



***PLAN DE TRABAJO PARA EL
PROGRAMA DE CERTIFICACION DE
LAS EXPORTACIONES DE PAPAYA A
LOS ESTADOS UNIDOS***

***WORK PLAN FOR PAPAYA EXPORT
CERTIFICATION PROGRAM TO THE
UNITED STATES***



Tabla de Contenidos	Table of Contents
Plan de Trabajo Operacional para el programa de Certificación de las Exportaciones de Papaya a los Estados Unidos.....2	Operational Work Plan for the Papaya Export certification program to the United States.... 2
1. Productos que incluye el programa.....3	1. Products included in the program.....3
2.Certificado Fitosanitario de Exportación...3	2.Phytosanitary Certificate of Exportation.....3
3.Organizaciones Participantes.....3	3.Participating Organizations..... 3
4.Acuerdo Cooperativo de Servicios entre USDA APHIS, DNSV y Exportadores de Papaya.....4	4.USDA APHIS, DNSV and Papaya Exporter Cooperation Service Agreements.....4
5.Responsabilidades de los participantes...4	5.Participants responsibilities 4
6.Políticas y regulaciones de APHIS6	6.USDA APHIS Regulations and policies.....6
7.Operaciones de Campo.....9	7.Field Operations..... 9
8.Trampeo de Moscas de la Fruta y Medidas para el Manejo de Plagas.....11	8.Fruit Fly Survey and Pest Management Measures.....11
9.Requisitos de la Planta empacadora.....11	9.Packing Plant Requirements.....11
10.Procedimientos de Inspección.....13	10.Inspection Procedures.....13
11.Actividades Post-certificación.....15	11.Post-certification Activities.....15
12.Medidas Correctivas.....15	12.Corrective Actions.....15
13.Revisión y Evaluación del Programa.....16	13.Program Review and Evaluation.....16
14.Anexos.....17	14.Annexes.....17

**Plan de Trabajo Operacional para el programa de
Certificación de las Exportaciones de Papaya
(Carica papaya) a los Estados Unidos**

Este plan de trabajo fue desarrollado conjuntamente por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos-Servicio de Inspección Agropecuaria (USDA-APHIS) y el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, bajo el Acuerdo Cooperativo de Servicios que cubren las actividades de cooperación conjunta y que de ahora en adelante se le denominará Plan de Trabajo Operacional. Este Plan de Trabajo Operacional será utilizado como la guía para la certificación y exportación de papaya a los Estados Unidos de América. No están permitidos cambios a los lineamientos establecidos en este Plan de Trabajo Operacional sin la previa autorización de USDA APHIS. Cualquier cambio a estos lineamientos debe ser documentado por escrito y aprobado

Los idiomas oficiales de este Plan de Trabajo serán el inglés y el español.

Por Panamá



Dr. Emmeris Quintero

Director

Dirección Nacional de Sanidad Vegetal – MIDA



Ing. Oscar Osorio Casal

Ministro

Ministerio de Desarrollo Agropecuario

Testigo de Honor

Mayo 2012

**Operational Work Plan for the Export Certification
Program of Papaya (Carica papaya) to United
States**

This operational work plan was developed jointly by the United States Department of Agriculture-Animal and Plant Health Inspection Service (USDA-APHIS) and the Ministerio de Desarrollo Agropecuario, within the context of the Cooperative Service Agreement that covers the activities of joint cooperation, hereafter referred to as the Operational Work Plan. This Work Plan will be used as the guideline for the certification and exportation of papaya to the United States of America. Deviation from the guidelines established in the Work Plan is not authorized unless previous approval is given by USDA APHIS. All deviations will be documented in writing and approved.

English and Spanish are the official languages of this Work Plan.

For the United States of America:



Dr. Eric Hoffman

APHIS Attaché

USDA APHIS IS



Mr. John C. Law

Chargé d' Affaires

US Embassy Panama

Honorary Witness

May 2012

<p>1. PRODUCTOS QUE INCLUYE EL PROGRAMA</p> <p>La fruta que actualmente abarca este programa son los cargamentos comerciales de los siguientes tipos de papaya "Solo": Sunrise, Kapoho, Sunset, Waimanalo, Maradol y Tainung (Anexo A), producidos y empacados en la República de Panamá.</p> <p>2. CERTIFICADO FITOSANITARIO DE EXPORTACIÓN</p> <p>El Certificado Fitosanitario de exportación de papaya se emitirá con base al cumplimiento de la regulación de APHIS 7 CFR 319.56-2 y la ausencia de plagas cuarentenarias.</p> <p>3. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES</p> <p>3.1 La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, que para efectos de este documento se le denominará DNSV.</p> <p>3.2 El Servicio de Inspección Agropecuaria, que para efectos de este documento se le denominará USDA APHIS.</p> <p>3.3 Productores, empacadores y exportadores de papaya, que para efectos de este documento se le denominará Exportadores. Los exportadores serán autorizados e incluidos en el programa de forma individual, quedando sujetos al cumplimiento de los requisitos de este plan de trabajo operacional. Los exportadores son responsables de todos los costos asociados con el manejo y supervisión del programa. Los productores serán responsables de lo concerniente a la adquisición de trampas, atrayentes, accesorios para el trapeo, mano de obra para su instalación, y revisión de trampas.</p>	<p>1. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM</p> <p>The fruit presently included in this program are commercial shipments of the following "Solo" papaya types: Sunrise, Sunset, Kapoho, Waimanalo, Maradol, and Tainung (Appendix A) grown and packed in the Republic of Panama.</p> <p>2. PHYTOSANITARY CERTIFICATE OF EXPORTATION</p> <p>The Phytosanitary certificate of papaya will be issued based on the adherence to APHIS regulation 7 CFR 319.56-2 and the absence of quarantine pests.</p> <p>3. PARTICIPATING ORGANIZATIONS</p> <p>3.1 The Plant Protection services of the Ministry of Agricultural Development hereafter referred to as DNSV.</p> <p>3.2 The Animal and Plant Health Inspection Service- hereafter referred to as USDA APHIS.</p> <p>3.3 Papaya producers, packing plant operators and exporters, hereafter referred to as Exporters. The exporters will be individually authorized and approved for inclusion in the program subject to compliance with the requirements of this operational work plan. Exporters are required to pay all expenses associated with the management and supervision of the program. Producers will be responsible for buying the traps, bait, accessories for trapping, handling the installation, and checking the traps.</p>
--	--

