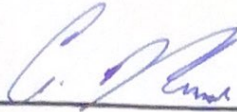


Addendum for the Operational Work Plan for Precleared Blueberries from Argentina to the United States

Date of this Document	September 30, 2021	
Country Involved	Argentina	
Cooperator	COPEXEU	
Commodities	Blueberry (<i>Vaccinium spp.</i>)	
Program Start Date	August 2021	
Special Procedures/ Treatments	In-transit cold treatment by sea containers	
Pests of Concern	Mediterranean fruit fly (<i>Ceratitis capitata</i>)	
	South American fruit fly (<i>Anastrepha fraterculus</i>)	
	European grapevine moth (<i>Lobesia botrana</i>)	
Growing Season	July - December	
Next Formal OWP Review	June 2022	
Last Three Reviews/Revisions		

On behalf of the United States:



Date: 30/9/2021

Clint McFarland

Director - Preclearance and Offshore Programs

USDA APHIS PPQ

On behalf of Argentina:



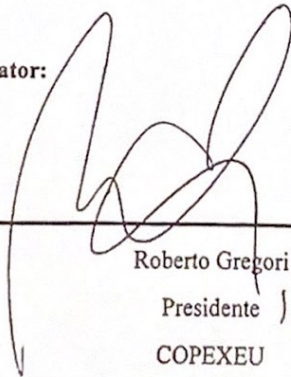
Date: 30/09/21

Ing. Agr. Diego Quiroga

Director Nacional de Protección Vegetal

SENASA

On behalf of the Cooperator:



Date: 30/09/2021

Roberto Gregori

Presidente)

COPEXEU

Spanish Version	English Translation
I. BACKGROUND INFORMATION	I. BACKGROUND INFORMATION
<p>1. Commodity a exportar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Arandanos frescos (<i>Vaccinium spp.</i>) <p>2. Las plagas y/u organismos de importancia cuarentenaria para los Estados Unidos incluyen pero no se limitan a:</p> <p>DIPTERA <i>Anastrepha spp.</i> (Tephritidae) <i>Ceratitis capitata</i> (Tephritidae)</p> <p>LEPIDOPTERA <i>Lobesia botrana</i></p> <p>3. Tratamiento Fitosanitario</p> <ol style="list-style-type: none"> Tratamiento de frio en tránsito (T107 a-1) 	<p>1. Commodity Exported:</p> <ol style="list-style-type: none"> Fresh blueberry fruit (<i>Vaccinium spp.</i>) <p>2. Pests of concern: The quarantine pests and/or organisms of concern for the United States include, but are not limited to:</p> <p>DIPTERA <i>Anastrepha spp.</i> (Tephritidae) <i>Ceratitis capitata</i> (Tephritidae)</p> <p>LEPIDOPTERA <i>Lobesia botrana</i></p> <p>3. Phytosanitary Treatment</p> <ol style="list-style-type: none"> In-transit cold treatment (T107-a-1)
II. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	II. RESPONSIBILITIES OF THE PARTICIPANTS
<p>Las partes involucradas en esta adenda al Plan de Trabajo de Arándanos, previo al inicio de la temporada, deberán firmar el Acuerdo Operacional incluido en el Anexo V de este Plan de Trabajo.</p> <p>1. USDA APHIS PPQ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Verificar y auditar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades. Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación de los inspectores del SENASA en lo referente a este Plan de Trabajo. Presenciar y/o participar en el entrenamiento y capacitación del personal técnico de las empacadoras y establecimientos de exportación en lo referente a este Plan de Trabajo. Supervisar que los establecimientos de empaque, cámaras de frio, aeropuertos, puertos y 	<p>Before the beginning of the season, the parties to this Work Plan shall execute the Operational Agreement attached hereto as Annex V.</p> <p>1. USDA APHIS PPQ</p> <ol style="list-style-type: none"> The Area Director or representative shall supervise the execution of all the stages of the Work Plan and issue the PPQ 203 Certificate. USDA APHIS PPQ shall be actively involved during the entire export season. USDA APHIS PPQ will verify compliance by all the parties. USDA APHIS PPQ shall observe and/or participate in the training provided to the inspectors of the SENASA in connection with this Work Plan. USDA APHIS PPQ 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. USDA APHIS PPQ will verify that the packing houses authorized by the SENASA

sitios de transferencia habilitados por SENASA, cumplan los requisitos mínimos exigidos por este Plan de Trabajo.

6. Supervisar la inspección entomológica en coordinación con SENASA y/o participar de la misma, con entomólogos de USDA APHIS PPQ.

7. Mantener canales de comunicación con SENASA para desarrollar la agenda de supervisiones conjuntas.

8. Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes

2. SENASA

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. Facilitar Taxónomos 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.

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.

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

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

6. Proveer del entrenamiento y capacitación necesarios al personal técnico de las empacadoras y establecimientos de exportación en cooperación con el USDA APHIS PPQ.

7. Habilitar en pretemporada los establecimientos de empaque en base a

comply with the minimum requirements established in this Work Plan.

