

UPDATED: 11-21-95

WORK PLAN FOR COSTA RICAN
PAPAYA (Carica papaya L.)
PRECLEARANCE PROGRAM FOR
1995

OPERATED UNDER A
COOPERATIVE AGREEMENT
BETWEEN THE U.S. DEPARTMENT
OF AGRICULTURE (USDA), ANIMAL
AND PLANT HEALTH INSPECTION
SERVICE (APHIS)

AND THE

THE COSTA RICAN MINISTRY OF
AGRICULTURE AND LIVESTOCK
OF COSTA RICA

PLAN DE TRABAJO PARA EL
PROGRAMA DE PREINSPECCION
COSTARRICENSE DE PAPAYA
(Carica papaya L.) PARA 1995

OPERADO BAJO EL ACUERDO
COOPERATIVO DEL
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
DE LOS ESTADOS UNIDOS (USDA),
SERVICIO DE INSPECCIÓN DE
SANIDAD ANIMAL Y VEGETAL
(APHIS)

Y EL

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y
GANADERÍA DE COSTA RICA

1. WORK PLAN FOR THE COSTA RICAN CERTIFICATION PROGRAM FOR PAPAYA (Carica papaya L.)

CONTENTS

SECTIONS	PAGE
Approval	4
I. DEFINITION	5
1. Products included in program	5
2. Preclearance certification	5
3. Participating organizations	5
4. USDA-MAG Cooperative Agreement	6
II. PROCEDURES	6
5. Participant responsibilities	6
6. USDA Regulations and policies	10
7. Field Operations	13
8. Fruit Fly Survey ant Pest Management Measures	15
9. Packing Plant Requirements	16
10. APHIS Inspection Procedures	18
11. Post-Certification Activities	20
12. Corrective/Quarantine Actions	20
13. Program Review and Evaluation	22

1. PLAN DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA COSTARRICENSE DE PAPAYA (Carica papaya L.)

CONTENIDOS

SECCIÓN	PAGINA
Aprobación	4
I. DEFINICIÓN	5
Productos incluidos en el Programa	5
2. Certificación para Preinspección	5
3. Organizaciones Participantes	5
4. Acuerdo Cooperativo USDA-MAG	6
II. PROCEDIMIENTOS	6
5. Responsabilidades de los participantes	6
6. Regulaciones y Políticas de USDA	10
7. Operaciones en el campo	13
8. Muestreo de la mosca de la fruta y medidas de manejo de plagas	15
9. Requisitos para una planta empacadora	16
10. Procedimientos de inspección para APHIS	18
11. Actividades Post Certificación	20
12. Medidas correctivas/ cuarentena	20
13. Revisión y evaluación del programa	22

APPENDIXES AND FIGURES

- A. Description of approved "solo Type" papaya 23
- B. DGPA/Exporter compliance agreement 27
- C. Checklist and record of Phytosanitary measures 28
- D. PPQ Form 203 Foreign Site Certificate of Inspection And/or treatment 31
- E. Protocol for fruit fly trapping In papaya orchards for export To the United States as established by DGSV 32

APÉNDICES Y GRÁFICOS

- A. Descripción de las papayas aprobadas del "tipo solo" 23
- B. Acuerdo de cumplimiento DGPA/Exportador 27
- C. Requisitos y lista de verificación de medidas fitosanitarias por parte de los exportadores y los inspectores de la DGSV 28
- D. Fórmula 203 Certificado de Inspección 31
- E. Guía para el trapeo de las moscas de las frutas en plantaciones de papaya para exportación a los Estados Unidos, establecido por la DGSV 32

WORK PLAN FOR COSTA RICA
PAPAYA PRECLEARANCE PROGRAM
FOR THE 1993 EXPORT SEASON

PLAN DE TRABAJO PARA LA
PREINSPECCIÓN DE PAPAYA
PRODUCIDA EN COSTA RICA PARA
LA TEMPORADA DE EXPORTACIÓN
1993

This work plan was developed jointly by the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Service (USDA, APHIS, IS) and the Costa Rica Ministry of Agriculture and Livestock (MAG), under the context of the Cooperative Service Agreement covering the development of cooperative activities. This work plan will be used as a guide for the certification and exportation of papayas to the United States of America during the current export season. Deviation from these guidelines is not authorized unless previous approval is given by the APHIS Officer in Charge (OIC) in coordination with the USDA, APHIS-IS Assistant Regional Director. All deviations will be documented in writing.

Este Plan de Trabajo fue desarrollado conjuntamente por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicios de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, Servicios Internacionales (USDA, APHIS), bajo Acuerdo Cooperación de Servicios que cubren el desarrollo de las actividades cooperativas y será usado como guía para la certificación y exportación de papayas hacia los Estados Unidos de América durante la presente temporada de exportación. La variación de estos lineamientos no está autorizada a menos que una aprobación previa sea dada por el Oficial a Cargo (OIC) en coordinación con el Director Regional de USDA, APHIS, IS. Todas las variaciones deberán hacerse por escrito.

English is the official language of this work plan.

El inglés es el idioma oficial de este plan de trabajo.

Concur:

Acuerdan:

Minister of Agriculture and Livestock
Republic of Costa Rica

Ministro de Agricultura y Ganadería
De la República de Costa Rica

Area Director USDA/APHIS/IS

Director Área USDA/APHIS/IS

I. DEFINITION

1. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM

- 1.1. The fruits presently included in this Program are commercial shipments of the following Solo papaya types: Sunrise, Kapoho, Sunset, and Waimanalo (Appendix A), grown and packed in the provinces of Guanacaste, San José and Puntarenas.

2. PRECLEARANCE CERTIFICATION

The certification of papaya will be issued based on stage of ripeness. A visual determination will be used to select fruit for export which is up to one quarter ripe.

3. PARTICIPATING ORGANIZATIONS

- 3.1. The Ministry of Agriculture and Livestock (MAG) of Costa Rica, Plant and Animal Health Inspection Service, hereafter referred to as DGPA.
- 3.2. The United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services (USDA, APHIS, IS), hereafter referred to as APHIS.
 - a. Assistant Regional Director, located in Guatemala for Central America and Panama.
 - b. Officer in Charge (OIC) APHIS-IS Chief assigned to Costa Rica.

I. DEFENICIÓN

1. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA

- 1.1. Las frutas contempladas en éste Programa son cargamentos comerciales de los siguientes tipos de papayas solo: Sunrise, Kapoho, Sunset, Waimanalo (Apéndice A), producidas y empacadas en las provincias de Guanacaste, San José y Puntarenas.

2.2. CERTIFICACIÓN PARA PREINSPECCIÓN

La Certificación de papaya se hará con base en el grado de madurez. Se utilizará un sistema visual para seleccionar la fruta de exportación (hasta un 25% de madurez).

3.3. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES

- 3.1. El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) de Costa Rica, mediante la Dirección General de Protección Agropecuaria: De aquí en adelante DGPA.
- 3.2. El departamento de Agricultura de Los Estados Unidos, Servicios de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal, Servicios Internacionales USDA-APHIS-IS: De aquí en adelante APHIS.
 - a. Asistente del Director Regional para Centroamérica y Panamá ubicado en Guatemala.
 - b. Oficial a Cargo (OIC) de APHIS-IS asignado a Costa Rica.

