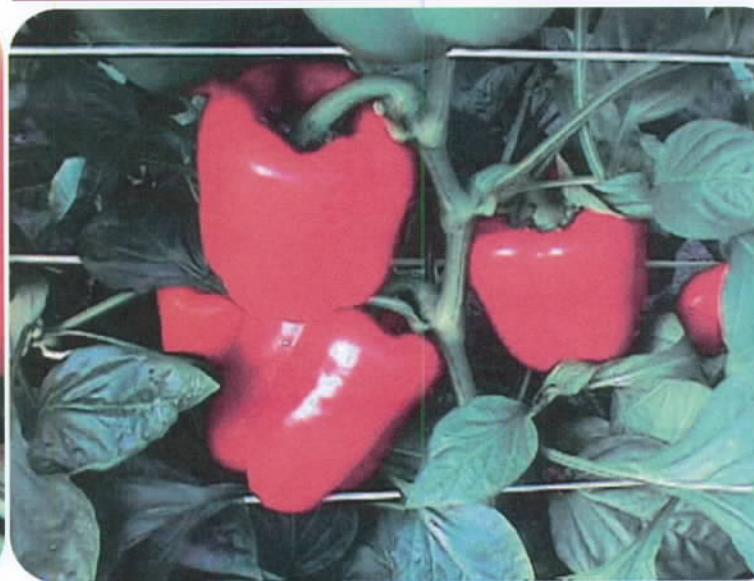




***PLAN DE TRABAJO PARA EL  
PROGRAMA DE CERTIFICACION DE  
LAS EXPORTACIONES DE PIMENTON  
A LOS ESTADOS UNIDOS***

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



<b>Tabla de Contenidos</b>	<b>Table of Contents</b>
Plan de Trabajo Operacional para el programa de Certificación de las Exportaciones de <i>Capsicum spp</i> a los Estados Unidos.....2	Operational Work Plan for the Capsicum spp Export certification program to the United States ..... 2
1. Productos incluidos en 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.Acuerdos.....3	4.Agreements..... 3
5.Responsabilidades de los participantes.....3	5.Participants responsibilities ..... 3
6.Políticas y regulaciones de APHIS .....7	6.APHIS policies and regulations..... 7
7.Certificación Fitosanitaria para Exportación.....9	7.Phytosanitary Export Certification ..... 9
8.Sitios de producción en invernaderos.....9	8.Greenhouse production sites..... 9
9.Planta empacadora.....9	9.Packinghouse..... 9
10.Procedimientos para la cosecha ..... 10	10.Harvesting procedures ..... 10
11.Programa de Trampeo ..... 12	11.Trapping Program ..... 12
12.Procedimientos de Inspección ..... 13	12.Inspection Procedures..... 13
13.Acciones Correctivas..... 14	13.Corrective Actions ..... 14
14.Revisión y Evaluación del Programa ..... 16	14.Program Review and Evaluation ..... 16
15.Anexos..... 17	15.Annexes ..... 17



**Plan de Trabajo Operacional para el programa  
de Certificación de las Exportaciones de  
*Capsicum spp* a los Estados Unidos**

El presente Plan de Trabajo fue elaborado conjuntamente con la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA de Panamá y el Servicio de Inspección Agropecuaria, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA APHIS por sus siglas en inglés). Será utilizado como una guía para la certificación y exportación de *Capsicum spp* a los Estados Unidos de América. No se autorizan cambios en estos lineamientos sin previa autorización por parte de USDA APHIS. Cualquier cambio será documentado por escrito.

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 *Capsicum spp*  
Export Certification program to the United  
States**

This Operational Work Plan was developed by Plant Protection Services of the Ministry of Agricultural Development of the Government of Panama (DNSV) and the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service (USDA APHIS). It will be used as a guide for the certification and exportation of *Capsicum spp* to the United States of America. Deviation from these guidelines is not authorized unless previous approval is given by USDA APHIS. All deviations will be documented in writing.

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><b>1. Productos incluidos en el programa</b></p> <p>Pimentones de las especies <i>Capsicum annuum</i>, <i>Capsicum frutescens</i>, <i>Capsicum baccatum</i>, <i>Capsicum chinense</i> y <i>Capsicum pubescens</i></p> <p><b>2. Certificado Fitosanitario de Exportación</b></p> <p>2.1. El Certificado Fitosanitario para los pimentones será otorgado con apego a la regulación 7 CFR 319 [Docket No. 05-003-3] de APHIS y condicionado a la ausencia de plagas cuarentenarias (Anexo 8).</p> <p><b>3. Organizaciones Participantes</b></p> <p>3.1. La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA de Panamá, en adelante DNSV</p> <p>3.2. El Servicio de Inspección Agropecuaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, en adelante USDA APHIS.</p> <p>3.3. Productores y Empacadores de pimentones registrados como tales a través de la DNSV, en adelante Productores y Empacadores.</p> <p><b>4. Acuerdos</b></p> <p>El Acuerdo de Compromiso entre DNSV y los productores/empacadores rige las responsabilidades técnicas y operacionales del programa de exportación de pimentones en Panamá (Anexo 1).</p> <p><b>5. Responsabilidades de los participantes</b></p> <p>5.1. Es responsabilidad de los productores y empacadores:</p>	<p><b>1. Product included in the program</b></p> <p>Peppers of the species <i>Capsicum annuum</i>, <i>Capsicum frutescens</i>, <i>Capsicum baccatum</i>, <i>Capsicum chinense</i> and <i>Capsicum pubescens</i></p> <p><b>2. Phytosanitary Certificate of Exportation</b></p> <p>2.1. The Phytosanitary Certificate for peppers will be issued based on the adherence to APHIS regulation 7 CFR 319 [Docket No. 05-003-3] and the absence of quarantine pests (Annex 8).</p> <p><b>3. Participating Organizations</b></p> <p>3.1 The Plant Protection Service of the Ministry of Agricultural development of the Government of Panama hereafter referred to as DNSV</p> <p>3.2. The Animal and Plant Health Inspection Service of the United States Department of Agriculture hereafter referred to as USDA APHIS.</p> <p>3.3. Producers and Packers of peppers registered as such through the DNSV hereafter referred to as Producers and Packers.</p> <p><b>4. Agreements</b></p> <p>The Compliance Agreement between DNSV and producers/packers governs the technical and operational responsibilities of the pepper export program in Panama (Annex 1).</p> <p><b>5. Participant's responsibilities</b></p> <p>5.1. It is the responsibility of the producers and packers:</p>
---	--