6. USDA APHIS PPQ will supervise and/or participate in the entomologic inspection together with SENASA, employing USDA APHIS PPQ entomologists.

7. USDA APHIS PPQ will maintain fluid communications with the SENASA to develop the schedule of joint supervision activities.

8. USDA APHIS PPQ will execute operational agreements with the participating packing houses.

2. SENASA

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. SENASA will provide all the taxonomists 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.

3. SENASA 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.

4. SENASA will provide the necessary training to the inspectors involved in the program, in cooperation with USDA APHIS PPQ.

5. SENASA will provide qualified technical staff to the inspection site, specifically trained in connection with this Work Plan.

6. SENASA will provide the necessary training to the technical staff of the packing houses and export facilities in cooperation with USDA APHIS PPQ.

7. Before the beginning of the season,

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.

8. 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.

9. 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.

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

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

12. Firmar acuerdos operacionales con los establecimientos de empaque participantes

13. En el caso de detectarse adulto/s o estadios inmaduros de Lobesia Botrana se implementarán medidas cuarentenarias según se establece en el Plan de Emergencia (Resolución SENASA N° XXXX y 400) con el fin de no incluir las unidades productivas reguladas en este plan de trabajo.

3. COPEXEU

1. Suscribir anualmente con USDA APHIS PPQ un Plan de Financiamiento.

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

4. Proveer Sitio/s de Inspección entomológicos que cumplan con lo establecido en el presente Plan de Trabajo.

5. Activa participación en cuanto a la

SENASA 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.

8. Thirty days prior to the beginning of each season, SENASA will provide to USDA APHIS PPQ a list of all the registered and authorized exporters and packing houses involved in the Program under this Work Plan.

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

10. SENASA will maintain fluid communications with USDA APHIS PPQ to develop the schedule of joint supervision activities.

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

12. SENASA will execute operational agreements with the participating packing houses.

13. If adult or immature stages of Lobesia botrana, SENASA will implement quarantine measures established in the Emergency Plan (SENASA Resolution number XXXX) in order to exclude regulated production units for this addendum.

3. COPEXEU

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

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

3. They will cooperate in providing training to the SENASA inspectors and technical officers of the packing houses.

4. They will provide entomological inspection sites meeting the requirements established

<p>coordinación de los privados ante los organismos fitosanitarios con el fin de solucionar inconvenientes que afecten el trabajo en los sitios de inspección.</p>	<p>herein. 5. Active participation in the coordination with private companies to phytosanitary organizations to solve problems that affect work at inspection sites.</p>
<p>III. AUTORIDAD RELEVANTE Y ACUERDOS</p> <p>1. Los Arándanos están regulados por el Código de Regulaciones Federales (CFR) de los Estados Unidos, Título 7, Agricultura, Parte 319, Avisos de cuarentena extranjera, subparte 56, Frutas y verduras.</p> <p>2. El formulario de importación de de arándanos de Argentina se puede encontrar en la base de datos de requisitos de importación de frutas y hortalizas en este enlace: https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=5067</p> <p>3. Los Arándanos están sujetos a inspección y otras acciones en el puerto de entrada de EE. UU.</p> <p>4. El tratamiento con frío es una de las condiciones de entrada requerido para los Arándanos, según se especifica en el 7 CFR 305.5 Tratamientos fitosanitarios.</p> <p>5. Solo se pueden usar materiales aprobados para embalaje descriptos en 7 CFR 319.69, a menos que APHIS apruebe lo contrario.</p> <p>6. Los materiales de embalaje de madera maciza deben cumplir con las normas ISPM 15 y están regulados por el 7 CFR 319.40.</p> <p>7. Las políticas del APHIS relacionadas con los programas en sitios extranjeros se aplican a este programa, incluido el requisito de un acuerdo de financiación para pagar todos los costos del APHIS asociados con el programa.</p>	<p>III. RELEVANT AUTHORITY AND AGREEMENTS</p> <p>1. Blueberries are regulated under United States Code of Federal Regulations (CFR), Title 7, Agriculture, Part 319, Foreign Quarantine Notices, subpart 56, Fruits and Vegetables.</p> <p>2. The commodity import report for blueberry fruit from Argentina can be found on the <i>Fruits and Vegetables Import Requirements</i> database at this link: https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=5067</p> <p>3. Blueberries are subject to inspection and other actions at the U.S. port of entry.</p> <p>4. Cold treatment is one condition of entry treatment required for blueberries as specified in 7 CFR 305, Phytosanitary Treatments.</p> <p>5. Only materials approved for packing in 7 CFR 319.69 may be used, unless otherwise approved by APHIS.</p> <p>6. Solid wood packaging materials must comply with ISPM 15 standards and are regulated under 7 CFR 319.40.</p> <p>7. APHIS policies related to foreign site programs apply to this program, including the requirement for a funding agreement to pay all APHIS costs associated with the program.</p>
<p>IV. EMPRESAS EMPACADORES</p> <p>1. Deberán registrarse ante el SENASA.</p> <p>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.</p> <p>3. Deberán designar un Responsable Técnico habilitado por el SENASA que será el encargado de</p>	<p>IV. PACKINGHOUSE REQUIREMENTS</p> <p>1. All packing houses participating in the program shall be registered with SENASA.</p> <p>2. Packinghouses 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.</p> <p>3. Each packing house shall appoint a</p>