- | | |
|--|--|
| <p>c. APHIS Inspector-A USDA, APHIS inspector assigned on temporary duty (TDY) or permanent status to run the Preclearance Program in Costa Rica, reports directly to the OIC.</p> | <p>c. Inspector de APHIS- Un inspector de APHIS asignado temporal o permanentemente para llevar a cabo el programa de preinspección en Costa Rica, quien se reporta directamente al OIC.</p> |
| <p>3.3. Papaya producers, packing plant operators and exporters, hereafter referred to as Exporters.</p> | <p>3.3. Productores de papaya, operadores de las plantas empacadoras y los exportadores: de aquí en adelante Exportadores.</p> |
| <p>4. USDA-OIRSA COOPERATIVE SERVICE AGREEMENT</p> | <p>4. ACUERDO COOPERATIVO USDA-IORSA</p> |
| <p>4.1. The USDA-OIRSA Cooperative Service Agreement governs the financial responsibilities and operation of Papaya Preclearance Program in Costa Rica.</p> | <p>4.1 El Acuerdo de Cooperación de Servicios USDA-OIRSA/CR regula las responsabilidades y operación financiera del programa de tratamiento y preinspección de la papaya en Costa Rica.</p> |

II. PROCEDURES

II. PROCEDIMIENTOS

5. PARTICIPANT RESPOSIBILITIES

5. RESPOSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

- | | |
|---|--|
| <p>5.1. It is the responsibility of APHIS-IS:</p> <p>a. To provide management and technical support to the Papaya Preclearance Program by the Assistant Regional Director, through the OIC.</p> <p>b. To provide and maintain an up-to-date Work Plan for the Program.</p> <p>c. To provide, under the Cooperative Service Agreement, an APHIS Inspector to supervise and execute the required actions in this Work Plan and any other applicable</p> | <p>5.1. Es responsabilidad de APHIS-IS:</p> <p>a. Proveer apoyo técnico y administrativo al programa de preinspección de papaya por medio del Asistente Director Regional y a través del OIC.</p> <p>b. Proveer y mantener un plan de trabajo actualizado.</p> <p>c. De acuerdo con la disponibilidad de fondos y/o personal proveer, bajo el Acuerdo de Cooperación de Servicios, un inspector de APHIS para supervisar y ejecutar las acciones establecidas en este Plan de Trabajo y cualquier otra regulación aplicable.</p> |
|---|--|

Required actions include verification of fruit selection, security and safeguard measures of the processing areas and certification.

- d. To ensure that the responsibilities of all the participants are properly carried but according to this Work Plan.
- e. To report immediately to DGPA any irregularities in the execution or Program requirements and to indicate consequences.

5.2. It is the responsibility of DGPA:

- a. To abide by this Work Plan and to take the appropriate actions required.
- b. To ensure that funds are available to cover all preclearance expenses under the Cooperative Service Agreement.
- c. To register orchards and packing plants from which fruits are to be produced, processed and exported to the United States.
- d. To provide general supervision and direction of this program which includes verification that: Fruit grown and packed for export to the U.S. is from the approved provinces, fruit selection, and security and safeguard measures of the production and processing areas are in compliance with the Work Plan.

Las acciones necesarias incluyen la verificación de la selección de fruta, medidas de seguridad y protección en las áreas de procesamiento y certificación.

d. Asegurar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades de acuerdo con este Plan de Trabajo.

- e. Informar inmediatamente a la DGPA cualquier irregularidad en la ejecución de los requisitos establecidos en el Programa e indicar las consecuencias que se podrían derivar.

5.2. Es responsabilidad de la DGPA:

- a. Acatar este Plan de Trabajo y tomar las medidas necesarias.
- b. Asegurar la disponibilidad de fondos para cubrir todos los gastos de preinspección bajo el Acuerdo de Cooperación de Servicios.
- c. Registrar las plantaciones y plantas empacadoras de las cuales se obtendrá la fruta para ser procesada y exportada hacia los Estados Unidos.
- d. Proveer las directrices y supervisión para este Programa, incluyendo verificación de que la fruta producida e empacada para exportar a las EE.UU. proviene de las provincias aprobadas y cumple con los requisitos de selección, procesamiento y medidas de seguridad establecidos.

- e. To provide the necessary human resources to conduct orchard fruit fly trapping and verify field phytosanitary measures and fruit fly control.
- f. To serve as the official contact with APHIS through the Phytosanitary Export Department for all Program activities.
- g. To report immediately to APHIS any irregularities in the execution of Program requirements and to execute any necessary corrective actions on a timely basis.

5.3. It is the responsibility of the Exporters:

- a. To abide by all requirements in the Work Plan and applicable regulations, as contained in the DGPA-Exporter Compliance Agreement (Appendix B).
- b. To provide necessary funds through the Cooperative Service Agreement for the services of APHIS-IS to include the support infrastructure such as: supplies, equipment, transportation and office space necessary for conducting and supervising the Preclearance Program.
- c. To report immediately to DGPA any irregularities in execution of Program requirements and to execute any necessary corrective actions on a timely basis.

e. Proveer el recurso humano necesario para canalizar el trampeo de las moscas de las frutas en las plantaciones y verificar las medidas fitosanitarias y combate de las moscas en el campo.

f. Establecer a través el Departamento Fitosanitario de Exportación, el contacto oficial para todas las actividades del Programa.

g. Informar inmediatamente a APHIS cualquier irregularidad en la implementación de los requisitos establecidos en el Programa y ejecutar oportunamente las acciones correctivas necesarias.

5.3. Es la responsabilidad de los Exportadores:

a. Regirse por todos los requisitos establecidos en este Plan de Trabajo y regulaciones aplicables, tal y como se estipula en el Acuerdo de Cumplimiento DGPA/Exportador (Apéndice B).

b. Proveer a través del Acuerdo de Cooperación de Servicios, los fondos necesarios para que APHIS-IS preste los servicios, incluyendo suministros, equipo, transporte y un área de oficinas adecuada para conducir y supervisar el Programa de Preinspección.

c. Informar inmediatamente a la DGPA cualquier irregularidad en la ejecución de los requisitos establecidos en el Programa y ejecutar oportunamente las acciones correctivas pertinentes.

- d. To conduct quality control measures on all papaya arriving at the packing plant which include culling out infested, overripe or undesirable fruit for export prior to hot water treatment.

6. USDA REGULATIONS AND POLICIES

- 6.1. The importation of papayas into the USA is regulated under the USDA Fruits and Vegetables Quarantine. 7 CFR 319.56.

- 6.2. Color characterization of papaya.

In view of the importance of shell color (percentage of shell surface showing definite yellow color) at harvest, a detailed description follows for each stage of ripeness:

- 0- (Green)

Fruit fully grown (developed), shell 100% green. Occasionally, discolorations which are not an indication of ripening are present in the fruit.

