PQS que evite la introducción de plagas extranjeras al país y que evite el esparcimiento, de áreas infectadas a no infectadas, de aquellas plagas que ya están presentes en el país.
2. Base para el Plan de Trabajo Exhaustivo - La Orden Administrativa N° 11 de la serie 2011 (Legislación sobre la Importación de Cítricos Frescos, Naranja (*Citrus sinensis*), Mandarina (*Citrus reticulata*), Limón (*Citrus limon*) y Pomelo (*Citrus paradise*) desde Argentina.
3. Análisis de Riesgo de Plagas (PRA) y Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Naranja (*Citrus sinensis*), Mandarina (*Citrus reticulata*), Limón (*Citrus limon*) y Pomelo (*Citrus paradise*) frescos desde Argentina.

#### VI. RESPONSABILIDADES

##### A. Responsabilidades del SENASA

1. Respetar el Acuerdo y sus modificaciones.
2. Proveer un Coordinador que deberá manejar el programa de exportación, especialmente durante las actividades de auditoría del BPI.



3. Inscribir a exportadores, empaques, establecimientos cítricos y unidades de producción (UP) involucrados en el programa de exportación a FILIPINAS y enviar al PQS-BPI los listados correspondientes al inicio de cada temporada de exportación.

4. Certificar fruta fresca cítrica exportadas a FILIPINAS en el periodo de exportación (mayo a octubre únicamente) acordado en este Plan de Trabajo. El periodo de cosecha garantizará una baja población e infestación de las moscas de los frutos. La etapa/madurez de las frutas cosechadas presentará un bajo riesgo de infestación con mosca de la fruta. La cosecha de la fruta se limitará al periodo desde mayo hasta octubre de cada año, y sólo se exportarán hacia Filipinas las frutas cosechadas en ese periodo.

5. Realizar un trapeo de la mosca de la fruta en los establecimientos. Con el fin de garantizar un bajo nivel de población en las unidades de producción (UP), las UPs asociadas al programa de exportación serán monitoreadas con trampas adecuadas (Jackson y Mc Phail), realizando lecturas de las mismas cada 7 días. Las trampas serán instaladas 35 días antes de la fecha estimada de cosecha, con el fin de tener al menos cuatro lecturas, y permanecerán activas hasta el fin de la cosecha. La densidad del trapeo será de 2 trampas cada 10 hectáreas, con un mínimo de 2 trampas por establecimiento.

Cuando los registros del trapeo alcancen un valor mosca/trampa/día (MTD) mayor a 0.14, se deberán realizar aplicaciones de control. Esos tratamientos deberán ser los que los servicios técnicos oficiales de cada zona recomiendan generalmente. El productor registrará las aplicaciones de las UP en un libro de Campo.

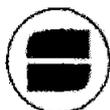
6. Realizar muestreo de las frutas. Se deberá implementar un muestreo de las frutas en cada área de producción 15 días antes de la cosecha. Deberá dirigirse a frutas con síntomas de probable ataque. La muestra estará compuesta de 5 frutas por UP, con un mínimo de 20 frutas por establecimiento. La recolección del material de trapeo y el muestreo serán realizados por personal entrenado y autorizado por el SENASA y enviados a un laboratorio autorizado por SENASA. En caso que durante el monitoreo se observen larvas de Mosca de la fruta la UP será inhabilitada durante la presente campaña para exportar a Filipinas.

7. Supervisar la implementación de las prácticas culturales, pulverizaciones, fertilización, etc., tendientes a mitigar el riesgo de las plagas de importancia para FILIPINAS y mantendrá actualizados los registros del Programa.

8. Realizar una inspección de campo en todas las UP para la exportación durante la temporada de crecimiento; verificar y asegurar que los establecimientos cítricos sean manejados de forma eficaz y mantener el estatus de los cítricos de libres de plagas de importancia cuarentenaria para Filipinas.



9. Durante el primer año de exportación, entregar los resultados de la inspección de campo (datos sobre trampeo de las moscas de la fruta, muestreo de frutas e incidencia de las plagas) al Inspector PQS/Funcionario de Cuarentena Vegetal (PQO) de Filipinas a su llegada. Después de la revisión de los registros, el PQO confirmará los resultados y la ocurrencia/no ocurrencia de las plagas cuarentenarias en el área de producción realizando visitas de campo al azar.
10. Restringir la exportación de frutas desde UP en el programa de exportación si hay alta ocurrencia de plagas de importancia cuarentenaria para Filipinas. Según los resultados del monitoreo, las unidades de producción con alta ocurrencia de las plagas serán eliminadas del programa de exportación para esa temporada.
11. Enviar anualmente resultados de los monitoreos de los años subsiguientes a la exportación. Los resultados del monitoreo de campo los proveerá el SENASA al BPI-PQS.
12. Dar de baja del registro a las plantas de empaque que acepten cítricos para exportar a Filipinas provenientes de UP no registradas/habilitadas en SENASA, lo que será informado de inmediato al BPI-PQS.
13. En caso que durante la inspección en empaque se observen larvas de Mosca de la fruta, la UP será inhabilitada durante la presente temporada para exportar a Filipinas. Una investigación se llevará a cabo y se adoptarán las acciones correctivas que correspondan.
14. Dar de baja del registro a los empaques que presenten sucesivas detecciones de plagas cuarentenarias de importancia para Filipinas.
15. Verificar que cada caja de frutas tenga la etiqueta con el nombre del exportador, el código de identificación de la unidad de producción, el nombre de la municipalidad/provincia donde fue producida, el tipo y la cantidad de frutas que contiene.
16. Garantizar que las plantas de empaque cumplan con las medidas de resguardo requeridas, desde el momento de ingreso de la fruta a las instalaciones hasta que se despache al punto de salida, para prevenir infestación por moscas de la fruta.
17. Verificar que todos los medios de transporte hayan sido limpiados antes de la carga de los cítricos frescos certificados.
18. Asegurar que en el puerto final de salida, se tomarán todas las precauciones necesarias para evitar la infestación de las frutas.



19. Ubicar el termógrafo precalibrado en el contenedor que será usado para leer la temperatura de almacenamiento durante el tránsito, 4°C para el caso de envíos de cítricos dulces (naranjas, mandarinas y pomelos) y 7°C para limón.
20. El SENASA garantizará que el cargamento está libre de plagas cuarentenarias, antes que el Certificado Fitosanitario sea emitido para el envío.
21. Emitir el Certificado Fitosanitario del SENASA para cada envío con la siguiente declaración adicional: **"Los cítricos fueron producidos en Argentina. Son exportados en cumplimiento de las condiciones indicadas en el Plan de trabajo para exportación. Han sido inspeccionados por el SENASA y se encuentran libres de plagas cuarentenarias"** y debe incluir **Número de Contenedor, Número de habilitación de SENASA del exportador y el número de precinto oficial.**

#### **B. Responsabilidades del BPI-PQS**

1. El BPI-PQS en Manila; con la colaboración de y en coordinación con el Cónsul General de Filipinas en Buenos Aires, Argentina, supervisará las actividades realizadas por los Funcionarios de Cuarentena vegetal (auditorías) para la exportación de cítricos, según corresponda:

Embajada de Filipinas  
Zapiola 1701 (y Virrey del Pino)  
C1426AUI Buenos Aires, Argentina  
Tel. No. 54 11 4554- 4856  
54 11 4555- 1230  
Fax No. 54 11 4554- 9194

2. Proveer y mantener un Plan de Trabajo para el Programa
3. Verificar que las responsabilidades de todos los participantes sean realizadas adecuadamente.
4. El BPI-PQS modificará los requisitos de importación en caso de emergencia, cuando se registren incidencias inaceptablemente altas de intercepciones de insectos como plagas reguladas durante la temporada. Las prácticas de manejo se revisarán a fin de evaluar la eficacia de las medidas preestablecidas para reducir la ocurrencia de plagas. Mediante acuerdo entre el SENASA y el BPI-PQS, se podrán requerir medidas adicionales y revisar las medidas existentes.

#### **C. Responsabilidad de los Exportadores:**

1. Cumplir con todos los requisitos del plan de trabajo y las regulaciones aplicables.



2. Los Exportadores pagarán el 100% del costo de las actividades de auditoría. Los Exportadores proveerán los pasajes aéreos de ida y vuelta y, de ser necesario, los traslados locales durante el programa de exportación de cítricos durante el primer año de la temporada de exportación según lo estipulado en el artículo IV de este plan de trabajo. Los exportadores deberían también cubrir los Viáticos Diarios (DSA) de los Inspectores PQ de acuerdo con el valor estipulado en el Programa de Desarrollo de las Naciones Unidas (UNDP) mientras están en Argentina. Los Exportadores son responsables de proveer el apoyo logístico al personal de inspección del BPI-PQS y de conseguir hospedaje adecuado para los funcionarios del PQ. (Según el Acuerdo Cooperativo de Servicio)
3. Los Exportadores asegurarán que todos los exportadores/productores conocen y respetan lo estipulado en el Plan de Trabajo.
4. De ser necesario, antes de transferir los cítricos desde los vehículos afectados por accidentes/problemas mecánicos hacia otro vehículo, el exportador deberá informarle al SENASA y solicitarle la presencia de un inspector en el lugar para controlar la transferencia.
5. Asegurar que las plantas de empaque cuenten con medidas de resguardo desde el momento de ingreso de la fruta a la planta hasta su despacho al punto de salida a fin de evitar la presencia de insectos vivos. Las plantas de empaque deberán contar en los alrededores de su ubicación con trampas para mosca de la fruta. Estas trampas serán monitoreadas regularmente y se mantendrá un registro de los insectos atrapados con esas trampas
6. Asegurar que las frutas rechazadas (descartadas) dentro y fuera de las instalaciones son sacadas y desechadas adecuadamente.
7. Garantizar la limpieza en las plantas de empaque en todo momento.
8. Ser responsables de las inspecciones de calidad y de las actividades de resguardo en las plantas de empaque.

#### **VII. REQUISITOS Y CONDICIONES PARA EL INGRESO**

1. Los cítricos a ser exportados deberán provenir sólo de áreas de producción, de instalaciones de procesamiento/empaque registradas/acreditadas y aprobadas por el SENASA.
2. Los productores de cítricos como las unidades de producción (UP) para exportación deberán estar debidamente registradas/acreditadas y aprobadas por el SENASA.



3. El SENASA deberá proveer al BPI-PQS los listados de áreas de producción, de instalaciones de procesado/empaque registradas/acreditadas y aprobadas por el SENASA.
4. Los plantas de empaque que procesen cítricos para exportar a Filipinas deberán mantenerse limpios y libres de plagas, de partes/restos de vegetales y no se podrá procesar simultáneamente, en la misma línea, otros cítricos destinados a la exportación hacia otros países, para evitar que se mezclen las frutas.
5. Los cítricos deberán ser sometidos a buenas prácticas posteriores a la cosecha (selección, clasificación, limpieza, empackado, tratamiento con fungicida). Las frutas de baja calidad serán descartadas y eliminadas del lote. Se deberán realizar tratamientos de esterilización y/u otros tratamientos adecuados para asegurar que estén libres de plagas.
6. No se inspeccionarán las frutas en bolsas de plástico. El SENASA monitoreará el muestreo y las actividades de resguardo. Las inspecciones se realizarán sólo en los depósitos aprobados por el SENASA. Las frutas presentadas para inspección deberán contar con la aprobación de calidad de los Exportadores.
7. Las frutas deberán someterse a una inspección de cuarentena en las plantas de empaque, previa a la exportación. Antes del volcado se muestrearán de 150 a 300 unidades por partida y luego un 2% de las cajas terminadas antes de colocarlas en los pallets dentro de las instalaciones procesadoras acreditadas. Las frutas en espera de inspección deberán ser resguardadas mediante el uso de técnicas como el envoltorio de los pallets y el uso de mosquiteros a prueba de insectos en las áreas de espera. Las frutas para inspección deberán estar a una temperatura lo más cercana posible a la temperatura ambiente, como es de práctica.
8. La inspección final se realizará en el puerto de salida, inspeccionando el 1% del cargamento. La inspección final de las frutas debería realizarse a 4/7º C en el depósito fiscal del puerto de salida.
9. Empacado y etiquetado - todos los cítricos para exportación deberán ser inspeccionados, limpiados y empackados en cajas de cartón nuevas. Todas las cajas deberán estar adecuadamente etiquetadas con la identificación del empackador; con el origen del producto (provincia, huerta y lotes) y el país de origen. Las etiquetas se colocan en una parte visible de la caja.
10. Las frutas empackadas deberán mantenerse en depósitos limpios, con su adecuada etiqueta "para Filipinas" y separadas de otras con un destino diferente. Las etiquetas de "Aprobación" de SENASA deberán estar pegadas a los pallets de frutas "aprobadas" en los lados de las cajas.



11. Los vehículos de transporte deberán ser a prueba de insectos, de lo contrario, las frutas en las cajas y/o los pallets deberán estar cubiertas con una malla para prevenir la infestación de las frutas certificadas.

12. Durante el viaje, el contenedor deberá mantener una temperatura de 4° C ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ), para el caso de envíos de cítricos dulces (naranjas, mandarinas y pomelos), y de 7° C ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ) para limón. Se usará un termógrafo precalibrado para determinar la temperatura del interior del contenedor. La calibración del equipo de registro de temperatura será realizada por el personal autorizado por el SENASA de acuerdo con los requisitos acordados con el PBI-PQS. Un Inspector del SENASA será el responsable de colocar el termógrafo. El SENASA leerá un código de barras en el lector para la referencia futura, particularmente, a la llegada del cargamento a Filipinas.

13. Los buques y los contenedores a ser usados deberán contar con la inspección de bodegas y ser aprobados por SENASA.

14. El SENASA será responsable de la inspección y supervisión previa a la exportación en conformidad con las condiciones previas a la exportación. El SENASA emitirá un Certificado Fitosanitario según lo mencionado en la Sección VI-A-21.

15. Certificado de Límite Máximo de Residuo (LMR)  
Cada envío deberá estar acompañado por una declaración jurada del exportador, la cual especificará los pesticidas utilizados durante las etapas de cultivo y postcosecha.  
Argentina implementará un sistema de monitoreo de LMR, conforme a lo requerido por el CODEX, el cual se detalla en el Anexo I del Plan de trabajo.

## VIII. ACTIVIDADES DE INGRESO Y POSTERIORES AL INGRESO

### A. MONITOREO (resumen de actividades)

El Servicio de Cuarentena Vegetal de Filipinas realizará las siguientes actividades fitosanitarias al arribo de cada envío.

1. Los Funcionarios de Cuarentena Vegetal (PQO) en el puerto de entrada verificarán la autenticidad de los documentos que acompañan (autorización cuarentenaria o Permiso de Importación y Certificado Fitosanitario). El precinto oficial de aduana o SENASA deberá tener los mismos números que los consignados en el Certificado Fitosanitario emitido por SENASA. Al menos uno de los precintos no deberá estar roto al llegar.

2. El termógrafo con la información sobre la temperatura del contenedor se encontrará en el centro del contenedor. El código de barras del termógrafo será



controlado por el PQO. Este deberá coincidir con el código de barras otorgado por el SENASA.

3. En las Instalaciones de Almacenamiento en Frío del Importador, el Inspector del BPI-PQS examinará, verificará y evaluará toda la información cargada en el termógrafo. La información sobre la temperatura se imprimirá y servirá de base para liberar el envío.

4. Durante la inspección, se tomarán muestras del envío, para monitorear y analizar el residuo del plaguicida que se ha usado en el tratamiento previo y posterior a la cosecha (para ser indicado en el envío). Deberán ser realizadas en el Laboratorio Nacional de Análisis de Plaguicidas del BPI (NPAL) durante toda la vigencia del programa de exportación. Si el nivel de plaguicida encontrado en el envío no está dentro de los estándares establecidos para el nivel de dicho plaguicida en las frutas, el envío será rechazado.

5. Los envíos con los documentos completos serán sometidos a una inspección ocular del 1 al 2%. Si se observan síntomas de enfermedades e insectos durante la inspección ocular, se tomarán muestras y se las llevará al laboratorio para más análisis/diagnósticos. No se liberará ningún envío que esté a la espera de los resultados de los análisis.

6. El no cumplimiento con las condiciones de importación y la intercepción de plagas de cuarentena, identificadas en el ARP y otras plagas de importancias cuarentena, resultará en la suspensión del programa de exportación del BPI-PQS. El ARP será revisado y reevaluado nuevamente. Se realizará una Investigación y una Auditoría del sistema de gestión de Argentina. Se reanudará la exportación solamente con la rectificación de la falla en el sistema de gestión y la adopción de las medidas necesarias para evitar el no cumplimiento.