<p>instrumentar las acciones técnicas señaladas en este Plan de Trabajo llevando adelante el seguimiento de todas las medidas requeridas.. En caso de que algún RT quiera trabajar en mas de dos Centros de Tratamiento, deberá presentar una nota a Senasa y USDA APHIS PPQ con un detalle de cuáles son las empresas, cantidad de horas de dedicación en cada CT, volúmenes de trabajo, distancia entre los CT, etc, a fin de evaluar la factibilidad y cumplimiento de las acciones encomendadas en este Plan de Trabajo.</p> <p>4. Deberán contar con un libro de visitas basado en la Resolución Ex-SAG N° 554/83.</p> <p>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.</p> <p>6. Deberán contar con un área de empacado de frutas aislado del medio exterior contando con medidas de exclusión de insectos.</p>	<p>Technical Director authorized by the SENASA, responsible for implementing the technical actions contemplated in this Work Plan. In the event that any RT wants to work in more than two Treatment Centers, they must submit a letter to Senasa and USDA APHIS PPQ with a detail of which companies they propose to work, number of hours of dedication in each TC, work volumes, distance between TCs, etc., in order to evaluate the feasibility and fulfillment of the actions entrusted in this Work Plan.</p> <p>4. The Technical Director will keep an inspections book in compliance with Resolution number 554/82 of the former SAG.</p> <p>5. Packinghouses will have executed and/or validated the relevant Operational Agreement as of the beginning of the export season, as established herein.</p> <p>6. Packinghouses must have a fruit packing area isolated from the outside environment, with measures to exclude insects.</p>
<p>V. DEFICIONES</p> <p>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].</p> <p>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.</p> <p>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 arándanos, forma de presentación</p>	<p>V. DEFINITIONS</p> <p>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].</p> <p>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.</p> <p>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].</p>

<p>(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</p>	<p>Throughout this Work Plan, the term lot means a batch of fresh blueberries 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.</p>
<p>VI. INSTALACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sitio de inspección entomológico <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. El sitio debe disponer 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. 3. 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 cartelería. 4. 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 oficiales del plan de trabajo y de USDA APHIS PPQ. 5. Al sitio de inspección solo podrá ingresar personal autorizado e involucrado en la ejecución del presente Plan de Trabajo. 	<p>VI. FACILITIES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entomological inspection site <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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. 3. 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. 4. The inspection site shall be large enough to accommodate the necessary number of inspectors. It shall have an office or breakroom 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 personnel. 5. Only authorized staff involved in the performance of this Work Plan shall have access to the inspection site.

<p>2. Requisitos de los Empaques/Frigoríficos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cada Empaque/Frigorífico deberá contemplar los siguientes conceptos para su habilitación en pretemporada: 2. Área de despacho: contará con un fuelle de acople que proteja la culata del camión con la puerta de carga o descarga impidiendo la existencia de espacios que impliquen posible riesgo de contaminación, que asimismo de garantías cuando las puertas son abiertas del contenedor/transporte. 3. Luces atrapa insectos colocadas en la zona cercana al área de despacho y ubicadas una en la zona superior y la restante en la zona inferior. 4. Área limpia: aquella donde se realiza el embalado, 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. el piso será de cemento u otro material que no sea tierra. 2. no deberá mezclarse con fruta o material de campo o de descarte. 3. cumplirá con lo descrito en la Resolución ex SAGPyA N° 48/98. 5. El material de embalaje destinado a este Plan de Trabajo debe tener la leyenda correspondiente y deberá armarse, almacenarse en un área limpia y protegida, caso contrario podrá ser rechazado para este uso. 6. 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. 7. Dicha área limpia deberá mantenerse durante el transcurso de la temporada o se podrá dar de baja la habilitación del empaque o frigorífico 8. Si el área de empaque se encuentra alejada del frigorífico los pallets deben ser transportados con protección. 9. Si el empaque o frigorífico trabaja fruta procesada de otros establecimientos, la recepción 	<p>2. Packing and Cold Storage Houses</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Each Packing/Cold Storage House shall meet the following requirements to be authorized to operate before the beginning of the season. 2. Dispatch area: it shall have an anti-aphid connecting section protecting the area between the rear of the truck and the loading and unloading door in order to prevent any contamination risk. 3. Insect trap lights: placed around the dispatch area, one should be placed high and the other one in a lower position. 4. Clean area: the area for the packing process, 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. the floor shall be made of cement or any other material other than soil. 2. no fruit or materials coming from the field or discarded shall be held in this area. 3. it will comply with the provisions of Resolution 48/98 of the former SAGPyA. 5. All the packaging materials to be used under this Work Plan shall be adequately identified and should be assembled and stored in a clean protected area; otherwise, they may be rejected. 6. 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. 7. Certification conditions in clean area must be maintained throughout the season. Otherwise, the authorization of the packaging or cold storage house may be canceled. 8. If the sampling area is located far from the cold chamber area, the pallets shall be duly protected when moved. 9. If the packaging or cold storage house
---	---