- 1- Color turning (showing first signs of yellowing always toward the blossom end). Actual yellow color not covering more than 15% of the shell surface, surrounded by light green.

- 2- (1/4 ripe)

Fruit with up to 25 % of the shell surface yellow, surrounded by light green.

- d. Antes de su tratamiento con agua caliente, llevar a cabo el control de calidad necesario en toda la fruta que llega a la planta empacadora para ser exportada, incluyendo la eliminación de fruta infestada, sobremadura o indeseable.

6. REGULACIONES Y POLÍTICAS DE USDA

- 6.1. La importación de papaya hacia los EE.UU. esta regulada bajo la cuarentena de frutas y vegetales 7 CFR 319.56.

- 6.2. Caracterización del color de la papaya.

En vista de la importancia del color de la cáscara (porcentaje de la superficie de la cáscara mostrando un color amarillo definido) a la hora de la cosecha, a continuación se da una descripción detallada para cada etapa de maduración:

- 0- (Verde)

La fruta completamente desarrollada, la cáscara 100% verde. Ocasionalmente puede presentar decoloraciones que no son indicación de maduración.

- 1- Cambio de color (primero mostrando señal de amarillamiento siempre hacia la punta de la fruta). El color amarillo no cubre más del 15% de la superficie de la cáscara, rodeada de un verde claro.

- 2- (25% de maduréz)

Fruta con hasta un 25% de la superficie de la cáscara, rodeada de un verde claro.

3- (1/2 ripe)
Fruit with up to 50% of the shell surface yellow, with surrounding areas light green.

4- (3/4 ripe)
Fruit with 50-75% of the shell surface yellow with surrounding areas light green.

5- (ripe)
Fruit with 76-100% of shell surface yellow. Only the stem end green, from constricted area-up.

Fruit for export are those with ripeness indexes 0, 1, and 2 characterized above.

A poster with this visual characterization (photograph) of the above mentioned shell colors, enlarged to actual size, will be displayed prominently in the packing plant.

6.3. Papaya fruit inspection and certification.

Fruit harvested must be processed and packed the same day. Process begins with culling of fruit: Elimination of undersized, malformed, bruised, scared fruit and/or any with insect injury, mechanical damage or genetic disorders (blossom-end). Special attention must be given to shell color, allowing for packing only fruit with ripeness index 2 or greener. There is zero tolerance for fruit with ripeness indexes of 3 or above.

6.4. Fruit passing this inspection is washed with water to remove any adhering soil or debris. From the wash tanks fruit is carefully placed into plastic crater and submerged into hot water dip tanks.

3- (50% de maduréz)
Fruta con hasta un 50% de la superficie de la cáscara amarilla, rodeada de áreas verde claro.

4- (75% de maduréz)
Fruta con el 50-75% de la superficie de la cáscara amarilla, rodeada de áreas verde claro.

5- (100% maduréz)
Fruta con el 76-100% de la superficie de la cáscara amarilla, únicamente de la parte estrecha del cuello hacia arriba permanece verde.

Las frutas para exportación son aquellas con los índices de maduración 0, 1 y 2 antes mencionados.

Un afiche con una fotografía ampliada el tamaño real de los índices mencionados, se tendrá a disposición en un lugar visible, en el área de empaque.

6.3. Inspección y Certificación de la Fruta.

La fruta cosechada debe ser procesada y empacada el mismo día. El proceso comienza con la selección de la fruta, eliminando la fruta de menor tamaño, malformadas, golpeadas, con cicatrices y/o daños de insectos, daños mecánicos y desórdenes genéticos. Debe darse especial atención al color de la cáscara permitiendo empacar únicamente fruta con índice de maduración 2 o más verde no se permitirá fruta con índice de maduración 3 o más.

6.4. La fruta que pase ésta inspección debe lavarse con agua para remover cualquier suciedad u adherencia de los tanques de lavado, la fruta se colocará cuidadosamente en cajas plásticas y se sumergirá en un tanque con agua caliente.

6.5. Hot water treatment for disease and insect control.

Hot water treatment just prior to packing, is currently used for the control of anthracnose and other postharvest diseases. In addition, this treatment has been found to kill fruit fly eggs. Since hot water treatment strengthens the concept of fruit fly free fruit based on harvesting by color index, the treatment is a requirement.

Fruit is treated for 20 minutes in water at 49 °C.

6.6. After the hot water treatment, a fungicide treatment is recommended.

6.7. Packing and safeguard procedures.

Fruit is sized by hand, boxed, checked and weighed to ensure proper fill-in weight. Each fruit is wrapped in tissue paper and placed in the box in position with the stem end pointing up.

Completed boxes are topped, numbered, and coded indicating the date of packing, grower and/or farm number. Boxes are then palletized and placed in force air cooling system.

Once papaya has met chilling requirements, boxes are transferred immediately to an insect free cold room at 8-11 °C under the supervision of APHIS personnel or loaded in a refrigerated container for export and sealed, taking all necessary precautions to prevent any contamination by possible hitchhikers.

Fruit which has been graded and inspected and is eligible for certification must be maintained

6.5. Tratamiento con agua caliente para el control de insectos y enfermedades.

El tratamiento con agua caliente debe realizarse antes del empaque para el control de Antracnosis y otras enfermedades post-cosecha. Además se ha encontrado que este tratamiento mata los huevos de las moscas de la fruta. Este tratamiento es un requisito obligatorio debido a que fortalece el concepto de fruta libre de la mosca de la fruta, mediante la cosecha por su grado de madurez.

La fruta es tratada 20 minutos con agua a 49 °C.

6.6. Se recomienda un tratamiento con fungicida después del tratamiento con agua caliente.

6.7. Procedimientos de seguridad y empaque.

Posterior al tratamiento, la fruta se clasifica manualmente según su tamaño, se revisa se pesa y se empaca. Cada fruta se envuelve en papel de seda y se coloca en la caja con el cuello apuntando hacia arriba.

Las cajas llenas se tapan, numeran y codifican según la finca de donde provengan indicando la fecha de empaque, el productor y/o No. De la finca. Luego se paletizan y se colocan en un sistema de enfriamiento con aire forzado.

Una vez que la papaya haya alcanzado la temperatura de enfriamiento adecuada, las cajas se trasladan a un cuarto frío, libre de insectos a 8-11 °C, bajo la supervisión del personal de APHIS o se cargan en un contenedor refrigerado y sellado para exportación, tomando todas las precauciones necesarias para prevenir cualquier contaminación

completely separate from other fruit including uncertified fruit. However papaya certified for export to the United States maybe commingled with other papaya if all fruit meets, and is subjected to the inspection, treatment, and safeguard measures as is the papaya going to the United States.

The refrigerated containers are pre-cooled and kept a 8-10 °C. Once loaded, they are closed and sealed by APHIS.