<p>5.1.1. Cumplir con todos los requisitos establecidos en este Plan de Trabajo y con cualquier otra regulación aplicable, de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo de Compromiso entre DNSV y los Productores y Empacadores (Anexo 1).</p> <p>5.1.2. Informar inmediatamente a la DNSV sobre cualquier irregularidad en la ejecución de los requisitos del programa y ejecutar oportunamente las acciones correctivas.</p> <p>5.1.3. Informar a la DNSV y a USDA APHIS al menos tres meses antes del inicio de la temporada de exportación.</p> <p>5.1.4. Llevar a cabo las acciones necesarias para mantener los invernaderos libres de las siguientes plagas de importancia cuarentenaria para los Estados Unidos:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i> (Minador de hojas de la arveja), <i>Thrips palmi</i> (Trips del melón), <i>Ceratitis capitata</i> (Moscamed), <i>Anastrepha ludens</i> (Mosca Mexicana de la fruta).</p> <p>Estas medidas incluyen, sin limitarse a ellas: a buenas prácticas agrícolas para el control de plagas en los viveros y eliminación de plantas infectadas, frutas sobre-maduras o no aceptables para la exportación.</p> <p>5.1.5. Se requiere que los empacadores entreguen a DNSV el programa semanal de empaque de manera que los inspectores puedan hacer los arreglos necesarios para las inspecciones.</p> <p>5.1.6. Se requiere que los productores/empacadores mantengan un mapa con la localización de los invernaderos y la localización de las trampas como referencia visual para las visitas oficiales.</p> <p>5.1.7. Suministrar mediante el Acuerdo de Compromiso para el personal de supervisión de la</p>	<p>5.1.1 To abide by all the requirements established in this Work Plan and any other applicable regulations, as contained in the Compliance Agreement between DNSV and the Producers and Packers (Annex 1).</p> <p>5.1.2 To report immediately to DNSV any irregularities in the execution of program requirements and to execute any necessary corrective actions on a timely basis.</p> <p>5.1.3 To inform to DNSV and USDA APHIS at least three months in advance the beginning of the export season.</p> <p>5.1.4 To take the necessary actions to keep the greenhouses free of the following pest of quarantine importance to the United States:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i> (Pea leafminer), <i>Thrips palmi</i> (Melon thrips), <i>Ceratitis capitata</i> (Medfly), <i>Anastrepha ludens</i> (Mexfly)</p> <p>These measures include but are not limited to: good agricultural practices for the pest control in the nurseries and culling of infested plants over-ripen fruits or not acceptable for exportation.</p> <p>5.1.5 Packers are required to provide DNSV with the weekly schedule of packing so that DNSV inspectors may arrange for inspections.</p> <p>5.1.6 Producers/Packers are required maintain a map with greenhouse and trap location for visual reference for officials visiting.</p> <p>5.1.7 To provide through the Compliance Agreement for the service of DNSV supervisory</p>
---	--

<p>DNSV, la infraestructura de apoyo que incluye, pero no está limitada a: suministros, equipo, transporte y espacio de oficina si es necesario para la supervisión del programa.</p>	<p>personnel and support infrastructure included but not limited to: supplies, equipment, transportation and office space if necessary for supervising the program.</p>
<p>5.1.8. Mantener un programa de capacitación del personal sobre las políticas de exportación del USDA APHIS y que esta se lleve a cabo como mínimo una vez durante la temporada de exportación</p>	<p>5.1.8 To keep a personnel training program on USDA APHIS exportation policies that it's carried out at least once during the export season.</p>
<p><b>5.2. Es responsabilidad de la DNSV</b></p>	<p><b>5.2 It is the responsibility of DNSV</b></p>
<p>5.2.1. En conjunto con USDA APHIS, aprobar los sitios de producción (invernaderos) que estarán enviando <i>Capsicum spp</i> a los Estados Unidos. (Anexo 2)</p>	<p>5.2.1 Jointly approve with USDA APHIS the production sites (greenhouses) that will be shipping <i>Capsicum spp</i> to the United States. (Annex 2)</p>
<p>5.2.2. Registrar los sitios de producción aprobados antes de que se inicie la exportación.</p>	<p>5.2.2 To register the approved production sites before initiating exports</p>
<p>5.2.3. Visitar e inspeccionar los sitios de producción mensualmente, iniciando dos meses antes de la cosecha y continuando hasta el final de la temporada de envíos</p>	<p>5.2.3 Visit and inspect the production sites monthly, starting two months before harvest and continuing until the end of the shipping season</p>
<p>5.2.4. Certificar todos los envíos de pimentón a los Estados Unidos durante la cosecha y hasta que finalice la temporada de envíos, aportando un oficial de la DNSV que supervise y ejecute las acciones requeridas en este Plan de Trabajo Operacional y cualquier otra regulación aplicable.</p>	<p>5.2.4 Certify all the shipments of peppers to the United State during harvest and until completion of the shipping season by providing a DNSV officer to supervise and execute the required actions in this Operational Work Plan and any other applicable regulations.</p>
<p>5.2.5. Mantener registros de la localización de trampas, revisiones de las mismas y de cualquier captura de <i>Ceratitits capitata</i> (Mosca) y <i>Anastrepha ludens</i> (Mosca Mexicana de la Fruta) en el caso de siembras de <i>C. pubescens</i>. (Anexo 4)</p>	<p>5.2.5 Maintain records of trap placement, checking of traps and any <i>Ceratitits capitata</i> (Medfly) and <i>Anastrepha ludens</i> (Mexfly) captures in case of <i>C. pubescens</i> plantations. (Annex 4)</p>
<p>5.2.6. Mantener un programa de control de calidad aprobado por APHIS para supervisar o</p>	<p>5.2.6 Maintain an APHIS approved quality control program to monitor or audit the</p>