<p>de la misma se debe realizar en zona limpia con los mismos recaudos que en el área de despacho</p> <p>10. Si al momento de realizarse una auditoria, SENASA-USDA-APHIS-PPQ observa algún incumplimiento en el resguardo o zona limpia, podrá dar de baja el sello clave del día de la fecha.</p>	<p>manage fruit from other establishments, it must be received in a clean area with the same precautions as in the dispatch area.</p> <p>10. If at the time of conducting an audit, SENASA or USDA-APHIS-PPQ observes any non-compliance in the fruit safeguard or clean area, they may cancel the packing process for that date to USA.</p>
<p>VII: QUALIFICACIONES</p> <p>1. Requisitos para Desempeñar el Cargo de Taxónomos del Programa de Pre-embarque:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Profesional del área de las Ciencias Biológicas, funcionario SENASA. Deberá tener experiencia en taxonomía y el Curso de Entrenamiento del Programa. 2. 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>2. Requisitos para Desempeñar el Cargo de Técnico de mesa del Programa de Pre-embarque</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. La capacitación será provista por el Entomólogo. 	<p>VII: QUALIFICATIONS</p> <p>1. Requirements for qualifying as taxonomists under the preclearance program:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. 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>2. Requirements for qualifying as technicians under the preclearance program:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The candidates shall have, at least, an agricultural technical degree or knowledge of the pests relevant to this Work Plan. 2. The training shall be provided by the Entomologist.
<p>VIII. MUESTREO</p> <p>1. Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El pedido de muestreo deberá ser presentado por el exportador en la Oficina SENASA correspondiente, como mínimo con 24 horas de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora. 2. 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 y transferencias del día siguiente e indicando los horarios. 	<p>VIII. SAMPLING</p> <p>1. Sampling Procedure:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. SENASA shall inform 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. 3. The inspectors of USDA APHIS PPQ

3. Por su parte los inspectores de USDA-APHIS-PPQ contestarán dicho correo indicando en cuáles de las actividades tienen intención de participar. Los inspectores de USDA-APHIS-PPQ deberán poder supervisar las actividades en los días y horarios que los empaques/frigoríficos o sitios de transferencia trabajen para este programa.

4. Al arribo del inspector a la empresa empacadora, la misma debe:

1. Presentar toda la información correspondiente del lote a muestrear en la Planilla Declaración Jurada Anexo I.
2. Es responsabilidad del Responsable Técnico la correcta confección de dicho documento con la información exigida.
3. En caso de detectarse cajas no descritas en el Anexo I al momento de la consolidación, los pallets deberán ser rechazados.
4. Se deberá completar el campo 5 (observaciones) con la leyenda: "TRATAMIENTO DE FRIO EN TRANSITO T 107 a-1".

5. 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. Se realice en el área definida como limpia aprobada en pretemporada (cámara frigorífica o pasillo aprobado para tal fin).
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.
3. Al menos la mitad de las cajas seleccionadas deberán ser del sector medio o inferior de cada pallet.
4. No se deberá seleccionar más del 20% del total de cajas de la muestra a extraer de un mismo pallet.
5. El 80% de las cajas restantes deben

shall reply indicating in which activities they intend to participate.

4. Upon arrival of the inspector to the packing house, the following information shall be provided:

1. The details of the lot from which the sample is to be taken as provided in the Affidavit Form: Annex I.
2. The Technical Director shall be responsible for completing said document as required.
3. If boxes not described in Annex I are identified at the time of consolidation, the pallets shall be rejected.
4. Field number 5 (observations) must be completed with the legend: "IN TRANSIT COLD TREATMENT T 107 a-1".

5. Each lot intended to be exported to the United States should be made available to the SENASA inspectors for them to perform the relevant control tasks and take a representative sample, considering that:

1. The sample shall be taken in an area classified as clean and hygienic (chamber or hall approved for this purpose), approved before the beginning of the season.
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.
3. At least half of the sampled boxes shall be taken from the mid or lower sections of the pallet.
4. No more than 20% of the total number of boxes sampled shall be from one single pallet.
5. Representative samples shall be taken from the remaining 80% of the boxes,

ser seleccionadas de manera representativa, no excediendo una caja por pallet.

6. Cada caja seleccionada será identificada con el sello “USDA/SENASA Sample”, estampándolo en el cabezal de la caja y en la cinta adhesiva utilizada para su identificación.