- 6.8. All culled fruit in the packing facility must be properly disposed of each packing day. If this culled fruit is to be sold to local vendors, they must remove this fruit daily. If the fruit is not to be sold locally it is to be disposed of according to phytosanitary procedures, (Section 7.2).
- 6.9. APHIS-IS will regulate the hours of service under the Program.
 - a. The APHIS inspector will work eight hours per day from Monday Through Friday (one hour lunch) and in accordance to Costa Rican labor laws and regulations. Work performed outside of these hours will be considered overtime.
 - b. Work performed in continuation of the regular 8 hour of duty will be limited to 4 hours so as not to exceed a 12 hour work day. The maximum number of hours worked in a week for each technician should not exceed 72 (6 days of 12 hours)

por posibles insectos "polizontes".

La fruta que ha sido seleccionada e inspeccionada y es elegible para certificación, debe mantenerse completamente separada de otras frutas incluyendo papaya no certificada. Sin embargo la fruta certificada para la Exportación de Papaya a Estados Unidos puede ir mezclada con otra papaya si toda la fruta estuvo sujeta a la inspección, tratamiento y medidas de seguridad como la papaya que va a Estados Unidos.

Los contenedores refrigerados se deben preenfriar y mantener a 8-10 °C. Una vez cargados se deben cerrar y sellar por el inspector de APHIS.

- 6.8. Toda la fruta eliminada en la empacadora se debe desechar en forma apropiada diariamente. Si la fruta rechazada se vende localmente, la fruta deberá removerse diariamente, de lo contrario que deberá proceder de acuerdo con los procedimientos fitosanitarios establecidos.
- 6.9. APHIS-IS controlará las horas de servicio dentro del programa.
 - a. El inspector de APHIS trabajará 8 horas diarias de lunes a viernes (con una hora para almorzar), según las leyes y regulaciones laborales de Costa Rica. El trabajo realizado fuera de este horario se considerará tiempo extraordinario.
 - b. El trabajo realizado después de la jornada de 8 horas, se limitará a 4 horas de manera

7. FIELD OPERATIONS.

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

7.2. Field sanitation.

Field sanitation is to be strictly maintained so that fallen fruits, culled fruits, diseased fruits or those affected by Toxotrypana curvicauda should be removed from the field no less than twice per week. Trees must be free of fruit with ripeness index 3 or above (half ripe or riper) at all times.

All removed fruit must be taken away and properly disposed of outside the papaya orchard. The discarded fruit should be covered with soil and/or composted to reduce insect activity and to should be monitored and trapped to detect any increase in fruit fly activity. The dump area should be treated with an approved effective insecticide if necessary.

7.3 Harvest.

Harvesting rounds will be at least once a week to ensure optimum maturity grade at any given time in the fields. Fruits harvested for export will be ripeness index 2 or greener.

que no exceda un día laboral de más de 12 horas. El máximo de horas semanales trabajados por cada técnico no deberá sobrepasar las 72 horas (6 días de 12 horas).

7.1. OPERACIONES EN EL CAMPO

Los siguientes procedimientos deben ser acatados por todos los exportadores y por todos los inspectores de la DGPA y de APHIS. Se debe llevar un registro de todos los procedimientos.

7.2. Fitosanidad en el campo.

Debe mantenerse la fitosanidad en el campo de modo tal que todas las frutas caídas, eliminadas, enfermas o aquellas afectadas por Toxotrypana curvicauda sean removidas del a menos 2 veces por semana. Los árboles siempre deben estar libres de fruta con un índice de maduración 3 o más (50% de madurez o mayor).

Todas las frutas removidas deben ser retiradas y eliminadas apropiadamente fuera de la plantación de papaya. La fruta eliminada debe ser depositada y cubierta con una capa de suelo y/o utilizada para compost con el fin de reducir la proliferación de insectos y acelerar el proceso de degradación de la fruta. El área debe ser monitoreada y trampeada para detectar cualquier aumento en la actividad de las moscas de la fruta y en caso de ser necesario, se asperjará con un insecticida apropiado.

7.3. Cosecha

Las rondas de cosecha se harán al menos 1 vez a la semana para asegurar el grado de maduración

At time of harvest fruits will be selected in the field to reduce amount of unpackageable fruits at the packing plant. Culled fruit will be disposed of immediately after harvesting, following sanitation recommendations. (7.2 above).

Fruit in the field bins are then transported to the packing plant.

All fruit bins are numbered for proper identification by field and/or grower. This keeps fruit separate according to field and/or grower from harvest through packing.

8. FRUIT FLY SURVEY AND PEST MANAGEMENT MEASURES.

8.1. It is required to keep track of fruit fly populations within all papaya plantations which plan to export to the United States, particularly in the event that other fruit fly host crops are cultivated in the vicinity. Fruit fly trapping and record keeping must be kept for one year before program starts. DGPA will be responsible to conduct the fruit fly trapping activities.

8.2. The objectives of fruit fly trapping are:

Óptimo en el campo en todo momento. La fruta cosechada para exportación mantendrá el índice de maduración 2 o más verde.

Durante la cosecha, las frutas se seleccionarán para reducir la cantidad de fruta no apta para empaque que llega a la empacadora. Las frutas eliminadas se desecharán inmediatamente después de cosechadas, siguiendo las recomendaciones de limpieza antes mencionadas (7.2).

Las frutas cosechadas se transportan hacia la empacadora.

Todas las cajas con fruta se numerarán para su correcta identificación por área de cultivo y/o productor. Esto mantiene la fruta separada de acuerdo con el área de cultivo y/o productor desde la cosecha hasta el empaque.

9. MUESTREO PARA LAS MOSCAS DE LA FRUTA Y MEDIDAS PARA EL MANEJO DE PLAGAS.

8.1. Se debe mantener un registro de las poblaciones de las moscas de la fruta en todas las plantaciones de papaya, de donde se pretende exportar fruta hacia los EE.UU. especialmente en el caso de que haya otros cultivos hospederos de las moscas en áreas adyacentes. Se deberá establecer el trampeo de las moscas de la fruta y mantener los registros por 1 año antes de que comience el Programa. La DGPA tendrá la responsabilidad de conducir las actividades de trampeo de las moscas de la fruta.

8.2. Los Objetivos del trampeo de moscas de la fruta son:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a. To detect an incursion for fruit flies into the papaya orchard. b. To maintain fruit fly populations under control within the papaya orchard. c. To have an active surveillance trapping program for any exotic fruit fly such as <u>Bactrocera</u> spp. | <ul style="list-style-type: none"> a. Detectar la incursión de moscas de la fruta en las plantaciones de papaya. b. Mantener la población de moscas de la fruta bajo control dentro de las plantaciones de papaya. c. Tener un programa activo de trapeo y detección de moscas exóticas de la fruta como <u>Bactrocera</u> spp. |
| <p>8.3. DGPA must establish a fruit fly trapping program in the registered orchards using both McPhail and Jackson traps. The fruit fly trapping survey must follow the guidelines of the trapping protocol as established by DGPA. See Appendix E.</p> | <p>8.3. La DGPA deberá establecer un programa de trapeo de las moscas de la fruta en las plantaciones registradas utilizando tanto trampas McPhail como Jackson. El Programa de trapeo deberá seguir las directrices de la guía de trapeo establecida por la DGPA (Apéndice E).</p> |
| <p>8.4. Records should be kept of fruit fly finds for each trap, updated each time traps are checked and made available to APHIS inspectors. Trapping records must be kept on file for 1 year.</p> | <p>8.4. Se debe llevar un registro de los especímenes encontrados en cada trampa y actualizar dicho registro después de cada revisión para tener los resultados a disposición de APHIS. Los registros se deben de mantener por 1 año.</p> |
| <p>9. PACKING PLANT REQUIREMENTS.</p> | <p>9. REQUISITOS PARA UNA PLANTA EMPACADORA.</p> |
| <p>9.1 All papaya growers and packers approved by APHIS for participation in the Program must be previously registered with DGPA. DGPA will be responsible for maintaining at all times, an updated list of packers.</p> | <p>9.1. Todos los productores y empacadores de papaya aprobados por APHIS para participar en el Programa deberán registrarse previamente en la DGPA. La DGPA será la responsable de mantener al día el registro de plantas empacadoras.</p> |