<p>auditar el programa de trampeo.</p> <p>5.2.7. Asegurar que las responsabilidades de todos los productores/empacadores sean realizadas adecuadamente de acuerdo con este Plan de Trabajo Operacional y tomar las acciones apropiadas según se requiera.</p> <p>5.2.8. Brindar supervisión general y dirección al programa.</p> <p>5.2.9. Suministrar los recursos humanos necesarios para realizar la inspección y certificación de los embarques en las plantas empacadoras, las medidas fitosanitarias en el campo y el control de la mosca de la fruta. Un inspector de la DNSV debe estar presente durante todo el proceso de cosecha, empaque y certificación de los cargamentos</p> <p>5.2.10. Servir como contacto oficial de USDA APHIS.</p> <p>5.2.11. Mantener un Plan de Trabajo actualizado para el programa en cooperación con USDA APHIS.</p> <p>5.2.12. Suministrar reportes semanales de trampeo, inspección y exportaciones (Anexo 5).</p> <p><b>5.3. Es responsabilidad de USDA APHIS:</b></p> <p>5.3.1. Conjuntamente con la DNSV, inspeccionar y certificar la aprobación inicial de los sitios de producción, para la exportación de <i>Capsicum spp</i> a los Estados Unidos. (Anexo 2)</p> <p>5.3.2. Supervisar los sitios de producción en cualquier momento durante la temporada de envíos.</p> <p>5.3.3. Aprobar un programa de control de calidad para monitorear o auditar el programa de trampeo.</p>	<p>trapping program.</p> <p>5.2.7 To ensure that responsibilities of all of the producers/packers are properly carried out according to this Operational Work Plan and take the appropriate actions as required.</p> <p>5.2.8 To provide general supervision and direction of the program</p> <p>5.2.9 To provide the necessary human resources to conduct shipment inspection and certification at the packing plant, field phytosanitary measures and fruit-fly control. An inspector from DNSV must be present at all times during harvest, packing and shipment certification.</p> <p>5.2.10 To serve as USDA APHIS's official contact.</p> <p>5.2.11 To maintain an up-to-date work plan for the program in joint cooperation with USDA APHIS.</p> <p>5.2.12 To provide weekly reports on trapping, inspection and exports (Annex 5).</p> <p><b>5.3 It is the responsibility of USDA APHIS:</b></p> <p>5.3.1 To jointly inspect and certify with DNSV, initial approval of the production sites for exporting <i>Capsicum spp</i> to the United States. (Annex 2)</p> <p>5.3.2 To supervise the production sites at any time during the shipping season</p> <p>5.3.3 To approve a quality control program to monitor or audit the trapping program.</p>
--	--