7. La unidad de inspección será la caja individual. El tamaño de la muestra será definido en base a la tabla siguiente y estará en función del tamaño del lote:

Tamaño del Lote (Unidades)	Tamaño de Muestra (Unidades)
<199 cajas	78 cajas
200 – 299 cajas	105 cajas
300 – 399 cajas	117 cajas
400 – 499 cajas	124 cajas
500 – 599 cajas	129 cajas
600 – 699 cajas	132 cajas
700 – 799 cajas	134 cajas
800 – 899 cajas	136 cajas
900 – 999 cajas	137 cajas
1000 – 1999 cajas	138 cajas
2000 – 2999 cajas	143 cajas
3000 – 3999 cajas	145 cajas
4000 – 4999 cajas	146 cajas
5000 – 7999 cajas	147 cajas
8000 – 39,999 cajas	148 cajas
>40,000 cajas	149 cajas

1.5.8. La empresa deberá presentar cajas adicionales con el fin de completar los lugares vacíos una vez retiradas las cajas seleccionadas por el Inspector Senasa, las cuales podrán ser también muestreadas. Los pallets quedaran de esta manera completos una vez que se retire complete el procedimiento de muestreo.

1.5.9. Cada caja deberá estar identificada con el sello clave del establecimiento (el cual incluye el código de habilitación de Senasa y la fecha de proceso). Se solicita utilizar para la fecha el formato día, mes; de utilizar otro formato, deberá coincidir con el declarado en los Anexos correspondientes.

1.5.10. Para este plan piloto las cajas muestreadas/inspeccionadas no serán incorporadas

not exceeding one box per pallet.

6. Each selected box shall be marked “USDA/SENASA Sample” stamped on the top of the box and on the identification tape.

7. The sample unit is the individual box of blueberries. The sample size shall be determined based on the following table, considering the size of the lot:

Lot Size (boxes)	Sample Size (boxes)
<199 boxes	78 boxes
200 – 299 boxes	105 boxes
300 – 399 boxes	117 boxes
400 – 499 boxes	124 boxes
500 – 599 boxes	129 boxes
600 – 699 boxes	132 boxes
700 – 799 boxes	134 boxes
800 – 899 boxes	136 boxes
900 – 999 boxes	137 boxes
1000 – 1999 boxes	138 boxes
2000 – 2999 boxes	143 boxes
3000 – 3999 boxes	145 boxes
4000 – 4999 boxes	146 boxes
5000 – 7999 boxes	147 boxes
8000 – 39,999 boxes	148 boxes
>40,000 boxes	149 boxes

1.5.8. The company must present additional boxes to complete the empty places once the boxes selected by SENASA Inspector have been removed, which may also be sampled. The pallets will be completed in this way once the sampling procedure is finished.

1.5.9. Each box must be identified with the Packing code assigned from SENASA of the facility (each one includes the Senasa authorization code and the processing date). It is requested to use the day-month format for it; in case using another format, it must coincide with the one declared in the corresponding Annex.

1.5.10. For this pilot program the samples will not be incorporated back into the shipment.

nuevamente al envío.

6. Identificación del Lote:

1. Cada caja deberá tener la leyenda impresa en idioma inglés que diga: “DESTINATION USA – USDA PRECLEARANCE PROGRAM”. Toda caja que presente la leyenda USDA preclearance program será considerada como destinada al mercado de los EE. UU. y por lo tanto deberá cumplir con todos los requisitos del programa. Esta etiqueta será adherida durante el proceso de embalaje previo al muestreo.
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 realice el muestreo.
3. Una vez terminada esta operación el envío no podrá bajo ningún concepto modificarse salvo cumpliendo con el procedimiento de repalletizaje (ver 9.2.8.)”

7. Information provided in PPQ Form 538:

1. 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 bajo programa teniendo en cuenta el resultado de la inspección entomológica y quien lo firma es el inspector de SENASA (Parte B) al momento del despacho. Ambas partes del Formulario PPQ538 deben poder observarse y ser visibles al ingresar a las cámaras frigoríficas.
2. Batch Number: (número del lote interno del Frigorífico)
3. Number of Boxes: (número de cajas

6. Identification of the Lot

1. Each box shall bear the following printed legend in English: “DESTINATION USA – USDA PRECLEARANCE PROGRAM”. Any boxes marked with USDA preclearance program are considered destined to U.S. market and must meet all program requirements. This label will be attached during the packaging process before the sampling.
 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.
 3. Once this operation is finished, the shipment cannot be modified under any circumstances unless using the repalletizing procedure (see 9.2.8.)
7. Information provided in PPQ Form 538:
1. This form consists of two parts, a small one – signed by the Inspector of the SENASA – used to indicate that the pallet corresponds to a sampled lot by a SENASA Inspector (Part A) and a larger part – signed by the Inspector of SENASA when the fruit dispatch is made- 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). Both parts of the PPQ Form 538 must be observable and visible when entering a cold storage.
 2. Batch Number: (Cold storage house internal lot number)
 3. Number of Boxes: (number of boxes on the identified pallet)
 4. Signature (Signature of the Inspector on Part A and of the Technical Director on Part B)
8. The SENASA inspector shall verify the accuracy of the information provided in Annex I, including the number of the PPQ 538 Forms