## B. INSPECCIÓN

1. Cuarenta y ocho (48) horas antes de la llegada de un envío al puerto de entrada, el importador o su representante debidamente autorizado notificará a la Oficina correspondiente del BPI-PQS en el Puerto de Entrada completando una Solicitud de Inspección.

2. Al arribo, el envío será sometido a los siguientes requisitos:

### 2.1 Control de documentación

El Permiso de Importación, el CF original del SENASA, la carta de porte/el conocimiento de embarque y la factura, y el Certificado de LMR deberán ser presentados y rendidos al PQO en la frontera. A todo envío de frutas cítricas frescas de naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*) con la documentación incompleta se le



denegará el ingreso con la opción de regresar el envío completo a Argentina, de reexportarlo a otros países o de destrucción del envío por cuenta del importador.

## 2.2. Inspección de Cuarentena

La inspección de Frontera del envío será realizada por el Inspector del BPI-PQS junto con el Departamento de Examinadores de Aduana para determinar la integridad del envío con la presencia del Importador o su representante debidamente autorizado.

El PQO inspeccionará una muestra del 1 al 2 % del envío en busca de plagas cuarentenarias. La inspección incluirá el material de empaque de la fruta cítrica fresca: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*).

Si la fruta cítrica fresca: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*) llegan a un puerto de ingreso distinto de Metro Manila, la recolección de las muestras será la responsabilidad de la estación de PQS con jurisdicción en dicho puerto de entrada. La fruta cítrica fresca: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*) que presenten síntomas de infección/infestación con alguna plaga, serán enviadas al Laboratorio de Cuarentena Vegetal del PBI más cercano o a un laboratorio reconocido por el BPI para el diagnóstico y la identificación de la plaga. El diagnóstico y la identificación de la plaga se completarán dentro de los 7 días hábiles.

3. Los envíos que cumplen con los requisitos serán liberados en la frontera y el BPI colocará el precinto correspondiente en el Formulario de Declaración de Ganancias Interno de Importaciones del BOC para indicar que ese envío está autorizado para su liberación. El no cumplimiento en cuanto a la integridad y conformidad del envío hará que éste quede sujeto a recomendación del Departamento de Aduanas para ser puesto en ESPERA o CONFISCADO. Las acciones de cuarentena vegetal aplicarán también en base a las disposiciones pertinentes del Decreto Presidencial No. 1433 conocido como la "Ley de Cuarentena Vegetal de 1978" y de la Orden Administrativa de Cuarentena del BPI No. 1 de la serie 1981.

## X. SANCIONES Y PENALIZACIONES

### 1. Suspensión/Revocación del PQC:

A. El PQC podría ser suspendido o revocado en todo momento en alguno de los siguientes supuestos:



1. Provisión de información falsa en el formulario de solicitud de inspección de la importación o en cualquier otro documento que acompañe a la solicitud.
  2. Declaración errónea sobre el cargamento
  3. Violación de normas SPS relevantes o de condiciones impuestas en el PQC.
  4. Negativa a permitir la inspección del producto, contención física o destino intermedio del producto.
  5. Acreditación del exportador suspendida o revocada, o
  6. Nueva información técnica llevada a conocimiento del BPI indicando que la autorización de uso de los cítricos frescos: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*), resultarán en riesgos para la salud o la vida humana, animal o vegetal o para el medio ambiente.
- B. Revocación o cancelación del PQC sin perjuicio de ser sometido a otras penalidades.

## 2. Confiscación y desecho

A. Si la inspección de frontera muestra que:

1. La fruta cítrica fresca: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*) se encuentran infectadas/infestadas con plagas reguladas.
2. La fruta cítrica fresca: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*) fueron empacadas en condiciones no higiénicas.
3. El cargamento está contaminado, mal etiquetado, mal declarado o en violación de los términos y condiciones del PQC, esta Orden Administrativa y otras normas sanitarias y fitosanitarias.
4. El cargamento llegó sin la documentación requerida, o
5. Se presentaron documentos falsos

El PQS informará al BOC sobre las violaciones y el cargamento será desechado de alguna de las siguientes maneras:

1. Confiscado y destruido



2. Devuelto al país de origen
3. Enviado a un tercer país, cuando sea posible

En ningún caso, un cargamento confiscado podrá ser vendido en remate, liberado de la medida cautelar, donado o vendido por un departamento o agencia del gobierno.

B. Se emitirá una notificación de Confiscación para el importador en la que se consignen los motivos de confiscación. Se emitirán tres copias de dicha Notificación según lo siguiente: una copia será entregada al BOC, una copia al importador y una copia será retenida por el PQS.

Asimismo, la notificación deberá indicar la fecha de la confiscación y eliminación del producto.

C. Todos los costos (incluido el viaje, los viáticos y las horas extra) de los funcionarios o empleados del gobierno de Filipinas así como los gastos almacenamiento, carga o trabajo en relación con la destrucción, desecho o denegación de admisión de la fruta cítrica fresca confiscadas: naranjas (*Citrus sinensis*); mandarinas (*Citrus reticulata*); limones (*Citrus limon*) y pomelos (*Citrus paradisi*), serán pagados por el importador.

D. El importador involucrado será removido del listado de importadores acreditados.

E. La incautación o el decomiso no será un impedimento para proseguir con este proceso en un tribunal contra la persona o personas involucradas, conforme a derecho.

#### **XI. SUSPENSIÓN DE IMPORTACIÓN DE CÍTRICOS FRESCOS:**

A. En caso de no cumplimiento de los requisitos o condiciones del AO y de este plan de trabajo, de intercepciones de plagas cuarentenarias en el puerto de entrada y/o de un brote de plagas en origen, el BPI se reserva el derecho a suspender la importación de fruta cítrica fresca.

B. Se realizará una auditoría del programa de exportación. El programa se reanudará sólo cuando el BPI y el SENASA hayan acordado mutuamente y hayan instituido las acciones correctivas necesarias para cumplir con los requisitos y condiciones de este plan de trabajo.



## XII. OTRAS PENALIDADES

Serán de aplicación las leyes y normas existentes del BPI que estipulen las violaciones y penalidades correspondientes.

## XIII. NOTIFICACIÓN

El Departamento de Agricultura, a través del BPI, notificará de inmediato al SENASA por escrito, a través de la DFA de la Embajada de Filipinas en Argentina o de la Embajada de Argentina en Manila, sobre toda detección o intercepción de plagas cuarentenarias en los cargamentos y sobre el no cumplimiento con los requisitos y condiciones del programa de Exportación.

## XIV. REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE EXPORTACIÓN

1. Cuando resulte necesario, El BPI-PQS realizará una auditoria al programa de exportación Argentino y a las medidas fitosanitarias implementadas para asegurar que el sistema de procesamiento se mantiene dentro de los estándares.
2. Las visitas se orientarán a revisar los procesos y operaciones de exportación y a la consulta al SENASA y a los Funcionarios de la Industria de los Cítricos. Esas visitas se realizarán para discutir problemas y situaciones de mutua preocupación.

## XV. APROBACIONES:

Los procedimientos resumidos aquí están sujetos a revisión si así lo requiere la situación, sin embargo permanecerán vigentes indefinidamente hasta que sean revisados.

Firmado en Manila, Filipinas. El 14 de septiembre del 2012, en dos copias redactadas en inglés y español, siendo ambas igualmente validas.



ING. AGR. GUILERMO ROSSI  
Phyosanitary Certification Director  
For the Servicio Nacional de Sanidad y  
Calidad Agroalimentaria  
(SENASA)-Republic of Argentina



CLARITO M. BARRON, PhD, CESO IV  
Director  
For the Bureau of Plant Industry (BPI)  
Department of Agriculture  
(DA) - Republic of the Philippines



ANNEX I.

**PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO Y CERTIFICACIÓN DE LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) PARA LA EXPORTACIÓN DE CRÍTICOS FRESCOS ARGENTINOS HACIA FILIPINAS**

Este Anexo tiene como propósito especificar los requisitos adicionales que se aplicarán a fin de certificar los pesticidas utilizados durante las etapas de cultivo y postcosecha como el programa de Monitoreo de Residuos de Pesticidas que implementará el SENASA durante la temporada de exportación de fruta fresca cítrica a Filipinas, los cuales serán de cumplimiento obligatorio en el marco del Plan de Trabajo para la exportación de cítricos frescos argentinos hacia Filipinas.

1. El SENASA comunicará al Servicio de Bureau Plant Industry (BPI) de Filipinas, la Lista de Empresas Propuestas para Exportar frutas frescas cítricas previo a la exportación de fruta fresca de cítricos procedentes de la República Argentina con destino a Filipinas. El listado de compañías exportadoras debe ser informado antes que el primer envío sea embarcado a destino. Modificaciones de la lista serán informadas periódicamente.

2. El listado estará conformado por las empresas exportadoras previamente registradas para ese destino.

3. Las empresas exportadoras deberán preparar un "Reporte de Seguridad" que contenga información sobre los productos fitosanitarios (plaguicidas) aplicado durante la producción y embalaje y la fecha hasta del último tratamiento.

Las empresas exportadoras deben entregar al SENASA, junto con la solicitud de emisión del certificado fitosanitario, una copia del "Reporte de Seguridad". El informe original debe acompañar partidas exportadas.

La solicitud de certificación fitosanitaria debe incluir una copia del "Reporte de Seguridad".

4. Cada envío debe ir acompañada del correspondiente "Reporte de Seguridad".



**ANNEX I**

5. El SENASA implementará un Programa de Monitoreo de Residuos de Pesticidas durante la temporada de exportación a Filipinas.
6. El programa de monitoreo de plaguicidas deberá incluir todos los exportadores argentinos de fruta fresca cítrica destinadas a Filipinas. El objetivo del programa es verificar el cumplimiento de los niveles máximos de residuos de CODEX ALIMENTARIUS.
7. Las muestras serán tomadas durante el proceso de embalaje.
8. Las muestras para los análisis se realizará por el laboratorio de SENASA o laboratorios de la red nacional de laboratorios de SENASA.
9. En caso de exportadores o plantas de empaque no cumplan con los términos acordados, SENASA tendrá derecho sacar del listado a la empresa involucrada de la lista de empresas propuestas preexportar fruta fresca cítricas de Argentina a Filipinas.
10. El SENASA remitirá al Servicio de Bureau Plant Industry (BPI) de Filipinas DOS (2) reportes del Programa de Monitoreo de Residuos de Pesticidas, el primero a la mitad del período de exportación y el segundo reporte al finalizar la temporada o período de exportación.



## WORK PLAN FOR ARGENTINA EXPORT OF FRESH CITRUS TO THE PHILIPPINES

### I. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM

Fresh Citrus fruits: Orange (*Citrus sinensis*); Tangerine (*Citrus reticulata*); Lemon (*Citrus limon*), Grapefruit (*Citrus paradisi*).

### II. PESTS OF CONCERN

Fruit flies:

*Anastrepha fraterculus*  
*Ceratitis capitata*

Scale insects:

*Aspidiotus nerii*  
*Ceroplastes rusci*  
*Coccus perlatus*  
*Diaspidiotus perniciosus*  
*Nipaecoccus nipae*

Lepidopteran pests:

*Ecdytolopha aurantianum*  
*Cryptoblabes gnidiella*

Coleopteran pest:

*Pantomorus cervinus*

### III. PARTICIPATING ORGANIZATIONS

1. The Argentina National Agrifood Health and Quality Service/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (herein referred to as **SENASA**)
2. The Philippine Bureau of Plant Industry, Plant Quarantine Service (herein referred to as **BPI-PQS**)
3. The Argentine Citrus Exporters including the packing houses and their facilities, production areas, production units, brokers belonging to a Citrus Association (herein referred to as the **Exporters**).



#### IV. COOPERATIVE SERVICE AGREEMENT

The BPI-PQS procedure shall include auditing of export procedures for 30 days during the first year of the export season.

If there are emergency situations or detections of regulated pests during the exporting season, BPI-PQS shall ask Argentina's NPPO for information and adopted control measures and, if needed, may require/conduct a new audit on the export Work Plan of citrus

It is also in BPI-PQS policy to require a funding agreement to pay all PQS' costs associated with the export program. The costs include the audit of the inspections, supervision of treatments and other safeguard actions to satisfy entry requirements. The agreement will be between the Secretariat for Citrus Export (or Coordinator) and BPI-PQS.

#### V. BPI-PQS REGULATIONS FOR THE ENTRY OF PLANT PRODUCTS

1. Presidential Decree No.1433 known as "The Plant Quarantine Law of 1978" and BPI Quarantine Administrative Order No. 1 series of 1981. The law provides a mandate to BPI-PQS to prevent the introduction of foreign pests into the country and to prevent further spread from infested to non-infested areas of those pests already present in the country.
2. Basis for the Comprehensive Work Plan – The Administrative Order No. 11 Series of 2011 (Rules and Regulations Governing the Importation of Fresh Citrus Orange (*Citrus sinensis*); Tangerine (*Citrus reticulata*); Lemon (*Citrus limon*), Grapefruit (*Citrus paradisi*) from Argentina.
3. Pest Risk Analysis (PRA) and Phytosanitary Requirements for the Importation of Fresh Orange (*Citrus sinensis*); Tangerine (*Citrus reticulata*); Lemon (*Citrus limon*), Grapefruit (*Citrus paradisi*) from Argentina.

#### VI. RESPONSIBILITIES

##### A. Responsibilities of SENASA

1. To abide by the Agreement and its amendments.
2. To provide a Coordinator who should handle the export program especially during the audit activities of BPI.
3. To register exporters, packing houses, citrus fruit farms and production units (UP) involved in the export program to the PHILIPPINES and submit to PQS-BPI the pertinent list at the beginning of each export season.



4. To certify fresh citrus fruit exported to Philippines within the export period (May to October only) agreed in this Work Plan. The harvest period will assure a low population and infestation of fruit flies. The stage/ maturity of the fruits harvested will present a low risk of fruit fly infestation. The harvest of the fruit shall be limited to the period running from May to October of every year and only the fruits harvested during this period shall be exported to the Philippines.
5. To conduct fruit fly trapping in the establishments. In order to assure a low population level at the production units (UPs), the UPs associated to the export program shall be monitored with proper traps (Jackson and Mc Phail), with readings being conducted every 7 days. Traps will be installed 35 days prior to the estimated harvest date, in order to have at least four readings and they will remain active up to the end of the harvest. The trapping density shall be 2 traps every 10 hectares, with a minimum of two (2) traps per establishment.  
When the records of trapping achieve a value higher than 0.14 flies/ trap/ day (FTD), control applications must be performed. These treatments shall be the ones that are generally recommended by the official technical services of each zone. The producer shall record the UPs applications in the Field book.
6. To conduct sampling of fruits. A sampling of fruits in each production areas shall be implemented 15 days prior to the harvest. It shall be directed to fruits presenting symptoms of probable attack. The sample shall be composed of 5 fruits per UP, with a minimum of 20 fruits per establishment. The trapping material collection as well as the sampling must be performed by staff trained and authorized by SENASA and submitted to a laboratory authorized by SENASA. In case fruit fly larvae are observed in the course of monitoring, the UP shall be suspended from the export program to Philippines for that season.
7. To supervise the implementation of cultural practices, spraying, fertilization, etc., aiming at mitigating the risk of pests of concern to Philippines, and shall keep all program records updated.
8. To conduct field inspection on all exporting production units during the growing season. To verify and ensure that the exporting orchards are managed effectively to maintain the freedom of citrus fruits from Philippine concerned quarantine pests.
9. On the first year of export, to submit the results of the field inspection ( data on fruit fly trapping, fruit sampling and disease incidence) to the Philippine PQS Inspector /Plant Quarantine Officer (PQO) upon his/her arrival. After reviewing the data, the PQO shall confirm the results and occurrence/non-occurrence of the quarantine pests in the production area by conducting random field visits.
10. To restrict the export of fruits from UP in the export program if there is a high occurrence of Philippine quarantine pests of concern. Based on the results from



the survey, the production units which were determined to have high occurrence of pests will be eliminated from the export program for that season.