4. ACUERDO COOPERATIVO DE SERVICIOS ENTRE USDA APHIS, DNSV Y EXPORTADORES DE PAPAYA

4.1 El Acuerdo Cooperativo de Servicios entre USDA APHIS, DNSV y Exportadores de Papaya regula las responsabilidades financieras y operativas del programa de exportación de papaya en Panamá.

5. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

5.1 Es responsabilidad de USDA APHIS:

a. Revisar el manejo y dar apoyo técnico al programa, por lo menos dos veces al año.

b. En colaboración con la DNSV, mantener un plan de trabajo actualizado.

c. Facilitar, bajo el Acuerdo Cooperativo de Servicios, personal del APHIS calificado para supervisar el cumplimiento de las acciones en el plan de trabajo operacional de papaya y cualquier otra regulación aplicable. Esta responsabilidad queda sujeta a la disponibilidad de personal y/o fondos. Las actividades de supervisión incluyen, sin ser limitado a, entrenamiento de personal de plantas empacadoras que ingresen al plan.

d. Reportar inmediatamente por escrito a la DNSV, cualquier irregularidad en la ejecución de los requisitos de este plan e indicar las consecuencias de esta(s) y los correctivos necesarios.

5.2 Es responsabilidad de la DNSV:

a. Asegurar que las responsabilidades de todos los exportadores y de la DNSV se ejecuten de acuerdo a lo establecido en este Plan de Trabajo Operacional y tomar las medidas necesarias cuando sean requeridas.

b. Asegurar la disponibilidad de recursos técnicos

4. USDA APHIS- DNSV AND PAPAYA EXPORTER COOPERATION SERVICE AGREEMENT

4.1 The USDA APHIS, DNSV and Papaya Exporters, Cooperation Service Agreement governs the financial responsibilities and operation of the papaya export program in Panama.

5. PARTICIPANTS' RESPONSIBILITIES

5.1 It is the responsibility of USDA APHIS:

a. To review the management and technical support to the program, at least twice a year.

b. To maintain an up-to-date work plan for the program in joint cooperation with DNSV.

c. To provide under the Compliance Agreement, qualified APHIS personnel to supervise the required actions in the papaya operational work plan and any other applicable regulations, subject to the availability of funds and/or personnel. Supervision activities include but are not limited to training for facilities' personnel that are joining the plan.

d. To report immediately in writing to DNSV any irregularities found in the execution of the program requirements and to indicate consequences and correction needs.

5.2 It is the responsibility of DNSV:

a. To ensure that responsibilities of all the exporters and of DNSV are properly carried out according to this Operational Work Plan and take the appropriate actions as required.

b. To ensure the availability of technical and logistical resources for the supervision and

<p>y logísticos para la supervisión y ejecución del Acuerdo Cooperativo de Servicio.</p> <p>c. Registrar las plantaciones de papaya y las plantas empacadoras en las que se producirá, empacará y exportará la fruta a los Estados Unidos.</p> <p>d. Llevar a cabo la supervisión y dirección del plan. Estas funciones incluyen: verificar que la fruta se produjo, empacó y exportó en la República de Panamá, supervisar las condiciones fitosanitarias en campo, selección y empaque de la fruta, protección de la fruta, y que las medidas de protección apropiadas se lleven a cabo de acuerdo con este Plan de Trabajo Operacional.</p> <p>e. Facilitar el recurso humano necesario para efectuar la supervisión del trampeo de moscas de la fruta en las plantaciones de papaya, las medidas fitosanitarias de la plantación, y orientar sobre el control para las moscas de la fruta.</p> <p>f. Servir de contacto oficial de USDA APHIS a través del Departamento de Certificación Fitosanitaria de Agroexportación de la DNSV para todas las actividades relacionadas con el programa.</p> <p>g. Mantener en colaboración con el USDA APHIS, un plan de trabajo actualizado.</p> <p>h. Reportar inmediatamente al USDA APHIS cualquier irregularidad en la ejecución de los requisitos del programa y tomar las acciones necesarias para corregir estas irregularidades en el menor tiempo posible.</p> <p>i. Facilitar un inspector permanente de la DNSV para administrar el programa.</p> <p>5.3 Es responsabilidad de los exportadores:</p> <p>a. Acatar los requisitos establecidos en este plan de trabajo y cualquier otra regulación aplicable, de acuerdo al Acuerdo de Entendimiento de la DNSV (Anexo B).</p>	<p>execution of the Cooperative Service Agreement.</p> <p>c. To register papaya orchards and packing plants from which fruits are to be produced, packed and exported to the United States.</p> <p>d. To provide supervision and direction to the program. These functions include: verification that the fruit was grown, packed and shipped for export in the Republic of Panama; supervise field phytosanitary conditions, fruit selection, and packing, safeguarding, and that proper quarantine measures be undertaken in accordance to this Operational Work Plan.</p> <p>e. To provide the necessary human resources to conduct supervision of orchard fruit fly trapping, field phytosanitary measures, and guidance about fruit-fly control.</p> <p>f. To serve as USDA APHIS' official contact through the DNSV's Department of Phytosanitary Certification for Agro-Export for all of the program's activities.</p> <p>g. To maintain an up-to-date work plan for the program in collaboration with APHIS.</p> <p>h. To report immediately to USDA APHIS any irregularities in the execution of program requirements and to execute any necessary corrective actions on a timely manner.</p> <p>i. To provide a permanent DNSV's inspector to administer the program.</p> <p>5.3 It is the responsibility of the exporters:</p> <p>a. To abide by all the requirements established in this Work Plan and any other applicable regulations, as contained in the DNSV Exporter Compliance Agreement (Appendix B).</p>
---	--