<p>5.3.4. Revisar los datos del programa de trampeo en cualquier momento durante la temporada de envíos.</p>	<p>5.3.4 To review the trapping program data at any time during the shipping season.</p>
<p>5.3.5. Mantener un Plan de Trabajo Operacional actualizado para el programa en cooperación con DNSV.</p>	<p>5.3.5 To maintain an up-to-date Operational Work Plan for the program in joint cooperation with DNSV.</p>
<p>5.3.6. Ofrecer capacitación en conjunto con DNSV al personal de la compañía previo al inicio de la temporada de exportación.</p>	<p>5.3.6 To jointly train with DNSV company personnel prior to the beginning of the export season.</p>
<p><b>6. Políticas y regulaciones de USDA APHIS</b></p>	<p><b>6 USDA APHIS policies and regulations</b></p>
<p>6.1. La importación de <i>Capsicum spp</i> a los Estados Unidos está regulada por la Cuarentena de Frutas y Vegetales (Fruits and Vegetables Quarantine), 7 CFR 319 [Docket No. 05-003-3]. (Anexo 8) y 7 CFR 319 Docket No. APHIS-2010-0002 (Anexo 9) respectivamente.</p>	<p>6.1 The importation of <i>Capsicum spp</i> to the U.S. is regulated under the Fruits and Vegetables Quarantine, 7 CFR 319 [Docket No. 05-003-1]. (Annex 8) and 7 CFR 319 Docket No. APHIS-2010-0002 (Annex 9) respectively.</p>
<p>6.2. La aprobación inicial de los sitios de producción será llevada a cabo en conjunto por, DNSV y USDA APHIS</p>	<p>6.2 Initial approval of the production sites would be completed jointly by DNSV and USDA APHIS.</p>
<p>6.3. Representantes del país exportador (DNSV) tendrán que visitar los sitios de producción al menos una vez al mes, empezando dos meses antes de la cosecha y continuando hasta el final de la temporada de envíos.</p>	<p>6.3 Representatives of the exporting country (DNSV) would have to visit the production sites at least once a month, starting 2 months before harvest and continuing through until de end of the shipping season.</p>
<p>6.4. USDA APHIS puede monitorear los sitios de producción en cualquier momento durante este periodo.</p>	<p>6.4 USDA APHIS could monitor the production sites at any time during this period.</p>
<p>6.5. Los sitios de producción de pimentón tendrán que ser invernaderos que no permitan el ingreso de plagas.</p>	<p>6.5 Pepper production sites would have to consist of pest exclusionary green houses.</p>
<p>6.6. Los sitios aprobados y registrados tendrán un programa de trampeo dentro del invernadero y en un área perimetral de 500 metros alrededor del mismo con el fin de detectar la mosca de la fruta.</p>	<p>6.6 Approved and registered sites would have a trapping program inside the greenhouse and within 500 meters wide around the registered production site for fruit fly detection.</p>
<p>6.7. El sitio de producción deberá ser inspeccionado antes de la cosecha para la</p>	<p>6.7 The production site will have to be inspected before harvest for the following</p>



<p>detección de las siguientes plagas cuarentenarias:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i>  <i>Thrips palmi</i>  <i>Ceratitis capitata</i>  <i>Anastrepha ludens</i></p> <p>6.8. La DNSV deberá mantener registros de la localización de trampas, mantenimiento de las mismas y de cualquier captura de moscas de la fruta.</p> <p>6.9. La DNSV deberá mantener un programa de control de calidad aprobado por USDA APHIS para monitorear o auditar el programa. Los registros de trampeo deben ser conservados para su análisis por parte de USDA APHIS.</p> <p>6.10. Los pimentones deben ser empacados dentro de las 24 horas después de la cosecha en una planta de empaque libre de plagas.</p> <p>6.11. Los pimentones deben ser protegidos por una malla a prueba de insectos o por un plástico alquitranado mientras son transportados desde el sitio de producción hacia la empacadora y mientras esperan ser empacados.</p> <p>6.12. Los pimentones deben ser empacados en cajas o contenedores a prueba de insectos o cubiertos por malla anti-insectos, o tolda de lona para su transporte a los Estados Unidos.</p> <p>6.13. Durante el tiempo en que la empacadora se esté utilizando para la exportación de pimentones a los Estados Unidos, la misma sólo debe aceptar pimentones provenientes de sitios de producción aprobados y registrados.</p> <p>6.14. La caja de envío tendrá una etiqueta con la identidad del sitio de producción.</p>	<p>quarantine pests:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i>  <i>Thrips palmi</i>  <i>Ceratitis capitata</i>  <i>Anastrepha ludens</i></p> <p>6.8 DNSV must maintain records of trap placement, checking of traps and any fruit fly captures.</p> <p>6.9 DNSV will have to maintain an USDA APHIS approved quality control program to monitor or audit the program. Trapping records should be kept for USDA APHIS review.</p> <p>6.10 The peppers must be packed within 24 hours of harvest at a pest exclusionary packinghouse.</p> <p>6.11 The peppers must be safeguarded by insect proof mesh screen or plastic tarpaulin while in transit from the production site to the packing house and while awaiting packing.</p> <p>6.12 The peppers must have be packed in insect-proof cartons or containers or covered with insect proof mesh for transiting to the United States.</p> <p>6.13 During the time the packing house is in use for exporting peppers to the United States, the packinghouse could only accept peppers only from registered approved production sites.</p> <p>6.14 The shipping box must be labeled with the identity of the production site.</p>
---	---