- 9.2. Packers are required to advise DGPA weekly of their fruit packing schedules so that DGPA inspectors may arrange for inspections. DGPA will in turn advise APHIS so that oversight can be accomplished.
 - 9.3. The facility will consist of a receiving area for incoming fruit for selecting prior to processing.
 - 9.4. The processing and packing area must be completely sealed with ordinary window screen (at least 12 wires per linear inch or 18 mesh). It must be inspected regularly and the screen repaired when needed.
 - 9.5. Prior to initiation of packing process the screened in packing area must be inspected on a daily basis for live fruit flies and hitchhiking insects. If live insects are found fumigation of the area must be conducted.
 - 9.6. If any live med fly adult is found inside the screened area during the packing operation, all of the papayas in process at that moment will be rejected.
 - 9.7. Packing plant should include air conditioned office space and adequate sanitary facilities for APHIS personnel.
 - 9.8. Exporters must insure that any fruit (papaya and other types) not authorized in the Program is not present in the
- 9.2. Los empacadores deben avisar semanalmente a la DGPA de sus horarios de empaque de fruta para que los inspectores puedan programar la inspección.
 - 9.3. La planta física consistirá de un área de recibo de fruta para sus selección previo a su procesamiento.
 - 9.4. El área de procesamiento y empaque deberá cerrarse completamente con cedazo corriente (de por lo menos 12 hilos por pulgada lineal o 18 mesh). Además de deberá inspeccionar frecuentemente y reparar inmediatamente si es del caso.
Se deben instalar barreras físicas en las puertas, como cortinas de aire o tiras de plástico transparente para evitar la posible entrada de moscas de la fruta al área libre de insectos.
 - 9.5. Diariamente antes de iniciar el empaque de la fruta, todas las áreas cerradas con cedazo se deberán inspeccionar para detectar moscas de la fruta y otros insectos "polizontes". Si se encuentran insectos vivos, se debe fumigar el área.
 - 9.6. Si se encuentra alguna mosca del mediterráneo adulta viva dentro del área de empaque, toda la papaya procesada hasta ese momento, será rechazada.
 - 9.7. La planta empacadora debe incluir oficinas con aire acondicionado y con servicios sanitarios adecuados para el personal de APHIS.
 - 9.8. Los exportadores deben asegurar que cualquier fruta

Packing plant during periods when papayas for export certification are present. Packing plant and conveyances must be maintained in good phytosanitary condition so as to preclude pest infestation or contamination of approved fruit.

10. APHIS INSPECTION PROCEDURES.

- 10.1 Prior to inspection, the fruit will be identified by lot and/or producers. Any action taken as a result of findings of the inspection will automatically apply to all fruit in the lot.
- 10.2 Inspections will be carried out by APHIS at some appropriate stage following the grading of papayas by the exporter. The purpose of this inspection is to detect fruit at unauthorized ripeness stages of 3 or riper, and to examine for quarantine significant pests.
- 10.3 The APHIS inspector should visually scan the entire lot of fruit searching for the most ripe fruit present. No less than 20 of the most ripe fruit present must be physically removed and placed on a table with adequate lighting and adjacent to the ripeness index chart.

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

The inspector should then randomly select 2 percent of the fruit and examine for the presence of quarantine significant pests. Any

(papaya u otros tipos) no autorizada, según lo establecido en el Programa, esté dentro de la empacadora durante el período de certificación de papaya para exportación. Los medios de transporte y las empacadoras deben mantenerse en buena condición fitosanitaria para prevenir la infestación de plagas o contaminación de la fruta certificada.

10. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN DE APHIS.

- 10.1. Previo a la inspección, la fruta será identificada por lote y/o productor. Cualquier medida que se tome como resultado de la inspección automáticamente se aplicará a toda la fruta del lote.
- 10.2. Las inspecciones se realizarán en una etapa apropiada después de que el Exportador de papaya clasifique la fruta. El propósito de esta inspección es detectar fruta en estado de maduración no autorizado, 3 o más madura y examinar en busca de plagas cuarentenarias.
- 10.3. El inspector de APHIS debe revisar visualmente el lote completo de fruta en busca de los más maduras. Al menos 20 frutas de las más deberán removerse físicamente y colocarse sobre una mesa con iluminación adecuada y al lado del cuadro de índices de maduración.

Como resultado de la inspección se deberán anotar las observaciones en la fórmula correspondiente (Apéndice C.).

El inspector deberá entonces seleccionar al azar 2% de la fruta y

Organisms found for which quarantine significance is not known will be considered to be quarantine significant. Examination will consist of visual examination, with use of a hand lens, if necessary. Fruit cutting will be carried out if there are any indications of internal organisms. Records must be kept of all organisms encountered, and specimens must be retained.

- 10.4 Boxes of inspected and certified fruit will be individually stamped: "APHIS-USDA FRUIT FLY FREE PAPAYA, PUNTARENAS, COSTA RICA". APHIS-USDA will maintain control over stamps to prevent unauthorized use.
- 10.5 Sea/Air freight containers or pallets will be sealed with an APHIS-USDA numbered strip or button seal and the number will be recorded on the Inspection Certificate. PPG Form 203 (Appendix D).
- 10.6 The same requirements as above will also apply to individual palletized air shipments. For these non-containerized shipments, use of 30 mesh per linear inch screening will be required for covering each pallet during transportation.
- 10.7 Preclearance certification will be issued by APHIS-USDA only for those shipments which totally satisfy field and packing plant preclearance requirements. Form 203 will contain the additional declaration:

Examinarla para determinar la presencia de plagas cuarentenarias. Cualquier organismo encontrado para el cual no se haya determinado el riesgo cuarentenario, se considerará como de importancia cuarentenaria. Las inspecciones consistirán de inspecciones visuales y utilizando lupa si es necesario. La fruta será cortada, si se encuentra cualquier indicio de organismos internos. Se debe mantener registros de todos los organismos encontrados y los especímenes se deben guardar adecuadamente.