<p>b. Reportar al DNSV cualquier irregularidad en la ejecución del programa y tomar las acciones necesarias para corregir estas irregularidades en el menor tiempo posible.</p> <p>c. Realizar las medidas para el control de calidad a toda fruta de papaya que llegue a la planta empacadora. Estas medidas incluyen el descarte de fruta infestada, sobre-madura o no aceptable para exportación antes del tratamiento con agua caliente.</p> <p>6. REGULACIONES Y POLITICAS DEL USDA APHIS</p> <p>6.1 La importación de papaya a los Estados Unidos está regulada en el Código Federal de Regulaciones, Título 7, Parte 319, Sección 319.56 (7 CFR 319.56-25).</p> <p>6.2 Caracterización por color de la papaya</p> <p>En vista de la importancia del color de la cáscara, definida como el porcentaje de color amarillo en la cáscara del fruto en el momento de la cosecha, a continuación se detalla la descripción de cada uno de estos estados (foto 1).</p> <p>Estado 0 (Verde) Fruta totalmente desarrollada, 100% de la cáscara verde. Ocasionalmente se presentan decoloraciones en el fruto que no son indicadores de madurez.</p> <p>Estado 1 (Verde Maduro) Se inicia el cambio de color (las primeras indicaciones de color amarillo siempre se presentan alrededor del botón floral del fruto). El color amarillo no cubre más del 15% de la cáscara, rodeado de áreas de un verde claro.</p> <p>Estado 2 (1/4 de maduración) Fruta con 25% de la cáscara amarilla, rodeada de áreas de verde claro.</p> <p>Estado 3 (1/2 de maduración) Hasta un 50% de</p>	<p>b. To report immediately to DNSV any irregularities in the execution of program requirements and to execute any necessary corrective actions on a timely manner.</p> <p>c. To conduct quality control measures on all papaya arriving at the packing plant, which include culling out infested, overripe, or undesirable fruit for export prior to hot water treatment.</p> <p>6. USDA APHIS REGULATIONS AND POLICIES</p> <p>6.1 The importation of papaya into the United States is regulated under the Code of Federal Regulations, Title 7, Part 319, Section 319.56 (7 CFR 319.56-25).</p> <p>6.2 Color characterization of papaya</p> <p>In view of the importance of shell color, described as the percentage of shell surface showing definite yellow color at harvest, a detailed description follows for each stage of ripeness (photo 1).</p> <p>Stage 0 (Green) Developed fruit, shell 100% green. Occasionally presents discolorations, which are not an indication of ripening present in the fruit.</p> <p>Stage 1 (Mature Green) Color turning (first signs of yellowing always appear toward the blossom end). Actual yellow color not covering more than 15% of the shell surface, surrounded by light green.</p> <p>Stage 2 (1/4 ripe) Fruit with 25% or less of the shell surface yellow, surrounded by light green.</p> <p>Stage 3 (1/2 ripe) Fruit with up to 50% of the shell</p>
--	---