<p>del pallet identificado)</p> <p>4. Signature (Firma del Inspector la Parte A y del Senasa Parte B)</p> <p>8. 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>2. Identificación de la muestra:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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). 2. La muestra seleccionada junto a su correspondiente Formulario PPQ 533 deberá dar tanto seguridad de hermeticidad (protegida por cobertura resistente a roturas, doble bolsa quedando prohibida la utilización de cintas adhesivas sobre la superficie de estas) y de inviolabilidad como de resguardo fitosanitario de su contenido, precintada por un Inspector de SENASA con precintos numerados aprobados por SENASA/USDA. 3. Para precintar una muestra, en el cruce de dos (2) zunchos se debe hacer una perforación, en la cual el Inspector colocará el precinto USDA. 4. En caso de 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>3. Traslado de la muestra al Sitio de inspección:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando una muestra esta lista en un empaque, debe ser enviada al sitio de inspección el mismo día de la toma de muestra, tan pronto como sea posible: en caso de una muestra está lista por la noche o cerca del fin de semana, debe 	<p>assigned to each lot, the respective representative sample of which, identified with the PPQ 533 Form, shall be inspected by the official taxonomist of the Program.</p> <p>2. Identification of the Sample:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Each sample will be accompanied by the light blue PPQ 533 form (Annex II) and the Lot Identification Sworn Affidavit (Annex I). 2. 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. 3. The Inspector shall set the SENASA/USDA seal in a space opened on the crossing of two (2) security bands. 4. If upon arrival of the sample to the inspection Site, the sample 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>3. Delivery of the Sample to the Inspection Site:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. When a sample is ready in a package, it must be sent to the inspection site the same day the sample was taken, as soon as possible: in case a sample is ready at night or close to the weekend, it must be sent to the inspection site
--	--

<p>ser enviada al sitio de inspección con el fin de almacenar convenientemente la muestra hasta su inspección.</p> <p>2. Si una muestra no puede ser inspeccionada durante el día: dichas muestras, deberán ser convenientemente resguardadas en el sitio de inspección solamente, hasta su inspección.</p> <p>3. Uso de dispositivos detectores de gases: los inspectores podrán realizar verificaciones de gases utilizando dispositivos PIDs.</p> <p>4. Lote Pre-muestreado:</p> <p>1. 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>5. Muestreo a distancia:</p> <p>1. El lote deberá permanecer en una cámara identificada con un cartel que indique “Cámara Estados Unidos”, o bien en un camión o contenedor precintado a tal fin por Senasa, 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>in order to conveniently store the sample until inspection.</p> <p>2. If a sample cannot be inspected during the day, said samples should be conveniently stored at the inspection site only, until their inspection.</p> <p>3. Use of gas detection devices: inspectors will be able to perform gas concentrations on samples using PID devices.</p> <p>4. Pre-Sampled Lots</p> <p>1. 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 SENASA inspector will seal all the truck doors.</p> <p>5. Distance Sampling</p> <p>1. The lot shall be stored in a chamber identified “US Chamber”, or in a truck or container sealed by SENASA. 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>IX. INSPECCION PRE-EMBARQUE: La inspección de pre-embarque se deberá realizar en los sitios de inspección entomológica habilitados para tal fin.</p> <p>1. Procedimiento:</p> <p>1. 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 horas de anticipación en día hábil y en forma fehaciente solicitando fecha y hora de inspección.</p> <p>2. SENASA notificará de la misma a USDA</p>	<p>IX. PRECLEARANCE INSPECTION The preclearance inspection should be done in the entomological inspection sites authorized for that purpose.</p> <p>1. Procedure:</p> <p>1. 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.</p> <p>2. SENASA will inform the USDA APHIS</p>

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.

2. Recepción e inspección
 1. Al arribo del lote al Sitio de Inspección el inspector de SENASA y USDA-APHIS-PPQ verificarán el Formulario PPQ 533 y la Planilla Anexo I y la integridad de los precintos que resguardan la muestra.
 2. 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.
 3. El personal técnico para inspección en mesa inspeccionará la totalidad de las frutas de la totalidad de las cajas que conforman la muestra.
 4. Asimismo, deberá inspeccionar el embalaje involucrado. En caso de detectar la presencia de semillas, 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. de forma completa.
 5. Al producirse otro tipo de hallazgos o detecciones, como presencia de síntomas de plagas o 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 informará al responsable Senasa correspondiente.
 6. 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.
 7. El personal de inspección tendrá una jornada

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.

2. Reception and Inspection
 1. Upon arrival of the lot to the Inspection Site, the Inspectors of SENASA and USDA-APHIS-PPQ shall control the PPQ 533 Form, Annex I and verify whether the seals are intact.
 2. The entomologist responsible for the inspection will supervise the same using adequate elements to identify any insects that may be found.
 3. 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.
 4. If insects, mites, mollusks or seeds 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.
 5. Any other finding, such as pests or any symptom thereof, 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 report to the Senasa responsible.
 6. 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.
 7. 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

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.