- 10.4. Las cajas de fruta inspeccionada y certificada se marcarán individualmente: "APHIS-USDA PAPAYA LIBRE DE LAS MOSCAS DE LA FRUTA, PUNTARENAS, COSTA RICA". APHIS-USDA mantendrá control sobre los sellos para prevenir el uso inadecuado de los mismos.
- 10.5. Los contenedores marítimos o aéreos se sellarán con los sellos numerados de APHIS-USDA. El número se registrará en el Certificado de Inspección, fórmula PPG 203 (Apéndice D.).
- 10.6. Los requerimientos mencionados en 10.5 también serán aplicados también a paleta en embarque aéreos. Para este tipo de envíos se debe usar una malla de 30 hilos por pulgada lineal, para cubrir cada paleta durante el transporte.
- 10.7. Los Certificados Fitosanitarios serán emitidos por APHIS-USDA únicamente para los envíos que satisfagan los requisitos fitosanitarios

"Solo-type papayas produced only in the Pacific Slope of Costa Rica are known to be med fly –free due to harvesting, packing and safeguarding while one quarter or less ripe."

The number of boxes and the APHIS seal numbers will be recorded on Form 203.

11. POST-CERTIFICATIONS ACTIVITIES

11.1. Exporters are responsible for maintenance of the phytosanitary standards of fruit after it has been certified, according to procedures of safeguarding (Appendix C).

11.2. Papayas may be subject to inspection and other appropriate action at destination at the option of APHIS under regulations of 7 CFR 319.56-6. Because it is possible that properly inspected certified and sealed fruit might ripen to ½ ripe or beyond during shipping, it is no appropriate to take quarantine action at points of entry based on fruit exceeding the authorized ripeness stage for harvesting-packing.

12. CORRECTIVE/QUARANTINE ACTIONS.

21.1 Actions not in compliance with Work Plan or other applicable requirements will be dealt with in a manner consistent with the nature of the action, as determined by APHIS and/or DGPA.

Establecidos para el campo y área de empaque. La fórmula 203 contendrá la siguiente declaración adicional:

"Papayas tipo Solo producidas únicamente en la Vertiente del Pacífico de Costa Rica libres de la mosca del mediterráneo debido a los procedimientos y medidas de seguridad en la cosecha, empaque, almacenamiento así como por su grado de maduréz".

11. ACTIVIDADES DE POS-CERTIFICACIÓN.

11.1. Los exportadores son responsables de mantener las condiciones fitosanitarias de la fruta después de haber sido certificada de acuerdo con los procedimientos de medidas de seguridad (Apéndice C.)

11.2. Las papayas pueden estar sujetas a la inspección y cualquier otra acción necesaria en el punto de destino a opción de APHIS, según las regulaciones establecidas en 7 CFR 319.56-6. Debido a la posibilidad de que la fruta que ha sido inspeccionada, certificada y sellada pueda llegar a los puntos de entrada con un grado de maduración de 50% o más, no procede tomar las medidas cuarentenarias en dichos puntos aunque la fruta exceda el grado de maduréz autorizado para la cosecha y empaque.

12. MEDIDAS CORRECTIVAS / CUARENTENA

- 12.2. Any exporter found not to be in compliance with any required field or packing plant phytosanitary measures will immediately be denied preclearance and depending on intent or seriousness of the incident, will have Compliance Agreement canceled or suspended.
- 12.3 The detection by APHIS of any fruit at ripeness stages 3 or above will be cause or rejection of the lot and immediate suspension of the Compliance Agreement of the exporter pending evaluation by APHIS as to possible causes and corrective action taken. APHIS will immediately notify DGPA of any detections.
- 12.4. The detection of a quarantine significant pest will be cause for rejection of the lot in which it was found. If any internal pests are detected, including fruit flies, the packing plant involved will be immediately suspended pending evaluation by APHIS and written agreement to restart the Program.
- 12.5. Any issuance of a preclearance certificate for papaya which does not totally satisfy required field and packing plant phytosanitary measures will be cause for immediate suspension of the Compliance Agreement, pending review and approval by both DGPA and APHIS.
- 12.1. Las medidas que no estén contempladas en este plan de trabajo y otros requisitos necesarios, serán manejados según la naturaleza de la acción, conforme lo determine APHIS y / o la DGPA.
- 12.2. Cualquier Exportador que no cumpla con las medidas fitosanitarias establecidas para el campo o el área de empaque, se le negará inmediatamente la preinspección y dependiendo de la seriedad del incidente le será suspendido o cancelado el acuerdo de cumplimiento.
- 12.3. La detección por parte de APHIS de cualquier fruta con grado de maduración 3 o superior, ocasionará el rechazo del lote y la suspensión inmediata del Acuerdo de Cumplimiento del Exportador hasta que APHIS haga una evaluación de las posibles causas y las medidas correctivas que se deberán seguir, APHIS notificará inmediatamente a la DGPA cualquier detección.
- 12.4. El hallazgo de cualquier plaga de importancia cuarentenaria se será suficiente causa para rechazar el lote en el que se encontró la plaga. Se si detectan plagas internas, incluyendo moscas de la fruta, la planta empacadora se suspenderá inmediatamente hasta que se haga una evaluación de parte de APHIS, así como acordar por escrito reiniciar el programa.

13. PROGRAM REVIEW AND EVALUATION

13.1 Operation reviews

Papaya certification activities will be reviewed and evaluated at least once a year by APHIS and DGPA to ensure that all aspects of operations and related activities are conducted affectively in accordance with applicable procedures and standards.

If any unforeseen event arises. APHIS and DGPA will coordinate appropriate actions and propose them as a revision of the Work Plan to ensure solutions.

12.6. Cualquier incidente en el que se emita un Certificado de Preinspección del cual se tenga duda sobre las medidas fitosanitarias en el campo y l planta empacadora, ocasionará la suspensión inmediata del Acuerdo de Cumplimiento hasta que se haga una revisión y aprobación tanto por la DGPA como por APHIS.

13 REVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.

13.1. Revisión de la operación. Las actividades de certificación de papaya se revisarán y evaluarán al menos una vez al año por APHIS y la DGPA para asegurar que todos los aspectos de las operaciones y las actividades relacionadas se llevan a cabo en forma eficiente y de acuerdo con los procedimientos establecidos. En caso de que surgiera algún imprevisto, APHIS y la DGPA coordinarán las medidas adecuadas y propondrán la revisión del Plan de Trabajo para obtener la solución apropiada.

APÉNDIX A

DESCRIPTION OF APPROVED "SOLO TYPO" PAPAYAS

A. KAPOHO

1. Tree characteristics.

The Kapoho Solo papaya is a vigorous grower with intermediate height, producing its first flowers approximately seven months after seeding. Internode length can be short depend on environmental conditions and cultural practices and can result in overcrowding of fruits. Carpellody (catfacing) is dependent on growing conditions and seed selection. Sterility can become a problem in hot, dry weather.

2. Fruit characteristics.

The characteristics fruit shape of Kapoho fruit from hermaphroditic plants is pyriform with slight neck. Fruit size varies widely with an average fruit weight of 500 g. Length ranges from 10-15 cms and diameter from 8-10 cms.