<p><b>7. Certificación Fitosanitaria para Exportación</b></p> <p>La DNSV será responsable de la certificación de la exportación, inspección y emisión de los certificados fitosanitarios. Cada envío de pimentón deberá ser acompañado de un certificado fitosanitario emitido por la DNSV que llevará la siguiente declaración adicional:</p> <p><b><i>Estos pimentones fueron producidos en un sitio de producción aprobado y el envío ha sido inspeccionado y encontrado libre de las plagas en la lista de requisitos.</i></b> (esta leyenda debe de escribirse en inglés)</p> <p>Las cajas en el envío deben estar etiquetadas con la identificación del sitio de producción.</p> <p><b>8. Invernaderos de Producción</b></p> <p>8.1. Los sitios de producción de pimentones deberán consistir de invernaderos que no permitan el ingreso de plagas y con puertas dobles con sistema de cierre automático.</p> <p>8.2. Las puertas dobles deberán poderse cerrar con llave cuando el invernadero no esté operando.</p> <p>8.3. Toda abertura adicional debe ser cubierta con una malla de 1.6 mm (o menos).</p> <p><b>9. Planta empacadora</b></p> <p>9.1. Los cargamentos de pimentón deben ser empacados en una empacadora que no permita el ingreso de plagas.</p> <p>9.2. Se deben instalar barreras físicas (tales como un sistema de puertas dobles, cortinas de aire y/o fajas plásticas transparentes que cuelguen verticalmente en las puertas) para evitar la posible entrada de moscas de la fruta y otros insectos polizontes al recinto a prueba de insectos.</p>	<p><b>7 Phytosanitary Export Certification</b></p> <p>DNSV would be responsible for the export certification, inspection and issuance of phytosanitary certificates. Each shipment of peppers and/or tomatoes would have to be accompanied by a phytosanitary certificate issued by DNSV and bearing the following additional declaration in the certificate:</p> <p><b><i>These peppers were grown in an approved production site and the shipment has been inspected and found free of the pests listed in the requirements.</i></b></p> <p>The shipping box must be labeled with the identity of the production site</p> <p><b>8 Greenhouse production sites</b></p> <p>8.1 Pepper production sites must consist of pest exclusionary greenhouses with self closing double doors.</p> <p>8.2 Double doors must be lockable when the greenhouse is not in operation.</p> <p>8.3 All additional openings would be required to be covered with 1.6 (or less) millimeter screening.</p> <p><b>9 Packinghouse</b></p> <p>9.1 The shipments of peppers must be packed in a pest exclusionary packinghouse.</p> <p>9.2 Physical barriers must be installed (such as a double door system, air curtains and/or vertically hanging clear plastic flaps at doors) to exclude the possible entry of fruit flies and hitchhiking insects into the insect-free enclosure.</p>
---	---



<p>9.3. Las puertas deben tener cerraduras, incluyendo la puerta en el área de carga, para trancar la empacadora cuando no esté en uso.</p> <p>9.4. El área de carga deberá ser diseñada de manera que el contenedor se mantenga completamente pegado a las puertas mientras el contenedor/camión se esté cargando. No debe colocarse ninguna luz alrededor de esta área.</p> <p>9.5. Las instalaciones de la empacadora deben contar con un área adecuada de manera que el personal de la DNSV pueda recoger muestras para la inspección/examen de las cajas de pimentones empacados.</p> <p>9.6. En la medida de lo posible se debe evitar el empacar o cargar los contenedores por la noche para prevenir la entrada de insectos polizontes en los contenedores/cajas.</p> <p>9.7. La planta empacadora debe cumplir con todos los requisitos de seguridad y salud, tales como barandas en las escaleras y pasadizos, suficiente iluminación, extintores de incendios y botiquines de primeros auxilios, así como recipientes adecuados para desperdicios.</p> <p>9.8. Se prohibirá la entrada de niños o personas no autorizadas a las áreas de tratamiento y empacado.</p> <p>9.9. Si se encuentran insectos vivos durante la operación de la planta empacadora, se debe detener el proceso hasta que se implemente una medida fitosanitaria correctiva que garantice el control de la plaga.</p>	<p>9.3 Doors must have locks placed, including the door in the loading area, when the packinghouse is not in use.</p> <p>9.4 The loading area must be designed so that the container remains completely sealed to the loading doors as the container/truck is been loaded. No lightning should be placed around this area.</p> <p>9.5 Packing house facilities must have an adequate area so that DNSV personnel are able to draw samples for inspection/examination of the pepper packed boxes.</p> <p>9.6 However possible packing or loading at night should be avoided as to prevent hitchhikers from getting into the containers/boxes.</p> <p>9.7 The packing plant must comply with all safety and health requirements such as safety ladders and walkways, sufficient lighting, fire extinguishers and first aid kit, as well as adequate containers for waste.</p> <p>9.8 The admission of children or unauthorized persons into the treatment and packing areas shall be prohibited.</p> <p>9.9 If life insects are found during packing plant operation, the process should be halted until a phytosanitary measure is applied that ensures control.</p>
<p><b>10. Procedimientos para la cosecha</b></p> <p>10.1. Se requiere que todos los productores cumplan con los siguientes procedimientos que están sujetos a la verificación por parte de la DNSV. Se debe mantener un registro de todos estos procedimientos.</p>	<p><b>10 Harvesting procedures</b></p> <p>10.1 All producers are required to meet the following procedures that are subject to verification by DNSV. Records of all these procedures must be maintained.</p>