8. 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 Área.

9. Una vez finalizada la inspección de la muestra correspondiente a un lote y en caso de encontrarse en condiciones de ser exportada, el Entomólogo deberá firmar en el campo correspondiente del Anexo I su aprobación.

3. Rechazo USDA APHIS PPQ -SENASA:

1. Se produce un rechazo, cuando la identificación del ejemplar interceptado corresponda a, insectos, ácaros y moluscos vivos cuarentenarios para los EE.UU. como semillas reguladas, 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.

2. Una vez aprobado o rechazado el lote, personal del SENASA del Sitio de Inspección, deberá enviar vía correo electrónico a la Oficina de USDA APHIS PPQ, a las oficinas SENASA certificantes y al Responsable Técnico, la planilla Anexo I.

3. El lote rechazado no podrá ser reinspeccionado 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.

4. Asimismo el detalle del motivo de rechazo deberá ser comunicado fehacientemente mediante el acta oficial SENASA al Empacador y USDA APHIS PPQ, notificándole que la mercadería involucrada no podrá ser exportada a

the Inspection Site.

8. 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.

9. 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.

3. Rejection by USDA APHIS PPQ -SENASA:

1. A rejection occurs, if a living specimen of a US quarantine insect, mite, mollusks or regulated seed 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.

2. 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 e-mail.

3. 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.

4. 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

EEUU y el detalle del lote rechazado deberá ser volcado en el Acta de infracción, intervención y notificación (Resolución. Ex-IASCAV N^a 409/96), en la cual el exportador indicará el destino final del mismo (mercado interno, otro mercado de exportación). . El lote rechazado deberá quedar debidamente identificado, resguardado y separado del resto de los lotes. Además deberá ser dispuesto en algún lugar físico que permita su precintado. No se podrá solicitar un nuevo muestreo, hasta tanto el oficial de Senasa confeccione el acta oficial y verifique el resguardo del lote rechazado.

4. Resguardo del lote aprobado:

1. 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:

1. El producto aprobado deberá ser resguardado en una cámara frigorífica precintada por Senasa (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 precintada por Senasa para resguardo y posterior envío del lote aprobado.

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. 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 SENASA y auditorías de carga de SENASA y USDA APHIS PPQ. Sin perjuicio de lo anterior, SENASA podrá realizar precintado de

shall state the final destination of the products (domestic market, a different foreign country). The rejected lot must be duly identified, protected and separated from the rest of the lots. In addition, it must be arranged in a physical place that allows it to be sealed. A new sampling cannot be requested until the Senasa official draws up the official certificate and verifies the condition of the rejected lot.

4. Safeguarding of the approved lot:

1. 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:

1. The approved product shall be stored in an exclusive cold chamber or truck sealed by SENASA 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.

2. The Packing House shall not, under any circumstance, handle, rearrange or manipulate a sampled or approved lot or shipment.

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 Senasa Inspector, 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

cámaras y supervisión de despacho como Medida de Prevención ante reiteración de incumplimientos de una Empresa a este Plan de Trabajo.

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.

5. Bajo ninguna circunstancia se pueden almacenar en ubicaciones intermedias, solo en las cámaras aprobadas para tal fin.

6. Los pallets aprobados no podrán compartir un mismo túnel de frío con otros pallets no aprobados

7. En caso de resguardar más de 5 días pallets aprobados en cámara el RT deberá dar aviso vía mail a Senasa y USDA APHIS.

2. 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. Se solicita

especial atención durante las cargas nocturnas cuando se abren las puertas de los camiones

3. 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.

4. El Responsable Técnico deberá llevar adelante una tabla de stock de los pallets aprobados donde se identifiquen los movimientos y despachos (ver adjunto)

Work Plan by a certain Packing House.

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.

5. By no means, intermediate areas or shared cameras with treated fruit can be used.

6. Approved pallets cannot share the same cold tunnel with other unapproved pallets

7. In case of storing more than 5 days approved pallets in camera, the RT must notify Senasa and USDA APHIS via email.

2. Any weakness or nonperformance in the dispatch area or in the clean and hygienic area shall be cured by the Packing House. Special attention is requested during night loading when truck doors are opened.

3. 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.