11. To submit yearly monitoring surveys on succeeding years of export. The results of the field monitoring survey shall be provided by SENASA to BPI-PQS.
12. To withdraw from the register the packing houses that accept citrus fruits for export to Philippines from UPs not registered/ accredited by SENASA. This information shall be relayed to BPI-PQS immediately.
13. In case fruit fly larvae are observed in the course of the packing inspection, the UP shall be suspended from the export program to Philippines for that season. An investigation shall be completed and the pertinent corrective actions adopted.
14. To withdraw from the register that packing house with subsequent occurrence of infestation with quarantine pests of concern for Philippines.
15. To verify that each box of fruits bears a label with the name of the exporter, the identification code of production unit, name of municipality/province where it was produced, type and amount of fruits it contains.
16. To ensure that packing houses meet the required safety measures from the time the fruit enters the facilities and until it is dispatched to point of exit to prevent infestation with fruit fly.
17. To verify that all conveyances have first been cleaned prior to the loading of certified fresh citrus fruits.
18. To ensure that at the final port of exit, all necessary precautions will be done for the fruits to prevent infestation.
19. To place the pre-calibrated thermograph in the container which will be used for reading the storage temperature during transit, 4°C for consignments of sweet citrus fruit (orange, tangerine and grapefruit) and 7°C for lemon.
20. SENASA shall ensure that the consignment is free from quarantine pests before a Phytosanitary certificate can be issued for the shipment.
21. To issue a SENASA Phytosanitary certificate for each shipment with the following declaration: ***"The citrus fruits were produced in Argentina. They are exported in compliance with the conditions stated in the Export Work Plan. These have been inspected by SENASA and are found to be free from quarantine pests"***, and must include the **Container Van Number, SENASA accreditation number of the exporter and official seal number.**



### B. Responsibilities of BPI-PQS

1. The BPI-PQS in Manila, through the assistance of and in coordination with the Philippine Consul General in Buenos Aires, Argentina, will oversee the Plant Quarantine Officers' activities (audits) for citrus export as appropriate:

Embajada de Filipinas (Philippine Embassy)  
Zapiola 1701 (y Virrey del Pino)  
C1426AU1 Buenos Aires, Argentina  
Tel. No. 54 11 4554-4856  
54 11 4555-1230  
Fax No. 54 11 4554-9194

2. To provide and maintain a Work Plan for the Program.
3. To verify that the responsibilities of all participants are properly carried out.
4. BPI-PQS will modify import requirements on an emergency basis if unacceptably high incidences of regulated insect pest interceptions are recorded during the season. The management practices will be reviewed to evaluate the efficacy of the prescribed measures to reduce pest occurrence. Upon agreement between SENASA and BPI-PQS, additional measures may be required and existing measures revised.

### C. Responsibility of the Exporters

1. To abide by all the requirements in the work plan and applicable regulations.
2. The Exporters shall pay 100% of the cost of the audit activities. The Exporters shall provide round trip plane ticket and if necessary including domestic travel during the Citrus Export Program for the first year of the export season as stipulated under article IV of this work plan. Exporters should also cover the Daily Subsistence Allowance (DSA) of the PQ Inspectors in accordance with the rate stipulated under United Nations Development Program (UNDP) while in Argentina. The Exporters are responsible for providing logistical support for BPI-PQS Inspector personnel and for making arrangements for suitable accommodations for the PQ officers. (Based on Cooperative Service Agreement)
3. The Exporters shall assure that all exporters/producers are aware of and adhere to the provisions of the Work Plan.
4. If necessary, prior to transferring citrus from vehicles involved in accidents/mechanical problems to another vehicle, the exporter must inform SENASA and request the presence of an inspector at the site and oversee the transfer.



5. To ensure that the packing facilities have the required safety measures from the time fruit enters the facilities and until fruit is dispatched to point of exit to prevent the presence of live insects. Packing houses must be equipped with traps for fruit fly placed in their surroundings. These traps are monitored on a regular schedule and records must be kept on insects retrieved from these traps.
6. To ensure that the reject fruits (culls) inside and outside of the facilities are removed daily and properly disposed.
7. To ensure cleanliness at the packing facilities at all times.
8. To be responsible for quality inspections and for safeguarding activities in the packing houses.

#### VII. REQUIREMENTS AND CONDITIONS FOR ENTRY

1. Citrus fruits to be exported should be sourced only from production areas, processing/packing facilities registered/accredited and approved by SENASA.
2. Citrus growers as well as export production units (UP) should be duly registered /accredited and approved by SENASA.
3. The lists of registered/accredited and approved production units/processing /packing house facilities should be provided to BPI-PQS by SENASA.
4. Packing houses processing citrus fruit for export to Philippines should be kept clean and free from pests, plant parts/debris and they shall not process at the same time, in the same line, other citrus intended for export to other countries to prevent mixing of fruits.
5. Citrus fruits should undergo good post harvest operations (culling, sorting, cleaning, packing, fungicide treatment). Fruits with poor quality should be discarded and removed from the lot. Sterilization treatment and /or other appropriate treatments should be undertaken to ensure freedom from pests.
6. No fruits will be inspected in plastic bags. SENASA will monitor sampling and safeguarding activities. Inspections will be conducted only at SENASA approved depots. Fruits presented for inspection must be approved for quality by the Exporters.
7. The fruits shall undergo pre-export quarantine inspection at the packing house. Before dumping and sorting, 150 to 300 units will be sampled by volume and then 2% of the finished boxes before palletizing at the accredited processing facilities.



Fruits in the queue for inspection must be safeguarded using techniques such as shrink- wrapping of pallets and using insect proof mesh screens in holding areas. Fruits for inspection should be as close to room temperature as practiced.

8. Final inspection will be done at the port, of exit by inspecting 1% of the consignment. Fruits in the final inspection should be done at 4/7°C in bonded warehouse at the port of exit.
9. Packing and labeling – All citrus for export should be inspected, cleaned and packed in new carton boxes. All boxes should be properly labeled with the name of the processor; source of the commodity (province, orchard and lots), country of origin. The labels are placed on conspicuous area of the box.
10. Packed fruits should be kept in clean holding areas, properly labeled with "For the Philippines" and separated from others intended for other destination. SENASA "Passed" labels must be attached to pallets of approved fruit on carton sides.
11. The transport vehicles should be insect proof, and if not, the citrus fruits in boxes and/or pallets should be covered with mesh to prevent re-infestation of certified fruits.
12. During transit, the container shall maintain a temperature of 4°C ( $\pm 1^\circ\text{C}$ ) for shipment of sweet citrus fruit (orange, tangerine and grapefruit) and of 7°C ( $\pm 1^\circ\text{C}$ ) for lemon. A pre- calibrated thermograph shall be used to determine the temperature inside the container van. Calibration of the temperature recording equipment will be done by SENASA authorized personnel according to the agreed PQS-BPI requirements. A SENASA Inspector shall be responsible for placing the thermograph. A bar code indicated in the reader will be noted by the SENASA for future reference particularly upon arrival of the consignment in the Philippines.
13. Vessels and containers to be used will have the inspection of holds and approved by SENASA.
14. SENASA shall be responsible for the pre-export inspection and supervision in compliance with the pre-export conditions. A Phytosanitary Certificate will be issued by SENASA as stated in section VI-A-21.
15. **Maximum Residue Level (MRL) Certificate**  
Each consignment shall be accompanied by a sworn statement from the exporter stating pesticides used along growing and post harvest stages. A MRL monitoring system will be implemented by Argentina as required by CODEX, which is described in Annex I to the Work Plan.



## VIII. ENTRY AND POST ENTRY ACTIVITIES

### A. MONITORING

The Philippine Plant Quarantine Service shall undertake the following phytosanitary activities upon arrival of each consignment.

1. Plant Quarantine Officers (PQOs) at the port of entry should verify the authenticity of the accompanying documents (PQ Clearance or Import Permit, and Phytosanitary Certificate). The official Custom seal or SENASA seal shall have the same number as stated in the Phytosanitary Certificate issued by SENASA. At least one of the seals must not be broken upon arrival.
2. The thermograph which has the data for the temperature of the container should be obtained from the center of the container. The bar code of the thermograph shall be checked by the PQO. This should match with the bar code being given by the SENASA.
3. At the Cold Storage Facility of the Importer, BPI-PQS Inspector shall examine, verify and evaluate the data logged on the thermograph. The temperature data will be printed and will serve as basis for release of the consignment.
4. During inspection samples shall be taken from the consignment, to monitor and analyze the residue of the registered/recommended pesticide used in pre and post harvest treatment (to be indicated on the consignment). It shall be conducted at the BPI-National Pesticide Analysis Laboratory (NPAL) for the entire duration of the export program. If the pesticide level found on the consignment is not within the standards set for the pesticide level in fruits, the consignment shall be rejected.
5. Consignments with complete documents shall be subjected to one to two percent (1-2%) ocular inspection. If disease symptoms and insects are observed during ocular inspection, samples should be obtained and brought to the laboratory for further analysis/diagnosis. No consignment shall be released pending results of the analysis.
6. Non-compliance with the import conditions and interception of quarantine pests, those identified in the PRA and other pests of quarantine importance shall result in BPI-PQS suspension of the export program. The PRA shall be revised and reevaluated. Investigation and Audit of the Argentine management system shall be conducted. Export shall resume only upon rectification of the flaw in the management system and necessary measures are put in place to prevent non-compliance.



## VIII. ENTRY AND POST ENTRY ACTIVITIES

### A. MONITORING

The Philippine Plant Quarantine Service shall undertake the following phytosanitary activities upon arrival of each consignment.

1. Plant Quarantine Officers (PQOs) at the port of entry should verify the authenticity of the accompanying documents (PQ Clearance or Import Permit, and Phytosanitary Certificate). The official Custom seal or SENASA seal shall have the same number as stated in the Phytosanitary Certificate issued by SENASA. At least one of the seals must not be broken upon arrival.
2. The thermograph which has the data for the temperature of the container should be obtained from the center of the container. The bar code of the thermograph shall be checked by the PQO. This should match with the bar code being given by the SENASA.
3. At the Cold Storage Facility of the Importer, BPI-PQS Inspector shall examine, verify and evaluate the data logged on the thermograph. The temperature data will be printed and will serve as basis for release of the consignment.
4. During inspection samples shall be taken from the consignment, to monitor and analyze the residue of the registered/recommended pesticide used in pre and post harvest treatment (to be indicated on the consignment). It shall be conducted at the BPI-National Pesticide Analysis Laboratory (NPAL) for the entire duration of the export program. If the pesticide level found on the consignment is not within the standards set for the pesticide level in fruits, the consignment shall be rejected.
5. Consignments with complete documents shall be subjected to one to two percent (1-2%) ocular inspection. If disease symptoms and insects are observed during ocular inspection, samples should be obtained and brought to the laboratory for further analysis/diagnosis. No consignment shall be released pending results of the analysis.
6. Non-compliance with the import conditions and interception of quarantine pests, those identified in the PRA and other pests of quarantine importance shall result in BPI-PQS suspension of the export program. The PRA shall be revised and reevaluated. Investigation and Audit of the Argentine management system shall be conducted. Export shall resume only upon rectification of the flaw in the management system and necessary measures are put in place to prevent non-compliance.



## B. INSPECTION

1. Forty-eight (48) hours before the arrival of a consignment at the port of entry, the importer or his duly authorized representative shall notify the concerned BPI-PQS Office at the Port of Entry by completely filling up Application for Inspection.
2. Upon arrival, the consignment shall be subjected to the following inspection requirements:

### 2.1 Documentation Check:

Import Permit, original PC from SENASA, airway bill/ bill of lading and invoice, and MRL certificate must be presented and surrendered to the PQO at the border. Any consignment of fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*), grapefruit (*Citrus paradisi*) with incomplete documentation shall be refused entry with options of returning the whole consignment to Argentina, re-export to other countries or destruction of the consignment at the importer's expense.

### 2.2 Quarantine Inspection:

At the Border inspection of the consignment shall be conducted by BPI-PQS Inspector together with the Bureau of Custom Examiner to determine consignment integrity with the presence of the Importer or his duly authorized representative.

A sample size of 1-2% of the consignment shall be inspected by the PQO for quarantine pests. The inspection shall include the packaging material of the fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*).

If the fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*) arrived at a port of entry other than Metro Manila, the collection of such samples shall be the responsibility of the PQS station having jurisdiction over the port of entry. Fresh citrus fruits, orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*) showing symptoms of pest infection/infestation or presence of pest shall be forwarded to the nearest BPI-Plant Quarantine Laboratory or BPI-recognized laboratory for diagnosis and pest identification. Diagnosis and pest identification shall be completed within seven (7) working days.

3. Consignment that is in compliance with the requirements shall be released at the border and a corresponding SEAL shall be affixed in the BOC Import Entry Internal Revenue Declaration Form by BPI-PQS to indicate that the consignment is cleared for released. Non-compliance with the integrity and conformance of the consignment is subject for recommendation to Bureau of Customs to put on



~~HOLD or CONFISCATE~~ the entire consignment. Plant Quarantine actions shall also apply based on the pertinent provisions of Presidential Decree No.1433 known as "the Plant Quarantine Law of 1978" and BPI Quarantine Administrative Order No. 1 series of 1981.

## X. PENALTIES AND SANCTIONS

### 1. Suspension/Revocation of PQC:

A. The PQC may be suspended or revoked at any time for any of the following grounds:

1. Providing false information in the application for import inspection form or in any of the accompanying documents to the application.
2. Misdeclaration of consignment.
3. Violation of relevant SPS rules and regulations or any conditions imposed in the PQC.
4. Refusal to allow the inspection of the commodity, physical containment facility or intermediate destination of the product.
5. Accreditation of the exporter has been suspended or revoked; or
6. New technical information becomes available to the BPI indicating that the fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*), if allowed for its intended use will result to risks to human, animal or plant health or life and the environment.

B. Revocation or cancellation of the PQC shall be without prejudice to being further subjected to penalties.

### 2. Confiscation and Disposal:

A. If the border inspection shows that:

1. The fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*) are found to be infested/infected with regulated pests;



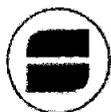
2. The fresh citrus fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*) has been packed under unsanitary conditions;
3. The consignment is contaminated, misbranded, misdeclared, or in violation of the terms and conditions embodied in the PQC; this Administrative Order; and other sanitary and/or phytosanitary regulations;
4. The consignment arrived without the required documentation; or
5. Fake documents have been presented.

The PQS shall inform the BOC of the violations and the consignment shall be disposed of in any of the following manner:

1. Confiscated and destroyed.
2. Returned to the country of origin.
3. Shipped to a third country, where possible.

In no case shall a confiscated consignment be auctioned, redeemed, donated or sold by any government bureau or agency.

- B. Notice of Confiscation shall be issued to the importer stating the reason/s for the confiscation. Three (3) copies of the said Notice shall be issued as follows: one (1) copy shall be given to the BOC; one (1) copy to the importer and one (1) copy shall be retained by the PQS.  
Further, the notice shall provide indicative date of confiscation and disposal of the product.
- C. All expenses (including travel, per diem or subsistence, and overtime pay) of officers or employees of the Philippine government, as well as the expenses related to storage, cargo or labor, in connection with the destruction, disposition or refused admission of the seized fresh fruits: orange (*Citrus sinensis*); tangerine (*Citrus reticulata*); lemon (*Citrus limon*) and grapefruit (*Citrus paradisi*), shall be paid by the importer.
- D. The importer concerned shall then be blacklisted from the list of accredited importers.
- E. The impounding or seizure shall not be a bar to subsequent prosecution in the court against the person/s concerned in accordance with law.



#### **XI. SUSPENSION OF FRESH CITRUS FRUITS IMPORTATION**

- A. In case of non-compliance with the requirements and conditions of the AO and this work plan, quarantine pest interceptions at the port of entry, and/or pest outbreak at the source, the BPI reserves the right to suspend the fresh citrus fruits importation.
- B. An audit of the export program shall be conducted. The program shall resume only when the BPI and SENASA have mutually agreed on and instituted the necessary corrective actions to comply with the requirements and conditions of this work plan.

#### **XII OTHER PENALTIES**

The existing laws and rules and regulations of the BPI prescribing the violations and corresponding penalties shall be applied and imposed.

#### **XIII NOTIFICATION**

The Department of Agriculture through the BPI shall immediately notify the SENASA in writing, through the DFA-Philippine Embassy in Argentina or the Embassy of Argentina in Manila, of any detection or interception of quarantine pests in the consignment and non-compliance with the requirements and conditions of the Export program.

#### **XIV EXPORT PROGRAM REVIEW AND EVALUATION**

1. When deemed necessary, the BPI-PQS shall conduct audit of the Argentine export program and Phytosanitary measures being implemented to ensure that the system for processing is maintained within standards.
2. The visits will aim to review the export processes and operations, consult with SENASA and Citrus Industry Officials. These visits will be held in order to discuss problems and issues of mutual concerns.



## XV APPROVALS

Procedures outlined herein are subject to revision as situation warrant; however they will remain in effect indefinitely until revised.