3. Cavity size.

Cavity size and shape depend upon factors that affect carpel development, but to a large extent they are characteristic of this papaya. Kapoho has a fairly large starshaped seed cavity.

4. Flesh and skin color.

Kapoho fruits have slight dull green color. The fruit ripens uniformly with blemishes

APÉNDICE A

DESCRIPCIÓN DE PAPAYAS APROBADAS DEL TIPO "SOLO"

A. KAPOHO

1. Características del árbol.

La papaya Solo Kapoho crece vigorosamente y tiene un altura intermedia de producción de fruta, produciendo las primeras flores aproximadamente 7 meses después de plantar las semillas. La distancia entre nudos puede ser pequeña dependiendo de las condiciones ambientales y en las prácticas de cultivo y puede resultar un aglutinamiento de frutas. La formación de "Cara Gato" (carpellody) depende de las condiciones de crecimiento y en la selección de semillas. La esterilidad puede llegar a ser un problema en clima seco y caliente.

2. Características de la fruta.

La forma característica de la fruta de Kapoho de plantas hermafroditas es la piriforme con un pequeño cuello al tamaño de la fruta varía ampliamente con un peso promedio de 500 g. El largo oscila entre 10-15 cm y el diámetro entre 8-10 cm.

3. Tamaño de la cavidad

El tamaño y la forma de la cavidad depende de factores que afectan el desarrollo de los carpelos, pero en gran medida son características de esta papaya. La Kapoho tiene una cavidad en forma de estrella bastante grande.

4. Color de pulpa y de la cáscara

dependent on growing conditions. The flesh is orange-yellow in color.

B. WAIMANALO

1. Tree characteristics.

The Waimanalo papaya is a vigorous grower with low veering height, producing its first flowers approximately six months from seeding. In comparative studies, Waimanalo flowered a month earlier than Kapoho. Internode length is somewhat short but overcrowding of fruit is generally not a problem. Waimanalo has a lower bearing height than Kapoho primarily due to closer spacing between nodes. Carpellody is generally very low. Sterility can be a problem in hot dry weather.

2. Fruit characteristics.

The characteristic fruit shape of the Waimanalo is round with a short neck. Fruit size varies widely with average weight of 660 g. The larger fruit size of the Waimanalo when compared to Kapoho makes it less desirable for export trade.

3. Cavity size.

The Waimanalo has a star-shaped seed cavity that is smaller than the seed cavity found in Kapoho. As a result, Waimanalo has thicker flesh than the Kapoho.

4. Flesh and skin color.

Flesh color is bright orange-yellow. Immature fruits have shiny luster but are subject to many of the skin blemishes found in Kapoho.

Las frutas Kapoho tienen un color verde ligeramente pálido. La fruta se madura uniformemente y las manchas dependen de las condiciones de crecimiento. La pulpa es de color anaranjado-amarillo.

B. WAIMANALO

1. Características del árbol.

La papaya Waimanalo crece vigorosamente y tiene una altura de producción de fruta baja, produce las primeras flores aproximadamente 6 meses después de plantas de semillas. En estudios comparativos, la Waimanalo floreció un mes antes que la Kapoho. La distancia entre nudos es algo corta pero la aglutinación de frutas generalmente no es un problema. La Waimanalo tiene una altura de producción más baja que la Kapoho, principalmente porque la distancia entre nudos es menor. La floración de "Cara de Gato" (Carpellody) generalmente es muy baja. La esterilidad puede ser un problema de clima caliente y seco.

2. Características de la fruta.

La forma característica de la fruta Waimanalo es redonda con un cuello corto. El tamaño de la fruta varía ampliamente con el promedio de peso de 660 g. El mayor tamaño de la Waimanalo comparada con la Kapoho la hace menos deseable para la exportación.

3. Tamaño de la cavidad.

La Waimanalo tiene una cavidad en forma de estrella que es más pequeña que la de Kapoho. Como

C. SUNRISE.

1. Tree characteristics.

The Sunrise is a vigorous grower with low bearing height, producing its first flowers approximately six months from seeding. Carpellody is almost completely absent. There is little or no sterility dependent on growing conditions.

2. Fruit characteristics.

Fruit from hermaphroditic plants are oval in shape. The skin is generally smoother with less ribbing than Kapoho. Fruit size is generally more uniform in size and shape than Kapoho or Waimanalo with average fruit weight of 620 g. Length ranges from 15-20 cms and diameter 8-12 cms.

3. Cavity size.

The sunrise does not have a seed cavity as deeply indented or star-shaped when compared to Kapoho.

5. Flesh color and skin color.

The Sunrise (at the green stage) appears to have darker green color than the Kapoho. The flesh is reddish-orange in color.

D. SUNSET.

1. Tree characteristics.

Sunset papaya (Strain 7112) grown commercially in Brazil is a vigorous grower with low bearing height, producing its first flowers approximately six months from seeding. Internode length can be

resultado, la Waimanalo tiene una pulpa más gruesa que la Kapoho.

4. Color de la pulpa y de la cáscara.

El color de la pulpa es anaranjado-amarillo vivo. Las frutas que no están maduras tienen una superficie verde brillante, pero están sujetas a muchas de las manchas de la cáscara que se encuentran en la Kapoho.

C. SUNRISE.

1. Características del árbol.

La papaya Sunrise crece vigorosamente y tiene una altura de producción de fruta baja, produce las primeras flores aproximadamente seis meses después de plantar las semillas. La formación "Cara de Gato" casi no se da.

Hay muy poca o nada de esterilidad que dependa de las condiciones de crecimiento.

2. Característica de la fruta.

Las frutas de las plantas hermafroditas tienen forma ovalada. La cáscara es más lisa con menos estrías que la Kapoho. La fruta es generalmente más uniforme en tamaño y forma que la Kapoho o la Waimanalo con un peso promedio de 620 g. El rango de longitud es de 15-20 cm y el diámetro es de 8-12 cm.

3. Tamaño de la cavidad.

La Sunrise no tiene una cavidad tan profundamente indentada o en forma

Short and result in overcrowding of fruit. Carpellody is generally low dependent on rowing conditions. Sterility can be initiated by unfavorable growing conditions.

2. Fruit characteristics.

The characteristics fruit shape from hermaphroditic plants is pyriform, but slightly rounder than Kapoho. Fruit size varies widely with average fruit weight of 560 g.

3. Flesh and color skin.

The flesh color is orange-yellow.

de estrella en comparación con la Kapoho.

4. Color de la pulpa y cáscara.

La Sunrise (en la etapa verde) parece tener un color verde más oscuro que la Kapoho. El color de la pulpa es rojizo-amarillo.

D. SUNSET.

1. Características del árbol.

La papaya Sunset (variedad 7112) cultivada comercialmente en Brasil, crece vigorosamente y tiene una altura de producción de fruta baja, produce las primeras flores aproximadamente 6 meses después de plantar las semillas. La distancia entre nudos puede ser corta y resultar en aglutinamiento de la fruta. La formación de "Cara de Gato" es generalmente baja dependiendo de las condiciones de crecimiento. Esterilidad puede resultar de condiciones de crecimiento desfavorables.