4. The Technical Officer must carry out a stock table of the approved pallets where movements and shipments of fruit are identified. (see annex)

5. Repalletizing Procedure: See Chapter 9.2.8 of the operational work plan for fumigated blueberries.

An additional notebook will be implemented where the RT will paste and cancel the PPQ 538 and 535 discharged, which will be verified by the Inspector

<p>5. Procedimiento en caso de repalletizaje: Ver capítulo 9.2.8 del plan de trabajo de fumigación con bromuro de metilo. Se instrumentara un cuaderno adicional donde el RT pegara y anulara los PPQ 538 y 535 dados de baja que será verificado por el Inspector actuante. Asimismo el RT dará aviso vía mail de los certificados dados de baja: numeración, fecha y N de Inspección/tratamiento</p>	<p>assigned. Likewise, the RT will notify via email of the certificates canceled: numbering, date and Inspection / treatment number</p>
<p>6. Despachos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La fruta aprobada 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 la cámara hasta su carga. 2. Cualquier defecto o rotura en el sistema de protección de dock de carga, durante el transcurso de la temporada, deberá ser corregido a la brevedad posible. 3. 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). 4. Para todos los embarques y en el momento de la carga, el Inspector del SENASA verificará la correcta salvaguarda del producto aprobado así como la colocación del Certificado de Fumigación PPQ 538 parte "B" por cada pallet, confeccionado correctamente. (Anexo III). 5. El RT deberá confeccionar la correspondiente "Planilla de Declaración Jurada para Identificación del Lote" (Anexo IV), debidamente cumplimentada en todos sus ítems, supervisada y firmada por el Inspector del SENASA. 6. El inspector senasa utilizara precintos USDA APHIS luego de consolidado el contenedor. En caso de envío de los pallets aprobados a sitio de transferencia (5.5.9.) se utilizaran precintos oficiales Senasa. 	<p>6. Dispatch:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Approved fruit not properly protected from possible quarantine insects may be rejected by SENASA Inspectors or USDA APHIS PPQ at any time from cold storage until loading. 2. Any irregularity or breakage of the loading system during the season will have to be immediately corrected. 3. The SENASA Inspector will supervise all dispatch activities and will record them in the "Planilla" (Annex IV) under Observations. 4. The SENASA Inspector will ensure the appropriate safeguarding of the approved pallets and also will verify that a properly completed Certificate of Treatment PPQ 538 part "B" (Annex III) is firmly attached to every pallet at the time certified fruit is loaded for shipments. 5. The Technical Director will prepare the "Sworn Declaration for Identification of Approved Lots" (Annex IV), properly completed, supervised, and signed by the SENASA Inspector. 6. The SENASA Inspector will use USDA APHIS seals after the loading of the sea container. In the case sending the approved pallets to an approved transference site (5.5.9.) the SENASA Inspector will use approved seals from SENASA.

<p>X. TRATAMIENTO DE FRIO EN TRANSITO PARA CONTENEDORES MARITIMOS:</p> <p>1. Seguidamente se detallan los requisitos mas frecuentes de acuerdo al Manual de tratamientos USDA APHIS PPQ. Ante una nueva actualizacion de dicho manual implicara la inmediata aplicación por parte de Senasa.</p> <p>2. La iniciación del tratamiento de frío en tránsito solo podrá ser realizada por un Inspector de USDA APHIS PPQ o del SENASA habilitado por el APHIS para tal fin.</p> <p>3. Solo los contenedores aprobados por USDA APHIS podrán ser usados para este tratamiento. Es responsabilidad del Exportador consultar la condición de los mismos (https://treatments.cphst.org/vessels/containers.cfm) y presentar un comprobante de dicha habilitación (Imprimirlo desde la mencionada pagina).</p> <p>4. Los sensores deberán ser de no más de 3 mm de grosor para facilitar y asegurar el pinchado de la fruta.</p> <p>5. Solo la fruta preenfriada hasta la temperatura de tratamiento (1,67 grados centígrados) será autorizada para la carga, por encima de la misma los pallets serán rechazados.</p> <p>6. La altura de los pallets deberá ser uniforme (tolerancia de 10 cm), solo un tipo de envase (igual peso) y una sola especie.</p>	<p>X. IN-TRANSIT COLD TREATMENT WITH MARITIME CONTAINERS</p> <p>1. Below is listed the most frequent requirements according to the USDA APHIS PPQ Treatment Manual. In case a new update of said manual, it will imply immediate application by Senasa.</p> <p>2. The initiation of cold treatment in transit may only be carried out by an USDA APHIS PPQ or SENASA Inspector authorized by APHIS for this purpose.</p> <p>3. Only USDA APHIS approved containers may be used for this treatment. It is the responsibility of the Exporter to check their condition (https://treatments.cphst.org/vessels/containers.cfm) and present proof of authorization (Print it from the aforementioned page).</p> <p>4. The sensors should be no more than 3 mm thick to facilitate and secure the pricking of the fruit.</p> <p>5. Only fruit pre-cooled to the treatment temperature (1.67 degrees Celsius) will be authorized for loading, above which the pallets will be rejected. of the shipment.</p> <p>6. The height of the pallets must be uniform (tolerance of 10 cm), only one type of container (equal weight) and only one species.</p>
<p>XI. ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES</p>	<p>XI. CORRECTIVE ACTIONS AND SANCTIONS</p>
<p>Ver capitulo 13 del plan de trabajo de fumigación con bromuro de metilo.</p>	<p>See Chapter 13 of the operational work plan for fumigated blueberries.</p>