<p>color amarillo en la cáscara rodeada de áreas de verde claro.</p> <p>Estado 4 (3/4 de maduración) Fruta con el 50% al 75% de la superficie de la cáscara amarilla, rodeada de áreas de verde claro.</p> <p>Estado 5 (fruta madura) Fruta con el 76% al 100% de color amarillo en la cáscara. Únicamente la parte del pedúnculo continúa de color verde.</p> <p>La fruta para exportación es aquella con estados de maduración 0, 1 y 2 definidos anteriormente.</p> <p>Un afiche con la caracterización visual (fotografía) de los estados de maduración, ampliada a tamaño real, se debe colocar en un lugar visible del área de empaque.</p> <p>6.3 Inspección y Certificación de la fruta de papaya.</p> <p>La fruta cosechada debe procesarse y empacarse en un tiempo razonable. El proceso se inicia con el descarte de la fruta: pequeña, deformada, maltratada, con cicatrices y/o daños de insectos, daños mecánicos o desórdenes genéticos. Debe darse atención especial al color de la cáscara, permitiendo empacar únicamente la fruta con etapa de maduración de 0 a 2. No existe tolerancia para fruta con estados de maduración mayor o igual a 3.</p> <p>6.4 La fruta que pasa este proceso de inspección debe lavarse para remover cualquier adherencia y/o suelo. De los tanques de lavado, la fruta pasa cuidadosamente a los tanques de agua caliente.</p> <p>6.5 La papaya debe tratarse con agua caliente a 49°C (+/- 1°C), por 20 minutos, monitoreada y registrada a cada hora por la DNSV. El tratamiento de agua caliente antes del empaque se utiliza para el control de antracnosis y otras enfermedades pos-cosecha. Asimismo, se ha</p>	<p>surface yellow, with light green surrounding areas.</p> <p>Stage 4 (3/4 ripe) Fruit with 50% to 75% of the shell surface yellow, with surrounding light green areas.</p> <p>Stage 5 (ripe) Fruit with 76% to 100% of the shell surface yellow. Only the stem stays color green.</p> <p>Fruit for export are those with stages of ripeness 0, 1, and 2 characterized above.</p> <p>A poster with this visual characterization (photograph) of the above mentioned shell color stages, enlarged to actual size, must be displayed prominently in the packing plant.</p> <p>6.3 Papaya fruit inspection and certification.</p> <p>Harvested fruit must be processed and packed in a reasonable time frame. Process begins with culling of fruit that is: undersized, malformed, bruised, scarred fruit and/or any insect injury, mechanical damage or genetic disorders. Special attention must be given to shell color, allowing for packing only fruit with ripeness stage 0 to 2. There is zero tolerance for fruit ripeness stages of 3 or greater.</p> <p>6.4 Fruit passing this inspection is washed with water to remove any adhering debris or soil. From wash tanks, fruit is carefully transferred to the hot water dip tanks.</p> <p>6.5 Papaya must be hot water treated for 20 minutes in water at 49°C (+/- 1°C), monitored and recorded on an hourly basis by MIDA. Hot water treatment just prior to packing is used for the control of anthracnose and other post-harvest diseases. In addition, this treatment has been</p>
---	--

<p>comprobado que este tratamiento mata los huevos de moscas de la fruta. El tratamiento con agua caliente fortalece el sistema de medidas de mitigación para fruta libre de moscas de la fruta, que se basa en la cosecha del fruto por etapa de maduración. El tratamiento es obligatorio.</p> <p>6.6 Se recomienda un tratamiento con fungicida, posterior al tratamiento con agua caliente.</p> <p>6.7 Empaque y medidas de protección</p> <p>La fruta es seleccionada por tamaño, se revisa, pesa y empaca asegurando el peso apropiado. Cada fruta se envuelve en papel y se coloca en la caja de empaque, de manera que se minimice el daño al fruto durante el envío del cargamento.</p> <p>Una vez que las cajas están llenas con papaya, se codifican indicando el día de empaque, productor y/o número de finca. Adicionalmente, todas las cajas con papayas deben ser marcadas con la leyenda: "No para importación o distribución en HI". Las cajas se paletizan e individualmente se envuelven con malla, se estampa el sello de la DNSV y se almacenan en cuarto frío.</p> <p>Una vez que la papaya haya alcanzado la temperatura de enfriamiento requerida, las cajas se transportan inmediatamente a un cuarto frío a 8°C-11°C que esté libre de insectos, o se cargan en contenedores refrigerados, LD3 o LD7, para exportación. Una vez que el contenedor se carga, el inspector de la DNSV lo cierra y coloca un sello.</p> <p>La fruta que se ha clasificado e inspeccionado y es elegible para certificación debe mantenerse separada de cualquier otro tipo de fruta, incluyendo aquellas que aún no han sido certificadas.</p> <p>Las papayas deben protegerse contra la infestación de moscas de la fruta desde la cosecha hasta la exportación, incluyendo el empaque que prevenga el acceso a moscas de la fruta u otra plaga dañina. Los empaques que</p>	<p>found to kill fruit fly eggs. Since hot water treatment strengthens the concept of a systems approach for fruit fly free fruit, based on harvesting by color stage, the treatment is mandatory.</p> <p>6.6 After the hot water treatment, a fungicide treatment is recommended.</p> <p>6.7 Packing and safeguarding procedures</p> <p>Fruit is sized, boxed, checked and weighed to ensure proper fill-in weight. Each fruit is wrapped in tissue paper and placed in the box in a position best suited for reducing damage during shipping.</p> <p>Completed boxes with papaya are topped and coded indicating the date of packing, grower and/or farm number. Additionally, all cartons in which papayas are packed must be stamped: "Not for importation or distribution in HI". Boxes are then palletized and individually meshed, with DNSV's stamp printed and transferred to cold storage.</p> <p>Once the papaya has met chilling requirements, the boxes are transferred immediately to an insect free cold room at 8°C-11°C, or loaded into a refrigerated container, LD3 or LD7, for export. Once the container is loaded, it is closed and sealed by a DNSV inspector.</p> <p>Fruit which has been graded and inspected and is eligible for certification must be maintained completely separate from other fruit, including uncertified fruit.</p> <p>The papayas must be safeguarded from exposure to fruit flies from harvest to export, including being packaged so as to prevent access by fruit flies and other injurious pests. The packages containing the papayas must not contain any other fruit,</p>
--	--

contengan papaya no deben contener ningún otro tipo de fruta, incluyendo papayas que no cumplen los requisitos para importación a los Estados Unidos.