Done in Manila, Philippines on 14 September 2012, in 2 copies written in English and Spanish being both equally valid

**ING. AGR. GUILLERMO ROSSI**  
Phytosanitary Certification Director

For the Servicio Nacional de Sanidad y  
Calidad Agroalimentaria  
(**SENASA**)-Republic of Argentina

**CLARITO M. BARRON, PhD, CESO IV**  
Director

For the Bureau of Plant Industry (BPI)  
Department of Agriculture  
(**DA**) - Republic of the Philippines



## ANNEX I.

## MAXIMUM RESIDUE LIMIT (MRL) MONITORING PROCEDURE FOR EXPORTING FRESH CITRUS FRUIT TO THE PHILIPPINES

This Annex contains specific additional requirements aimed at informing pesticides used during production and post harvest and the Pesticide residue Monitoring program to be applied by SENASA during the export season of fresh citrus fruit to the Philippines. These requirements are mandatory within the framework of the Work Plan to export Argentine citrus fruit to the Philippines.

1. SENASA shall inform the Bureau of Plant Industry (BPI) of Philippines the list of companies proposed to export Argentine fresh citrus fruit to the Philippines. The List of exporting companies shall be informed before the first consignment is shipped to that destination. Amendments to the list shall be informed periodically.
2. The list shall include exporting companies that have been previously registered for that particular destination.
3. Exporting companies shall prepare a "Safety report" containing information on plant protection products (pesticides) applied during production and packing and date of last treatment. Exporting companies shall submit to SENASA, together with the request for issuance of Phytosanitary Certificate, a copy of the safety report. The original report must accompany exported consignments.

The request for Phytosanitary certification must include a copy of the "Safety Report".

4. Each shipment must be accompanied by the pertinent "Safety report".
5. SENASA shall implement a Pesticide Monitoring Program during the export season to the Philippines.
6. The Pesticide Monitoring Program shall include all Argentine exporters of fresh citrus fruits intended to the Philippines. The Program objective is to verify compliance with CODEX ALIMENTARIUS maximum residue levels.
7. Samples will be taken during packing process.
8. Sample analysis will be performed by SENASA's laboratory or laboratories from SENASA's National Laboratory Network.



**ANNEX I**

9. In case exporting or packing companies fail to comply to the terms of agreement, SENASA will be entitled to delist the company involved from the list of companies proposed to export Argentine citrus fruit to the Philippines.

10. SENASA shall submit to the Bureau of Plant Industry (BPI) of Philippines TWO (2) reports on Pesticide Residue Monitoring Program per annual exporting season. The first report will be submitted at mid exporting season and the second report at the end of the exporting season.

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA CÍTRICA ENTRE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD, INSPECCIÓN Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Para exportar fruta cítrica de Argentina a China en condiciones seguras, la Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos (en adelante SENASA) y la Administración General para la Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante AQSIQ), a través de consultas amistosas han acordado lo siguiente:

**Artº 1:**

La fruta cítrica a exportar a China debe estar libre de cualquier plaga cuarentenaria de preocupación para China, (listadas en el **Anexo I**) y estar libre de tierra, ramas, tallos y hojas.

La fruta cítrica a exportar a China incluye Naranja (*Citrus sinensis*), Pomelo (*Citrus paradisi*), Tangerina (*Citrus reticulata*) y sus híbridos. Limón (*Citrus limón*) está excluido.

**Artº 2:**

Ambas partes acuerdan que la primera importación será en pequeñas cantidades sobre la base de un ensayo, y si no es interceptado ningún cuerpo vivo de las plagas mencionadas anteriormente (o especies cuarentenarias de moscas las frutas), a partir de ese momento la importación será permitida de acuerdo a la demanda comercial.

**Artº 3:**

AQSIQ enviará expertos para conducir una visita in-situ y verificar la propuesta argentina basada en un System approach (**Anexo II**) más Tratamiento Cuarentenario de Frío, previo a la primera importación experimental. En los años subsiguientes y de común acuerdo entre las partes, técnicos del AQSIQ podrán efectuar visitas de verificación de acuerdo al desarrollo del programa de exportación.

**Artº 4:**

Los gastos (incluidos viajes, alojamiento y viáticos diarios) para la visita arriba descripta estarán a cargo de la parte argentina. La parte argentina se encargará de realizar la invitación, los arreglos de agenda y cooperará con los inspectores chinos.

**Artº 5:**

Luego que la fruta haya cumplido con lo detallado en el **Anexo II** será sometida al Tratamiento Cuarentenario de Frío en tránsito acordado, el cual se llevará a cabo en contenedores. Los Tratamientos de Frío acordados son los siguientes:

- Pomelo: 2,3°C o menos, 21 días consecutivos
- Naranja: 2,2°C o menos, 21 días consecutivos
- Mandarina y sus híbridos: 1,1°C o menos, 15 días ó 1,67° C o menos, 17 días.

Se autorizará la carga de la fruta a una temperatura uniforme de pre-enfriado que no exceda los 4,5 °C.

Artº 6:

La fruta será embarcada en contenedores aprobados por SENASA para la aplicación de Tratamiento Cuarentenario de Frio. Estos contenedores y el procedimiento deberán cumplir los requerimientos establecidos en el **Anexo III**.

Artº 7:

SENASA llevará adelante una vigilancia en las áreas de producción con el objeto de evitar la presencia de *Elsinoe australis* y *Xanthomonas axonopodis* pv. citri Vauterin (tipo B).

Artº 8:

Las fincas y los establecimientos de empaque involucrados en la exportación de fruta cítrica a China, deben reunir los requerimientos de ambas partes, estar registrados por SENASA y aprobados por SENASA y AQSIQ. Las fincas para exportación deben adoptar estrictas medidas para un control integrado de plagas con el objeto de evitar la ocurrencia de plagas cuarentenarias de interés para China. En empaque, los cítricos deben ser lavados, secados con aire forzado, seleccionados, y separadas las frutas defectuosas de forma tal de mitigar los riesgos de plagas cuarentenarias.

Artº 9:

Cada caja deberá tener rotulación en inglés indicando, lugar de producción, finca o número de registro del mismo, y el establecimiento de empaque o número de registro del mismo. Cada pallet de fruta cítrica deberá llevar la leyenda "Para la República Popular de China" en chino. El embalaje de la fruta cítrica debe ser limpio, sin uso y reunir los requerimientos fitosanitarios de China.

Artº 10:

SENASA emitirá un Certificado Fitosanitario oficial para fruta cítrica después de la inspección cuarentenaria, certificando que cumple con los requisitos cuarentenarios de China acordados en este Protocolo y está libre de plagas cuarentenarias de importancia para China. El Certificado debe indicar el lugar de producción y el establecimiento de empaque. El tratamiento de frío debe ser también incluido en la sección de tratamiento del Certificado Fitosanitario.

La emisión del citado Certificado Fitosanitario deberá cumplir con los lineamientos establecidos por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. SENASA proveerá previamente un ejemplo del Certificado Fitosanitario para ser confirmado por AQSIQ.

Artº 11:

Puertos de entrada: Dalian, Tianjin, Beijing, Shanghai, Qingdao y Nanjing.

Artº 12:

Al arribo al puerto de entrada AQSIQ verificará la documentación, el etiquetado y hará la correspondiente inspección fitosanitaria.

AQSIQ verificará el cumplimiento del tratamiento acordado con la impresión completa de los registros de temperatura de la travesía provistos por la compañía naviera. Si el tratamiento no ha sido cumplimentado, existe la opción de retratar esta fruta a criterio de AQSIQ y SENASA.

Artº 13:

Si se detecta fruta proveniente de lugares de producción, fincas, establecimientos de empaques o depósitos de frío no registrados, su admisión a China será prohibida.

Si el tratamiento de frío se confirma no válido, los cítricos serán retirados, reexportados o destruidos.

Si un cuerpo vivo de *Ceratitis capitata* y/o *Anastrepha fraterculus* es interceptado, el cargamento será reexportado o destruido. AQSIQ notificará inmediatamente a SENASA y el programa será suspendido. Las dos partes cooperarán para investigar las causas y tomar las correspondientes acciones correctivas.

Si un cuerpo vivo de algunas de las otras plagas mencionadas en el Anexo I es interceptado, el cargamento será tratado, reexportado o destruido. AQSIQ inmediatamente notificará a SENASA y suspenderá la importación de cítricos de los correspondientes lugares de producción, fincas o establecimientos de empaque de acuerdo a cada caso. Ambas partes se consultarán acerca de las medidas correctivas para futuras importaciones de cítricos.

Si otras plagas cuarentenarias son detectadas los cítricos serán tratados de acuerdo con los artículos aplicables de la Ley de Cuarentena de la República Popular China referidos a la Cuarentena para la Entrada y Salida de Animales y Plantas, y sus regulaciones.

Artº 14:

AQSIQ llevará a cabo posteriores ARP de acuerdo a la ocurrencia de plagas y a la información de intercepción y consultará con SENASA a fin de adaptar el listado de plagas cuarentenarias y las medidas cuarentenarias relevantes.

Con el objeto de asegurar una eficiente implementación, todas las operaciones y actividades descritas en este Protocolo podrán ser revisadas y evaluadas de acuerdo a los procedimientos y regulaciones establecidos.

Este Protocolo entrará en vigencia el día de su firma y tendrá validez de dos años la cual se extenderá automática y sucesivamente por el período de un año si, ninguna de las partes notifica su enmienda o finalización por lo menos dos meses previo a la fecha de expiración.

Firmado en Beijing el 30 de Junio de 2004, en idiomas Chino, Inglés y Español, en dos copias y cada parte tiene una copia de los textos. Todos los textos son igualmente auténticos.

-----  
**Por la Administración General  
de Supervisión de Calidad,  
Inspección y Cuarentena de la  
República Popular China.**

-----  
**Por la Secretaría de Agricultura  
Ganadería, Pesca, y Alimentos  
/ SENASA de la  
República Argentina**



**ANEXO I****Listado de plagas cuarentenarias de preocupación para China**

1. *Anastrepha fraterculus* Wiedemann
2. *Ceratitis capitata* Wiedemann
3. *Coccus perlatus* Cockerell
4. *Parlatoria oleae* Bellio
5. *Elsinoe australis* Bitancourt & Jenkins
6. *Xanthomonas axonopodis* pv. *Citri* Vauterin
7. Citrus psorosis virus
8. Citrus Leprosis rhabdovirus
9. *Spiroplasma citri*
10. Citrus blight disease (declinamiento or fruta bolita)



**ANEXO II****SISTEMA APROACH PARA LA CERTIFICACION DE EXPORTACION DE FRUTA CITRICA.**

La fruta cítrica a ser exportada a China será incluida en un System Approach para la Certificación Fitosanitaria de exportación para fruta cítrica, implementado por SENASA. Los lugares de producción, productores, fincas, empaques y lugares de almacenaje, serán registrados por SENASA y aprobados por el AQSIQ y SENASA. Esta información deberá ser comunicada a la AQSIQ.

El Sistema está basado en puntos críticos de control de acuerdo a los requerimientos de la plaga a ser certificada, permitiendo la trazabilidad de la fruta desde su punto de origen (lugar de producción) hasta su destino. Los puntos críticos de control del sistema para exportar fruta cítrica (excepto limón) a China son:

- 1) El primer punto crítico de control es el lugar de producción y SENASA dirigirá efectivas acciones para el control de plagas de preocupación para China, con el objetivo de minimizar el riesgo de éstas plagas en la exportación de frutos. SENASA proveerá a AQSIQ la información sobre las prácticas de manejo de las plagas (monitoreo mediante el establecimiento de trampas referenciales y tratamientos fitosanitarios) en cada lugar de producción registrado para exportar a China y en aquellas variedades de interés comercial, previo a cada temporada de exportación.
- 2) Antes de la cosecha, SENASA ordenará que se lleven a cabo inspecciones adicionales para cada variedad a ser exportada en los lugares de producción registrados para exportar, con el fin de detectar si existen síntomas causados por estas plagas.
- 3) El segundo punto crítico de control es la planta de empaque y SENASA implementará una verificación de estricta cuarentena en cada fase del proceso de empaque (desverdizado, primera selección, segunda selección) con una inspección apropiada, con el objetivo de detectar fruta que muestre síntomas de daños de plagas.
- 4) El tercer punto crítico de control es una inspección antes del embarque. SENASA inspeccionará el 2% de las cajas a exportar, y los pallets que contengan las cajas inspeccionadas serán marcados como inspeccionados. Si durante esta inspección SENASA encuentra fruta que excede la tolerancia del 1% para larvas de moscas de los frutos, no será permitido exportar el lote a China.
- 5) Los frutos serán seleccionados manualmente y/o por otro método tecnológicamente adecuado, lavados, secados y encerados. La fruta cítrica para entrar a China deberá estar libre de cualquier residuo, raíces de plantas, tallos, hojas y suelo.

**ANEXO III****Procedimientos operativos para el tratamiento de frío en tránsito para mosca de los frutos en contenedores autorrefrigerados****1. Tipo de contenedor**

Los contenedores autorrefrigerados deben tener un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

**2. Tipos de registrador**

La organización oficial de cuarentena del país exportador debe asegurar que la combinación de la temperatura de los sensores y los registradores de temperatura son:

- a) Los sensores deben tener una precisión de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ . en el rango de  $- 3,0^{\circ}\text{C}$ . a  $+ 3,0^{\circ}\text{C}$ ,
- b) Ser aptos para acomodar el Número requerido de sensores,
- c) Tener capacidad de registrar y almacenar datos a través de todo el período de tratamiento,
- d) Tener capacidad de registrar la temperatura de todos los sensores, como mínimo a cada hora con el mismo grado de exactitud que es requerido a los sensores y,
- e) Tener capacidad de producir la impresión en la cual se identifica cada sensor, tiempo y temperatura, así como el N° de identificación del registrador y del contenedor.

**3. Calibración de los sensores**

3.1. La calibración debe ser conducida 3 veces usando una mezcla de hielo molido y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por la organización cuarentenaria.

3.2. Cada sensor cuyo registro sea de  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  desde  $0^{\circ}\text{C}$  debe ser reemplazado por otro que reúna la citada condición.

3.3. Un registro de calibración de los sensores de fruta debe ser preparado para cada contenedor y firmado y sellado por el oficial de cuarentena. El original debe ser adjuntado al Certificado Fitosanitario que acompaña el cargamento.

3.4. Al arribo AQS/QC/QC controlará la calibración de los sensores de fruta usando el método citado en 3.1

**4. Ubicación de los sensores.**

4.1 La fruta empacada debe ser cargada en los contenedores bajo la supervisión de los oficiales de cuarentena. Los contenedores deben ser cargados de tal manera que asegure un equilibrado flujo de aire abajo y alrededor de todos los pallets y entre las cajas.

4.2. Al menos 3 sensores de fruta y 2 sensores de aire son necesarios por cada contenedor. La ubicación de los sensores es:

- a) Sensor 1 (En la pulpa de la fruta): En el estrato superior de las cajas de frutas en la fila del medio, en el frente del contenedor.

- b) Sensor 2 (En la pulpa de la fruta): Aproximadamente 1,5 metros (para un contenedor de 40 pies) o 1 metro (para un contenedor de 20 pies) a partir de la puerta, en el centro de la carga, en la caja central, a medio camino entre el punto más alto y el más bajo de la carga.
- c) Sensor 3 (En la pulpa de la fruta): Aproximadamente 1,5 metros (para un contenedor de 40 pies) o 1 metro (para un contenedor de 20 pies) a partir de la puerta, en la pared izquierda, a medio camino entre el punto más alto y el más bajo de la carga.
- d) Los otros 2 sensores de temperatura de aire deberán ser ubicados en el distribuidor de aire y en el retorno de aire respectivamente.

4.3. Todos los sensores deben ser ubicados bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.

4.4 La fruta a ser embarcada debe ser mantenida en frío hasta tanto la temperatura de la pulpa baje a un mínimo de 4,5°C.

5. Precintado de los contenedores.

5.1. Un precinto numerado debe ser colocado sobre la puerta del contenedor embarcado por un oficial autorizado.

5.2. El precinto debe ser removido solamente por un oficial del CIQ, en el puerto de arribo en China.

11. Registro de temperatura y confirmación del tratamiento.

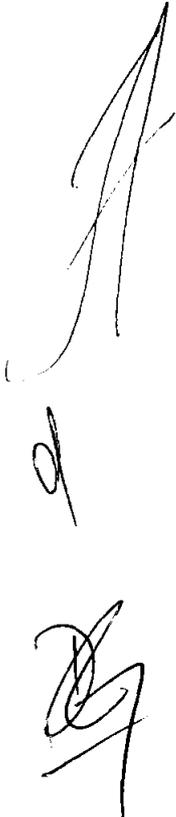
6.1. El tratamiento de desinfestación de frío debe ser completado durante el viaje entre el puerto del país exportador y el primer puerto de los citados en China.