2. Características de la fruta.

La forma característica de las frutas de plantas hermafroditas es la periforme, pero ligeramente más redonda que la Kapoho. El tamaño varía ampliamente con un peso promedio de 560 g.

3. Color de la cáscara y pulpa.

El color de la pulpa es anaranjado-amarillo.

APPENDIX B

DGPA-EXPORTER COMPLIANCE AGREEMENT

I (name of exporter), as exporter, agree to abide by all specifications and regulations established in this Work Plan. I accept the consequences that may derive from non-compliance with any or all aspects included in this Work Plan.

I have received a copy of the Work Plan and will insure it is available to all full-time employees in charge of carrying it out and that such employees will be thoroughly familiar with and abide by the Plan.

Each person with responsibility for fruit grading for ripeness, will first be color vision tested and shown to be able to fully distinguish among shades of green and yellow/orange. Written medial certifications will be retained for verification by DGSV and APHIS authorities.

Exporter Signature

Date

DGSV Witness

APÉNDICE B

ACUERDO DE CUMPLIMIENTO DGPA/EXPORTADOR

En presencia de la DGPA, yo _____ (nombre del exportador), como exportador, acuerdo regirme por todas las especificaciones y regulaciones establecidas en este Plan de Trabajo. Acepto las consecuencias que puedan derivarse del incumplimiento de cualquiera de los aspectos incluidos en este Plan de Trabajo.

He recibido una copia del Plan de Trabajo y me aseguraré que esté disponible en todos los turnos de trabajo para los empleados que se encargarán de llevarlo a cabo y que éstos estén completamente familiarizados y se rijan por el mismo.

Cada persona con responsabilidades relacionadas con la clasificación de la fruta por su grado de madurez, deberá primero pasar un examen de la vista mediante el cual demuestre poder distinguir completamente entre los matices de verde y amarillo/anaranjado. Los Certificados Médicos (por escrito) se retendrán para su verificación por parte de las autoridades de la DGSV y APHIS.

Firma del Exportador

Fecha

Testigo de la DGSV

APPENDIX C

CHECKLIST AND RECORD OF PHYTOSANITARY MEASURES

1. OBJETIVE.

This will serve to document required actions by the exporter under Compliance Agreement and the APHIS inspector for each shipment of papayas offered for preclearance. A completed form must be attached to file copies of each Inspection Certificate PPQ Form 203. Forms must also be retained in cases where preclearance is denied.

This is to certify that the following actions have been taken as specified and according to the approved Work Plan with respect to fruit offered export certification as follows:

-Quantity and location of fruit

-Date_____

-Average and range of ripeness indexes observed in lot.

Exporter_____

APHIS inspector_____

-Average and range of ripeness indexes observed in the 20 most ripe fruit in lot.

Exporter_____

APHIS inspector_____

2.EXPORTER.

a) I have verified that field sanitation has been maintained with regard to his fruit, that fruit removal has been accomplished no less than twice per week and that all trees are free of fruit with ripeness index of 3 or above.

APÉNDICE C

REGISTRO Y ISTA DE REVIFICACIÓN DE MEDIDAS FITOSANITARIAS

1.OBJETIVO.

Esto servirá para documentar las medidas que debe cumplir el Exportador según el Acuerdo de Cumplimiento y le Inspector de APHIS para cada cargamento de papaya que se vaya a certificar para exportación (Preinspección). Se debe adjuntar a las copias de archivo la fórmula PPQ 203 debidamente llena. En caso de que la preinspección sea denegada, las fórmulas deben mantenerse en el archivo.

Por lo presente se certifica que las siguientes medidas se han realizado tal y como se especifica en el Plan de Trabajo aprobado y en lo referente a la fruta certificada para exportación.

-Cantidad y calidad de la fruta

-Fecha_____

-Promedio y rango del índice de madurez observado en todo el lote de la fruta.

Exportador_____

Inspector de APHIS_____

-Promedio y rango del índice de madurez observado en 20 de las frutas más maduras del lote.

Exportador_____

Inspector de APHIS_____

2. EXPORTADOR

a) Yo he verificado que se ha mantenido la fitosanidad en el campo respecto a esta fruta, que se

b) I have verified that all fruit has been hot water treated at 49 °C for 20 minutes.

c) I have verified that there is no fruit offered for export which is at ripeness stages 3 or above.

d) I have and will insure required segregation and safeguarding of all fruit.

Signature and date: _____

3. DGPA INSPECTOR.

a) I certify that during the past week I have inspected the fields from where this fruit was taken.

Signature and date: _____

4. APHIS INSPECTOR.

a) I have personally conducted the required fruit inspection for quarantine pests and for ripeness (zero tolerance for quarantine pests and for fruit at ripeness stages 3 or above). I have verified the hot water treatment requirements.

b) I have verified that segregation and safeguarding standards are met. (Check appropriate block below).

() Certification denied (state reason and follow-up action taken).

() Certification issued (attach this record to the copy of preclearance certification) _____

ha realizado la remoción de fruta al menos dos veces por semana y que todos los árboles están libres de fruta con índices de madurez 3 o mayor.

b) Yo he verificado que toda la fruta ha sido tratada con agua caliente a 49°C por 20 minutos.

c) Yo he verificado que no hay fruta para exportación en la planta empacadora con grado de madurez 3 o mayor.

d) Yo he verificado y mantendré las medidas de seguridad necesarias de toda la fruta.

Firma y fecha: _____

3. INSPECTOR DE LA DGPA

a) Yo Certifico que la semana anterior he inspeccionado el área de cultivo de donde proviene esta fruta.

Firma y fecha: _____

4. INSPECTOR DE APHIS.

a) He conducido personalmente la inspección necesaria de la fruta en busca de plagas de importancia cuarentenaria y grado de madurez no autorizado (existe cero tolerancia para plagas de importancia cuarentenaria y grado de maduración de fruta de 3 o mayor). Asimismo ha verificado el tratamiento con agua caliente.

b) Yo he verificado que las medidas de seguridad con respecto a separación y almacenamiento

() State any significant observations/recommendations corrective actions.

Signature and date: _____

adecuado de la fruta han sido cumplidas.

Marcar la casilla correspondiente:

() Certificación denegada.

Mencionar la razón y seguimiento dado el problema. _____

() Mencionar cualquier observación significativa/ recomendaciones/ medidas correctivas. _____

Firma _____ y
fecha: _____

APPENDIX D

APÉNDICE D

PPQ FORM 203

FÓRMULA PPQ 203

APPENDIX E

GUIDELINES FOR FRUIT FLY
TRAPPING IN PAPAYA ORCHARDS
FOR EXPORT TO THE UNITED
STATES AS ESTABLISHED BY DGPA

APÉNDICE E

GUÍA PARA EL TRAMPEO DE LAS
MOSCAS DE LA FRUTA EN
PLANTACIONES DE PAPAYA PARA
EXPORTACIÓN A LOS ESTADOS
UNIDOS ESTABLECIDO POR LA
DGPA