Los contenedores refrigerados deben pre-refrigerarse y mantenerse a una temperatura que asegure la calidad y frescura de la fruta del embarque. Una vez que estos se cargan, deben ser cerrados y sellados por un inspector de la DNSV. En este punto se debe tener extremo cuidado para evitar que insectos polizontes ingresen al contenedor. Las puertas deben cerrarse y sellarse lo más rápido posible bajo la supervisión de un inspector de la DNSV y el representante de la compañía. Esto debe hacerse de manera que se minimice el riesgo de atraer insectos polizontes al contenedor (Ej. de ser posible hacerse durante el día, sin luz directa arriba del contenedor, y en un área sin malezas). Esto es en adición a otros factores mitigantes como libre de suelo, residuos y plagas.

6.8 Toda la fruta que se descarte para la exportación, debe ser retirada de la planta diariamente. Si la fruta no se vende en el mercado local, esta se debe desechar de acuerdo con los procedimientos fitosanitarios (sección 7.2)

7. OPERACIONES DE CAMPO

7.1 Todos los exportadores deben cumplir con los siguientes procedimientos los cuales están sujetos a verificación por inspectores de la DNSV y de USDA APHIS. Se deben mantener registros de todos estos procedimientos.

7.2 Sanidad del campo

Al menos 30 días antes de la cosecha y durante todo el periodo de cosecha, todas las plantas de papaya en el lote para exportación deben mantenerse libre de papayas con etapas de maduración mayor o igual a 3 (media

including papayas, not qualified for importation into the United States.

Refrigerated containers are pre-cooled and kept at a suitable shipment temperature, which will ensure freshness and quality. Once loaded, they are closed and sealed by DNSV inspector. Extreme care must be given at this point to ensure that hitchhiking pests do not enter the container. Doors are closed and sealed as quickly as possible under the supervision of DNSV inspector, and the representative of the company. This should be done in a way that minimizes attracting hitchhiking pests (i.e. done during daylight hours if possible, no direct overhead lighting, no weeds in the immediate area). This is in addition to freedom from soil, debris, pests and any other mitigating factors.

6.8 All culled fruit for exportation must remove daily. If the fruit is not to be sold locally it is to be disposed according to the phytosanitary procedures indicated in section 7.2

7. FIELD OPERATIONS

7.1 All exporters are required to meet the following procedures which are subject to verification by DNSV inspectors and APHIS. Records of all procedures must be maintained.

7.2 Field sanitation

At least 30 days before harvest and through the completion of harvest, all papaya trees in the field designated for exportation must be kept free of papayas that are ripeness stage 3 or above (half ripe or more) at all times. Field sanitation is to be

<p>maduración o más). La sanidad en el campo debe estrictamente mantenerse de manera que toda la fruta caída, descartada, o con enfermedades, sean enterradas, destruidas o removidas del campo al menos dos veces por semana.</p> <p>Toda la fruta descartada debe ser desechada de una manera apropiada fuera de las plantaciones de papaya. La fruta descartada debe cubrirse con suelo o mezclarse en compostaje para reducir la actividad de insectos y acelerar el proceso de degradación de la fruta. El área de desecho debe monitorearse y se deben colocar trampas para detectar cualquier aumento en la actividad de moscas de la fruta. De ser necesario, esta área debe tratarse con insecticidas efectivos y aprobados.</p> <p>7.3 Cosecha</p> <p>El ciclo de cosecha debe ser como mínimo una vez por semana para asegurar los grados óptimos de madurez. Los frutos que se cosechen para exportación deben tener etapa de maduración 2 o menor.</p> <p>En la cosecha, las frutas serán preseleccionadas en el campo para reducir la cantidad de fruta descalificada en la planta de empaque. La fruta de desecho debe ser descartada inmediatamente siguiendo los procedimientos de sanidad en la sección 7.2.</p> <p>Las cajas de cosecha serán transportadas a la planta empacadora en medios de transporte cerrados o protegidos que cumplan con las medidas de protección.</p> <p>Todas las cajas de cosecha son codificadas por lote y/o productor para su identificación apropiada. De esta manera se podrá identificar la fruta desde la cosecha hasta el empaçado.</p>	<p>strictly maintained so that fallen fruits, culled fruits, or diseased fruits are buried, destroyed or removed from the field at least twice per week.</p> <p>All removed fruit must be taken away and properly disposed outside the papaya orchard. The discarded fruit should be covered with soil and/or composted to reduce insect activity and to speed degradation of the fruit. The area should be monitored and trapped to detect any increase in fruit fly activity. The dump area should be treated with an approved effective insecticide if necessary.</p> <p>7.3 Harvest</p> <p>Harvesting rounds should be at least once a week to ensure optimum maturity grade. Fruits harvested for export will be ripeness stage 2 or less.</p> <p>At time of harvest, fruits will be pre-selected in the field to reduce amount of disqualified fruit at the packing plant. Culled fruit will be disposed immediately after harvesting following sanitation procedures in Section 7.2</p> <p>Field bins with fruit are then transported to the packing plant in closed or protected transportation vehicles that meet safeguarding measures.</p> <p>All fruit bins are coded for proper identification by field and/or grower. This allows the proper identification of the fruit from harvest through packing.</p>
--	--