6.2. El registro puede comenzar en cualquier momento, no obstante el tiempo de tratamiento se considerará que debe comenzar solamente después que todos los sensores de fruta han alcanzado los valores de temperatura citados.

6.3. La compañía naviera bajará los registros del tratamiento de desinfestación y los remitirá a CIQ en el primer puerto de los citados en China.

6.4. En algunos viajes podría ocurrir que el tratamiento de frío sea completado antes que el contenedor arribe a un puerto chino. En este caso está permitido que los registros de temperatura sean bajados en ruta y enviados a CIQ, para su verificación. No obstante esto, no se dará por efectivo el tratamiento hasta que CIQ haya completado la recalibración de los sensores de temperatura. En consecuencia es una decisión comercial si la fruta debe ir siendo acondicionada (ejemplo.: aumento gradual de la temperatura de transporte) antes del arribo a China.

6.5. CIQ verificará que el registro de tratamiento respete los requerimientos chinos de desinfección. Supeditado a la recalibración de los sensores, el tratamiento está completo.



7. Documentos.

La temperatura, la duración del tratamiento de frío, el número del contenedor y el número de precinto del contenedor deben ser incluidos en la sección tratamientos del Certificado Fitosanitario.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long vertical stroke.A smaller, more compact handwritten signature in black ink, featuring a series of connected loops and a short vertical stroke.

## **Adenda al Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para Exportar Cítricos de Argentina a China**

A través de consultas amistosas, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina (MAGyP) y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China (AQSIQ) llegan al siguiente consenso sobre los puertos de ingreso de cítricos exportados desde Argentina y acuerdan en aceptarlo como una Adenda al *Protocolo sobre Requisitos Fitosanitarios para Exportar Cítricos de Argentina a China* firmado el 30 de junio de 2004.

Artículo 1: el Artículo XI del *Protocolo sobre Requisitos Fitosanitarios para Exportar Cítricos de Argentina a China* será enmendado de la siguiente manera:

“Puertos de ingreso: Dalian, Tianjin, Beijing, Shanghai, Qingdao, Nanjing, Guangzhou y Xiamen.”

Artículo 2: esta Adenda entrará en vigencia el día de su firma.

Hecha en Beijing el 19 de julio de 2011, en los idiomas chino, español e inglés. La presente Adenda se firma por duplicado, cada parte tiene una copia de los tres textos que son igualmente auténticos. En caso de cualquier divergencia en la interpretación, la versión en inglés prevalecerá.



Por el Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca de la  
República Argentina



Por la Administración General de  
Supervisión de Calidad, Inspección y  
Cuarentena de la República Popular  
de China

## Adenda al Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para Exportar Peras y Manzanas de Argentina a China

A través de consultas amistosas, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina (MAGyP) y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China (AQSIQ), llegan al siguiente consenso para la aplicación de tratamiento en frío de mosca de la fruta para la exportación de manzana y pera de Argentina a China, y acuerdan en aceptarla como una adenda al *Protocolo sobre Requisitos Fitosanitarios para Exportar Peras y Manzanas de Argentina a China* firmado en 2004.

Artículo 1: Ambas partes acuerdan aplicar tratamiento en frío en tránsito a las manzanas y peras exportadas de Argentina a China. El esquema de tratamiento en frío es el siguiente: 1,11° C o menos durante 15 días continuos, o 1,67° C o menos durante 17 días continuos. El tratamiento en frío deberá realizarse de acuerdo al "Procedimiento operativo en el tratamiento en frío en tránsito contra moscas de la fruta con contenedores auto-refrigerados" (Anexo)

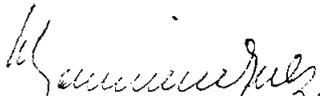
Artículo 2: Ambas partes acuerdan, si se encuentra *Ceratitidis capitata* o *anastrepha fraterculus* viva en fruta tratada en frío, el envío en cuestión será devuelto o destruido. AQSIQ notificará al SENASA de inmediato y suspenderá la importación de frutas bajo tratamiento en frío desde la Argentina. Ambas partes discutirán la posibilidad de volver a aplicar el tratamiento en frío, sobre la base de investigación y negociación.

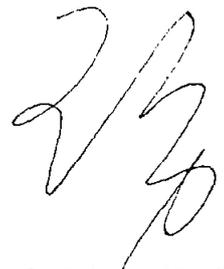
Artículo 3: Ambas partes acuerdan, después de dos años a partir de la firma de la presente Adenda, evaluar si el tratamiento en frío continúa siendo una medida fitosanitaria equivalente a zona libre de plaga de mosca de la fruta.

Esta Adenda entrará en vigencia el día de su firma y tendrá una validez de dos (2) años.

Hecho en Beijing el 13 de julio de 2010, en los idiomas chino, español e inglés. El documento se firma por duplicado, cada parte tiene una copia de los tres textos que son

igualmente auténticos. En caso de cualquier divergencia en la interpretación, la versión en inglés prevalecerá.

  
Por el Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca de la  
República Argentina

  
Por Administración General de  
Supervisión de Calidad, Inspección y  
Cuarentena de la  
República Popular de China



## Procedimiento Operativo en el Tratamiento en Frio en Tránsito contra Moscas de la Fruta con Contenedores Auto-refrigerados

### 1. Tipo de Contenedor

Los contenedores deben ser contenedores de transporte auto-refrigerados (integral) y disponer de un equipo frigorífico capaz de lograr y mantener las temperaturas requeridas.

### 2. Tipo de registrador

El Organismo oficial de cuarentena del país exportador debe asegurar que la combinación de sensor de temperatura y los registradores de temperatura sean:

- (a) Los sensores deben tener una precisión de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$  en el rango de  $-3,0^{\circ}\text{C}$  a  $3,0^{\circ}\text{C}$ ,
- (b) Capaz de adecuar el número requerido del sensor,
- (c) Capaz de registrar y almacenar datos para el período del tratamiento,
- (d) Capaz de grabar todos los sensores de temperatura al menos cada hora en el mismo grado de precisión que se requiere de los sensores, y
- (e) Capaz de producir impresiones que identifiquen cada sensor, el tiempo y la temperatura, así como el número de identificación del registrador y contenedor.

### 3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 La calibración debe ser realizada tres veces utilizando una mezcla de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por el organismo de cuarentena.

3.2 Cualquier sensor cuya lectura registra  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  a partir de  $0^{\circ}\text{C}$  debe ser reemplazado por uno que cumpla con este criterio.

3.3 Un "Registro de calibración de sensores de fruta" debe estar preparado para cada contenedor y firmado y sellado por el oficial de cuarentena. El original deberá adjuntarse al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.

3.4 A la llegada AQSIQ/CIQ verificará la calibración de los sensores de fruta utilizando el método mencionado en el "punto 3.1".

### 4. Colocación de sensores de temperatura

4.1 Las frutas empacadas deben ser cargadas en contenedores de transporte bajo supervisión del oficial de cuarentena. Los contenedores deben ser empacados en una forma que se garantice un igual flujo de aire por debajo y alrededor de todas las paletas y cajas apiladas.

4.2 Al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es la siguiente:

- (a) Sensor 1 (en la pulpa de frutas): tapa superior de las cajas de fruta en fila del medio, delante de contenedor.
- (b) Sensor 2 (en la pulpa de fruta): Aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, centro de carga, caja de Centro,

a medio camino entre la parte superior e inferior de la carga.

(c) Sensor 3 (en la pulpa de fruta): Aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (por contenedor de 20 pies) desde la puerta, pared izquierda, a medio camino entre la parte superior e inferior de la carga.

(d) Los otros dos sensores de temperatura de aire deben ser colocados en el distribuidor de aire en la entrega y retorno de aire, respectivamente.

4.3 Todos los sensores deben estar bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.

4.4 Las frutas para ser enviados deberán ser conservadas en cámaras frigoríficas hasta el momento en que la temperatura de la pulpa descienda a un mínimo de 4,5 ° C.

5. Sellado de envases

5.1 Un sello numerado debe ser colocado por un funcionario autorizado en la puerta del contenedor cargado.

5.2 El sello sólo debe ser removido por un oficial de CIQ en el puerto de llegada a China.

6. Registro de temperatura y confirmación de tratamiento

6.1 El tratamiento en frío en tránsito se refiere al tratamiento de desinfección en frío durante la travesía marítima entre el puerto de exportación del país y el primer puerto de escala en China.

6.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento; sin embargo, el tiempo de tratamiento se considerará que ha comenzado sólo después de que todos los sensores de fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento propuesto.

6.3 La compañía naviera descargará los registros informáticos del tratamiento de desinfección y los remitirá al CIQ del primer puerto de escala en China.

6.4 Algunas travesías marítimas pueden permitir completar el tratamiento de desinfección en frío antes que el contenedor arribe a un puerto de China. Se permite que los registros de tratamiento sean descargados durante la travesía y se envíen a un CIQ para su verificación. Sin embargo, es un requisito que el tratamiento no se considere eficaz hasta que el CIQ haya completado la re-calibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial si la fruta debe ser "acondicionada" (es decir, aumentar gradualmente la temperatura de transporte) antes de la llegada a China.

6.5 El CIQ verificará que los registros de tratamiento cumplen con los requisitos de desinfección de China. De acuerdo a los resultados de calibración de los sensores, determinarán si el tratamiento ha sido eficaz.

7. Documentos

La temperatura, la duración de la desinfección en frío, número de contenedor y el número de precinto del contenedor deben ser incluidos en la sección de tratamiento en el Certificado Fitosanitario.

**阿根廷共和国农牧渔业部与  
中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
关于阿根廷苹果和梨输华植物检疫要求议定书  
的补充协议**

阿根廷共和国农牧渔业部 (MAGyP) 和中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 (AQSIQ), 经友好协商, 就输往中国的阿根廷苹果和梨实施实蝇冷处理措施达成以下一致意见, 并作为中阿 2004 年签署《阿根廷苹果和梨输华植物检疫要求议定书》的补充条款。

一、双方同意对输往中国的阿根廷苹果和梨实施运输途中实蝇冷处理措施。冷处理技术指标为 1.11 摄氏度或以下连续 15 天, 或 1.67 摄氏度或以下连续 17 天。冷处理应按照“运输途中集装箱实蝇冷处理操作规程”(见附件)实施。

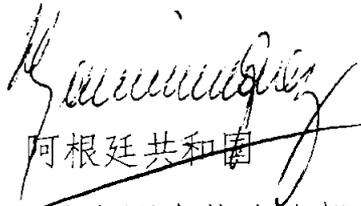
二、双方同意, 如在经过冷处理的水果中发现活体地中海实蝇和南美实蝇, 则该批水果将作退运或销毁处理, AQSIQ 将立即通知 SENASA 违规情况, 并暂停从阿根廷进口经冷处理的苹果和梨。在查明原因和协商基础上, 双方重新讨论是否恢复冷处理措施。

三、双方同意, 自该补充协议签署二年后, 将评估冷处理是否继续作为非疫区等效性措施。

本补充协议自签署之日起生效, 有效期为两年。

本补充协议于 2010 年 7 月 13 日在北京签署, 以中文、西班牙语和英文三种文字写成, 一式两份, 三种文本同等有效, 如有歧义以英

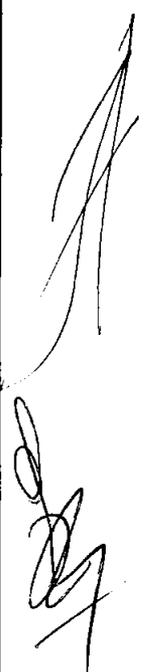
文版本为准。



阿根廷共和国  
阿根廷共和国农牧渔业部



中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局



附件:

## 运输途中集装箱实蝇冷处理操作程序

### 1. 集装箱类型

集装箱必须是自身（整体）制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

### 2. 记录仪类型

输出国官方检疫机构确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 探针温度应在 $-3.0^{\circ}\text{C}$ 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ ；

(b) 有足够数量的探针；

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据；

(d) 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度；

(e) 打印出的温度记录，应对应每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱号。

### 3. 温度的校正

3.1 校正必须用由输出国官方检疫机构批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行，每根探针至少校正三次；

3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由输出国官方检疫机构和中國质检机构共同指定的输出国检疫官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上；

3.4 水果运抵中国入境口岸时，中国检验检疫机构按照上述 3.1 方法对果温探针进行校正检查。

#### 4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在输出国官方检疫机构监管下装入运输集装箱，包装箱堆放应松散，确保足够的气流空隙；

4.2 每个集装箱至少应安插 3 个果温温度探针和 2 个箱体空间温度探针，具体位置为：

(a) 1 号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 2 号果温探针安插在距集装箱门 1.5 米（40 英尺的集装箱）或 1 米（20 英尺的集装箱）的中央，并在货物高度一半的位置；

(c) 3 号果温探针安插在距集装箱门 1.5 米（40 英尺的集装箱）或 1 米（20 英尺的集装箱）的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在输出国官方检疫机构授权官员的监督和指导下安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达 4.5℃ 或以下。

#### 5. 集装箱的封识

5.1 由经授权的输出国官方检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在中国入境口岸由中国检验检疫机构官员开启。

#### 6. 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理是指从输出国到中国第一停靠港海运期间进行冷处理。

6.2 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时，处理时间才能正式开始计算；

6.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的中国检验检疫机构。

6.4 一些海上航行可能使得冷处理在货物到达中国口岸之前就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到中国检验检疫机构以便审核。但是根据要求，在中国检验检疫机构完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达中国之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 中国检验检疫机构将核实处理记录是否符合有关处理要求，根据探针的校正结果，判定处理是否有效。

## 7. 植物检疫证书

冷处理的温度、处理时间以及集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书处理部分中注明。

**Addendum to the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Apple  
and Pear Fruit Export from Argentina to China**

Through friendly consultation, the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries of the Argentine Republic (MAGyP) and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of People's Republic of China (AQSIQ), reach the following consensus for applying cold treatment of fruit fly for the apple and pear from Argentina to China, and agree to accept them as the addendum to the *Protocol of Phytosanitary Requirements for the Apple and Pear Fruit Export from Argentina to China* signed in 2004.

Article 1: Both sides agreed to apply in-transit cold treatment for exported apple and pear from Argentina to China. Cold treatment schedule is as follow: 1.11°C or below for 15 continuous days, or 1.67 °C or below for 17 continuous days. Cold treatment should be taken according to "Operative procedures on in-transit cold treatment against fruit flies with self-refrigerated containers" (in Annex)

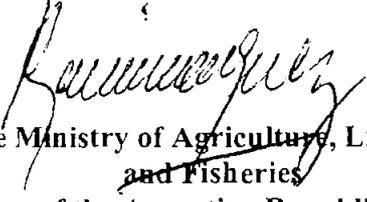
Article 2: Both sides agree, if live *Ceratitis capitata* or *anastrepha fraterculus* is found in cold treated fruit, the relevant consignment will be returned or destroyed. AQSIQ will notify SENASA immediately, and will suspend the importation of cold treatment fruits from Argentina. Both sides will discuss whether to re-apply cold treatment, on the basis of investigation and negotiation.

Article 3: Both sides agreed, after two years from the signature of this Addendum, to evaluate whether the cold treatment continue to be an equivalent phytosanitary measure to fruit fly pest free area.

This addendum will come to force from the date of its signature and will have validity for 2 years.

Done in Beijing on July 13, 2010, in Chinese, Spanish and English languages. The document is in duplicated copies, each side has a copy of the three texts which are equally

authentic. In case of any divergence of interpretation, the English version shall prevail.



The Ministry of Agriculture, Livestock  
and Fisheries  
of the Argentine Republic



The General Administration of Quality  
Supervision, Inspection and Quarantine  
of People's Republic of China



## Operative procedures on in-transit cold treatment against fruit flies with self-refrigerated containers

### 1. Container type

Containers must be self refrigerated (integral) shipping containers and have refrigerator equipment capable of achieving and holding the required temperatures.

### 2. Recorder types

Official quarantine organization of export country must ensure that the combination of temperature probes and temperature recorders are:

- (a) Sensors should be accurate to  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$  in the range of  $-3.0^{\circ}\text{C}$  to  $+3.0^{\circ}\text{C}$ ,
- (b) Able to accommodate the required number of probes,
- (c) Capable of recording and storing data for the period of the treatment,
- (d) Capable of recording all temperature sensors at least hourly to the same degree of accuracy as is required of the sensors, and
- (e) Capable of producing printouts which identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the recorder and the container.

### 3. Calibration of temperature sensors

3.1 Calibration must be conducted by three times using a slurry of crushed ice and distilled water, using a certified thermometer approved by quarantine organization.