<p>10.2. Sanidad en el campo</p> <p>10.2.1. Al menos dos meses antes de la cosecha y a través de toda la cosecha los invernaderos de producción deberán estar bajo un programa de control para las siguientes plagas:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i>  <i>Thrips palmi</i>  <i>Ceratitis capitata</i>  <i>Anastrepha ludens</i></p> <p>10.2.2. La sanidad en el campo debe mantenerse estrictamente de manera que las plantas caídas, de descarte o enfermas sean enterradas, destruidas o removidas del campo al menos dos veces por semana.</p> <p>10.2.3. Todos los pimentones rechazados deben ser removidos y apropiadamente eliminados fuera de los invernaderos de producción. Los vegetales descartados deben ser cubiertos con tierra a una profundidad no menor de 10 pulgadas o convertidas en compost para reducir la actividad de los insectos y para acelerar la degradación de los pimentones.</p> <p>10.2.4. El área de desechos debe ser monitoreada para detectar cualquier incremento en la actividad de la mosca de la fruta. De ser necesario esta área debe ser tratada con un insecticida eficaz aprobado.</p>	<p>10.2 Field sanitation</p> <p>10.2.1 Beginning at least two months before harvest and continuing through the completion of harvest greenhouses production sites must be under pest control program following pests:</p> <p><i>Liriomyza huidobrensis</i>  <i>Thrips palmi</i>  <i>Ceratitis capitata</i>  <i>Anastrepha ludens</i></p> <p>10.2.2 Field sanitation is to be strictly maintained so that fallen, culled and diseased plants are buried, destroyed or removed from the field at least twice per week.</p> <p>10.2.3 All removed peppers must be taken away and properly disposed outside the greenhouse production sites. The discarded vegetables should be covered with soil at a minimum depth of 10 inches and/or composted to reduce insect activity and to speed degradation of the peppers.</p> <p>10.2.4 The disposal area should be monitored to detect any increase in fruit fly activity. This area should be treated with an approved effective insecticide if necessary.</p>
<p>10.3. Cosecha</p> <p>10.3.1. En el momento de la cosecha, se deben seleccionar los pimentones en el sitio de producción con el fin de reducir la cantidad de material vegetal descartado en la planta de empaque.</p> <p>10.3.2. El material vegetal de descarte será eliminado de inmediato después de la cosecha.</p> <p>10.3.3. Los pimentones deben ser protegidos por una malla a prueba de insectos o por un plástico</p>	<p>10.3 Harvest</p> <p>10.3.1 At time of harvest peppers will be selected in the production site field to reduce amount of discarded vegetables at the packing plant.</p> <p>10.3.2 Culled vegetables will be disposed immediately after harvesting.</p> <p>10.3.3 The peppers would have to be safeguarded by an insect-proof mesh screen or</p>



<p>alquitranado mientras son transportados desde el sitio de producción hacia la empacadora y mientras esperan ser empacados.</p>	<p>plastic tarpaulin while in transit from the production site to the packinghouse and while awaiting packing.</p>
<p>10.3.4. Todos los recipientes de campo deben codificarse para su adecuada identificación según invernadero y/o productor. Esto mantiene los pimentones separados de acuerdo al invernadero y/o productor desde la cosecha hasta el empacado.</p>	<p>10.3.4 All field bins are coded for proper identification by greenhouse and/or grower. This keeps peppers separate according to greenhouse and/or grower from harvest through packing.</p>
<p><b>11. Programa de Trampeo</b></p>	<p><b>11 Trapping Program</b></p>
<p>11.1. Los sitios de producción registrados deberán contar con trampas con una proteína cebo aprobada para la detección de moscas de la fruta dentro de los invernaderos a una densidad de cuatro trampas por hectárea, con un mínimo de dos trampas por invernadero.</p>	<p>11.1 Registered production sites would have to contain traps with approved protein bait for the detection of fruit flies within the greenhouses at a density of four traps per hectare, with a minimum of two traps per greenhouse.</p>
<p>11.2. Las trampas deberán recibir mantenimiento semanal.</p>	<p>11.2 Traps would have to be serviced on a weekly basis.</p>
<p>11.3. Deberán colocarse trampas de mosca med con atrayente aprobado dentro de un área perimetral de amortiguamiento de 500 metros alrededor del sitio de producción registrado, a una densidad de 1 trampa por cada 10 hectáreas y con un mínimo de 10 trampas. Al menos una trampa deberá estar cerca del invernadero. Para pimentón de la especie <i>C. pubescens</i> en áreas en donde se encuentra la Mosca Mexicana (<i>Anastrepha ludens</i>) deberán colocarse trampas tipo McPhail con proteína en igual densidad a las trampas Jackson. Estas trampas deberán ser revisadas al menos una vez cada 7 días.</p>	<p>11.3 Medfly traps with approved lure would have to be placed inside a buffer area 500 meters wide around the registered production site, at a density of 1 trap per 10 hectares and a minimum of 10 traps. At least one trap should be placed near the greenhouse. For peppers of the <i>C. pubescens</i> specie in areas where Mexfly (<i>Anastrepha ludens</i>) is known to occur, McPhail traps with protein should be placed in the same density of the Jackson traps. These traps would have to be checked at least once every 7 days.</p>
<p>11.4. Las trampas deberán ser instaladas al menos dos meses antes de la exportación y el trampeo deberá continuar hasta el final de la cosecha.</p>	<p>11.4 Traps would have to be set for at least two months prior to export and trapping would continue to the end of harvest.</p>
<p>11.5. La captura de 0.7 o más mosca med por trampa por semana dentro de la zona de</p>	<p>11.5 Capture of 0.7 or more med flies per trap per week within the buffer zone or mexflies for</p>



amortiguamiento o mosca mexicana de la fruta en el caso de pimentones de la especie *C. pubescens* sería causa de suspensión o retraso de la cosecha.

11.6. Si se detecta una sola mosca (o mosca mexicana de la fruta en el caso de *C. pubescens*) dentro de un sitio de producción o en un envío, la instalación perdería su facultad para exportar pimentones a los Estados Unidos hasta que la DNSV y USDA APHIS investiguen el incidente.

11.7. La DNSV tendrá que mantener registros de la localización de las trampas, mantenimiento de las mismas y de cualquier captura de mosca (o mosca mexicana de la fruta (en el caso de *C. pubescens*). Además, la DNSV tendrá que mantener un programa de control de calidad aprobado por APHIS para monitorear o auditar el programa de trapeo.

## 12. Procedimientos de Inspección

12.1. Antes de la inspección, los pimentones se identificarán por invernadero y/o productor. Cualquier medida que se tome como resultado de hallazgos durante la inspección se aplicará automáticamente a todos los pimentones de la empacadora del invernadero y/o productores.