<p>8. TRAMPEO DE MOSCAS DE LA FRUTA Y MEDIDAS PARA EL MANEJO DE PLAGAS</p> <p>8.1 Es requisito mantener un programa de trampeo de las poblaciones de moscas de la fruta en todas las plantaciones para exportación a los Estados Unidos, particularmente en el caso que haya otros cultivos hospederos de moscas en la cercanía.</p> <p>8.2 Los objetivos del trampeo de las moscas de la fruta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Detectar la incursión de moscas de la fruta en las plantaciones de papaya. b. Mantener las poblaciones de moscas de la fruta bajo control dentro de la finca de papaya. c. Tener un programa de vigilancia para moscas exóticas de la fruta. <p>8.3 La DNSV es responsable de establecer y supervisar el sistema de trampeo de moscas de la fruta en las plantaciones de papaya registradas en el plan, utilizando trampas Multilure y Jackson. Este programa debe basarse en los lineamientos del Protocolo de Trampeo de la DNSV (Anexo D).</p> <p>8.4 Mantener un registro para cada trampa de las capturas de moscas de la fruta. Este registro debe actualizarse con el monitoreo de las trampas. Los datos deben estar accesibles para los funcionarios de USDA APHIS. El registro de trampas debe mantenerse en archivo por 1 año.</p> <p>8.5 Las trampas para moscas de la fruta deben colocarse en la plantación para exportación al menos 1 año previo al inicio de la cosecha.</p>	<p>8. FRUIT FLY SURVEY AND PEST MANAGEMENT MEASURES</p> <p>8.1 It is a requirement to keep track of fruit fly populations within all papaya plantations for export to the United States, particularly in the event that other fruit fly host crops are cultivated in the vicinity.</p> <p>8.2 The objectives of fruit fly trapping are:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. To detect an incursion of fruit flies into the papaya orchards. b. To maintain the fruit fly populations under control within the papaya orchard. c. To have an active surveillance program for any exotic fruit fly. <p>8.3 DNSV is responsible for establishing and supervising the fruit fly trapping program in the registered orchards using both Multilure and Jackson traps. The fruit fly trapping survey must follow the guidelines of the trapping protocol as established by DNSV (Appendix D).</p> <p>8.4 Records should be kept of fruit fly finds for each trap, and be updated each time traps are monitored. Records must be available to USDA APHIS officers. Trapping records must be kept on file for 1 year.</p> <p>8.5 Fruit fly traps should be installed at the exporting farms at least 1 year before harvest begins.</p>
<p>9. REQUISITOS DE LA PLANTA EMPACADORA</p> <p>9.1 La DNSV debe registrar los productores y empacadoras aprobados para la participación en el Plan. Asimismo la DNSV es responsable de</p>	<p>9. PACKING PLANT REQUIREMENTS</p> <p>9.1 All papaya growers and packers approved for participation in the Program must be registered with DNSV. DNSV will be responsible for</p>

<p>mantener la lista actualizada de las empacadoras</p> <p>9.2 Las empacadoras deben entregar a la DNSV una programación semanal con los horarios de empaque para que los funcionarios de la DNSV organicen la inspección.</p> <p>9.3 La planta empacadora deberá contar con un área para el recibo de la fruta, para su selección previa a su procesamiento; la misma debe estar protegida con malla.</p> <p>9.4 El área de proceso y empaque debe estar completamente sellada con cedazo que evite la entrada de moscas de la fruta. La empacadora debe ser inspeccionada diariamente y reparada de ser necesario.</p> <p>Se deben instalar barreras físicas en las puertas, tales como: puertas de mallas dobles, cortinas de aire, y/o tiras de plástico transparente para evitar la entrada de moscas de la fruta en la planta empacadora. De igual forma se deben colocar trampas de moscas de la fruta dentro y alrededor de la instalación, para detectar su presencia en la planta empacadora.</p> <p>9.5 Antes del inicio del empaque, el área de empaque debe ser inspeccionada para determinar la presencia de moscas de la fruta u otros insectos. En caso de encontrar insectos vivos, el área de empaque debe ser fumigada.</p> <p>9.6 En el caso de que se encuentre un adulto vivo de mosca de la fruta durante el proceso de empaque, todas las papayas que en ese momento estén en la planta empacadora en el proceso de empaque serán rechazadas.</p> <p>9.7 La planta empacadora debe contar con oficinas con aire acondicionado, servicios sanitarios y baños adecuados para el personal del DNSV/USDA APHIS y trabajadores.</p>	<p>maintaining at all times, an updated list of packers.</p> <p>9.2 Packers are required to advise DNSV weekly of their fruit packing schedules so that DNSV inspectors may arrange for inspections.</p> <p>9.3 The facility must have a receiving area for incoming fruit, for selection prior to processing; receiving area must be protected by mesh.</p> <p>9.4 The processing and packing area must be completely sealed with fruit fly proof screen. The facility must be inspected daily and repaired if needed.</p> <p>Physical barriers must be installed at doors, such as: mesh double doors, air curtains, and/or hanging clear plastic flaps, to exclude the possible entry of fruit flies into the facility. Also the packing plant must install traps around and inside the building to detect any incursions.</p> <p>9.5 Prior to initiation of packing processes, the packing area must be inspected to determine presence of fruit flies and other insects. If live insects are found, fumigation of the area must be conducted.</p> <p>9.6 If any live fruit fly adult is found inside the area during the packing operation, all the papayas in the packing process at the moment will be rejected.</p> <p>9.7 The packing plant should have air-conditioned office space and adequate sanitary facilities and bathrooms for DNSV/USDA APHIS personnel and coworkers.</p>
--	---

9.8 Los exportadores deben asegurarse que frutas no autorizadas en el plan (papaya u otro tipo) no estén dentro de la planta empacadora durante el periodo de certificación de la fruta para exportación. La planta empacadora y el equipo de empaque deben mantenerse en buenas condiciones para evitar la contaminación y/o infestación en la fruta certificada.

10. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCION

10.1 Previo a la inspección, toda la fruta será identificada por lote y/o productor. El lote puede ser toda la fruta que se encuentre en ese momento en la planta empacadora o un lote de fruta identificado por un área de producción específica. Cualquier acción que se tome como resultado de un hallazgo de la inspección, se aplicará automáticamente a todo el lote.

10.2 La inspección de la fruta será llevada a cabo por los funcionarios de la DNSV, una vez que el exportador finalice la clasificación de la fruta. El propósito de esta inspección es detectar fruta no autorizada cuya etapa de maduración sea 3 o mayor y/o examinar para la búsqueda de plagas cuarentenarias.

10.3 El funcionario de la DNSV debe revisar visualmente el lote completo para buscar las frutas más maduras. Al menos 20 de las frutas más maduras deberán seleccionarse y colocarse en una mesa con adecuada iluminación para compararlas contra la tabla de índices de maduración.

Las observaciones que resulten de esta inspección se deben registrar en el formulario "Lista de Verificación y Registro de Medidas Fitosanitarias" (Anexo C).

El inspector debe seleccionar al azar 2% de la fruta y examinarla para detectar la presencia de plagas cuarentenarias. Cualquier organismo que se encuentre, para el cual no se haya determinado el riesgo cuarentenario, se

9.8 Exporters must ensure that any fruit not authorized in the plan (papaya and other types) is not present in the packing plant during periods when papayas for export certification are present. Packing plant and conveyances must be maintained in good phytosanitary condition so as to preclude pest infestation or contamination of approved fruit.

10. INSPECTION PROCEDURES

10.1 Prior to inspection, the fruit will be identified by lot and/or producer. The lot can be all the fruit located in the packing plant, or a fruit lot identified by a particular production area. Any action taken as a result of findings of the inspection will automatically apply to all the fruit in the lot.

10.2 Inspections will be carried out by DNSV's inspector after the exporter is done grading the papayas. The purpose of this inspection is to detect fruit at unauthorized ripeness stages of 3 or greater, and to examine for quarantine significant pests.

10.3 The DNSV inspector should visually scan the entire lot of fruit searching for the ripest fruit present. At least 20 of the ripest fruit present must be physically removed and placed on a table with adequate lighting and adjacent to the ripeness index chart.

Observations resulting from the inspection must be recorded on the form "Checklist and Record of Phytosanitary Measures" (Appendix C).

The inspector should then randomly select 2% of the fruit in the lot and examine for the presence of quarantine significant pests. Any organism found for which quarantine significance is not known will be considered to be quarantine significant. Inspections will consist of visual examination, with

considerará como cuarentenario. Las inspecciones consistirán en examinar el fruto, con el uso de una lupa en caso de ser necesario. En el caso de sospecha de organismos internos se procederá a cortar la fruta. Se debe mantener un registro de todos los organismos encontrados, y los especímenes se deben guardar adecuadamente. La DNSV, a través de sus laboratorios, realizará el diagnóstico de los especímenes colectados.

10.4 Las cajas de fruta que han sido inspeccionadas y certificadas se marcará o imprimirá la leyenda en ingles: **"Not for importation or distribution in HI"**(NO PARA LA IMPORTACION O DISTRIBUCION EN HAWAII).

10.5 Los contenedores marítimos o aéreos se sellarán con sellos numerados de la DNSV. El número de sello quedará registrado en el Certificado Fitosanitario de Panamá.

10.6 Los mismos requisitos del punto anterior aplican para embarques aéreos individuales. Para estos embarques se requiere del uso de malla de al menos 30 mallas por pulgada lineal, con el fin de cubrir cada paleta individualmente durante el viaje.

10.7 El Certificado Fitosanitario de la DNSV únicamente será emitido para aquellos cargamentos que cumplan con los requisitos de producción y empaque. El Certificado Fitosanitario debe tener los números de sello utilizados en el cargamento además de la siguiente Declaración Adicional (en inglés):

"The papayas in this shipment were grown, packed and shipped in accordance with the provisions of 7CFR 319.56-25" "Las papayas en este cargamento fueron producidas, empaçadas y embarcadas de acuerdo con las disposiciones del 7CFR 319.56-25"

use of a hand lens, if necessary. Fruit cutting will be carried out if there are any indications of internal organisms. Records must be kept of all organisms encountered, and specimens must be retained. DNSV through its laboratories will diagnostic the specimens collected.

10.4 Boxes of inspected and certified fruit will be individually stamped or printed: **"Not for importation or distribution in HI"**

10.5 Sea or air freight containers or pallets will be sealed with a DNSV numbered strip or button seal. The number will be recorded on the Panamanian Phytosanitary Certificate.

10.6 The same requirements as above will also apply to individual palletized air shipments. For these non-containerized shipments, use of minimum 30 meshes per lineal inch screening will be required for covering each pallet during transportation.