3.2 Any sensor which records more than plus or minus  $0.3^{\circ}\text{C}$  from  $0^{\circ}\text{C}$  must be replaced by one that meets this criterion.

3.3 A "Record of calibration of fruit sensors" must be prepared for each container and signed and stamped by quarantine officer. The original must be attached to the Phytosanitary Certificate which accompanies the consignment.

3.4 On arrival AQS/QCIQ will check the calibration of the fruit sensors using the method referred to in 'Section 3.1'.

### 4. Placement of temperature sensors

4.1 Packed fruit must be loaded into shipping containers under quarantine officer supervision. Containers should be packed in a manner which ensures that there is equal airflow under and around all pallets and loose stacked boxes.

4.2 At least three fruit sensors and two air sensors are necessary for each container. The location of sensors is:

- (a) Sensor 1 (in pulp of fruit): Top layer of cartons of fruit in middle row, front of container.

(b) Sensor 2 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, center of load, Center box, half way between top and bottom of load.

(c) Sensor 3 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, left wall, half way between top and bottom of load.

(d) The other two air temperature sensors should be placed in the delivery air to the cargo and the return air respectively.

4.3 All sensors must be placed under the direction and supervision of an authorized inspector.

4.4 Fruits to be shipped must be kept in cold storage until such time when the pulp temperature is dropped to a minimum of 4.5°C.

#### 5. Sealing of containers

5.1 A numbered seal must be placed on the loaded container door by an authorized officer.

5.2 The seal must only be removed by a CIQ officer at the port of arrival in China.

#### 6. Temperature records and confirmation of treatment

6.1 The in-transit arrangement is for the cold dis-infestation treatment to be completed during the voyage between the port of export country and the first port of call in China.

6.2 Records may commence at any time, however the treatment time will be deemed to have begun only after all fruit sensors have attained the nominated treatment temperature.

6.3 The Shipping Company will download the computer records of the dis-infestation treatment and forward them to CIQ of first port of call in China.

6.4 Some sea voyages may allow the cold dis-infestation treatment to be completed by the time the container arrives at a port en-route to China. It is permissible for treatment records to be downloaded en-route and sent to CIQ for verification. However, it is a requirement that the treatment is not deemed to have been effective until CIQ have completed the re-calibration of the temperature sensor probes. Therefore, it is a commercial decision whether the fruit should be "conditioned" (i.e. gradually raising the carriage temperature) prior to arrival in China.

6.5 CIQ will verify that the treatment records meet Chinese dis-infestation requirements.

Subject to calibration of sensors, the treatment is complete.

#### 7. Documents

Temperature, duration of the cold dis-infestation, container number and the seal number of the container must be included in the treatment section on the Phytosanitary Certificate.

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR THE  
APPLE AND PEAR FRUIT EXPORT FROM ARGENTINA TO  
CHINA BETWEEN THE SECRETARIAT OF AGRICULTURE,  
LIVESTOCK, FISHERIES AND FOOD OF THE ARGENTINE  
REPUBLIC AND THE GENERAL ADMINISTRATION OF  
QUALITY SUPERVISION, INSPECTION AND QUARANTINE OF  
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export apple and pear fruits from Argentina to China, the Secretariat of Agriculture, Livestock, Fisheries and Food of the Argentina Republic (hereinafter referred as SENASA) and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (hereinafter referred as AQSIQ), on basis of the pest risk assessment, exchanged views and reached consensus as follows:

**Article 1**

1. The apple and pear fruits being exported to China from Argentina (hereinafter referred as fruits) shall comply with the relevant phytosanitary laws and regulations of China and be free of any quarantine pest concerned by China (listed in Annex 1).

2. The fruits include: apple (*Malus domestica*), pear (*Pyrus communis*).

**Article 2**

1. The fruits shall come from free area of *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*. The free area status of production will be established by SENASA and approved by AQSIQ and SENASA.

2. The monitoring for *Ceratitis capitata* with Jackson traps shall be set up in the designated orchards and packinghouses and within a surrounding area of 1km radius at a density of one trap per square kilometer respectively, with the minimum of traps being 3 if the designated orchard's area is less than 3 square kilometers, from 1<sup>st</sup>, September to 1<sup>st</sup>, April next year. The old wick must be renovated at least once per month and the traps must be inspected at least once every two

weeks during the monitoring period. SENASA will provide AQSIQ with monitoring reports for fruit flies of quarantine importance annually.

The monitoring for *Anastrepha fraterculus* with McPhail traps shall be set up in the designated orchards and packinghouses and within a surrounding area of 1km radius at a density of one trap per 5 square kilometer respectively, with the minimum of traps being 3 if the designated orchard's area is less than 3 square kilometers, from 1<sup>st</sup> September to 1<sup>st</sup> April next year. The old wick must be renovated at least once per month and the traps must be inspected at least once every two weeks during the monitoring period. SENASA will provide AQSIQ with monitoring reports for fruit flies of quarantine importance annually.

3. If *Ceratitis capitata*, *Anastrepha fraterculus* or any other fruit fly of quarantine importance is detected, SENASA will immediately notify AQSIQ and suspend the export of fruits of involved area(province) to China.

#### Article 3

The fruits shall be fumigated with methyl bromide for 2.5 hours, 32g/m<sup>3</sup> at 21°C for *Cydia pomonella*. The treatment schedule shall be stated in the Phytosanitary Certificate.

#### Article 4

The fruits shall come from orchards and packinghouses registered by SENASA, and designated by both AQSIQ and SENASA.

#### Article 5

Under the supervision of SENASA, effective integrated pest management shall be taken to avoid or minimize the occurrence of quarantine pests concern to China and maintain phytosanitary condition of orchards.

#### Article 6

1. The packing, storage and transportation of fruits shall be subject to quarantine supervision by SENASA.

2. Before packing, the fruits shall be selected, sorted and processed to insure the fruits without insects, mites, rotting fruit, leaves, twigs, roots

and soil.

3. The fruits processed shall be stored separately in the chamber to avoid re-infestation.

4. The fruits processed shall be transported under the commercial cold treatments.

#### Article 7

1. Every packing box shall have marking in English indicate: production place (province), orchard or its' registered number and packinghouse or its' registered number. Each pallet of fruits shall bear the marks "For the People's Republic of China" in Chinese (See in annex 2).

2. The package of fruits shall be clean and unused and meet the Chinese phytosanitary requirements.

#### Article 8

1. SENASA shall issue Phytosanitary Certificate for fruits on completion of quarantine inspection with 2% sampling, certifying that it complies with Chinese quarantine requirements agreed in this Protocol and free of quarantine pests concerned by China. The Certificate shall indicate the production place and packinghouse.

2. SENASA shall provide the sample of Phytosanitary Certificate in advance to AQSIQ for confirmation.

#### Article 9

Ports of entry: Dalian, Tianjin, Beijing, Shanghai, Qingdao and Nanjing.

#### Article 10

1. When fruits arrive at entry port, AQSIQ will verify the documents, the labeling and will do the corresponding phytosanitary inspection.

2. If fruits from unapproved production places, orchards or packinghouses are detected, the consignment will be forbidden.

3. If *Ceratitis capitata* or *Anastrepha fraterculus* is found for option of free area, the consignment will be returned or destroyed. AQSIQ will immediately notify SENASA about suspending the importation of fruits from the relevant areas(provinces) of Argentina.

4. If live body of *Cydia pomonella* is found for option of fumigation, the consignment will be returned or destroyed. AQSIQ will immediately notify SENASA about suspending the fumigation.

5. If any other quarantine pest concerned by China is found, the consignment will be treated, re-exported or destroyed in accordance with relevant articles of the Law of the People's Republic of China on the Entry and Exit Animal and Plant Quarantine.

6. For above cases, both parties will consult each other on corrective measures for future fruits imports.

#### Article 11

1. AQSIQ will send two quarantine experts to Argentina to conduct an on-site visit prior to program initiation in cooperation with SENASA. The experts will review the phytosanitary condition of production areas, the orchards, packinghouses, storage facility and the system of the monitoring for *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*, and quarantine treatment facilities for *Cydia pomonella*.

2. The expenses, including trips, lodging and daily expenses, for the above mentioned visit will be paid by the Argentine Party. SENASA will also be in charge of the invitation, the agenda and will cooperate with the Chinese experts.

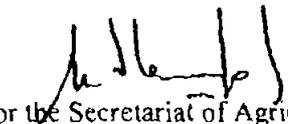
#### Article 12

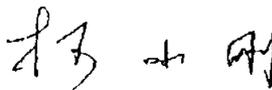
1. AQSIQ will carry out further PRA according to the pest occurrences and interception information and consult with SENASA to adjust the quarantine pest list and relevant quarantine measures.

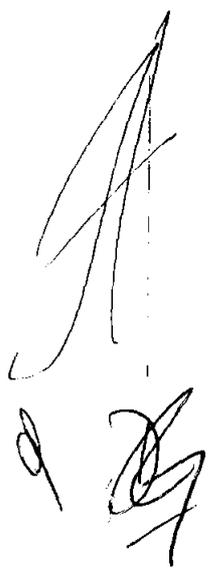
2. In order to assure the efficient performance, all operations and activities described in this Protocol could be reviewed and evaluated in accordance with the established procedures and regulations.

This will come into force from the date of its signature and will have validity of two years, which will be extended automatically and successively by the period of one year, if neither side gives notice to amend or terminate this agreement at least two months prior to the expiry date.

Done in Buenos Aires on 16<sup>th</sup>, November 2004 in Spanish, English and Chinese languages, in duplicated copies, each side has a copy of the three texts. All texts are equally authentic. In case of doubt, the English text shall be used for reference.

  
For the Secretariat of Agriculture  
Livestock, Fisheries and Food  
of the Argentine Republic

  
For the General Administration of  
Quality Supervision, Inspection and  
Quarantine of People's Republic of China



Annex 1

The pests of quarantine concern to China:

1. *Anastrepha fraterculus* Wiedemann
2. *Ceratitis capitata* Wiedemann
3. *Cydia pomonella* L.
4. *Eriosoma lanigerum* H.
5. *Parlatoria oleae* Bellio
6. *Monilinia fructicola* (Winter) Honey

Annex 2

The packing mark

Production place (province) Orchard name or it's registered number Packinghouse name or it's registered number
输往中华人民共和国

Handwritten signature and initials, including the letters 'AC' and 'L'.

**Acuerdo de Requerimientos Fitosanitarios para  
 la Introducción de Hojas de Tabaco de Argentina a China, entre  
 la Administración General de Supervisión e Inspección de Calidad y  
 Cuarentena de la República Popular China y la Secretaría de Agricultura,  
 Ganadería, Pesca y Alimentos de la República Argentina**

Con miras a la exportación segura de hojas de tabaco de Argentina a China, sobre la base de los análisis de riesgo de plagas, la Administración General de Supervisión e Inspección de Calidad y Cuarentena de la República Popular China (en adelante denominada AQSIQ) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la República Argentina (en adelante denominada SENASA), mediante conversaciones amistosas, llegan al siguiente Acuerdo:

**Artículo I**

Las hojas de tabaco, objeto del presente protocolo, son hojas de tabaco argentino que han pasado el primer secado (tostado), el segundo secado (tostado) y hojas de tabaco burley de las provincias de Tucumán, Misiones, Salta y Jujuy de Argentina.

**Artículo II**

Las hojas de tabaco introducidas de Argentina a China deberán cumplir con las leyes y regulaciones de seguridad sanitaria y de cuarentena vegetal vigentes en China y con los requerimientos fitosanitarios descriptos en el presente Protocolo.

**Artículo III**

Los importadores de hojas de tabaco deberán solicitar el permiso de importación de AQSIQ antes de la firma del contrato comercial.

**Artículo IV**

AQSIQ enviará a inspectores, junto con la delegación de compra, para que viajen a Argentina a realizar la pre-inspección de las hojas de tabaco durante la cual SENASA brindará colaboración y prestará apoyo técnico al personal de cuarentena de AQSIQ para que realice la pre-inspección. Sólo se podrán firmar contratos comerciales una vez que las hojas de tabaco hayan sido aprobadas en la pre-inspección. Luego SENASA hará la inspección fitosanitaria, lote por lote, de las hojas de tabaco contratadas y emitirá el certificado de inspección fitosanitario correspondiente.

**Artículo V**

SENASA deberá efectuar la investigación y el monitoreo para asegurar que las zonas de producción estén libres de *Peronospora tabacina* (incluido micelio, conidia y sobre todo oosporas), y que las hojas de tabaco sean de zonas libres de *Peronospora tabacina*. SENASA deberá informar de manera urgente a AQSIQ sobre cualquier caso de detección de *Peronospora tabacina* y suspender las exportaciones de los departamentos correspondientes. Además, SENASA se compromete a brindar a

ES COPLA  
 RODOLFO GUSTIN ALONSO  
 DESPACHO  
 DIRECCION GENERAL DE DESPACHO Y MESA DE ENTRADAS  
 MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

AQSIQ un informe en cada estación de cosecha sobre las ocurrencias de dicha enfermedad en las zonas de producción, incluidos los métodos utilizados y los resultados.

**Artículo VI**

El cultivo, procesamiento, cosecha, almacenaje y transporte de las hojas de tabaco deberán realizarse bajo el control de SENASA, garantizando que las mercaderías no conlleven los organismos dañinos cuarentenarios que son de interés para AQSIQ (ver referencia en el Anexo) y que no se mezclen con residuos vegetales, tierra y hojas de tabaco provenientes de otros países. Si se detectan insectos vivos como la *Lasioderma serricorne*, habrá que tomar medidas de cuarentena, tales como la fumigación.

Para las hojas que satisfagan los requerimientos fitosanitarios de AQSIQ, SENASA deberá emitir el certificado fitosanitario siguiendo las normas pertinentes de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria y declarando adicionalmente en el certificado: "el presente lote cumple con los requisitos pertinentes del Protocolo de Requerimientos Fitosanitarios para la Introducción de Tabaco de Argentina a China, firmado en X (día), X (mes) y X (año), y no contiene organismos perjudiciales cuarentenarios, por ejemplo, *Peronospora tabacina*, ni tierra de interés para AQSIQ.

**Artículo VII**

Las hojas deberán estar envueltas de manera segura y selladas herméticamente para no ser afectadas por *Peronospora* u otros organismos perjudiciales cuarentenarios. Las cajas de embalaje estarán identificadas con la siguiente información: el tipo, grado y origen (provincia), fecha de cosecha, planta de procesamiento y número de contrato.

Los materiales de embalaje deberán ser limpios, higiénicos y cumplir con los requerimientos fitosanitarios de China.

Los contenedores deberán estar limpios, higiénicos y libres de tierra y otras sustancias exógenas.

**Artículo VIII**

Cuando los cargamentos arriben a los puertos de entrada de China, las instituciones de inspección y cuarentena de dicho país (la dependencia de AQSIQ de aquí en adelante denominada CIQ) verificarán los documentos y los certificados pertinentes, etiquetas de envase y realizarán la inspección y cuarentena.

Cualquier identificación de *Peronospora* podrá conducir a la devolución o destrucción del cargamento por parte de AQSIQ y a la suspensión de la exportación de las hojas de tabaco de Argentina a China. Ambas partes realizarán investigaciones en forma conjunta para determinar las causas, formulando y tomando medidas eficientes de mejoramiento.

Ante cualquier identificación de organismos perjudiciales cuarentenarios u otra violación de las regulaciones, AQSIQ recurrirá a lo establecido en la Ley de Cuarentena para las Importaciones y Exportaciones de Productos de Origen Vegetal y Animal de China y resoluciones ejecutivas para adoptar las medidas de tratamiento cuarentenario, devolución o destrucción.

Handwritten signatures and initials on the left margin, including a large signature at the top, a smaller one below it, and initials 'MC' and another signature at the bottom.

### Artículo IX

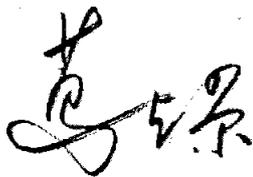
Con miras a poner en marcha el presente Protocolo, con la asistencia de SENASA, AQSIQ enviará a dos (2) inspectores para que realicen el relevamiento *in situ* sobre la condición sanitaria de las zonas de cultivo de hojas de tabaco, las plantas de procesamiento, los almacenes, la investigación, el registro y el tratamiento cuarentenario de los organismos dañinos como la *Peronospora*, de interés por parte de AQSIQ. Los costos del relevamiento, incluidos el de transporte, alojamiento y los otros costos de la vida diaria correrán por cuenta de SENASA y este organismo se encargará de enviar una invitación formal, elaborar la agenda y apoyar el trabajo de los inspectores chinos.