12.2. Los invernaderos deben ser inspeccionados en búsqueda de plagas cuarentenarias listadas en la sección de Políticas y Regulaciones de USDA APHIS, como también para detectar rupturas en las mallas que pudieran proveer una ruta de ingreso a plagas cuarentenarias (Anexo 7).

12.3. Las inspecciones serán realizadas por la DNSV a lo largo de la temporada de envíos. El propósito de esta inspección es detectar cualquier productor que no se apegue a este Plan de Trabajo Operacional.

12.4. La DNSV inspeccionará los invernaderos al menos una vez por semana durante la

peppers of the specie *C. pubescens* is known to occur would suspend or delay the harvest.

11.6 If a single Medfly (or mexfly in the case of *C. pubescens*) is detected inside a registered production site or in a consignment the facility would lose its ability to export peppers to the US until DNSV and USDA APHIS investigate the incident.

11.7 DNSV will have to maintain records of trap placement, checking of traps and any medfly and mexfly captures (in the case of *C. pubescens*). In addition DNSV will have to maintain an APHIS-approved quality control program to monitor or audit the trapping program.

## 12 Inspection Procedures

12.1 Prior to inspection, the peppers will be identified by greenhouse and/or producers. Any action taken as a result of findings of the inspection will automatically apply to all the peppers in the packinghouse of the greenhouse and/or producers.

12.2 Greenhouses should be inspected for the quarantine pests listed in the USDA APHIS policies and regulations sections as well as for holes in the mesh that can lead to the entrance of quarantine pests. (Annex 7)

12.3 Inspections will be carried out by DNSV throughout the shipping season. The purpose of this inspection is to detect any producer not following this operational work plan.

12.4 DNSV will inspect the greenhouses at least once a week during the shipping season



<p>temporada de envíos con el fin de detectar plagas.</p> <p>12.5. Las observaciones de la inspección deben registrarse en el formulario: "Formulario Diario de Inspección de la Planta Empacadora". (Anexo 3)</p> <p>12.6. El inspector debe seleccionar al azar un 2% de los pimentones y examinarlos para determinar la presencia o ausencia de plagas cuarentenarias. Cualquier organismo que se encuentre y del cual se desconozca su importancia cuarentenaria, será considerado de significancia cuarentenaria. La inspección consistirá en un examen visual, haciendo uso de una lupa si es necesario. Se hará corte del material vegetal en caso de que haya indicios de organismos internos. Se deben llevar registros de todos los organismos encontrados y los especímenes deben conservarse.</p> <p>12.7. Si se encuentran insectos durante la inspección, todas las cajas de ese lote deben ser re-inspeccionadas. El inspector de la DNSV también notificará al encargado de planta de lo que se encontró durante la inspección y este a su vez transmitirá ese mensaje al personal para que verifiquen mejor los pimentones que están siendo empacados de ese lote. La DNSV llevará a cabo una segunda inspección después de que las cajas hayan sido verificadas por el personal.</p> <p>12.8. Los insectos que se encuentren durante la inspección serán llevados para identificación en un laboratorio autorizado por la DNSV. Los resultados de esta identificación deben anotarse en el reporte semanal dirigido a USDA APHIS.</p> <p>12.9. Todos los cargamentos de pimentones hacia los Estados Unidos debe ser inspeccionados y certificados por oficiales del DNSV.</p> <p><b>13. Acciones Correctivas</b></p> <p>13.1. Los sitios de producción deben ser inspeccionados antes de la cosecha para la</p>	<p>for the detection of quarantine pests.</p> <p>12.5 Observations taken during inspections must be recorded on the form: "Daily Facility Inspection Form" (Annex 3)</p> <p>12.6 The inspector should randomly select 2% of the peppers and examine for the presence or absence of quarantine pests. Any organism found for which quarantine significance is not known will be considered to be quarantine significant. Inspection will consist of visual examination, with use of a hand lens, if necessary. Vegetable cutting will be carried out if there are any indications of internal organisms. Records must be kept of all organism encountered, and specimens must be retained.</p> <p>12.7 If insects are found during the inspection all boxes from that batch, from that lot should be re-inspected. The DNSV inspector will also notify the Plant Manager of the findings who will then transmit that message to the personnel so that they more closely scrutinize peppers that are being packed from that lot. DNSV will conduct a second inspection after the boxes are checked by the personnel.</p> <p>12.8 The insects that are found during the inspection will be taken for identification to a laboratory authorized by DNSV. The results of this identification should be written in the weekly report to USDA APHIS.</p> <p>12.9 All shipments of peppers to the United States must be inspected and certified by DNSV officials.</p> <p><b>13 Corrective Actions</b></p> <p>13.1 The production sites would have to be inspected prior to harvest for <i>Liriomyza</i></p>
--	--



detección de: *Liriomyza huidobrensis* (Minador de hojas de la arveja), y *Thrips palmi* (Trips del melón), *Ceratitis capitata* (Moscamed) y *Anastrepha ludens* (Mosca mexicana de la fruta)

En caso de que se encuentre alguna de estas plagas o cualquier otra plaga cuarentenaria infestando de manera general el sitio de producción, la DNSV no permitirá la exportación desde tal sitio hasta que se haya logrado la mitigación del riesgo y el productor reciba aprobación para re-iniciar operaciones por parte de USDA APHIS.

13.2. Si la DNSV detecta cualquier plaga cuarentenaria en el envío, el cargamento será considerado no elegible para exportación a los Estados Unidos.