10.7 The Phytosanitary Certification will be issued by DNSV only for those shipments, which totally satisfy field and packing plant requirements. The Phytosanitary Certificate will list seal numbers on the shipment and contain the Additional Declaration (in English):

"The papayas in this shipment were grown, packed and shipped in accordance with the provisions of 7CFR 319.56-25"

<p>11. ACTIVIDADES POST-CERTIFICACION</p> <p>11.1 De acuerdo con los procedimientos de Medidas de Seguridad (Anexo C) los exportadores son responsables de mantener las condiciones fitosanitarias del cargamento posterior a que la fruta haya sido certificada.</p> <p>11.2 Los cargamentos de papaya están sujetos a inspección y aplicación de cualquier otra medida fitosanitaria pertinente en los puntos de destino según las regulaciones establecidas en 7 CFR 319.56.</p> <p>12. MEDIDAS CORRECTIVAS</p> <p>12.1 Acciones u otros requisitos aplicables que no estén conformes a este plan de trabajo serán resueltas según la naturaleza de la acción, conforme a los determinados por la DNSV y/o USDA APHIS. Esto será debidamente documentado.</p> <p>12.2 A cualquier Exportador que no cumpla con las medidas fitosanitarias en el campo o planta empacadora le será negada la certificación. Dependiendo de la gravedad o condición del incidente el Acuerdo de Entendimiento le será cancelado o suspendido. Esto será debidamente documentado.</p> <p>12.3 La detección por parte de la DNSV de fruta cuyo índice de maduración sea 3 o mayor será motivo para el descarte del lote entero de fruta y la suspensión inmediata del Acuerdo de Entendimiento con el Exportador. La DNSV iniciará una evaluación de las posibles causas del incidente y dictará las medidas correctivas a implementar.</p> <p>12.4 El hallazgo de plagas cuarentenarias será motivo de rechazo del lote en el cual la plaga fue encontrada. Si se detectan plagas internas, incluyendo moscas de la fruta, la planta empacadora será suspendida inmediatamente</p>	<p>11. POST-CERTIFICATION ACTIVITIES</p> <p>11.1 Exporters are responsible for maintaining the phytosanitary standards of the fruit after it has been certified, according to safeguarding procedures (Appendix C).</p> <p>11.2 Papaya shipments will be subject to inspection and other appropriate phytosanitary action at destination under APHIS regulations in 7 CFR 319.56.</p> <p>12. CORRECTIVE ACTIONS</p> <p>12.1 Actions not in compliance with this work plan or other applicable requirements will be dealt with in a manner consistent with the nature of the action, as determined by DNSV and/or USDA APHIS. All these actions will be documented.</p> <p>12.2 Any Exporter found not to be in compliance with any required field or packing plant phytosanitary measures will immediately be denied certification and depending on intent or seriousness of the incident will have their Compliance Agreement canceled or suspended. All these action will be documented.</p> <p>12.3 The detection by DNSV of any fruit at ripeness stage 3 or greater will be cause for rejection of the lot and immediate suspension of the Compliance Agreement of the Exporter. DNSV will conduct an evaluation as to possible causes and will decide corrective actions to be taken.</p> <p>12.4 The detection of a quarantine significant pest will be cause for rejection of the lot in which it was found. If any internal pests are detected, including fruit flies, the packing plant will be immediately suspended pending evaluation by DNSV/APHIS.</p>
--	---

hasta que se lleve a cabo la evaluación del caso por parte de DNSV/APHIS.

12.5 La emisión de un Certificado Fitosanitario de Exportación para papaya en el que no se haya cumplido con los requisitos fitosanitarios de campo y empaque, será motivo de suspensión del Acuerdo de Entendimiento, hasta que se lleve a cabo la evaluación y aprobación por parte de la DNSV y/o USDA APHIS.

13. REVISION Y EVALUACION DEL PROGRAMA

13.1 Revisión de operaciones

Las actividades de certificación de papaya serán evaluadas y revisadas por parte de DNSV y USDA APHIS al menos una vez cada tres años, o antes en caso de que las condiciones fitosanitarias cambien. Esto con el fin de asegurar que todos los aspectos operativos de este plan se lleven a cabo de acuerdo con los procedimientos y estándares aprobados.

En el caso de que se presenten imprevistos, la DNSV y USDA APHIS coordinarán las acciones apropiadas como propuestas de revisión a este Plan de Trabajo.

12.5 Any issuance of a Export Phytosanitary Certificate for papaya, which does not totally satisfy required field and packing plant phytosanitary measures, will be cause for immediate suspension of the Compliance Agreement, pending review and approval by DNSV and/or USDA APHIS.

13. PROGRAM REVIEW AND EVALUATION

13.1 Operation reviews:

Papaya certification activities will be reviewed and evaluated at least once every three years or sooner if phytosanitary conditions change by DNSV and USDA APHIS, to ensure that all operational aspects of this plan and related activities are conducted effectively, in accordance with applicable procedures and standards.

If any unforeseen event arises, DNSV and APHIS will coordinate appropriate actions and propose them as revisions of the Work Plan.

ANEXOS	ANNEXES
ANEXO A DESCRIPCION DE TIPOS DE PAPAYAS APROBADAS	APPENDIX A DESCRIPTION OF APPROVED PAPAYAS TYPES
ANEXO B ACUERDO DE ENTENDIMIENTO DNSV/ EXPORTADOR	APPENDIX B DNSV / EXPORTER AGREEMENT
ANEXO C REGISTRO Y LISTA DE VERIFICACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS	APPENDIX C CHECKLIST AND RECORD OF PHYTOSANITARY MEASURES
ANEXO D GUIA PARA EL TRAMPEO DE MOSCAS DE LA FRUTA EN PAPAYA	APPENDIX D GUIDELINES FOR FRUIT FLY TRAPPING IN PAPAYA
FOTOGRAFÍA 1 CARACTERIZACION POR COLOR DE PAPAYA	PHOTO 1 COLOR CHARACTERIZATION OF PAPAYA