### Artículo X

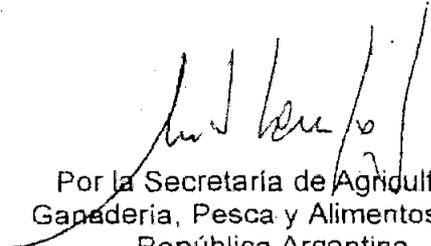
En base a la ocurrencia de plagas de tabaco e intercepción, AQSIQ procederá a realizar una evaluación de riesgo más detallada, re-identificando los organismos perjudiciales cuarentenarios y tomará las medidas cuarentenarias correspondientes. De ser necesario, coordinando con SENASA, AQSIQ enviará a Argentina a funcionarios de cuarentena para que lleven a cabo estudios retrospectivos *in situ*.

El presente Protocolo entrará en vigor a partir del día de la firma y tendrá un plazo de vigencia de dos (2) años. Si ninguna de las partes formula petición de modificación o finalización por lo menos seis (6) meses antes de la fecha de vencimiento, el presente Protocolo se prorrogará automáticamente por un período adicional de dos (2) años.

El presente Protocolo se firma en la Ciudad de Buenos Aires el día martes 3 de octubre del año 2006 y está redactado en chino, inglés y español, en dos (2) ejemplares de cada idioma, un ejemplar para cada parte. Los tres textos son igualmente auténticos.



Por la Administración General de  
 Supervisión e Inspección  
 de la Calidad y Cuarentena de la  
 República Popular China



Por la Secretaría de Agricultura,  
 Ganadería, Pesca y Alimentos de la  
 República Argentina

ES COPIA

RODOLFO AGUSTIN ALONSO  
DESPACHO  
COMISION DE LUCHA CONTRA LAS ENFERMEDADES DE ENTRADAS  
MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

**Anexo: Organismos Cuarentenarios Dañinos de Preocupación para la Parte China**

1. *Peronospora tabacina*
2. *Lasioderma serricorne*
3. *Ephestia elutella*
4. *Sorghum halepense*
5. *Sorghum alnum*

MC

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE MAÍZ DESDE ARGENTINA A CHINA ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISION DE CALIDAD, INSPECCION Y CUARENTENA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Con el objeto de exportar maíz (nombre científico: *Zea mays* L., no destinado a siembra, en adelante denominado "maíz") de manera segura desde Argentina a China y garantizar la seguridad de la agricultura y la zoología en China, sobre la base de los resultados del análisis de riesgo de plagas (ARP), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante denominada AQSIQ) han intercambiado sus puntos de vista y alcanzado los siguientes acuerdos en relación con los requisitos fitosanitarios para el maíz argentino.

El presente Protocolo sólo se refiere a requisitos fitosanitarios. Otras normas y requisitos, tales como aquéllos relativos a la salud humana (por ejemplo, las normas nacionales sobre inocuidad alimentaria de China), también podrán aplicarse al maíz argentino pero no se encuentran alcanzadas por el presente instrumento.

**Artículo 1**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (en adelante denominado SENASA) será el organismo argentino de ejecución del presente Protocolo.

**Artículo 2**

El maíz que se exporte a China cumplirá con las leyes en materia fitosanitaria, regulaciones sobre importación y normas nacionales de China correspondientes y estará libre de insectos vivos y plagas cuarentenarias que preocupan a China (listadas en el Anexo 1) y no estará mezclado o contaminado deliberadamente con otros granos o material extraño.

MAGYP
ACU - 501
105

**Artículo 3**

SENASA realizará investigaciones y análisis durante la época de siembra del maíz, utilizando métodos de vigilancia y análisis internacionalmente aceptados de *Peronosclerospora sorghi*. Para cada época de cosecha, SENASA presentará a AQSIQ un informe sobre los métodos de vigilancia y análisis de dicha plaga y sus resultados.

SENASA establecerá medidas para un sistema de manejo integrado de plagas (MIP), a fin de reducir la ocurrencia de las plagas que preocupan a China y supervisará su aplicación por parte de las empresas privadas que tengan por objeto exportar granos de maíz a China. A pedido de AQSIQ, SENASA le proporcionará la información pertinente.

**Artículo 4**

SENASA controlará que las empresas que exporten granos de maíz a China lleven a cabo actividades de limpieza, tales como zarandeo, en el proceso de almacenamiento y transporte del maíz o previamente a su carga para reducir significativamente la tierra, los restos de plantas, las impurezas, las semillas de hierbas peligrosas, sorgo u otras semillas de grano.

**Artículo 5**

SENASA registrará a los exportadores y elevadores que exporten maíz a China para asegurar que cumplan con las condiciones cuarentenarias y normas de calidad chinas pertinentes. SENASA informará a AQSIQ con anticipación la lista de los exportadores y elevadores registrados.

**Artículo 6**

SENASA deberá realizar una inspección cuarentenaria del maíz antes de su exportación a China. Para los envíos que cumplan con los requisitos especificados en el presente Protocolo, SENASA emitirá un Certificado Fitosanitario que incluirá una declaración adicional: "El presente envío cumple con los requisitos descriptos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Maíz desde Argentina a China y está libre de las plagas cuarentenarias que preocupan a China".

SENASA proporcionará con anticipación un modelo del Certificado Fitosanitario actualmente

vigente en la República Argentina para que AQSIQ pueda determinar fácilmente su autenticidad cuando el envío ingrese a los puertos de la República Popular China.

#### Artículo 7

Los importadores chinos deberán obtener un permiso de importación expedido por AQSIQ previo a la importación. El maíz argentino deberá ser importado por puertos designados por AQSIQ y ser procesado en plantas designadas por dicha Administración. El transporte, la manipulación, el almacenamiento y el procesamiento del maíz importado deberán cumplir con el requisito chino de prevención y cuarentena vegetal. El maíz argentino no podrá ser distribuido en forma directa antes de su procesamiento y está prohibida su siembra.

#### Artículo 8

Cuando el maíz argentino arribe a los puertos de entrada chinos, los órganos de inspección y cuarentena de China (divisiones de AQSIQ) realizarán la inspección y cuarentena.

Si se encontrara alguna de las plagas cuarentenarias que figuran en el Anexo 1 del presente Protocolo, el envío solo será autorizado a ingresar luego de un tratamiento efectivo. En caso de que el tratamiento no resultare efectivo, el envío deberá ser devuelto o destruido. Los costos pertinentes serán abonados por el exportador. Si el problema resultare lo suficientemente grave, tanto el exportador argentino como el elevador, e incluso todo el maíz argentino, serán suspendidos en forma inmediata hasta tanto se tomen medidas correctivas.

Si se identificaran otras plagas cuarentenarias no categorizadas en el Anexo 1 del presente Protocolo, el envío será tratado de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la *Ley de Cuarentena Animal y Vegetal de Entrada y Salida de la República Popular de China* (Law of the People's Republic of China on the Entry and Exit Animal and Plant Quarantine) y de las normas de implementación de la misma.

#### Artículo 9

SENASA informará prontamente por escrito a AQSIQ toda nueva ocurrencia de plagas de maíz en el territorio de la República Argentina, como así también las medidas adoptadas por SENASA.

AQSIQ realizará una nueva evaluación de riesgo y revisará el presente Protocolo basándose en la situación de ocurrencia de plagas y las interceptaciones de maíz argentino.

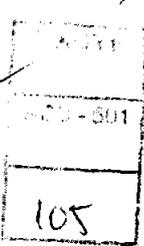
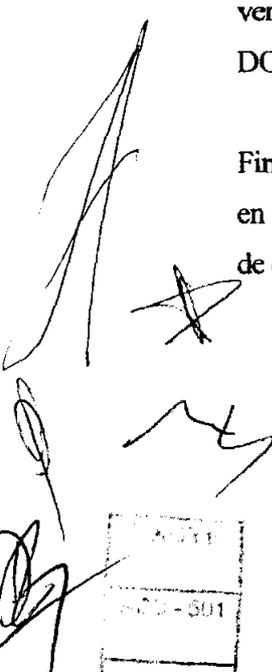
#### Artículo 10

Ambas Partes se comprometen a solucionar los posibles problemas de inspección y cuarentena mediante consultas técnicas relacionadas con las importaciones de maíz argentino a China. En caso de resultar necesario, AQSIQ, en cooperación con SENASA, enviará funcionarios cuarentenarios a la Argentina para revisar el manejo del control de plagas, la gestión de inspecciones y cuarentenas, etc. que realice SENASA; los gastos relacionados con la visita, incluidos transporte, alojamiento y gastos de estadía, estarán a cargo de la Parte exportadora.

#### Artículo 11

El presente Protocolo entrará en vigencia a partir de la fecha de su firma y permanecerá vigente por un período de DOS (2) años. En caso de que ninguna de las Partes notifique su intención de enmendar o rescindir el presente Protocolo por lo menos SEIS (6) meses antes de su fecha de vencimiento, el presente Protocolo será prorrogado automáticamente por períodos sucesivos de DOS (2) años.

Firmado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a los 15 días del mes de febrero de 2012, en los idiomas chino, español e inglés, siendo todos los textos igualmente auténticos. En caso de divergencias, prevalecerá el texto en idioma inglés.



En representación del  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y  
Pesca de la República Argentina



En representación de la  
Administración General de Supervisión de  
Calidad, Inspección y Cuarentena de la  
República Popular China

**ANEXO 1:**

**Lista de plagas cuarentenarias que preocupan a China**

1. *Peronosclerospora sorghi*
2. *Liposcelis bostrychophila*
3. *Sitophilus granaries*
4. *Listronotus bonariensis*
5. *Acanthospermum hispidum*
6. *Maize chlorotic mottle virus*
7. *Ambrosia artemisiifolia*
8. *Anoda cristata*
9. *Avena sterilis*
10. *Brachiaria platyphylla*
11. *Cenchrus pauciflorus*
12. *Centaruea repens*
13. *Lactuca serriola*
14. *Ipomoea purpurea*
15. *Rapistrum rugosum*
16. *Sorghum halepense*



Handwritten scribbles and a stamp. The stamp is a rectangular box divided into three horizontal sections. The top section contains the text 'ICAGYP', the middle section contains 'ACU - 501', and the bottom section contains '105'. To the right of the stamp is a handwritten mark resembling a stylized 'S' or a signature.

**PROTOCOLO SOBRE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA  
EXPORTACIÓN DE CEBADA DESDE ARGENTINA A CHINA  
ENTRE  
EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA DE LA  
REPÚBLICA ARGENTINA  
Y  
LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE CUARENTENA, INSPECCIÓN Y  
SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD DE LA  
REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Con el propósito de exportar cebada (nombre científico: *Hordeum vulgare*, no para la siembra, en adelante "cebada") de manera segura desde Argentina a China, y garantizar la seguridad de la agricultura y la zoología en China, sobre la base de los resultados del análisis de riesgo de plagas (ARP), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina (en adelante, "MAGyP") y la Administración General de Cuarentena, Inspección y Supervisión de la Calidad de la República Popular China (en adelante, "AQSIQ") han intercambiado posiciones y alcanzado los siguientes acuerdos sobre los requisitos fitosanitarios para la cebada argentina.

El presente Protocolo se refiere sólo a requisitos fitosanitarios. Otras normas y requisitos, tales como los relativos a la salud humana (por ejemplo, las normas nacionales sobre inocuidad alimentaria de China), también podrán aplicarse a la cebada argentina pero no se encuentran alcanzados por el ámbito de aplicación del presente Protocolo.

**Artículo 1**

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) será el organismo argentino ejecutor del presente protocolo.

**Artículo 2**

La cebada que se exportará a China cumplirá con las leyes y reglamentos fitosanitarios sobre importación y normas nacionales relevantes de China, y estará libre de insectos y plagas cuarentenarias de preocupación para China (enumerados en el Anexo I) y no estará mezclada ni contaminada con otros granos o materiales extraños de manera deliberada.

**Artículo 3**

SENASA implementará acciones de vigilancia y monitoreo de acuerdo con las normas internacionales pertinentes con el fin de garantizar que todos los granos de cebada provengan de zonas libres de *Alternaria triticiua* y *Tilletia controversa*. Si se encuentran estas plagas, SENASA notificará inmediatamente a AQSIQ y suspenderá la exportación a China de granos de cebada provenientes de la zona afectada. Por cada campaña de cosecha, SENASA presentará a AQSIQ un informe sobre la supervisión y el monitoreo de estas plagas en las zonas de producción durante el año en curso, que incluya métodos y resultados, así como toda otra información que solicite AQSIQ.

SENASA establecerá medidas para un sistema de manejo integrado de plagas (MIP) tendiente a minimizar la aparición de plagas que son del interés de China, y supervisar su aplicación por parte de las empresas privadas que tengan la intención de exportar granos de cebada a China. A petición de la AQSIQ, SENASA le suministrará la información pertinente.

**Artículo 4**

SENASA controlará que las empresas que exporten granos de cebada a China lleven a cabo actividades de limpieza, tales como zarandeo, en el proceso de almacenamiento y transporte de la cebada o previo a la carga, para eliminar suciedad, residuos vegetales, impurezas y semillas de malezas peligrosas.

**Artículo 5**

SENASA registrará a los exportadores y elevadores terminal de exportación de cebada a China para garantizar que cumplan las condiciones de cuarentena pertinentes y apliquen medidas de limpieza, como el zarandeo. SENASA deberá notificar con antelación a AQSIQ la lista de exportadores y elevadores terminal registrados.

**Artículo 6**

SENASA deberá realizar la cuarentena y la inspección de la cebada antes de la exportación a China. Para los envíos que cumplan con los requerimientos especificados en el presente Protocolo, SENASA emitirá un Certificado Fitosanitario que incluya la declaración adicional: "El envío cumple con los requisitos descritos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Cebada de Argentina a China y está libre de las plagas cuarentenarias de interés de China".

SENASA suministrará, por adelantado, el modelo del Certificado Fitosanitario vigente en la República Argentina a fin de que la AQSIQ determine más fácilmente su autenticidad al momento en que el envío ingrese en los puertos de la República Popular China.

#### Artículo 7

El permiso de importación expedido por AQSIQ deberá ser adquirido por los importadores chinos antes de la importación. La cebada importada de Argentina deberá ser importada en los puertos designados por la AQSIQ y procesada en las plantas que también designe la AQSIQ. El importador y el exportador son responsables de asegurar que los envíos sean dirigidos a los puertos y plantas designados. El transporte, manipulación, almacenamiento y procesamiento deberán realizarse en cumplimiento del requisito de cuarentena vegetal y prevención de China. La cebada de Argentina no puede ser distribuida directamente antes de su procesado y su siembra está prohibida.

#### Artículo 8

Cuando la cebada argentina arribe a los puertos de entrada de China, los organismos de Inspección y Cuarentena de China (dependientes de la AQSIQ) llevarán a cabo la inspección y la cuarentena.

Si se encuentra *Alternaria tritici* o *Tilletia controversa* a su llegada, el envío será devuelto o destruido. La AQSIQ suspenderá inmediatamente la importación de cebada procedente de la correspondiente zona de producción argentina. Si se encuentra cualquier otra plaga cuarentenaria del Anexo 1 del presente Protocolo, se permitirá la entrada del envío luego de realizarse un tratamiento efectivo. En caso de no haber un tratamiento efectivo, el envío será devuelto o destruido. El costo correspondiente será pagado por el exportador. Si el problema es lo suficientemente serio, el exportador y el elevador terminal argentinos correspondientes, incluso toda la cebada de Argentina, serán inmediatamente suspendidos hasta que se tomen acciones correctivas.

Si se identifican otras plagas cuarentenarias no clasificadas en el Anexo 1 del presente Protocolo, el envío será tratado de acuerdo con las disposiciones pertinentes de la *Ley de la República Popular China sobre la Cuarentena de Ingreso y Egreso de Animales y Vegetales* y sus normas de aplicación.

#### Artículo 9

SENASA informará por escrito a la AQSIQ de la aparición de nuevas plagas de la cebada en el territorio de la República Argentina y las medidas adoptadas por SENASA sin demoras.

La AQSIQ realizará un nuevo análisis de riesgo y revisará el presente Protocolo sobre la base de la *aparición de plagas e intercepciones de cebada de la Argentina*.

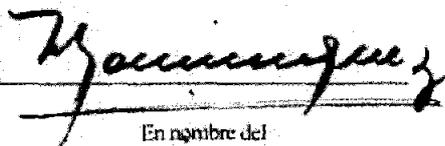
**Artículo 10**

Ambas Partes acuerdan resolver posibles inspecciones y cuestiones cuarentenarias a través de consultas técnicas sobre la importación a China de cebada de Argentina. De ser necesario, en cooperación con SENASA, la AQSIQ enviará a la Argentina funcionarios de cuarentena para estudiar la gestión del SENASA en el control de plagas, inspección y cuarentena, etc.; los gastos relativos a la visita, incluyendo transporte, alojamiento y viáticos, serán cubiertos por la Argentina.