13.3. La captura de 0.7 o más moscamed por trampa por semana dentro de la zona de amortiguamiento o moscamex en el caso de pimentones de la especie *C. pubescens* sería causa de suspensión o retraso de la cosecha dependiendo de si ésta se había iniciado, para envíos de pimentones desde ese sitio de producción, hasta que USDA APHIS y la DNSV determinen que el riesgo de la plaga ha sido mitigado.

13.4. Si se detecta una sola moscamed (o moscamex en el caso de *C. pubescens*) dentro de un sitio de producción o en un envío, las instalaciones perderían su facultad para exportar Pimentones a los EEUU hasta que la DNSV y USDA APHIS conjuntamente determinen que la mitigación del riesgo se ha logrado.

13.5. Las acciones que no se apeguen a este Plan de Trabajo Operacional u otros requisitos que apliquen serán manejados de forma consistente con la naturaleza de la acción, según determinen la DNSV y USDA APHIS.

*huidobrensis* (Pea leafminer), and *Thrips palmi*, *Ceratitis capitata* (Medfly) and *Anastrepha ludens* (Mexfly)

If any of these pests or any other quarantine pests are found to be generally infesting the production site, DNSV would not allow export from that production site until risk mitigation has been achieved and the producer receives approval to resume operations by APHIS

13.2 If DNSV detects any quarantine pests in the consignment, the shipment would be deemed ineligible for export to the United States.

13.3 Capture of 0.7 or more med flies per trap per week within the buffer zone or mexflies for peppers of the specie *C. pubescens* is known to occur would suspend or delay the harvest depending on whether the harvest had begun, for consignments of peppers from that production site until USDA APHIS and DNSV determine that the pest risk has been mitigated.

13.4 If a single Medfly (or mexfly in the case of *C. pubescens*) is detected inside a registered production site or in a consignment the facility would lose its ability to export peppers to the US until DNSV and USDA APHIS mutually determine that risk mitigation has been achieved.

13.5 Actions not in compliance with this Operational Work Plan or other applicable requirements will be dealt in a manner consistent with the nature of the action, as determined by DNSV and USDA APHIS.



13.6. Le será negada inmediatamente la certificación a aquel productor o emparador que no cumpla con las medidas fitosanitarias requeridas en el campo o en la planta empaadora. Dependiendo del significado o seriedad del incidente, el Acuerdo de Compromiso será cancelado o suspendido.

13.7. La detección de una plaga cuarentenaria será causa de rechazo del invernadero en que fue encontrada. Si se detecta cualquier plaga interna, incluyendo moscas de la fruta, la planta empaadora será suspendida de inmediato a la espera de la revisión y aprobación por parte de la DNSV y APHIS.

13.8. Cualquier emisión de un Certificado Fitosanitario para pimentón, que no satisfaga totalmente los requisitos fitosanitarios en el sitio de producción o en la planta empaadora, será causa de inmediata suspensión del Acuerdo de Compromiso, a la espera de la revisión y aprobación por parte del DNSV y/o USDA APHIS.

13.9. La DNSV no permitirá los envíos de pimentones que provienen de sitios de producción que no estén registrados dentro del programa.

#### **14. Revisión y Evaluación del Programa**

14.1. Las actividades de certificación del pimentón serán revisadas y evaluadas cuando los cambios en procedimiento ocurren o antes por parte de la DNSV y USDA APHIS, si la condiciones fitosanitarias cambian, para asegurar que todos los aspectos de la operación y las actividades relacionadas sean conducidas con eficiencia de acuerdo con los procedimientos y las normas que apliquen.

14.2. En caso de que surjan eventos no previstos, DNSV y USDA APHIS coordinarán las acciones apropiadas y las propondrán como revisiones al Plan de Trabajo Operacional.

13.6 Any producer or packer not in compliance with any required field or packing plant phytosanitary measures will immediately be denied certification. Depending on the intent or seriousness of the incident will have their Compliance Agreement canceled or suspended.

13.7 The detection of a quarantine pest will be cause for rejection of the greenhouse 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 and APHIS.

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

13.9 DNSV will not allow the shipments of peppers from production sites that are not registered within the program.

#### **14 Program Review and Evaluation**

14.1 Pepper certification activities will be reviewed and evaluated when procedural change occurs or sooner by DNSV and USDA APHIS, if phytosanitary conditions change, to ensure that all aspects of the operation and related activities are conducted effectively in accordance with applicable procedures and standards.

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

<b>15. Anexos</b>	<b>15 Annexes</b>
1. Acuerdo de Compromiso de la DNSV con productores/empacadores.	1. DNSV and producers/packers Compliance Agreement
2. Formulario para la aprobación de Sitios de Producción y/o Planta Empacadora	2. Approved production site and/or packing plant Form
3. Formulario de Inspección Diaria de la Planta Empacadora	3. Daily Facility Inspection Form
4. Registro de Localización de Trampas	4. Traps localization register
5. Registro semanal de trampeo, inspección y exportación.	5. Trapping, inspection and exportation Weekly Report
6. Manual de Procedimientos de trampeo para moscas	6. Fly trapping procedure Manual
7. Lista de Plagas Cuarentenarias	7. Quarantine pest List
8. Regulación Final para Importación de Frutas y vegetales a los EEUU	8. Final Rule to import Fruit and vegetables to US
9. Regulación Final para la Importación de Pimentones a los Estados Unidos	9. Final Rule to import Pepper to US