**Artículo 11**

El presente Protocolo entrará en vigencia en la fecha de su firma y permanecerá vigente por el término de dos años. Si ninguna de las Partes notifica su intención de enmendar o rescindir el presente Protocolo al menos seis meses antes de su fecha de vencimiento, el presente Protocolo se prorrogará automáticamente por otros dos años.

Firmado en Beijing el 30 de noviembre de 2010, en idiomas español, chino e inglés, por duplicado, siendo todos los textos igualmente auténticos.



En nombre del  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
de la República Argentina



En nombre de la  
Administración General de Cuarentena,  
Inspección y Supervisión de la Calidad de la  
República Popular China

## ANEXO 1

## Lista de Plagas Cuarentenarias de Interés de China

1. *Alternaria triticina*
2. *Tilletia controversa*
3. *Listronotus bonariensis*
4. *Acanthoscelides obtectus*
5. *Ambrosia artemisiifolia*
6. *Amni majus*
7. *Avena barbata*
8. *Bromus rigidus*
9. *Cenchrus echinatus*
10. *Cenchrus myosuroides*
11. *Cenchrus pauciflorus*
12. *Chenopodium murale*
13. *Lolium temulentum*
14. *Sorghum halepense*
15. Barley Stripe Mosaic Virus
16. *Xiphinema americanum*

Revision January 2008

**BILATERAL QUARANTINE  
ARRANGEMENT**

between the

**Plant Protection and Inspection Services  
of Israel (PPIS)**

and the

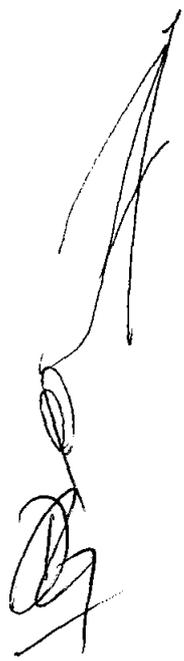
**Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria of the Ministerio de Economia,  
Argentina (SENASA)**

regarding the

**Conditions for the Importation of  
Apple, pear and quince fruit  
(*Malus domestica*, *Pyrus communis* and *Cydonia*  
*oblonga*)**

**from Argentina into Israel**

Prepared by David Opatowski, Plant Biosecurity, PPIS, Israel



LIST OF CONTENTS

- 1. Introduction page 3
  - 1.1 Purpose
  - 1.2 Scope
  - 1.3 Background
- 2. Definitions page 3
  - 2.1 Quarantine Regulated Pests for Israel
  - 2.2 Non-quarantine regulated pests
- 3. General requirements page 4
  - 3.1 Quality and safety standards
  - 3.2 Variety restrictions
  - 3.3 Seasonal and quantity restrictions
  - 3.4 Trial period
- 4. Responsibilities of SENASA page 5
  - 4.1 Production site requirements
  - 4.2 Inspection during active growth
  - 4.3 Recording and reporting of new pest discovered in the production areas
  - 4.4 Packinghouse requirements and labeling
  - 4.5 Post-harvest treatments
  - 4.6 Handling and storage of export
  - 4.7 Pre-shipment inspection
  - 4.8 Shipping requirements
- 5. Documentation page 7
  - 5.1 Import permit
  - 5.2 Phytosanitary certificate and additional declarations
  - 5.3 Required additional information
- 6. Responsibilities of PPIS page 8
  - 6.1 Pre-clearance and / or supervision
  - 6.2 Preshipment: on-site inspection, sampling and testing
  - 6.3 On-arrival inspection
  - 6.4 Quarantine action
- 7. Names, mailing addresses, telephone, facsimile and e-mail numbers page 9
- 8. Authorization page 9
  - 8.1 Applicability
  - 8.2 Signatures

Handwritten signature and scribbles on the left side of the page.

## 1. Introduction

### 1.1 Purpose

This arrangement on plant quarantine requirements is between the Plant Protection and Inspection Services (PPIS) of the Ministry of Agriculture and Rural Development, Israel and the Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) of the Ministerio de Economía, Argentina. This arrangement is to enable Argentina to send consignments of fresh apples, pears and quinces (*Malus domestica*, *Pyrus communis* and *Cydonia oblonga*) to Israel while minimizing the phytosanitary risks involved. It is understood that the producing country's national plant protection organization is officially and directly responsible for assuring that the requirements detailed herein are fully implemented prior to export.

### 1.2 Scope

This paper contains the conditions that permit the importation of fresh fruit of apples, pears and quinces from Argentina to Israel. It also, outlines the responsibilities in implementing this arrangement by the two quarantine services.

### 1.3 Background

Until January 2002, fresh apples and pears from Argentina were not permitted entry into Israel. Until December 2004 fresh quinces from Argentina were also not permitted entry into Israel. This was consistent with the policy that prohibits the import of plant material from new sources until a pest risk analysis (PRA) has been completed. The PRA was completed for apples and pears in January 2002 and for quinces in December 2004 and the PPIS concluded that the importation of fresh apples, pears and quinces from Argentina could be permitted, provided that Argentina meets the requirements described in a bilateral arrangement that was signed in January 2002. Following a number of years of experience in the import of these commodities, this revised arrangement puts into place the agreed changes in the import requirements as agreed by the two sides.

## 2. Definitions

### 2.1 Quarantine Regulated Pests for Israel

These pests, according to information received from the exporting country or from the literature may occur in Argentina on apples, pears or quinces and are not known to occur in Israel or are present in Israel but are not widespread and are being officially controlled.

#### Arthropods

*Anastrepha fraterculus*,  
*Ceroplastes sinensis*,  
*Graphognathus leucoloma*,  
*Naupactus xanthographus* (burrito de la vid)  
*Pseudococcus maritimus*,  
*Psylla piricola* (psílido del peral)

*Bryobia rubrioculus* (aranuela parda),  
*Edwardsiana crataegi* (chicharrita),  
*Grapholita molesta* (*Cydia molesta*) (grafolita),  
*Oiketicus platensis* (bicho de casto),  
*Pseudaulacaspis pentagona*,  
*Quadraspidiotus perniciosus* (piojo de san jose)

#### Diseases

*Monilinia fructicola*,

Apple mosaic virus

This list does not include all quarantine pests, such as passenger pests that may arrive or a new pest of apples, pears and quinces in Argentina.

Quarantine action will be taken when a quarantine pest is intercepted on an imported shipment.

## **2.2 Non-quarantine regulated pests**

These are pests that are present but regulated in Israel. High levels of infestation of these pests are not acceptable in fruit. A high presence of these pests in a shipment will require the shipment to undergo sorting and / or treatment.

Not Applicable

## **3. General requirements**

### **3.1 Quality and safety standards**

Pesticide residues should conform either to the Israeli Regulations on Maximum Pesticide Residue Limits (Doc 585 1997 or its amendments) or to the maximum residue limits of pesticides according to Codex Alimentarius (2006) of the FAO / WHO.

Quality requirements should conform either to the Israeli quality standards or should be according to the UNECE Standard FFV-01 Apples and Pears (UN, Geneva 1995).<sup>4</sup>

### **3.2 Variety restrictions**

All varieties of apples, pears and quinces are covered by this arrangement.

### **3.3 Seasonal and quantity restrictions**

Importation is not restricted to a specific season or quantity.

### **3.4 Trial period**

A trial period of two years (since January 2002) has been fulfilled. During these years a number of concerns and suggestions were raised by both sides. The arrangement on these issues are incorporated in this revised bilateral arrangement.

## **4. Responsibilities of SENASA**

### **4.1 Production site requirements**

The apples, pears and quinces must originate only from orchards in the Rio Negro and Neuquen provinces in the areas of Alto Valle or Valle Medio.

The apples, pears and quinces must originate from orchards registered and approved for export to Israel by SENASA where cultural practices and chemical controls are carried out to ensure freedom from pests and diseases.

Revision January 2008

These orchards should be identified according to the growers' name and orchard identification numbers. A list of approved orchards should be sent to PPIS prior to implementation of export and no later than the 1<sup>st</sup> of February each year.

Orchards should be homogenous in character. Orchards with other fruit trees or other crops present are disqualified for export to Israel.

No peach (or other stone fruit) orchard should be within 200m' of the apple, pear or quince orchard designated for export to Israel.

#### 4.2 Inspection during active growth

The apples and pears must originate from orchards free of *Monilinia fructicola*, for at least 6 weeks prior to picking of the fruit.

#### 4.3 Recording and reporting of new pest discovered in the production areas

According to information supplied by Argentina the areas of Alto Valle and Valle Medio are believed to be free of *Anastrepha*, according to monitoring traps and the whole of the Patagonia Region has been official recognized as a Fruit Fly Free Area by the USA, countries of MERCOSUR and others (including all the gemuses of economic importance: *Anastrepha* spp., *Ceratitis* spp., *Rhagoletis* spp., *Bactrocera* spp., etc.)

Any trapping of *Anastrepha* spp., *Rhagoletis* spp. or *Bactrocera* spp. in these areas should be reported immediately to PPIS.

In addition, any discovery of a new pest of apples, pears or quinces in these areas should also be reported immediately to PPIS.

#### 4.4 Packinghouse requirements and labeling

Only large packinghouses, such as P.E.A., Expofrut, Mono Azul, McDonalds etc. are approved. A list of approved packinghouses should be sent by SENASA to PPIS prior to initializing shipments to Israel.

Only new, unused cartons are acceptable. Each box should be marked with the packinghouse name, grower's name and orchard number or codes identifying this. Each carton should be marked with a label stating "approved for Israel". Each pallet should be marked with the destination.

Technical staff of the packinghouse will be responsible to maintain the traceability of the fruit through the complete process, registering in an appropriated manner all the bines that enter to the packinghouse and/or cooled rooms classified by orchard, date, species and variety.

Supervision of traceability: in charge of inspectors of SENASA or it's equivalent.

Fruit inspections:

- a) Fruit monitoring at entry to the packinghouse:

At entry into the packinghouse from the orchards, the fruit from the bines will be inspected to detect larvae of *Cydia molesta*.

**b) Fruit monitoring at packing line**

The packinghouses must perform fruit sampling during the packing line.

- The staff of the packinghouse will make visual inspections of the fruit, and will separate those fruits with signs of damage by larvae.
- All the fruits with such damage will be put aside in containers.

Technical staff of the packinghouse must evaluate each hour all the fruit from those receipts, in detail, cutting the damaged fruit in order to detect live larvae and its identification as *Cydia molesta*.

The fruit inspections mentioned above will be performed and/or supervised by SENASA officials at the packinghouse

Presence of living atages of any quarantine pest should automatically disqualify that lot and the orchard from which it was harvested, to export to Israel during that season.

**4.5 Post-harvest treatments**

Not applicable

**4.6 Handling and storage of export**

Boxes should be safeguarded after inspection and packing and kept separate from incoming harvested or culled fruit in cooled rooms until they are shipped.

**4.7 Pre-shipment inspection**

The apples, pears and quinces must be pre-shipment inspected by SENASA officials in Villa Regina (or it's equivalent) for freedom from pests and diseases. Samples of the consignment should be officially taken from the packinghouses and sent to the SENASA regional office for inspection according to: 2% of the cartons (but no less than 30) per lot.

In addition to the visual inspection, 10% of the 2% inspected fruit (i.e. 0.2% of the total consignment) will be cut for the examination of internal pests.

The definition of lot for this purpose is per grower, orchard plot and apple / pear / quince variety.

These samples should be taken in a representative manner from each pallet.

Presence of living stages of any quarantine pest should automatically disqualify that lot and the orchard from which it was harvested, to export to Israel during that season.

**4.8 Shipping requirements**

Shipments should be sent from Puerto San Antonio Este seaport. Alternatively, shipments may be made from Puerto de Buenos Aires on the condition that the shipping containers are closed and sealed by SENASA officials in Villa Regina (with a seal of SENASA Villa Regina) and remain closed and sealed during their transport to Buenos Aires and shipment to Israel. Containers arriving in Israel without this seal or without the seal intact, may be refused entry. All containers should be sealed with a seal from SENASA and the seal number stated in the Phytosanitary Certificate.

Shipments must be free of pests, soil, sand, leaves, and plant debris, including woody material, except stems of fruit. If the pallet is made of wood it must be treated and marked in accordance with "Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade" (ISPM 15).

## 5. Documentation:

### 5.1 Import permit

An import permit from PPIS is required.

### 5.2 Phytosanitary certificate and additional declarations

A Phytosanitary Certificate (PC) is required and the original must accompany the shipment to Israel. Copies should also be given to the captain of the ship and also faxed at least three working days prior to the arrival of the shipment in Israel to the PPIS main office in Bet-Dagan, Fax: 00972-3-9681571. The importer should bring the original certificate to the PPIS official at the port of arrival.

The phytosanitary certificate should include,

#### a) the additional declaration:

"The consignment is in accord with the bilateral quarantine arrangement on apples, pears and quinces from Argentina to Israel of January 2008. The consignment originates from the Alto Valle or Valle Medio of Patagonia. The fruit was inspected and found free of quarantine pests and diseases. The inspection was carried out on 2% of the consignment, 10% of which were cut for the examination of internal pests.

The fruit originate from orchards, free of *Monilinia fructicola* for at least six weeks prior to picking of the fruit."

#### b) the seal numbers of the containers in the consignment.

### 5.3 Required additional information

The following information should be sent to PPIS before the commencement of shipping of each fruit-growing season but no later than the 1<sup>st</sup> of February each year.

- a) A list of approved orchards and growers (# 4.1 above).
- b) A list of approved packinghouses (# 4.4 above).

## **6. Responsibilities of PPIS**

### **6.1 Pre-clearance**

Pre-clearance by PPIS is not required but may be required, e.g. if a problem arises.

### **6.2 Preshipment: on-site inspection, sampling and testing**

On site inspections by PPIS are not required but may be required, e.g. if a problem arises.

### **6.3 On-arrival inspection**

PPIS inspectors will verify that the PC conforms to the requirements specified in the Israeli Import Permit and in this document.

Shipments are subject to inspection and sampling on arrival to determine whether the shipment meets all the requirements. A representative sample of the contents will be randomly selected, at the inspector's discretion, and examined. If pests are found, samples will normally be sent for laboratory identification, and the shipment held pending the results.

### **6.4 Quarantine action**

When shipments reach the port of arrival in Israel they may be refused entry and returned to origin, disposed of or treated if they do not meet the requirements or if they are found to be infested with any quarantine pests.

The discovery of living stages of any quarantine pest/s in any shipment may result in suspension of the importation program until remedial action is taken at origin.

The importer is responsible for any costs relating to disposal, removal or rerouting, including costs incurred by PPIS to monitor the action taken. Treatments, where they are possible, will be applied only with the arrangement and at the expense of the importer.

The PPIS will report to SENASA the presence of any living stage of any quarantine pest interceptions or non-compliance with any of the conditions of this arrangement.

## **7. Names, mailing addresses, telephone, facsimile and e-mail numbers**

Mr Eldad Landshtut, Director  
Director, Plant Protection and Inspection  
Services  
PPIS  
Bet-Dagan, 50250  
Israel  
Tel: 972-3-9681500  
Fax: 972-3-9603005

Ing. Diana Guillén, Directora Nacional,  
Dirección Nacional de Protección Vegetal  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria  
SENASA  
Buenos Aires, Argentina  
Tel: 0054-11-4121-5176,  
Fax: 0054-11-4121-5179

**8. Authorization**

**8.1 Applicability**

This arrangement will commence on the date of the signature below. The arrangement will remain in force unless rescinded or due to any of the circumstances given above as cause for such action. Either side may suggest changes in this arrangement for discussion at any time. After two years the arrangement will be reviewed and if no action is specifically recommended, will stay in force automatically.

PPIS reserves the right to suspend or change (in agreement with SENASA) the requirements for, the importation of apples or pears from Argentina in the event that Israel's phytosanitary requirements are not met or a change in the pest status of the commodity in Argentina has occurred.

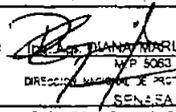
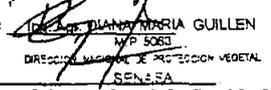
**8.2 Signatures**

Signed (in the English language) on the 22 day of FEBRUARY of the year 2008

name ELDAD LANDAU  
title Director PPIS

signature   
  
For the Plant Protection and Inspection Service, Israel

name DIANA MARIA GUILLEN  
title D. Voc. Proteccion Vegetal

signature   
  
For the Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, Argentina

